EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 94/2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 00045.049436/2025-63-GAH – GENUT - FMS
LICITAÇÃO DIFERENCIADA COM COTA PRINCIPAL, COTA RESERVADA PARA ME/EPP/MEI E COTA EXCLUSIVA PARA ME/EPP/MEI
CÓDIGO UASG: 927337

A Fundação Municipal de Saúde – FMS, através da Diretoria de Compras Públicas – DCP, torna público para conhecimento dos interessados, que realizará licitação na modalidade Pregão Eletrônico, nos termo deste Edital e seus anexos. O certame será conduzido pela Pregoeira e respectivo membro da equipe de apoio, desiganados, respectivamente, pelo Decreto Municipal nº27.561 de 09 de Janeiro de 2025, e pela Portaria Gab. Prefeito nº 09/2025. O presente Edital foi submetido à análise jurídica da Assessoria Jurídica da FMS, consoante disposto no art. 53 da lei 14.133/21.

DADOS DO CERTAME	
Disponibilidade do Edital	**10/08/2026**
OBJETO	**Aquisição de bens duráveis (equipamentos),** a ser realizada na modalidade Pregão Eletrônico , destinados a atender às necessidades da Rede Hospitalar Municipal, incluindo o Hospital de Urgência de Teresina – HUT, a Maternidade Municipal Wall Ferraz/Rede Alyne, os Centros de Atenção Psicossocial – CAPS e as Residências Terapêuticas da Fundação Municipal de Saúde, no município de Teresina – PI
Endereços eletrônicos para retirada do Edital, recebimento de propostas e documentos, abertura e disputa de preços	**www.gov.br/compras**, https://www.tce.pi.gov.br, https://site.fms.pmt.pi.gov.br
Prazo para envio da proposta/ documentação	**Até 21/08/2026 às 08 horas e 59 min**
Valor estimado	**Valor Anual Estimado: R$ 785.195,23 (Setecentos e oitenta e cinco mil cento e noventa e cinco reais e vinte e três centavos)** (X) Estimado ( ) Máximo ( ) Referência ( ) Orçamento Sigiloso
Fonte deRecurso	**Fontes: 659. Despesa: 4.4.90.52. Unidades: 001/002**
Natureza do objeto	(X) AQUISIÇÃO ( ) SERVIÇO
Esclarecimentos/Impugnações	Até **18/08/2026** para o e-mail: marjoriebarrosb@gmail.com
Início da Sessão Eletrônica	**Abertura e início da sessão de disputa de preços: às 09:00h: do dia 21/08/2026.**
Participação – MEI / ME /EPP	( ) Licitação Exclusiva para MEI / ME / EPP – Art. 48, I da Lei Complementar nº 123/06 (x) Licitação com itens/grupos cotas de até 25% reservadas para MEI / ME / EPP – Art. 48, III da Lei Complementar nº 123/06. ( ) Licitação de Ampla Participação com justificativa.
Subcontratação	( ) Permitida a subcontratação no limite legal de 30% do objeto. (X) Vedada a subcontratação.
INFORMAÇÕES	
Pregoeiro(a)	Márjorie Barros Cunha
Endereço	Diretoria de Compras Públicas da FMS, localizada na Rua Governador Artur de Vasconcelos, 3015, Aeroporto, Teresina-PI – CEP: 64.002-595,telefone:86-3228-8761
Referência de Tempo: Para todas as referências de tempo será obrigatoriamente o **horário de Brasília –DF.**	
PROBLEMAS COM CONEXÃO E/OU DÚVIDAS SOBRE O SITE "GOV.BR/COMPRAS": Capitais e Regiões metropolitanas: Tel.: 0800-978-9001 Demais Localidades: Tel.: 0800-978-9001 e site: https://portaldeservicos.gestao.gov.br/pt#/	

DEFINIÇÕES DA PARTE ESPECÍFICA.	
Forma de apresentação da proposta	(X) POR ITEM (lances se darão pelo valor total de cada item) ( ) POR LOTE ANUAL (lances serão pelo valor total de cada lote)
Critério de julgamento e intervalo de diferença entreos lances	( ) MENOR PREÇO "MENSAL" POR LOTE ( ) MAIOR DESCONTO POR LOTE (X) MENOR PREÇO POR ITEM, ( )MAIOR DESCONTO POR ITEM ( ) TABELA DE PREÇO PRATICADA NO MERCADO O intervalo de diferença entre os lances deverá ser de R$ 0,10 (Dez centavos).
Consórcio	( ) Poderão participar empresas em consórcio, (X) A vedação à participação de consórcios na presente licitação fundamenta-se na natureza do objeto licitado, que se caracteriza como um serviço ou fornecimento de bens de natureza comum. Esse tipo de objeto pode ser plenamente atendido por empresas individualmente consideradas, sem necessidade de agrupamento empresarial para garantir a execução do contrato.
Validade da proposta	A proposta comercial terá validade mínima de **90 (noventa) dias**, a contar da data da abertura da sessão pública.
Modo de disputa	( ) ABERTO (X) ABERTO E FECHADO ( ) FECHADO E ABERTO

SEÇÃO I - DO OBJETO

1.1.O objeto da presente licitação é **aquisição de bens duráveis (equipamentos),** a ser realizada na modalidade Pregão Eletrônico , destinados a atender às necessidades da Rede Hospitalar Municipal, incluindo o Hospital de Urgência de Teresina – HUT, a Maternidade Municipal Wall Ferraz/Rede Alyne, os Centros de Atenção Psicossocial – CAPS e as Residências Terapêuticas da Fundação Municipal de Saúde, no município de Teresina – PI.

1.1.1. As especificações são as constantes neste instrumento que deverão ser minuciosamente observadas pelos setores administrativos da FMS e pelos licitantes quando da elaboração de suas propostas.

1.1.1.1. DA ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

1.1.1.1.1. Os produtos a serem licitados, são:

COTA PRINCIPAL							
ITEM	**CÓDIGO E-GOVERNE**	**CÓDIGO CATMAT**	**ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO**	**QUANTIDADE**	**UND**	**VALOR UNITÁRIO R$**	**VALOR TOTAL R$**

1	32625	255374	FOGÃO INDUSTRIAL MODULAR DE CENTRO A GÁS DE BAIXA PRESSÃO EM AÇO INOX COM 08 QUEIMADORES, FORNO EMBUTIDO E CHAPA BIFETEIRA EM AÇO INOX: CONSTRUÍDO EM AÇO INOX-430; GRELHA REMOMÍVEL EM FERRO FUNDIDO MEDINDO 40 X 40 CM (C/ 8 DEDOS); PINTURA ELETROSTÁTICA; 08 QUEIMADORES EM FERRO FUNDIDO(4 SIMPLES E 4 DUPLOS); CACHIMBO COM DIÂMETRO CANO EXTERNO 3,0 CM; DIÂMETRO CANO INTERNO-2,0 CM; MANÍPULOS EM BAQUELITE INDIVIDUAL PARA COROA E CACHIMBO COM AJUSTE GRADUAL DE CHAMAS COM PAINEL COM INDICAÇÃO GRADUAL DE FOGO BAIXO E FOGO ALTO;BANDEJA INFERIOR COLETORA DE RESÍDUOS EM AÇO INOXIDÁVEL; PRATELEIRA INFERIOR GRADEADA EM AÇO INOXIDÁVEL; MONTANTES ESTRUTURADAS EM AÇO INOXIDÁVEL COM PERFIL ESPECIAL (8 CM) E NIVELADORES DE ALTURA; CHAPA BIFETEIRA EM AÇO INOXIDÁVEL E FORNO EMBUTIDO EM AÇO INOX COM CAPACIDADE 110 L, COM PORTA, ISOLAMENTO TÉRMICO PARA ALTAS TEMPERATURAS, COM DUAS GRADES; BOTÕES EM BAQUELITE.	5	UND	R$ 15.032,43	R$ 75.162,15
COTA RESERVADA							
ITEM	**CÓDIGO E-GOVERNE**	**CÓDIGO CATMAT**	**ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO**	**QUANTIDADE**	**UND**	**VALOR UNITÁRIO R$**	**VALOR TOTAL R$**

2	32625	255374	FOGÃO INDUSTRIAL MODULAR DE CENTRO A GÁS DE BAIXA PRESSÃO EM AÇO INOX COM 08 QUEIMADORES, FORNO EMBUTIDO E CHAPA BIFETEIRA EM AÇO INOX: CONSTRUÍDO EM AÇO INOX-430; GRELHA REMOMÍVEL EM FERRO FUNDIDO MEDINDO 40 X 40 CM (C/ 8 DEDOS); PINTURA ELETROSTÁTICA; 08 QUEIMADORES EM FERRO FUNDIDO(4 SIMPLES E 4 DUPLOS); CACHIMBO COM DIÂMETRO CANO EXTERNO 3,0 CM; DIÂMETRO CANO INTERNO-2,0 CM; MANÍPULOS EM BAQUELITE INDIVIDUAL PARA COROA E CACHIMBO COM AJUSTE GRADUAL DE CHAMAS COM PAINEL COM INDICAÇÃO GRADUAL DE FOGO BAIXO E FOGO ALTO;BANDEJA INFERIOR COLETORA DE RESÍDUOS EM AÇO INOXIDÁVEL; PRATELEIRA INFERIOR GRADEADA EM AÇO INOXIDÁVEL; MONTANTES ESTRUTURADAS EM AÇO INOXIDÁVEL COM PERFIL ESPECIAL (8 CM) E NIVELADORES DE ALTURA; CHAPA BIFETEIRA EM AÇO INOXIDÁVEL E FORNO EMBUTIDO EM AÇO INOX COM CAPACIDADE 110 L, COM PORTA, ISOLAMENTO TÉRMICO PARA ALTAS TEMPERATURAS, COM DUAS GRADES; BOTÕES EM BAQUELITE.	1	UND	R$ 15.032,43	R$ 15.032,43
COTA EXCLUSIVA							
ITEM	**CÓDIGO E-GOVERNE**	**CÓDIGO CATMAT**	**ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO**	**QUANTIDADE**	**UND**	**VALOR UNITÁRIO R$**	**VALOR TOTAL R$**

3	43973	362782	ARMÁRIO MULTIUSO EM MATERIAL MDF COM 02 PORTAS E PUXADOR: COM 04 PRATELEIRAS; COR CINZA; A =1 60 CM, L = 91 CM, P = 42 CM.	9	UND	R$ 676,33	R$ 6.086,97
4	22760	458662	ARMÁRIO DE AÇO COM PORTA E FECHADURA, 4 PRATELEIRAS, MEDIDA APROX: A X L X P=1,98 m x 90 cm x 40 cm.	2	UND	R$ 1.439,17	R$ 2.878,34
5	28796	630010	ARMÁRIO ROUPEIRO DE AÇO COM 12 PORTAS PARA VESTUÁRIO COM FECHADURA: CHAPA DAS PRATELEIRAS: 26 (0,45 mm); PINTURA ELETROSTÁTICA/EPOXI; DIMENSÕES (A X L X P): 1,98 m X 1,22 m X 40 cm; COM 08 PÉS NIVELADORES + SAPATAS.	7	UND	R$ 1.149,74	R$ 8.048,18
6	42289	479819	BANHO MARIA DIGITAL: CAPACIDADE 05 LITROS; COM TEMPERATURA ATÉ 100°C; REGULADOR DIGITAL E CUBA DE AÇO INOXIDAVEL SEM TAMPA; 220V.	1	UND	R$ 1.789,28	R$ 1.789,28
7	43975	401819	CARRO UTILITÁRIO EM CHAPA REFORÇADA DE AÇO INOX PARA O TRANSPORTE DE REFEIÇÃO: FECHADO, COM PEDAL E 2 PORTAS, ALÇA PARA TRANSPORTE, COM 3 PRATELEIRAS ESPAÇOSAS (CAPACACIDADE DE 136 KG, SENDO 45,4 KG POR PRATELEIRA); PARA CHOQUE DE BORRACHA EM TODA VOLTA. RODÍZIOS DE 125 MM DE DIÂMETRO COM FREIOS EM DIAGONAL.DIMENSOES: ALTURA APROXIMADA DE 96,0 CM; LARG: APROXIMADA DE 103,2 CM; PROFUNDIDADE: APROXIMADA DE 50,8 CM; CAPACIDADE TOTAL APROXIMADA DE136 KG.	3	UND	R$ 2.378,56	R$ 7.135,68

8	43976	401819	CARRO TÉRMICO FECHADO EM AÇO INOX COM 2 PORTAS: CONSTRUÍDO TOTALMENTE EM AÇO INOX COM ISOLAMENTO DE LÃ DE VIDRO; DOTADO DE DUAS PORTAS VERTICAIS COM TRINCO SOB PRESSÃO E GUARNIÇÃO VEDANTE; PARTE SUPERIOR COM REQUADRO FIXO EM TUBO INOX 1/2" X 1,2MM.- MONTADO SOBRE BASE EM AÇO INOX; POSSUI 4 RODÍZIOS DE 125 MM DE DIÂMETRO COM ROLAMENTO, SENDO 2 FIXOS E 2 GIRATÓRIOS COM FREIO; PARA-CHOQUE DE BORRACHA EM TODA VOLTA DO CARRO; AQUECIMENTO ATRAVÉS DE RESISTÊNCIA ELÉTRICA, COM 2 KW DE POTÊNCIA; CONTROLE DE TEMPERATURA ATRAVÉS DE TERMOSTATO REGULAR DE 20º A 120ºC, LÂMPADA SINALIZADORA; CAPACIDADE PARA 30 BANDEJAS NA MEDIDA DE 40 X 30 CM, SENDO O ESPAÇO ENTRE AS BANDEJAS DE 07 OU 08 CM; NÃO ACOMPANHA BANDEJAS; DIMENSÕES: COMPRIMENTO: 1,15 M LARGURA: 0,65 M ALTURA: 1,45 M; TENSÃO DE 120V.	14	UND	R$ 2.077,24	R$ 29.081,36

9	43976	469974	CARRO AUXILIAR PARA O TRANSPORTE DE BANDEJAS COM PARA CHOQUE E 03 PLANOS EM AÇO INOXIDAVEL 304, AISI 18.8; ESTRUTURA TUBULAR; BANDEJAS LISAS COM GRADIL EM TODOS OS LADOS; PARA CHOQUE INFERIOR EM AÇO INOX RVESTIDO DE BORRACHA;04 RODIZIOS INDUSTRIAIS DE 5"(02 COM FREIOS); DIMENSOES APROX: (CXLXA):70CM X 45CM X 100CM);	5	UND	R$ 1.905,67	R$ 9.528,35
10	43978	445090	CARRO PLATAFORMA COM CAPACIDADE DE 285 KG. CARRO PLATAFORMA EM CHAPA DE AÇO INOXIDÁVEL, ESTRUTURA TUBULAR EM AÇO INOX, COM 4 RODÍZIOS(02 GIRATÓRIOS COM FREIOS E O2 FIXOS); LATERAIS ABERTAS, ACABAMENTO POLIDO. DIMENSOES: 70CM X 50CM X 100CM.	1	UND	R$ 1.590,39	R$ 1.590,39
11	29842	407561	DEPÓSITO PARA LIXO EM AÇO INOX COM PEDAL, TAMPA E RODÍZIOS; SISTEMA ABRE E FECHA; CAPAC. 50 LITROS.	13	UND	R$ 580,92	R$ 7.551,96
12	29851	420583	DEPÓSITO PARA LIXO EM AÇO INOX COM PEDAL E RODÍZIOS, TAMPA COM SISTEMA ABRE E FECHA; CAPAC. 30 LITROS.	3	UND	R$ 395,22	R$ 1.185,66
13	42293	474351	ESTERILIZADOR DE MAMADEIRA ELÉTRICO. FUNÇOES: ESTERELIZA E COZINHA À VAPOR. DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO.CAPAC. DE ATÉ 6 MAMADEIRAS E ACESSÓRIOS. INCLUI PEGADOR. VOLTAGEM: 220 V - FREQUÊNCIA: 50/60 HZDIMENSÕES APROX:- ALTURA: 355 MM- LARGURA: 250 MM- PROFUNDIDADE: 265 MM- PESO: 2,07 KG.	1	UND	R$ 360,92	R$ 360,92

14	5317	357202	AMASSADOR/ ESPREMEDOR MANUAL DE BATATAS INDUSTRIAL: APLICAÇÃO: USO DOMÉSTICO, COMERCIAL E INDUSTRIAL. PINTURA: ELETROSTÁTICA. MATERIAL DO CORPO: ALUMÍNIO FUNDIDO. MATERIAL DA CABEÇA: ALUMÍNIO FUNDIDO. MATERIAL DO CABO: ALUMÍNIO FUNDIDO. MATERIAL DO BASCULANTE: ALUMÍNIO FUNDIDO. COLUNAS: TUBO DE AÇO 5/8. CESTO E ÊMBOLO: AÇO INOX. FIXAÇÃO/APOIO: PÉS - TUBO AÇO 5/8. BASE ANTI DERRAPANTE: SIM. CESTO REMOVÍVEL: SIM. ESPECIFICAÇÕES: PESOS E MEDIDAS (APROXIMADOS); MEDIDAS DO PRODUTO: 67 X 27 X 36 CM(A X L X C); ALTURA DO CESTO: 11 CM; DIÂMETRO DO CESTO: 12 CM. PESO BRUTO: 2,42 KG.	1	UND	R$ 40,92	R$ 40,92
15	43979	616801	ESTANTE GALVANIZADA DE AÇO REFORÇADA INDUSTRIAL, ABERTA: COM 05 PLANOS MEDINDO 1800 X 400 X 1000 MM, COM CAPACIDADE DE 100 KG POR PLANO.	22	UND	R$ 802,74	R$ 17.660,28
16	43980	272867	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL COM COPO DE INOX, CAPACIDADE 6 LITROS: 220V/ 1200 WFREQUÊNCIA: 60 HZ ROTAÇÃO: 3850 RPM; TAMPA: ALUMÍNIO REPUXADO. GABINETE EM AÇO INOX ESCOVADO, CONJUNTO MANCAL/HELICE EM AÇO INOXIDÁVEL; COM CHAVE LIGA/DESLIGAE FUNÇÃO PULSAR.DIMENSÕES APROX. (AXLXP): ALTURA: 72 CM; LARGURA: 31 CM; PROFUNDIDADE: 30 CM.	7	UND	R$ 881,18	R$ 6.168,26

17	43981	613950	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL COM COPO DE INOX, CAPACIDADE 3 LITROS: MATERIAL - CORPO: EM AÇO INOX; VOLTAGEM: 220V POTÊNCIA: 1/HP /800 WATS FREQUÊNCIA: 50/60 HZROTAÇÃO: 18.000RPMDIMENSÕES APROX. DO PRODUTOALTURA: 51 CM, LARGURA: 18 CM, PROFUNDIDADE:18 CM, PESO: 2.600 KG, TAMPA: ALUMÍNIO REPUXADO, GABINETE EM AÇO INOX ESCOVADO, CONJUNTO MANCAL/HELICE EM AÇO INOXIDÁVEL; COM CHAVE LIGA/DESLIGA E FUNÇÃO PULSAR. ,INDICADO PARA ALTA ROTAÇÃO E UTILIZADO PARA SUCOS NATURAIS, VITAMINAS, PATÊS, MOLHOS, MOUSSES, BATIDINHAS, MASSAS PARA CREPE, DENTRE OUTRAS MISTURAS MAIS LEVES E QUE NECESSITEM FICAR HOMOGÊNEAS.	12	UND	R$ 1.004,91	R$ 12.058,92
18	43982	219500	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL COM COPO DE INOX, CAPACIDADE 8 LITROS: MATERIAL - CORPO: INOX; ALIMENTAÇÃO; VOLTAGEM: 220 V; POTÊNCIA: 1/HP/ 1.200 WATTS FREQUÊNCIA: 60 HZ ROTAÇÃO: 3850 RPM; TAMPA: ALUMÍNIO REPUXADO. INDICADO PARA: BAIXA ROTAÇÃO FUNCIONA COMO UM TRITURADOR, É UM LIQUIDIFICADOR PARA O USO DE TUDO QUE NECESSITAR MAIS FORÇA. É UTILIZADO PARA TRITURAR LEGUMES, GELO, ALHO, CONDIMENTOS, BATER AÇAÍ PARA SERVIR (NA TIGELA), BATER SORVETE, DENTRE OUTRAS MISTURAS MAIS DENSAS E QUE REQUEREM MAIS FORÇA.	7	UND	R$ 840,95	R$ 5.886,65

19	43983	319454	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL EM INOX, CAPACIDADE DE 25 L: LIQUIDIFICADOR EM INOX COM TAMPA BASCULHANTE; POTENCIA DO MOTOR: 1,5 CV; VOLTAGEM : 220V; FREQUÊNCIA: 60Hz, ROTAÇÃO: 3.500 rpm DIMENSÕES APROX.: 138 CM (A) X 33 CM (L) X 55 CM (P); Obs: COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM LINGUA PORUGUESA.	2	UND	R$ 1.876,20	R$ 3.752,40
20	43984	303198	LIQUIDIFICADOR DOMÉSTICO 1.200W, CAPACIDADE 2 L: COM COPO DE ACRILICO; 220 V; COR PRETO.	17	UND	R$ 216,82	R$ 3.685,94
21	43986	625185	BALANÇA PLATAFORMA EM AÇO INOXIDÁVEL DIGITAL, CAPACIDADE 300 KG: TENSÃO ELÉTRICA: 220V; DIMENSÃO DA PLATAFORMA 500 X 500 MM; PARA PESAGEM DE ALIMENTOS; ÚNICA FAIXA DE PESAGEM (SIMPLES ESCALA): 300 KG X 100 G; MATERIAL DA PLATAFORMA: AÇO CARBONO COM PINTURA EPÓXI; MATERIAL DA BANDEJA: AÇO INOX 304, POTÊNCIA: 15 W; ALIMENTAÇÃO: 220 V, DISPLAY DE PESO: LED VERMELHO DE ALTO BRILHO, QUANTIDADE DE DISPLAY: 6 DÍGITOS, DIMENSÃO DO DISPLAY (L X A): 19 X 25 MM; BATERIA INTERNA COM AUTONOMIA MININA DE 8 H COM FUNÇÃO TARA E PÉS REGULAVEIS EM BORRACHA; INMETRO: MODELO APROVADO PELAS PORTARIAS N° 0228 DE 21/07/2012.	5	UND	R$ 1.883,42	R$ 9.417,10

22	42296	461228	BALANÇA ELETRÔNICA DIGITAL COM SISTEMA ALTA PRECISÃO, COM CAPACIDADE DE 40KG E PRECISÃO DE 5G: GABINETE EM PLÁSTICO ABS INJETADO E BANDEJA EM AÇO INOXIDÁVEL - 304 DE ALTA QUALIDADE; DISPLAY LCD COM ILUMINAÇÃO E PAINEL A PROVA DE RESPINGO; INDICADOR DE BATERIA BAIXA; BIVOLT (110 -220 V), BATERIA RECARREGÁVEL E CABO DE ENERGIA; CERTIFICAÇÃO OBRIGATÓRIA INMETRO.	10	UND	R$ 393,33	R$ 3.933,30
23	43989	413060	FOGÃO A GÁS DOMÉSTICO 6 BOCAS: QUEIMADORES A GÁS; COM ACENDIMENTO AUTOMÁTICO; COR BRANCA, FORNO AUTO-LIMPANTE, 2 QUEIMADORES; GRADES REMOVIVEIS; FORNO CAPACACIDADE 96 LITROS, 2 PRATELEIRAS; DIMENSÕES APROXIXIMADAMENTE (L X A X P): 76 X 96 X 63,5 CM.	2	UND	R$ 2.469,62	R$ 4.939,24

24	31360	446026	FORNO MICROONDAS CAPACIDADE 20 L: MICRO-ONDAS BANCADA, NÍVEIS DE POTÊNCIA: 10 NÍVEIS; GRILL,; AUTOLIMPANTE; TIMER, DISPLAY; RELÓGIO; LUZ INTERNA; DE EMBUTIR; PRATO GIRATÓRIO; TRAVA DE SEGURANÇA; MENU DE RECEITAS; TECLA DESCONGELAR; DESODORIZADOR; POTÊNCIA: 620 W, FREQUÊNCIA: 60 HZ, INMETRO, ACABAMENTO: CAVIDADE E CAPA EXTERNA PINTADA; PORTA, PUXADOR E PAINEL EM PLÁSTICO, DIMENSÕES APROXIMADAS: ALTURA: 26,4 CM, LARGURA: 45,5 CM, PROFUNDIDADE: 35,3 CM, PESO: 10,5 KG.	3	UND	R$ 640,14	R$ 1.920,42
25	46855	380455	FORNO MICROONDAS, CAPACIDADE 31 L: TIPO: MICROONDAS BANCADA; COR BRANCA; NÍVEIS DE POTÊNCIA: 10 NÍVEIS; GRILL,; AUTOLIMPANTE; TIMER; DISPLAY; RELÓGIO; LUZ INTERNA; DE EMBUTIR; PRATO GIRATÓRIO; TRAVA DE SEGURANÇA; MENU DE RECEITAS; TECLA DESCONGELAR; DESODORIZADOR; POTÊNCIA: 620 W, FREQUÊNCIA: 60 HZ, 220 V; INMETRO; ACABAMENTO: CAVIDADE E CAPA EXTERNA PINTADA; PORTA, PUXADOR E PAINEL EM PLÁSTICO; DIMENSÕES APROXIMADAS: DIMENSÃO (A X L X P): 32,5 X 53 X 42,5 CM; PESO: 14,4 KG.	6	UND	R$ 672,10	R$ 4.032,60

26	43991	256250	BEBEDOURO INDUSTRIAL DE COLUNA EM AÇO INOX, CAPACIDADE DE 25 L: CORPO E ESTRUTURA EM AÇO INOX 430; TAMPA E PÉS REGULÁVEIS DE PLÁSTICO (ABS INJETADO); APARADOR DE ÁGUA (PINGADEIRA) EM AÇO INOX 430; SERPENTINA EM AÇO INOX 304 (INTERNA); RESERVATÓRIO EM POLIPROPILENO ATÓXICO; ISOLAMENTO TÉRMICO EM PS; BOIA CONTROLADORA DO NÍVEL DE ÁGUA; TOMADA DE 3 PINOS CONFORME A NORMA DA ABNT/NBR/603351; CERTIFICADO PELO INMETRO; BAIXO CONSUMO DE ENERGIA; TERMOSTATO COM 7 NÍVEIS PARA CONTROLE DE TEMPERATURA; GÁS ECOLÓGICO R134A; REFRIGERAÇÃO POR COMPRESSOR QUE GARANTE MAIOR EFICIÊNCIA; TENSÃO/POTÊNCIA: 220V; ARMAZENA 25 LITROS DE ÁGUA GELADA; CONSUMO MÉDIO: 17,58 KW/H MÊS; DIMENSÕES (C XA X P) COM EMBALAGEM; ALTURA: 133 CM; LARGURA: 36 CM; PROFUNDIDADE: 59 CM; PESO: 23 KG; COM 2 TORNEIRAS; 220V; COM INSTALAÇÃO.	1	UND	R$ 1.659,20	R$ 1.659,20

27	43992	464109	BEBEDOURO INDUSTRIAL INOX, CAPACIDADE 100 LITROS: 3 TORNEIRAS DE INOXCORPO E ESTRUTURA EM AÇO INOX 430 E PÉS REGULÁVEIS; APARADOR DE ÁGUA (PINGADEIRA) EM AÇO INOX 430; SERPENTINA EM AÇO INOX 304 (INTERNA); RESERVATÓRIO EM POLIPROPILENO ATÓXICO; ISOLAMENTO TÉRMICO EM PS; BOIA CONTROLADORA DO NÍVEL DE ÁGUA; TOMADA DE 3 PINOS CONFORME A NORMA DA ABNT/NBR/603351 CERTIFICADO PELO INMETRO; BAIXO CONSUMO DE ENERGIA; TERMOSTATO COM 7 NÍVEIS PARA CONTROLE DE TEMPERATURA; GÁS ECOLÓGICO R134A; REFRIGERAÇÃO POR COMPRESSOR QUE GARANTE MAIOR EFICIÊNCIA;* MOTOR TECUMSEH 1/6+ HP 127V (2,5A) OU 220V (1,10A) 60HZ-280W; TENSÃO/POTÊNCIA: 220V; ARMAZENA 100 LITROS DE ÁGUA GELADA; CONSUMO MÉDIO: 12,06 KW/H MÊS.	1	UND	R$ 2.595,05	R$ 2.595,05
28	43993	448178	EXTRATOR DE SUCO INDUSTRIAL COM TAMPA EM AÇO INOX,:COM CÂMARA PARA LÍQUIDO; CV 1/4 COM 01 COPO DE 3 LITROS EM ALUMINIO; 02 CARAMBOLAS PARA EXTRAÇÃO (GDE E PEQ.); PENEIRAPARA FILTRAGEM DO SUCO; BIVOLT (110/220V); POTÊNCIA: 700W; FREQUENCIA: 60HZ; ROTAÇÃO: 3.500RPM; ALTURA: 37 CM; LARGURA BASE: 23,5 CM; ALT BICA: 7 CM, DIAMETRO SUPERIOR 18,5 CM.	14	UND	R$ 309,77	R$ 4.336,78

29	34695	630711	GELADEIRA NDUSTRIAL COMERCIAL EM AÇO INOX-304, 4 PORTAS,675 LITROS.REVESTIMENTO EXTERNO: INOX-304, RVESTIMENTO INTERNO:GALVANIZADO COM CONTROLADOR DIGITAL, REFRIGERAÇÃO POR AR FORÇADO, PÉS REGULAVEIS,06 PRATELEIRAS E 4 PORTAS CEGAS. POTENCIA:700W, TEMPERATURA:: +2°C A +8°C; DIMENSÕES APROX :1,08M(L) X 1,97M(A) X 57,5CM(P).	1	UND	R$ 6.749,37	R$ 6.749,37
30	29859	483276	REFRIGERADOR INDUSTRIAL COMERCIAL EM AÇO INOX, PARA VERDURAS/FRUTAS: COM 04 PORTAS DE VIDRO DUPLO TEMPERADO; 4 PRATELEIRAS INTERNAS EM AÇO INOX ESCOVADO, ANTI-EMBAÇAMENTO, VERTICAL; 220V; CAPACACIDADE DE 1000 LITROS; COM INSTALAÇÃO.	2	UND	R$ 7.966,87	R$ 15.933,74
31	41189	331176	REFRIGERADOR EXPOSITOR VERTICAL 295 LITROS: FROST FREE; COR BRANCA, FAIXA DE OPERAÇÃO DE 0°C A 10°C, PRATELEIRAS AJUSTÁVEIS E REMOVÍVEIS, VOLTAGEM: 220V.	1	UND	R$ 3.896,00	R$ 3.896,00
32	29854	485791	PROCESSADOR DE ALIMENTOS COM 2 VELOCIDADES, MAIS FUNÇÃO PULSAR, MATERIAL AÇO INOXIDÁVEL: CAPACIDADE DA JARRA 2,1 LITROS; COM LAMINA EM AÇO INOX PARA RALAR, FATIAR E ESPREMEDOR; PÉS ANTIDERRAPANTES; POTENCIA DE 800 A 1300 W; VOLTAGEM:220 V; DIMENSÕES APROXIMADA: 24 27 X 45 CM.	3	UND	R$ 4.103,56	R$ 12.310,68

33	35608	470946	REFRIGERADOR DOMÉSTICO DUPLEX: FROST FREE, COR BRANCA, CAPACIDADE 450 LITROS; VOLT: 220V; CLASSIFICAÇÃO ENERGÉTICA: A; COM GARANTIA.	11	UND	R$ 3.651,68	R$ 40.168,48
34	29845	448286	REFRIGERADOR DOMÉSTICO COM 01 PORTA: COR BRANCA, FROST FREE, CAPACIDADE APROXIMADAMENTE 300 LITROS.; 220 V.	2	UND	R$ 2.502,02	R$ 5.004,04
35		432552	FREEZER HORIZONTAL COM 02 TAMPAS BALANCEADAS, CAIXA INTERNA EM AÇO ZINCADO, CONFECCIONADO EM LIGA METÁLICA DE ALTA RESISTENCIA À CORROSÃO: COM SISTEMA DE AR FORÇADO (FROST FREE); PUXADORES ERGONÔMICOS; FECHADURA COM CHAVE AUTOEXPULSIVA; RODÍZIOS; DRENO DE DEGELO FRONTAL E CONTROLE DE TEMPERATURA; CAPAC.MINÍMA DE 500 LITROS; COR BRANCA; EFICIÊNCIA ENERGETICA: A, VOLTAGEM 220V.	12	UND	R$ 4.259,67	R$ 51.116,04
36	43995	438025	FREEZER VERTICAL, FROST FREE, 360 LITROS. COM 01 PORTA, 03 NIVEIS DE TEMPERATURA, COR BRANCA, CAPACIDADE 360 LITROS; 220 V.	6	UND	R$ 3.903,00	R$ 23.418,00

37	32622	344850	FREEZER COMERCIAL VERTICAL EM AÇO INOX COM 04 PORTAS CEGAS: FROST FREE; FECHAMENTO AUTOMÁTICO; CM CONTROLADOR ELETRONICO DIGITAL E INDICADOR DIGITAL DE TEMPERATURA; DEGELO AUTOMÁTICO. PRATELEIRAS 4 NIVEIS ARAMADAS E REGULÁVEIS; REVESTIMENTO EXTERNO: AÇO INOX 430; REVESTIMENTO INTERNO: AÇO GALVANIZADO; PÉS NIVELADORES; DIMENSÕES APROXIMADAMENTE (ALT X LARG X PROF) = 205 X 175 X 85 CM; VOLTAGEM: 22OV.	1	UND	R$ 4.553,60	R$ 4.553,60
38	42298	253895	FREEZER HORIZONTAL, FROST FREE, CAPACIDADE 309 L: COR BRANCA; COM O1 TAMPA BALANCEADA; 220 V; CAIXA INTERNA EM AÇO ZINCADO; CONFECCIONADO EM LIGA METÁLICA DE ALTA RESISTENCIA À CORROSÃO; COM SISTEMA DE AR FORÇADO (FROST FREE); PUXADOR ERGONÔMICO; FECHADURA COM CHAVE AUTOEXPULSIVA; RODÍZIOS; DRENO DE DEGELO FRONTAL E CONTROLE DE TEMPERATURA; EFICIÊNCIA ENERGÉTICA: A.	3	UND	R$ 3.286,91	R$ 9.860,73
39	33961	615729	BATEDEIRA PLANETÁRIA EM AÇO INOXIDÁVEL: COM 5 VELOCIDADES; COM 03 BATEDORES EM A (LEQUE, GANCHO E GLOBO); TACHO EM AÇO INOX; CAPACIDADE PARA 4,5 LITROS; MOTOR 0,5 CV/220 VOLTS.	7	UND	R$ 2.148,85	R$ 15.041,95

40	43994	609345	BATEDEIRA INDUSTRIAL PLANETÁRIA, TACHO EM AÇO INOXIDÁVEL: COM 5 VELOCDADES, COM 03 BATEDORES (LEQUE, GANCHO E GLOBO); CAPACIDADE PARA 10 LITROS; MOTOR 1,2 HP; BIVOLT (110-220) VOLTS. 80-120 rpm.	2	UND	R$ 4.126,47	R$ 8.252,94
41	42299	215384	COIFA EM AÇO INOX COM EXAUSTOR PARA FOGÃO INDUSTRIAL DE 4 QUEIMADORES: COM EXAUSTOR EM AÇO INOX 430; CHAPA 0,6 DE PAREDE MEDIDAS APROXIMADAMENTE (L X PX A): 100 X 60 X 50 CM.	1	UND	R$ 2.075,00	R$ 2.075,00
42	30937	215386	COIFA EM AÇO INOX COM EXAUSTOR PARA FOGÃO INDUSTRIAL DE 6 BOCAS: COM EXAUSTOR EM AÇO INOX 430; CHAPA 0,6 DE PAREDE MEDIDAS: 1.20 X 75X 45 CM.	1	UND	R$ 6.966,69	R$ 6.966,69
43	42299	215388	COIFA EM AÇO INOX PIRAMIDAL, 90 CM, COM EXAUSTOR PARA FOGÃO DOMESTICO DE 6 BOCAS: COM EXAUSTOR EM AÇO INOXIDÁVEL; CHAPA 0,6 DE PAREDE; COM DUPLO FILTRO; MEDIDAS APROXIMADAMENTE: 56 X 89,8 X 45 CM; COM 03 VELOCIDADES.	1	UND	R$ 1.401,27	R$ 1.401,27
44	32607	327793	COIFA DE CENTRO PARA FOGÃO INDUSTRIAL COM 08 QUEIMADORES EM AÇO INOX: COM SISTEMA DE EXAUSTÃO PARA CAPTAÇÃO DE VAPORES E GORDURAS; ACABAMENTO EM AÇO INOX ESCOVADO-430; CHAPA EM AÇO INOX E CALHAS PERIFERICAS PARA A CONTENÇÃO DE GORDURAS, DIMENSOES APROXIMADAMENTE: 2500 mm X 1300 mm X 600 mm.	3	UND	R$ 6.237,71	R$ 18.713,13

45	46152	260540	BALCÃO TERMICO REFRIGERADO: MÓDULO DE DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS REFRIGERADO EM AÇO INOX AISI 304; LIGA 18.8 PARA 2 POSIÇÕES GN1/1(INCLUSOS); CUBAS DE PROFUNDIDADE 100MM + ESTEIRA CONJUGADA CONTÍNUA FRIA COM SERPENTINA EM COBRE, DRENO; PRATELEIRA SUSPENSA SIMPLES (940 CM); COM VIDRO CURVO + SAIA; UNIDADE DE REFRIGERAÇÃO COMPLETA 1/3 HP; SAPATAS DE NIVELAMENTO, INVISIVEIS; ARMÁRIO DE BASE COM 02 PORTAS EM AÇO INOX, ADAPTADO AO LOCAL; DIMENSÕES DE PROJETO MEDINDO: 1.500 X 700 X 900 MM; COM INSTALAÇÃO.	3	UND	R$ 10.083,46	R$ 30.250,38

46	42302	260540	BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO MÓDULO AQUECIDO: PARA 05 POSIÇÕES GN 1/1 COM CUBAS DE PROFUNDIDADE 100 MM (INCLUSOS) + ESTEIRA CONJUGADA; CONTÍNUA AQUECIDA EM AÇO INOX SEM PERMITIR VAZAMENTO; COM PRATELEIRA SUPERIOR EM VIDRO CURVO + SAIA; BANHO-MARIA COM RESISTÊNCIA ELÉTRICA DE CONTATO PARA MANTER A CUBA LIVRE PARA LIMPEZA; CONTROLE DE TEMPERATURA E CONEXÕES PARA ENTRADA DE ÁGUA E DRENO; POTENCIA 6,0KW.; VOLTAGEM 220V; ISOLAMENTO EM POLIURETANO INJETADO; TOTALMENTE EXECUTADO EM CHAPA DE AÇO INOXIDAVELKAISI 304 18,8 BITOLA 18; SAPATAS DE NIVELAMENTO EM NYLON COM ROSQUEAMENTO EMBUTIDO, ADAPTADA AO LOCAL; DIMENSÕES DE PROJETO, MEDINDO 1800 X 700 X 935 MM; COM INSTALAÇÃO.	7	UND	R$ 5.748,67	R$ 40.240,69

47	43998	464981	TERMÔMETRO INFRAVERMELHO DIGITAL, COM MIRA A LASER PARA ALIMENTOS (COMIDAS), MATERIAL PLÁSTICO RÍGIDO, VISOR CRISTAL LÍQUIDO (LCD): SELEÇÃO EM TEMPERATURA CELSIUS / FAHRENHEIT; FAIXA DE TEMPERATURA: -50ºC A 380ºC (-58ºF A 716ºF); EMISSIVIDADE: REGULÁVEL; REPETIBILIDADE: 1%; TEMPO DE RESPOSTA: 500 MS; ALIMENTAÇÃO: PILHAS AAA; DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO APÓS 7 SEGUNDOS SEM USO; DIMENSÕES: 14,5 X 3 CM.	4	UND	R$ 115,75	R$ 463,00
48	41548	437648	CAFETEIRA INDUSTRIAL AÇO INOX, 6 LITROS: PREPARA E MANTÉM O CAFÉ AQUECIDO; ARO COADOR EM AÇO 304, DISPENSA O USO DE FILTRO DE PAPEL; CORPO EM AÇO ESCOVADO; PINGADEIRA REMOVÍVEL PARA FÁCIL LIMPEZA; LÂMPADA INDICADORA DE AQUECIMENTO; CONSUMO: 1000W 1,00 KW/H; ALIMENTAÇÃO: 220; VDIMENSÕES DO PRODUTO (C X A X L): 28 X 40 X 29 CM; DIMENSÕES DA EMBALAGEM (C X AX L): 30 X 44 X 30 CM; PESO LÍQUIDO: 2,8 KG; PESO BRUTO: 3,4 KG.	3	UND	R$ 1.112,11	R$ 3.336,33

49	32566	272742	CAFETEIRA INDUSTRIAL AÇO INOX CAP. 10 LITROS PREPARA E MANTÉM O CAFÉ AQUECIDO; ARO COADOR EM AÇO 304, DISPENSA O USO DE FILTRO DE PAPEL; CORPO EM AÇO ESCOVADO; PINGADEIRA REMOVÍVEL PARA FÁCIL LIMPEZA; LÂMPADA INDICADORA DE AQUECIMENTO E TERMOSTATO;CAPACIDADE: 10 LITROSCONSUMO: 1000W 1,00 KW/HALIMENTAÇÃO: 220VDIMENSÕES DO PRODUTO (CXAXL): 28 X 40 X 29 CMDIMENSÕES DA EMBALAGEM (CXAXL): 30 X 44 X 30 CMPESO LÍQUIDO: 2,8 KGPESO BRUTO: 3,4 KG.	10	UND	R$ 1.197,41	R$ 11.974,10
50	7329	442565	ESTADIOMÊTRO VERTICAL/ HORIZONTAL PORTÁTIL: ANTROPÔMETRO VERTICAL 100% PORTÁTIL; MEDIÇÃO: 0 A 2,50 M; RESOLUÇÃO: MILÍMETROS; MATÉRIA PRIMA: ACRÍLICO DE ALTA RESISTÊNCIA; EXTENSOR COM ESCALA NUMÉRICA; BASE PARA APOIO DOS PÉS; BASE DO SEGMÔMETRO; COM MECANISMO DE TRAVA QUE PERMITE FIXAR A ESCALA.	1	UND	R$ 314,05	R$ 314,05

51	16167	614139	PURIFICADOR DE ÁGUA ELETRÔNICO, COM 2 NIVEIS DE TEMEPRATURA: ÁGUA NATURAL E GELADA; COM CAPACIDADE DE FILTRAGEM DE IMPUREZAS E BACTERIAS; MANGUEIRA DE ALIMENTAÇÃO; ETIQUETA DE AVISO DE TROCA PARAFUSOS; BUCHAS DE FIXAÇÃO E CANOPLA; COR: CINZA; MATERIAL: ACRILONITRILA BUTADIENO ESTIRENO; CAPACIDADE: 800 MILILITROS; PARA PAREDE E BANCADA; DIMENSOES APROX: 28,5 X 33,5 X 28,5 CM; PESO APROXIMADAMENTE: 5,5 KG.; 220V.	20	UND	R$ 752,52	R$ 15.050,40
52	33163	395320	BEBEDOURO DE ÁGUA INDUSTRIAL, 150 L, EM AÇO INOX COM 3 TORNEIRAS EM INOX: BEBEDOURO DE ACORDO COM AS NORMAS 344/2016 DO INMETRO; QUE ATENDE AS NORMAS DE SEGURANÇA E EFICIÊNCIA ENERGÉTICA; ESTRUTURA EXTERNA EM AÇO INOX 430; CONFECCIONADO EM POLIPROPILENO; REGULADOR DE TEMPERATURA NA LATERAL DO BEBEDOURO; BANDEJA COLETORA EM AÇO INOX 430; COM 03 TORNEIRAS EM AÇO INOX; 220V; CAPACIDADE DE RESFRIAMENTO: 11 LITROS POR HORA; PESO APROXIMADAMENTE: 55 KG; CONSUMO: 13,2 KWH/MÊS; COMPRESSOR: 1/4 CV; MEDIDAS DO PRODUTO: LARGURA (FRENTE) APROXIMADAMENTE: 79 CM, ALTURA: 1,52 M, PROFUNDIDADE DA BASE: 56 CM.	1	UND	R$ 2.734,26	R$ 2.734,26

53	43991	430493	BEBEDOURO INDUSTRIAL DE COLUNA EM AÇO INOX, 02 TORNEIRAS, CAPACIDADE DE 25 L: MODELO COM 02 TORNEIRAS GELADA EM INOX; RESERVATÓRIO EM POLIPROPILENO COM CAPAC. DE 25 LITROS; REVESTIMENTO EXTERNO EM AÇO INOX 430 BRILHOSO; SERPENTINA INTERNA EM AÇO INOX-304; REFRIGERAÇÃO ATRAVÉS DE GÁS REFRIGERANTE R-134 a; ISOLAMENTO TERMICO EM POLIURETANO INJETADO; TERMOSTATO: COM 7 NIVEIS DE TEMPERATURA; COM FILTRO 5" E MANGUEIRA; PÉS REGULÁVEIS; BANDEJA COLETORA EM AÇO INOX.DIMENSÕES APROX: 134(A) X 40(L) X 55(P) CM; VOLTAGEM:220 V.	2	UND	R$ 2.212,9	R$ 4.425,84

54	30536	447890	CAIXA TERMICA COM TERMOMETRO DIGITAL INTERNO CAPAC. 10 LITROS. TAMPA E CORPO CONFECCIONADOS EM POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE (PEHD) COM ISOLAMENTO INTERNO EM POLIURETANO (P U) O QUE MANTÉM A TEMPERATURA INTERNA, CONSERVADA ATÉ 5 DIAS,TAMPA REVERSÍVEL (FUNÇÃO BANDEJA), ALÇA RÍGIDA E ESCAMOTEÁVEL. PROV DÀGUA CAPACIDADE: 10 LITROS; MEDIDAS EXTERNAS SEM ALÇA (CM): 34 (C) X 25 (A) X 37 (L); TERMOMETRO DIGITAL COM MOLDURA, BRANCO, COM VISOR DE CRISTAL LÍQUIDO E ALIMENTADO POR SISTEMA COM FOTOCÉLULA (ENERGIA SOLAR), PARA A MEDIÇÃO E TEMPERATURA DE -50 A 70°C. POSSUI RESOLUÇÃO DE 0,1°C, EXATIDÃO DE 1°C (-10 A 20°C) E 2°C (OUTRAS TEMPERATURAS) E TEMPO DE CAPTURA DE 10S.	4	UND	R$ 278,68	R$ 1.114,72

55	32297	631026	CAIXA TERMICA COM TERMOMETRO DIGITAL INTERNO CAPACIDADE 34 L: TAMPA E CORPO CONFECCIONADOS EM POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE (PEHD) COM ISOLAMENTO INTERNO EM POLIURETANO (P U) O QUE MANTÉM A TEMPERATURA INTERNA, CONSERVADA ATÉ 5 DIAS; TAMPA REVERSÍVEL (FUNÇÃO BANDEJA); ALÇA RÍGIDA E ESCAMOTEÁVE; PROV DÀGUA CAPACIDADE: 34 LITROS; MED. EXT(A X LX P): 42 X 48 X36 CM; MED. INTERNA: 40 X 46 X 34 CM; TERMOMETRO DISPLAY.	2	UND	R$ 679,22	R$ 1.358,44
56	44000	613481	INFANTÔMETRO/ ESTADIÔMETRO INFANTIL PARA MEDIR BEBÊS/CRIANÇA ATÉ 2 ANOS DE IDADE; PORTÁTIL HORIZONTAL RETRATIL; INTERVALO DE MEDIÇÃO DE 0 A 100 CM; COM GRADUAÇÃO EM MILÍMETROS; PRODUZIDO EM ALUMÍNIO ANODIZADO E PLÁSTICO ABS INJETADO, DOBRÁVEL, LEVE E PRÁTICO; PERMITE MEDIÇÃO NA POSIÇÃO VERTICAL.	1	UND	R$ 243,70	R$ 243,70
57	21688	458664	PRATELEIRA EM AÇO INOX: PERFURADA, GRADUADA COM MÃO FRANCESA 2,50 X 0,40 M.	1	UND	R$ 1.840,00	R$ 1.840,00

58	41431	422754	ESTANTE EM AÇO INOXIDAVEL, ABERTA, COM 04 PRATELEIRAS LISAS DE 1,2M: ESTANTE DE 1,2 METROS DE COMPRIMENTO; COM 4 PRATELEIRAS LISAS; PRODUZIDA TOTALMENTE EM AÇO INOXIDÁVEL TIPO 304, DE ALTA QUALIDADE E RESISTÊNCIA; SUPORTA ATÉ 320 KG DE CARGA, SENDO 80 KG EM CADA PRATELEIRA; ESPESSURA DA CHAPA DE INOX = 0,6 mm; ESPESSURA DO TUBO = 1 mm; DIAMETRO DO TURBO = UMA POLEGADA E MEIA; DIMENSÕES(C X L X A): 120 CM X 50 CM X 150 CM.	19	UND	R$ 630,79	R$ 11.985,01

59	44001	457075	CALDEIRA DE 200 L EM AÇO INOXIDáVEL: CONSTRUÍDO EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, LIGA 18.8; PANELA INTERNA DE COCÇÃO E REVESTIMENTO EXTERNO INTEIRAMENTE EM AÇO INOXIDÁVEL COM TOTAL ISOLAÇÃO TÉRMICA EM MANTAS DE LÃ DE VIDRO; TAMPA AMERICANA (CONFORME MODELO): CONSTRUÍDO EM AÇO INOXIDÁVEL EQUIPADO DOBRADIÇA REFORÇADA E CABO EXTENSOR EM AÇO INOXIDÁVEL COM MANÍPULO EM BAQUELITE; TAMPA AUTO CLAVADA CONSTRUÍDO EM AÇO INOXIDÁVEL EQUIPADO COM VÁLVULA DE SEGURANÇA, EQUIPADA COM TORNIQUETES EXTRA REFORÇADOS, FECHAMENTO HERMÉTICO ATRAVÉS DE GAXETA DE VEDAÇÃO EM NEOPRENE, SISTEMA DE ABERTURA E FECHAMENTO COMPOSTO POR AMORTECEDORES ESPECIAIS E CABO EXTENSOR EM AÇO INOXIDÁVEL COM MANÍPULO EM BAQUELITE. – ESTRUTURA E CAMISA DE VAPOR EXTRA REFORÇADA EM AÇO QUALIFICADO E TRATADO COM REVESTIMENTOS EM PRIMER ANTICORROSIVO; AQUECIMENTO A VAPOR DIRETO ATRAVÉS DE CALDEIRA GERADORA DE VAPOR COM FUNCIONAMENTO EM BAIXA PRESSÃO: 0,3 A 0,5 KGF/CM² (4 A 7 PSI); ACOMPANHA: VÁLVULA DE ESCOAMENTO, TORNEIRA GIRATÓRIA, VÁLVULA DE ADMISSÃO DE VAPOR Ø 1 1/2", VÁLVULA DE	3	UND	R$ 17.399,13	R$ 52.197,39

60	44002	441353	FOGÃO INDUSTRIAL EM AÇO INOX AISI-304 18.8 EXTRA-REFORÇADO A GÁS 4 QUEIMADORES, FORNO EMBUTIDO E CHAPA BIFETEIRA EM AÇO INOX: CONSTRUÍDO EM AÇO INOXIDÁVEL 430; DIMensões: 108 (L)X 84(P) X 82(A) CM; TAMPO SUPERIOR EM AÇO INOXIDÁVEL; GRELHA REMOMÍVEL EM FERRO FUNDIDO MEDINDO 40 X 40 CM; QUEIMADORES EM FERRO FUNDIDO TIPO COROA COM DIÂMETRO EXTERNO = 16 CM E INTerno = 13 CM; CACHIMBO COM DIÂMETRO CANO EXTERNO 3,0 CM. DIÂMETRO CANO INTERNO-2,0 CM; MANÍPULOS EM BAQUELITE INDIVIDUAL PARA COROA E CACHIMBO COM AJUSTE GRADUAL DE CHAMAS; PAINEL COM INDICAÇÃO GRADUAL DE FOGO BAIXO E FOGO ALTO; BANDEJA INFERIOR COLETORA DE RESÍDUOS EM AÇO INOXIDÁVEL; PRATELEIRA INFERIOR GRADEADA EM AÇO INOXIDÁVEL ; MONTANTES ESTRUTURADAS EM AÇO INOXIDÁVEL COM PERFIL ESPECIAL (6.0 CM) E NIVELADORES DE ALTURA; CHAPA BIFETEIRA EM AÇO INOXIDÁVEL; FORNO EMBUTIDO EM AÇO INOX COM PORTA, ISOLAMENTO TERMICO PARA ALTAS TEMPERATURAS, BOTÕES EM BAQUELITE E COM CAPACIDADE DE 80 LITROS.	4	UND	R$ 2.811,77	R$ 11.247,08

61	29830	445116	FOGÃO INDUSTRIAL EM AÇO INOX AISI-304 18.8 EXTRA-REFORÇADO A GÁS 4 QUEIMADORES: CONSTRUÍDO EM AÇO INOXIDÁVEL 430, DIM: 108 (L) X 84(P) X 82 (A) CM; TAMPO SUPERIOR EM AÇO INOXIDÁVEL; GRELHA REMOMÍVEL EM FERRO FUNDIDO MEDINDO 40 X 40 CM; QUEIMADORES EM FERRO FUNDIDO TIPO COROA COM DIÂMETRO EXTERNO = 16CM E INTerna = 13 CM; CACHIMBO COM DIÂMETRO CANO EXTERNO 3,0 CM. DIÂMETRO CANO INTERNO-2,0 CM; MANÍPULOS EM BAQUELITE INDIVIDUAL PARA COROA E CACHIMBO COM AJUSTE GRADUAL DE CHAMAS; PAINEL COM INDICAÇÃO GRADUAL DE FOGO BAIXO E FOGO ALTO; BANDEJA INFERIOR COLETORA DE RESÍDUOS EM AÇO INOXIDÁVEL ; PRATELEIRA INFERIOR GRADEADA EM AÇO INOXIDÁVEL ; MONTANTES ESTRUTURADAS EM AÇO INOXIDÁVEL COM PERFIL ESPECIAL (6.0 CM) E NIVELADORES DE ALTURA.	1	UND	R$ 2.852,15	R$ 2.852,15

62	44003	465552	FOGÃO INDUSTRIAL MODULAR DE CENTRO EM AÇO INOX AISI-304 18.8 EXTRA-REFORÇADO, COM 06 QUEIMADORES, FORNO EMBUTIDO E CHAPA BIFETEIRA EM AÇO INOX: CONSTRUÍDO EM AÇO INOXAISI-430 18.8 MED: 1500 (C) X1000 (L)X 90(A) CM; GRELHA REMOMÍVEL EM FERRO FUNDIDO MEDINDO 40 X 40 CM (C/ 8 DEDOS) E PINTURA ELETROSTÁTICA; 06 QUEIMADORES EM FERRO FUNDIDO (2 SIMPLES E 4 DUPLOS) COM DIÂMETRO EXTERNO = 16 CM E INTerno = 13 CM; CACHIMBO COM DIÂMETRO CANO EXTERNO 3,0 CM. DIÂMETRO CANO INTERNO = 2,0 CM; MANÍPULOS EM BAQUELITE INDIVIDUAL PARA COROA E CACHIMBO COM AJUSTE GRADUAL DE CHAMAS COM PAINEL COM INDICAÇÃO GRADUAL DE FOGO BAIXO E FOGO ALTO; BANDEJA INFERIOR COLETORA DE RESÍDUOS EM AÇO INOXIDÁVEL; PRATELEIRA INFERIOR GRADEADA EM AÇO INOXIDÁVEL ;- MONTANTES ESTRUTURADAS EM AÇO INOXIDÁVEL COM PERFIL ESPECIAL (7 CM) E NIVELADORES DE ALTURA; CHAPA BIFETEIRA EM AÇO INOXIDÁVEL; FORNO EMBUTIDO EM AÇO INOX COM PORTA, ISOLAMENTO TERMICO PARA ALTAS TEMPERATURAS, COM DUAS GRADES; BOTÕES EM BAQUELITE E COM CAPACIDADE DE 100 LITROS.	5	UND	R$ 3.560,43	R$ 17.802,15

63	29831	331195	FOGÃO INDUSTRIAL MODULAR DE CENTRO EM AÇO INOX AISI-304 18.8 EXTRA-REFORÇADO, COM 06 QUEIMADORES: CONSTRUÍDO EM AÇO INOXAISI-430 18.8 MED: 1500 (C)X 1000 (L) X 90 (A) CM; GRELHA REMOMÍVEL EM FERRO FUNDIDO MEDINDO 40 X 40 CM (C/ 8 DEDOS) E PINTURA ELETROSTÁTICA; 06 QUEIMADORES EM FERRO FUNDIDO(3 SIMPLES E 3 DUPLOS) COM DIÂMETRO EXTERNO = 16CM E INTerno = 13 CM; CACHIMBO COM DIÂMETRO CANO EXTERNO 3,0 CM; DIÂMETRO CANO INTERNO = 2,0 CM; MANÍPULOS EM BAQUELITE INDIVIDUAL PARA COROA E CACHIMBO COM AJUSTE GRADUAL DE CHAMAS COM PAINEL COM INDICAÇÃO GRADUAL DE FOGO BAIXO E FOGO ALTO; BANDEJA INFERIOR COLETORA DE RESÍDUOS EM AÇO INOXIDÁVEL ; PRATELEIRA INFERIOR GRADEADA EM AÇO INOXIDÁVEL ;MONTANTES ESTRUTURADAS EM AÇO INOXIDÁVEL COM PERFIL ESPECIAL (7 CM) E NIVELADORES DE ALTURA.	1	UND	R$ 8.193,00	R$ 8.193,00

64	32625	239786	FORNO COMBINADO A GÁS COM 10 GN"S ESTRUTURA EM AÇO INOXIDÁVEL-304: DIMENSõeS APROXIMADAS: 120 CM (A) X 107 CM (L) X 77 CM (P); PESO APROXIMADO DE 201 KG; ALTURA COM CAVALETE DE 192 CM; CARCTERISTICAS: FUNÇOES: VAPOR COMBINADO; AR QUENTE(SECO); VAPOR REGULÁVEL, REGENERAÇÃO; VAOR MANUAL, ESTRATOR DE VAPOR, COCÇÃO POR SONDA/TEMPO, ESFRIAR. GERAÇÃO DE VAPOR COM EXCLUSIVO SISTEMA STEAM POWER.TECNOLOGIA QUE TRANSFORMA A CÂMARA DO FORNO EM CALDEIRA; SENSOR DE NUCLEO 4 PONTOS DE MEDIÇÃO PARA CONTROLE DE TEMPERATURA INTERNA DO ALIMENTO; CONTROLE ELÉTRICO COM PAINEL DIGITAL; CONTROLE DE TEMPERATURA DE 30°C A 260°C; CONVENÇÃO DE AR FORÇADO POR MEIO DE TURBINAS DE ALTA ROTAÇÃO; SENSOR DE TEMPeratura PARA MONITORAMENTO DA CÂMARA; ISOLAMENTO DE ALTA PERFOMANCE; DRENO QUE FACILITA A HIGIENIZAÇÃO; BIVOLT (110V/ 220V); ACESSÓRIOS: 01 BASE DE APOIO PARA O FORNO (CAVALETE INFERIOR) TOTALMENTE EM AÇO INOXIDÁVEL-304; GRELHAS 1/1- 10 UNID.- GN's 1/1 X 100 MM = 10 UNIDS; TAMPA INOX PARA GN's 1/1 = 10 unids.	1	UND	R$ 30.274,81	R$ 30.274,81

65	25689	405328	FORNO ELETRICO DE BANCADA 38 l: POTENCIA MÁXIMA DE 1600W; VOLT. 220V; COR PRETO; CONTROLE DE TEMPERATURA ATÉ 250°C; MULTIFUNCIONAL POIS GRATINA, ASSA, GRELHA, AQUECE, TOSTA E DOURA OS ALIMENTOS COM EFICIÊNCIA +.	2	UND	R$ 551,49	R$ 1.102,98
66	41104	330964	MÁQUINA DE GELO INDUSTRIAL EM CUBOS 41KG EM AÇO INOXIDÁVEL: MáQUINA DE GELO EM ESTRUTURA DE AÇO INOX; COM PRODUÇÃO AUTOMATICA; PORTA DESLIZANTE; SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO: A AR; COM FILTRO DE AR; TROCA DE CALOR: FRONTAL; ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: PRODUÇÃO DIÁRIA: 41 KG;PRODUÇÃO POR CICLO: 55 CUBOS; ARMAZENAMENTO: 14 KG; DIMENSÕES (A X L X P): 75 X 50 X 58 CM; PESO: 40 KG; POTêNCIA APROXimadamente DE 270 W; COMPONENTES ELETRICOS E MECâNICOS: ISOLADOS DAS PARTES MOLHADAS; GARANTIA DE 1 ANO.	1	UND	R$ 24.471,58	R$ 24.471,58

67	17407	439373	MULTIPROCESSADOR DE ALIMENTOS INDUSTRIAL INOX COM 7 DISCOS: EM INOX, IDEAL PARA USO EM PIZZARIAS, PADARIAS E RESTAURANTES; PERMITE FATIAR, DESFIAR E RALAR ALIMENTOS DIVERSOS; ACOMPANHA 7 DISCOS: DISCO BATATA PALITO, DISCO RALADOR, DISCO DESFIADOR FINO 5 mm, DISCO DESFIADOR GROSSO 8 mm, DISCO FATIADOR FINO 1,5 mm, DISCO FATIADOR ONDULADO 3 mm; CARACTÉRISTICA DO PRODUTO: MOTOR | ROTAÇÃO: 1/2 MONO - 368 rpm; TENSÃO: 220v; 600W; (L x A x P): 46 x 66 x 71 cm; CORPO: AÇO INOXIDAVEL-304; PRODUÇÃO:180KG/H; BOCAL MAIOR: 137 mm; BOCAL MENOR: 70 mm; LÂMINAS | DISCOS: AÇO INOX / NYLON; PESO: 35 KG.	1	UND	R$ 3.891,88	R$ 3.891,88
68	27656	465888	CORTADOR E PICADOR DE ALUMINIO COM CAVALETE/TRIPLÉ INDUSTRIAL; CORPO DE ALUMINIO FUNDIDO; FACAS EM AÇO INOX; CABO: ALUMINIO FUNDIDO BASCULANTE; BORDAS EM ALUMINIO FUNDIDO COM PINTURA ELETROSTATICA; DIMENSÕES: 112C X 36L X 44 CENTIMETROS.	5	UND	R$ 3.822,22	R$ 19.111,10

69	34834	628124	MESA EM AÇO INOX-304: TIPO MESA DE SERVIÇO / MESA DE INOXMATERIAL/COMPOSIÇÃO TAMPO EM AÇO INOX 304 / ESTRUTURA EM CHAPA DE AÇO INOX 304; PÉS TUBULARES EM AÇO INOX LINHA 200, 1 E1/4 POLEGADA COM PAREDE DE 1MM. SAPATAS PLÁSTICAS REGULÁVEIS; CONTRAVENTAMENTO TUBULAR EM AÇO INOX.DIMENSÕES DO PRODUTO: 140 X 70 X 85 CM; (PESO APROXIMADO DO PRODUTO: 25 KG.	8	UND	R$ 1.491,12	R$ 11.928,96
70	43996	622528	CHAPA A GÁS AÇO INOX ESCOVADO: MATERIAL DA ESTRUTURA: AÇO INOX ESCOVADO-304; CHAPA PARA FRITURA EM AÇO LAMINADO A QUENTE COM ESPESSURA DE 18 MM, REFORÇADA; 1 CHAPA EM AÇO INOX-304; QUANTIDADE DE QUEIMADORES COM CONTROLE INDIVIDUAL: 03 FACIL ACENDIMENTO ATRAVES DE CHAMA PILOTO COM REGISTRO INDEPENDENTE; CONSUMO POR QUEIMADOR: 0,557 KG/H; PÉS EM AÇO CARBONO CROMADO COM REGULAGEM DE ALTURA; INFORMAÇÕES ADICIONAIS: COLETOR DE GORDURA COM GAVETA.	2	UND	R$ 1.596,16	R$ 3.192,32
71	15396	316739	ESTRADO EM POLIETILENO: REFORÇÃDO DE ALTA RESISTêNCIA (PEAD) PARA ESTOCAGEM DE PRODUTOS, TIPO PALETE; SUPERFECIE VAZADA; COM PÉS; COR BRANCO; RESINA COM PROTETOR UV; DIMENSÕES: 100 CM X 80 CM X 10 CM DE ALTURA.	14	UND	R$ 44,18	R$ 618,52

VALOR TOTAL							**R$ 785.195,23**

OBS: Em caso de divergência entre a descrição contida no código (CATMAT/CATSERV ou código do e-governe) e da DESCRIÇÃO ESPECÍFICA, contido na tabela de itens acima especificados, prevalecerá a DESCRIÇÃO ESPECÍFICA da tabela, conforme o Termo de Referência).

1.2 DA VIGÊNCIA E DA PRORROGAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

1.2.1. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados da publicação do contrato no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, na forma do artigo 105 da Lei n° 14.133, de 2021.

1.3. DO TRATAMENTO DIFERENCIADO CONFERIDO À ME/EPP/MEI EM CONTRATAÇÕES E LICITAÇÕES PÚBLICAS

1.3.1. A Administração deverá estabelecer, em certames para aquisição de bens ou produtos de natureza divisível, cota de até 25% (vinte e cinco por cento) do objeto para a contratação de Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, consoante disposto no art. 48, III da Lei Complementar nº 123/2006, alterada pela Lei Complementar nº 147/2014.

1.3.2. A Administração deverá realizar processo licitatório destinado exclusivamente à participação de microempresas e empresas de pequeno porte nos itens de contratação cujo valor estimado seja de até R$ 80.000,00 (oitenta mil reais), conforme art. 48, I da Lei Complementar nº 123/2006, alterada pela Lei Complementar nº 147/2014.

1.3.3. O benefício trazido pela Lei Complementar nº 123/2006, alterada pela Lei Complementar nº 147/2014, é aplicável a qualquer modalidade de licitação, cabendo ao licitante o ônus da prova da regularidade fiscal ao ser beneficiado pelo tratamento diferenciado e favorecido.

1.3.4. À Administração Pública cabe somente assegurar o tratamento diferenciado e favorecido para as empresas enquadradas que comprovem tal situação.

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

1.3.6. Se a mesma empresa vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação deve ocorrer pelo menor preço;

1.3.7. Nas licitações por Sistema de Registro de Preço ou por entregas parceladas, será dada a prioridade de aquisição aos produtos das cotas reservadas quando forem adjudicados aos licitantes qualificados como microempresas ou empresas de pequeno porte, ressalvados os casos em que a cota reservada for inadequada para atender as quantidades ou as condições do pedido, conforme vier a ser decidido pela Administração, nos termos do art. 8º, § 4º do Decreto Federal nº 8.538/15.

1.3.8. É vedada a aplicação dos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, no caso de licitação para aquisição de bens, ao item cujo valor estimado for superior à receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, conforme art. 4º da Lei 14.133/2021.

1.3.9. Os benefícios aos quais se refere o caput do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021, não serão estendidos a microempresas e empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, tenham celebrado contratos com a Administração Pública, cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, devendo o licitante demonstrar observância desse limite na licitação por meio da Declaração de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte.

1.3.10. Assim, em atendimento à legislação vigente, e, o percentual destinado à ME/EPP/MEI é de 10%, visando atender a legislação vigente.

SEÇÃO II -DA ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO E ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

2.1 . O custo total estimado da contratação é de **R$ 785.195,23 (Setecentos e oitenta e cinco mil cento e noventa e cinco reais e vinte e três centavos)**

2.2. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

2.2.1. Conforme informado pelo NUOREM, no despacho 939/2026 (SEI ID n° 14467087), seguem a "Dotação Orçamentária" e respectiva(s) disponibilidade(s) orçamentárias, para atender aos contratos firmados com a Fundação Municipal de Saúde de Teresina para o exercício de 2026:

Despesa: 4.4.90.52 - Equipamentos e Material Permanente.

Unidade: 001 - Fundação Municipal de Saúde.

Ação Programática: 2 . 114 - Administração da FMS

Unidade: 002 - Fundo Municipal de Saúde.
Ação Programática: 2 . 448 - Gestão e Manutenção das Maternidades Municipais.
Ação Programática: 2 . 570 - Gestão e Manutenção do Hospital de Urgência de Teresina.
Ação Programática: 4 . 133 - Gestão e Manutenção das Unidades da Atenção Especializada - Rede Própria.
Fontes de Recursos:
1659119 - Outros Recursos Vinculados à Saúde - Serviços de Saúde

SEÇÃO III - DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1.Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Eletronico e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras).

3.1.1.Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no Sistema de Cadastramento Eletronico até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.

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

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

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

3.5.Cota Principal – Item 01 - para a participação de todos os interessados, inclusive os que se enquadrem na condição de "Microempresa–ME" ou "Empresa de Pequeno Porte–EPP" ou "Microempreendor Individual–MEI" e que atuem no ramo de atividade referente ao objeto licitado.

3.6.Cota Reservada para ME/EPP/MEI – Item 02 - constituídos por até 25% (vinte e cinco por cento) do quantitativo do respectivo objeto, estão abertos para a participação exclusiva de "Microempresa–ME" ou "Empresa de Pequeno Porte–EPP" ou "Microempreendor Individual–MEI", sem prejuízo de sua participação nos itens da cota principal, e que atuem no ramo de atividade referente ao objeto licitado, conforme determina o artigo 48 da Lei Complementar n°147/2014. **Para o presente Pregão foi estabelecido a 10%(dez por cento) para a participação de ME/EPP/MEI, conforme justificativa no Termo de Referência.**

3.7. Cota Exclusiva para ME/EPP/MEI – Itens 03 ao 71 - para a participação exclusiva de "Microempresa–ME" ou "Empresa de Pequeno Porte–EPP" ou "Microempreendor Individual–MEI", sem prejuízo de sua participação nos itens da cota principal, e que atuem no ramo de atividade referente ao objeto licitado, conforme determina o artigo 48 da Lei Complementar n°147/2014.

3.8. DA PARTICIPAÇÃO DE COOPERATIVAS

3.8.1. No presente Termo de Referência, a escolha da Administração pela vedação à participação de cooperativas se dá em razão das possíveis implicações que a não existência de vínculo de subordinação entre cooperados e cooperativa traria ao longo da execução contratual, causando prejuízos à Administração e aos serviços. Por exemplo, não seria possível exigir que a cooperativa determinasse a imediata substituição de condutor cooperado que viesse a apresentar conduta imprópria, ou viesse a prestar os serviços em desacordo com o determinado no presente Termo de Referência e contrato. De tal sorte, justifica-se a vedação à participação de cooperativas no certame pretendido.

3.9. Da Subcontratação

3.9.1. Não será admitida a subcontratação do objeto, tendo em vista tratar-se de fornecimento de bens onde não há vinculação à prestação de serviços acessórios.

3.10. ESTARÃO IMPEDIDOS DE PARTICIPAR DA PRESENTE LICITAÇÃO

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

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

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

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

3.10.5. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;
3.10.6. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;
3.10.7. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;
3.10.8. agente público do órgão ou entidade licitante;
3.10.9.Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;
3.10.10. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.
3.10.11. O impedimento de que trata o item será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.
3.10.12. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.
3.10.13. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.
3.10.14. O disposto nos itens não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.
3.10.15. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133/2021.
3.10.16. A vedação de que trata o item estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.
3.10.17. Os interessados suspensos do direito de licitar com a Administração Municipal de Teresina, cujo conceito abrange a administração direta e indireta, as entidades com personalidade jurídica de direito privado sob o seu controle e as fundações por ela instituída ou mantida, no prazo e nas condições do impedimento.
3.10.18. Os interessados que tenham sido declarados inidôneos pela Administração Municipal, Estadual ou Federal, o que abrange a administração direta e indireta, as entidades com personalidade jurídica de direito privado sob o seu controle e as fundações por ela instituída e mantida.

3.11. EMPRESAS EM FORMA DE CONSÓRCIOS

3.11.1. Não poderão participar da licitação consórcios de empresas, qualquer que seja a sua forma de constituição. A vedação à participação de consórcio no certame se justifica diante da natureza do objeto a ser licitado, o qual apresenta natureza comum, podendo ser ofertado por um número amplo de potenciais participantes, inclusive empresas de pequeno porte e médio pote que, na sua maioria apresentam o mínimo exigido no tocante à qualificação técnica e econômico-financeira, não implicando qualquer limitação quanto à competitividade. Ademais, em regra, a formação de consórcios é admitida quando o objeto a ser licitado envolve questões de alta complexidade e relevante vulto, em que empresas, isoladamente, não teriam condições de suprir os requisitos de habilitação, o que, não é o caso da presente contratação.

SEÇÃO IV - DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

4.1. Na presente licitação, a fase de habilitação ocorrerá após a fases de lances e apresentação das propostas.
4.2.Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.
4.3.Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente, os documentos de habilitação e a proposta

com o preço ou o percentual de desconto.
4.4.No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:
4.4.1.está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;
4.4.2.não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7°, XXXIII, da Constituição;
4.4.3.não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
4.4.4.cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.
4.5.O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.
4.6.O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3° da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021.
4.7.A falsidade da declaração de que trata os itens 3.7 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.
4.8.Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
4.9.Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.
4.10.Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.
4.11.Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:
4.12.a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e
4.13.os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.
4.14.O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:
4.15.valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e
4.16. percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.
4.17.O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 4.13 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.
4.18.Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.
4.19.O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.
4.20. A LICITANTE DEVERÁ CONSIGNAR, NA PROPOSTA O PREÇO UNITÁRIO COM NO MÁXIMO *2 (DUAS) CASAS DECIMAIS* APÓS A VIRGULA, já considerados e inclusos todos os tributos, fretes, tarifas e demais despesas decorrentes da execução do objeto, na forma definida neste Edital.

SEÇÃO V - DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

5.1.O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
5.1.1.Nome da proponente, endereço completo, números do CNPJ e da Inscrição Estadual ou no Distrito Federal;

5.1.2.Preço unitário e total do(s) item(s), devendo estarem inclusos nos preços ofertados todos os tributos, embalagens, encargos sociais, frete, seguro e quaisquer outras despesas que incidam ou venham a incidir sobre o objeto desta licitação (Havendo divergência entre os preços unitários e total, prevalecerá o primeiro e, se a divergência for entre o valor em algarismo e por extenso, prevalecerá o valor por extenso).
5.1.3.Em caso de produto importado, a empresa deverá traduzir e autenticar todos os documentos que apresentar ao (AGENTE DE CONTRATAÇÃO/PREGOEIRO/COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO), por ocasião de alguma resposta ou comprovação por tradutor público juramentada e consularizado.
5.1.4.A proposta deverá conter correio eletrônico (e-mail) e número de telefone válidos para eventuais comunicações, inclusive notificações.
5.1.5.Valor unitário e anual dos itens, bem como o valor total do ITEM;
5.2. Os critérios de aceitabilidade de preços serão:
5.2.1. Valor Total do ITEM: indicado neste Edital e no Termo de Referência;
5.2.2. Valores unitários de cada item: indicado neste Edital e no Termo de Referência;
5.2.3.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 POR ITEM
5.2.4. É permitido o registro de mais de um fornecedor, desde que aceitem cotar o objeto em preço igual ao do licitante vencedor, assegurada a preferência de contratação de acordo com a ordem de classificação.
5.3.Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.
5.4. Serão admitidas propostas com preços diferentes para um mesmo item desde que:
a) O objeto seja realizado ou entregue em locais diferentes e para os quais seja possível mensurar a diferença em função desta condição;
b) Em função da forma e do local do acondicionamento do bem;
c) Por outros motivos, desde que justificados pelo demandante.
5.5. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
5.6. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.
5.7. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
5.8.. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas, quando participarem de licitações públicas;
5.9. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelos órgãos fiscalizadores de controle externo e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.
5.10. Em se tratando de serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, o licitante deverá indicar os sindicatos, acordos coletivos, convenções coletivas ou sentenças normativas que regem as categorias profissionais que executarão o serviço e as respectivas datas bases e vigências, com base na Classificação Brasileira de Ocupações – CBO.
5.11. Em todo caso, deverá ser garantido o pagamento do salário normativo previsto no instrumento coletivo aplicável ou do salário-mínimo vigente, o que for maior.
5.12.Dos Criterios de Aceitação da Proposta
5.12.1. As propostas deverão ter validade não inferior a 90 **(noventa)** dias**,** a contar da data de sua apresentação e serão selecionadas pelo critério MENOR PREÇO POR ITEM
5.12.2. As proponentes deverão apresentar propostas em consonância com as especificações técnicas do Termo de Referência com os preços dos produtos ofertados.
5.12.3. As propostas que não estiverem em conformidade com os requisitos estabelecidos neste instrumento serão desclassificadas.
5.12.4. É indispensável o parecer técnico, que será emitido por setor técnico do órgão demandante, para os produtos especificados neste Termo de Referência, quando se tratar de objeto de alta complexidade.
5.12.5. A proposta de preços deverá estar em papel timbrado, datada, assinada, com especificações em conformidade com o solicitado, contendo indicação clara e detalhada do produto.

5.12.6. O licitante deverá consignar na proposta o valor unitário e o valor total dos itens para os quais deseja concorrer.
5.12.7. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição
5.12.8. A contratação posterior de item especifico constante de grupo de itens se dará mediante prévia pesquisa de preços a fim de demonstrar a vantajosidade.

5.13. DA FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

5.13.1. Na fase de disputa, o critério de aceitabilidade de preços no sistema de compras eletrônicas é o valor unitário, fixado neste Termo de Referência;
5.13.2. Os valores que permanecerem acima, salvo na hipótese de critério de maior desconto com possibilidade de lances negativo, do(s) valor(es) unitário(s) máximo(s) e total(is) máximo(s) fixado(s) neste Termo de Referência serão desclassificados;
5.13.3. O julgamento das propostas será realizado de acordo com critério de MENOR PREÇO POR ITEM.;
5.13.4. Encerrada a fase de lances, após a negociação, as propostas que permanecerem acima, salvo na hipótese de critério de maior desconto com possibilidade de lances negativo, do(s) valor(es) unitário(s) máximo(s) e total(is) máximo(s) fixado(s) neste Termo de Referência serão desclassificadas.

5.14. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA READEQUADA

5.14.1. Deverá ser encaminhada pelo licitante exclusivamente via sistema, no prazo de **02h(duas) horas,** contado da solicitação do pregoeiro, com os respectivos valores readequados ao lance vencedor, e será analisada pelo Pregoeiro no momento da aceitação do lance vencedor.

SEÇÃO VI - DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

6.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
6.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
6.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
6.4. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
6.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.
6.6.Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
6.7. O licitante somente poderá oferecer lance *de valor inferior* ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
6.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser *de 0,10).*
6.9.O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.
6.10.O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.
6.11.Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "aberto e fechado", os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.
6.11.1.esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
6.11.2. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
6.11.3. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.
6.11.4. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

6.11.5. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
6.11.6.Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
6.11.7.Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
6.11.8.No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
6.11.9.Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
6.11.10.Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
6.11.11.Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.
6.11.12.Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
6.11.13.A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
6.11.14.Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.
6.11.15.No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
6.11.16.Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.
6.11.17.Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:
6.11.18.disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;
6.11.19.avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;
6.11.20.desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;
6.11.21.desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.
6.11.22.Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:
6.11.23.empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;
6.11.24.empresas brasileiras;
6.11.25.empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
6.11.26.empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.
6.11.27.Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

6.11.28.Tratando-se de licitação em grupo, a contratação posterior de item específico do grupo exigirá prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade e serão observados os seguintes preços unitários máximos como critério de aceitabilidade:

6.11.29. A contratação será definida como divisível, tornando necessário o parcelamento.

6.11.30. A licitação deve propiciar à Administração Pública a contratação mais vantajosa, de forma que o art. 40, inciso V, alínea b, da Lei 14.133/2021, determina a divisão do objeto em tantas parcelas quanto técnica e economicamente viável, o que amplia a competição, conquanto, de toda sorte, que essa escolha possa resultar maior economicidade, o que determina a escolha desta contratação;

6.11.31. Visando maior economicidade devido ao ganho de escala é que a Contratação deverá ser feita em Item;

6.11.32. Considerando também a perda para a Administração Pública em termos de Gestão das informações dos equipamentos, que contempla no objeto da contratação, caso a contratação seja pulverizada em muitos contratos diferentes. Situação que prejudicaria a gestão das informações sobre os equipamentos.

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

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

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

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

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

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

SEÇÃO VII - DA FASE DE JULGAMENTO

7.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

7.1.1.Sistema de Cadastramento Eletronico;

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

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

7.1.1.4.A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o artigo 12 da Lei n° 8.429, de 1992.

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

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

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

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

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

7.1.1.10.Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício..

7.1.1.11.Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no artigo 29 a 35 do Decreto Municipal nº 24.748, de 5 de setembro de 2023.

7.2.Será desclassificada a proposta vencedora que:

7.2.1.contiver vícios insanáveis;

7.2.2.não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

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

7.2.4.não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
7.2.5.apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.
7.2.6.No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.
7.2.7.A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:
7.2.8.que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
7.2.9.inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.
7.2.10.Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.
7.2.11.Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.
7.2.12.Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.
7.2.13.Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.
7.2.14.Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.
7.2.15.No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.
7.2.16.Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

SEÇÃO VIII - DA FASE DE HABILITAÇÃO

8.1. Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021.
8.1.2.A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF.

8.2.Da Exigências de habilitação

8.2.1. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:
8.2.1.1.Habilitação jurídica
8.2.1.1.1. **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;
8.2.1.2. **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
8.2.1.3. **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;
8.2.1.4. **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;
8.2.1.5. **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.
8.2.1.6. **Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
8.2.1.7. **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
8.2.1.8. **Ato de autorização** para o exercício da atividade e **ato** de registro ou **autorização** para funcionamento **expedido** pelo **órgão competente**, quando a **atividade** assim o exigir.

8.2.1.9 **Inexistência de Vínculo com a Contratante:** Declaração expressa do licitante informando que nenhum de seus sócios, administradores, gerentes ou responsáveis legais possui vínculo empregatício, estatutário, comissionado ou de qualquer outra natureza com a Fundação Municipal de Saúde (FMS), em conformidade com o disposto no art. 14, inciso IV, da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.
8.2.1.10. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

8.2.2.Da Habilitação fiscal, social e trabalhista

8.2.2.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme oca so;
8.2.2.2. 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.
8.2.2.3. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
8.2.2.4. 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 nº5.452, de 1º de maio de 1943;
8.2.2.5. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Municipal ou Estadual relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
8.2.2.6. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual e Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
8.2.2.7. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual e Municipal/Distrital 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.
8.2.2.8. 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.
8.2.2.9. Garantir o cumprimento previsto no art. 68, inciso VI, incluindo "o cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal no referido item " XXXIII - proibição de trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de dezoito e de qualquer trabalho a menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos;"

8.2.3.Da Qualificação Econômico-Financeira

8.2.3.1. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação (Decreto Municipal nº 23.847, de 2023), ou de sociedade simples;
8.2.3.2. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);
8.2.3.3. Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), comprovados mediante a apresentação pelo licitante de balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais e obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:
I -Liquidez Geral (LG) = (Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo)/ (Passivo Circulante + Passivo Não Circulante);
II - Solvência Geral (SG) = (Ativo Total)/ (Passivo Circulante +Passivo não Circulante); e
III - Liquidez Corrente (LC) = (Ativo Circulante)/ (Passivo Circulante).
8.2.3.4. Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação o capital mínimo de 5% do valor total estimado da contratação
8.2.3.5. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º)
8.2.3.6. O balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 69,§6º)
8.2.3.6.1 O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

8.2.3.7. 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.
8.2.3.8. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas
8.2.3.9.Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original ou por cópia
8.2.3.10.Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.
8.2.3.11.Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021).
8.2.3.12.Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.
8.2.3.13.O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.
8.2.3.14.A habilitação será verificada por meio do Sicaf, nos documentos por ele abrangidos.
8.2.3.15.Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir. (IN nº 3/2018, art. 4º, §1º, e art. 6º, §4º).
8.2.3.16.É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sicaf e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados. (IN nº 3/2018, art. 7º, *caput*).
8.2.3.17.A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação. (IN nº 3/2018, art. 7º, parágrafo único).
8.2.3.18.A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.
8.2.3.19.Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de [NO MÍNIMO, DUAS HORAS], prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.
8.2.3.20.Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto no § 1º do art. 36 e no § 1º do art. 39 do Decreto Municipal nº 24.748, de 5 de setembro de 2023.
8.2.3.21.A verificação no Sicaf ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante **melhor classificado na fase de lances.**
8.2.3.22.Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.
8.2.3.23.Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.
8.2.3.24.Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para (Lei 14.133/21, art. 64, e IN 73/2022, art. 39, §4º):
8.2.3.25.complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e
8.2.3.26.atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;
8.2.3.27.Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.
8.2.3.28.Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital.

8.2.3.29.Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.
8.2.3.30.A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação (art. 4º do Decreto nº 8.538/2015).
8.2.3.31.Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

8.2.4.Da Qualificação Técnica

8.2.4.1. Atestado(s) de Capacidade Técnica, provenientes de pessoa jurídica, seja de direito público ou privado, deve(m) apresentar compatibilidade em características técnicas equiparáveis ao fornecimento ou prestação de serviços. Esta congruência deve ser avaliada com base nos elementos que compõem a solução referente ao objeto licitatório em questão, estabelecendo uma correspondência clara entre as especificidades do atestado e os requisitos demandados pela licitação;
8.2.4.2. A apresentação de pelo menos 01 (um) atestado de capacidade técnica constitui requisito essencial para comprovação da aptidão do licitante. A avaliação da capacidade técnica deve focar na compatibilidade das características técnicas do atestado com os requisitos específicos demandados pela licitação (Item), assegurando uma correspondência precisa entre a expertise do licitante e as necessidades do projeto em questão;
8.2.4.3. O Atestado deverá vir acompanhado da relação dos itens fornecidos com as respectivas quantidades dos produtos/serviços;
8.2.4.4. Caso os atestados não venham com as informações acima mencionadas, o fornecedor deverá anexar notas fiscais eletrônicas referente ao fornecimento/serviço prestado para fins de diligência e apreciação pelo Agente de Contratação;
8.2.4.5. Não serão aceitos atestados emitidos por empresas do mesmo grupo empresarial da Concorrente ou pela própria Concorrente e/ou emitidos por empresas, das quais participem sócios ou diretores da Concorrente;
8.2.4.6. Os Atestados poderão ser diligenciados pelo Agente de Contratação caso tenham alguma dúvida ou relevância que não seja possível a sua identificação, como a sua cópia reprográfica não seja visível;
8.2.4.7. Não serão aceitos atestados apresentados com assinaturas de Pregoeiros e/ou presidentes ou membros de comissões de licitações, em virtude destes servidores não terem competência legal para atestarem recebimentos de mercadorias ou prestação de serviços;
8.2.4.8. Não serão aceitos atestados de capacidade técnica emitidos por pessoas físicas ou sem identificação da pessoa jurídica e seu responsável que o assinou, salvo, se por motivo de diligência, possa ser comprovado a sua veracidade.

SEÇÃO IX –GARANTIA, MANUTENÇÃO E ASSISTÊNCIA TÉCNICA

9.1. O prazo de garantia dos equipamentos deverá observar o disposto na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor), bem como as condições ofertadas pelo fabricante, prevalecendo o prazo mais vantajoso à Administração.

SEÇÃO X - DA PRERROGATIVA CONTRATUAL DA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA:

10.1. Consoante disposto no art. 104 da Lei nº 14.133 de 2021, a Administração possui as seguintes prerrogativas contratuais:
a) modificá-los, unilateralmente, para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitados os direitos do contratado;
b) extingui-los, unilateralmente, nos casos especificados nesta Lei;
c) fiscalizar sua execução;
d) aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste;
e) ocupar provisoriamente bens móveis e imóveis e utilizar pessoal e serviços vinculados ao objeto do contrato nas hipóteses de:
e.1. risco à prestação de serviços essenciais;
e.2. necessidade de acautelar apuração administrativa de faltas contratuais pelo contratado, inclusive após extinção do contrato.
10.1.1 As cláusulas econômico-financeiras e monetárias dos contratos não poderão ser alteradas sem prévia concordância do contratado.
10.1.2 Na hipótese prevista na alínea "a" do item 24.1, as cláusulas econômico-financeiras do contrato deverão ser revistas para que se mantenha o equilíbrio contratual.

SEÇÃO XI - DO REAJUSTE DE PREÇOS E DO REEQULÍBRIO FINANCEIRO

11.1.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado.

11.1.1.1. Caso este interregno seja superior a um ano, a empresa fará jus ao reajuste, se o requerer tempestivamente, ainda que não tenha transcorrido um dia sequer de execução do contrato.

11.1.2. Após o interregno de um ano, a pedido da contratada, os preços iniciais serão reajustados mediante a aplicação do índice IPCA (Índice de Preços ao Consumidor Amplo), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, com base na seguinte fórmula (art. 5º do Decreto nº 1.054, de 1994):

$R=V\times(I-I^{o})I^{o}R = V \times \frac{(I - I^{o})}{I^{o}}R=V\times I^{o}(I-I^{o})$

Onde:

- **R** = Valor do reajuste;
- **V** = Valor contratual a ser reajustado;
- **Iº** = índice inicial, referente ao índice de preços correspondente à data da proposta apresentada no pregão eletrônico;
- **I** = Índice relativo ao mês do reajustamento.

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

11.1.4. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice(s) de reajuste, a contratante pagará à contratada a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

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

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

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

11.1.8. O reajuste será formalizado por apostilamento.

11.1.9. O preço contratado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens/serviços, cabendo ao gestor do contrato promover as necessárias negociações junto à contratada.

11.1.10. Quando o preço contratado, por motivo superveniente e devidamente comprovado, tornar-se superior ao praticado no mercado, a Administração deverá:

11.1.10.1. convocar a contratada visando à negociação para redução do preço e à sua adequação ao praticado pelo mercado;

11.1.10.2. frustrada a negociação, a contratada poderá ser liberada do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade;

11.1.10.3. adotar as medidas administrativas necessárias para nova contratação, visando assegurar a continuidade dos serviços e o atendimento ao interesse público.

11.1.11. Quando o preço de mercado tornar-se superior ao preço contratado e a contratada, mediante requerimento e comprovação, demonstrar impossibilidade de cumprimento do compromisso, a Administração poderá:

11.1.11.1. liberar a contratada do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade, confirmando a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, desde que a comunicação ocorra antes da autorização de fornecimento ou da emissão da nota de empenho;

11.1.11.2. adotar as medidas administrativas cabíveis para realizar nova contratação, de modo a garantir a execução contratual em condições vantajosas para a Administração.

SEÇÃO XII – DO MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

12.1. A empresa contratada deverá fornecer os equipamentos em estrita conformidade com as especificações estabelecidas, mediante solicitação da Gerência de Nutrição – GENUT/FMS, observando o cronograma definido e a necessidade efetiva das unidades integrantes da Rede Hospitalar Municipal, Hospital de Urgência de Teresina (HUT), Maternidade Wall Ferraz/Rede Alyne, Centros de Atenção Psicossocial (CAPS) e Residências Terapêuticas.

12.1.1. A solicitação será encaminhada por meio eletrônico (e-mail), contendo a descrição dos equipamentos e as respectivas quantidades, devendo a entrega ocorrer no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados do recebimento da Nota de Empenho.

12.1.2. As entregas deverão ser realizadas no Núcleo de Patrimônio da Fundação Municipal de Saúde – FMS, situado na Avenida Barão de Gurgueia, nº 1737, Bairro Vermelha, CEP: 64018-500, Teresina/PI, no horário de 08h às 13h, em dias úteis, mediante prévio agendamento com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, por meio do telefone (86) 3214-1350, unidade responsável pelo recebimento, conferência e posterior distribuição dos equipamentos às unidades demandantes.
12.1.3. O recebimento dos equipamentos será realizado por servidor designado do Núcleo de Patrimônio, que procederá à conferência quanto às especificações técnicas, qualidade, integridade e quantitativos, não sendo admitida qualquer cobrança adicional além do valor adjudicado constante da proposta e do contrato firmado.
12.1.4. Os equipamentos deverão ser entregues em suas embalagens originais, devidamente lacradas pelo fabricante, contendo identificação de marca, fabricante/produtor, procedência, bem como acompanhados de manuais de uso e certificados de garantia.
12.1.5. Todas as despesas decorrentes de substituição, reparação ou reposição de materiais entregues em desacordo com as especificações correrão integralmente por conta da CONTRATADA, sem ônus para a CONTRATANTE.
12.1.6. A CONTRATADA deverá emitir guias de remessa informatizadas, isentas de rasuras, contendo obrigatoriamente: nome da CONTRATANTE, endereço completo, descrição detalhada dos equipamentos/materiais, unidade de medida, quantitativo, data de entrega, bem como identificação e assinatura do recebedor, além de carimbo e assinatura do responsável pela entrega.
12.1.7.1. A CONTRATADA será integralmente responsável, sem ônus adicional para a CONTRATANTE, pela montagem, instalação, configuração e pleno funcionamento dos equipamentos no(s) local(is) indicado(s), devendo entregá-los em perfeitas condições de uso. Os serviços deverão ser executados por profissionais qualificados, em conformidade com as normas técnicas e recomendações do fabricante, incluindo a realização de testes operacionais, orientação básica aos usuários e a correção de eventuais falhas no prazo máximo de até 05 (cinco) dias úteis, sob pena de aplicação das sanções cabíveis.
12.1.8. A CONTRATANTE emitirá a respectiva Nota de Empenho, na qual constarão o número do contrato vinculado, o valor e o quantitativo dos itens. Os produtos deverão ser armazenados e transportados em condições adequadas, sendo vedado o acondicionamento próximo a gás liquefeito de petróleo ou substâncias potencialmente tóxicas, a fim de evitar contaminação ou impregnação de odores.
12.1.9. Os empregados ou prepostos da CONTRATADA deverão se apresentar nas dependências do Núcleo de Patrimônio devidamente identificados, por meio de uniforme e/ou crachá contendo nome da empresa e do funcionário, sendo vedada a circulação em áreas alheias à execução do serviço.
12.1.10. Os equipamentos deverão ser transportados e entregues em veículos que atendam às condições técnicas e sanitárias adequadas, garantindo sua integridade, conservação e segurança, devidamente acondicionados em embalagens apropriadas e intactas.

SEÇÃO XIII - DA GARANTIA DA CONTRATAÇÃO

13.1 O adjudicatário, no prazo de 30 (Trinta) dias, para a modalidade seguro garantia e o prazo de 10 (dez) dias para as modalidades de caução em dinheiro, títulos da dívida pública, fiança bancária e título de capitalização, após a assinatura do Termo de Contrato ou aceite do instrumento equivalente, prestará garantia no valor correspondente a 5% do valor do Contrato, que será liberada de acordo com as condições previstas neste Edital, conforme disposto no art. 96 da Lei n.º 14.133, de 2021, desde que cumpridas as obrigações contratuais;
13.2. Caberá ao contratado optar por uma das seguintes modalidades de garantia:
I) Caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados por seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia;
II) Seguro-garantia;
III) Fiança bancária emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil S.A garantia em dinheiro deverá ser depositada em favor do contratante, na Instituição Financeira indicada pela Administração, com correção monetária, em favor do contratante;
IV) Na hipótese de opção pelo título de capitalização, a garantia deverá ser custeada por pagamento único, com resgate pelo valor total, sob a modalidade de instrumento de garantia, emitido por sociedades de capitalização regulamente constituídas e autorizadas pelo Governo Federal;
V) O título de capitalização deverá ser apresentado ao Contratante juntamente com as condições gerais e o número do processo administrativo sob o qual o plano de capitalização foi aprovado pela Susep. 8º, III, da Circular SUSEP nº 656, de 11 de março de 2022).

13.3. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser readequada ou renovada nas mesmas condições;
13.4. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, o Contratado obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, contados da data em que for notificada;
13.5. A Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria;
13.6. A garantia prestada pelo contratado será liberada ou restituída após a fiel execução do contrato ou após a sua extinção por culpa exclusiva da Administração e, quando em dinheiro, atualizada monetariamente. (Art.100 da Lei n. º 14.133, de 2021);
13.7. No caso de seguro-garantia, o adjudicatário terá 1 (um) mês, contado da data de homologação da contratação e anterior à assinatura do contrato, para a prestação da garantia.

SEÇÃO XIV – DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

14.1. 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 do Decreto Municipal nº 22.166, de 24 de fevereiro de 2022, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.
14.2. 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.
14.3. 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.
14.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
14.5. 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.

14.6. FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

14.6.1. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos;
14.6.2. 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;
14.6.3. 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;
14.6.4. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.
14.6.5. 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;
14.6.6. 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;
14.6.7. 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.

14.7. GESTÃO DO CONTRATO

14.7.1. O gestor do contrato coordenará 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 fornecimento, 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.
14.7.2. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.
14.7.3. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior aquelas que ultrapassarem a sua competência.

14.7.4. O gestor do contrato emitirá 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;
14.7.5. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso;
14.7.6. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

SEÇÃO XV - DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO DE PAGAMENTO

15.1. DO RECEBIMENTO DO OBJETO

15.1.1. 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;
15.1.2. 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 serem substituídos no prazo de **03 (três) dias úteis** , a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades;
15.1.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de **05 (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;
15.1.4. 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;
15.1.5. 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 no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento;
15.1.6. 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.
15.1.7. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela perfeita execução do contrato, nos limites estabelecidos pela lei e pelo contrato.

LIQUIDAÇÃO

15.1.8. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 10 (DEZ) dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.
15.1.9. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:
a) o prazo de validade;
b) a data da emissão;
c) os dados do contrato e do órgão contratante;
d) o período respectivo de execução do contrato;
e) o valor a pagar;
f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
15.1.10. 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;
15.1.11. 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 SISTEMA DE REGISTRO CADASTRAL 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.
15.1.12. A Administração deverá realizar consulta ao SISTEMA DE REGISTRO CADASTRAL para:
a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital;

b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.
15.1.13. Constatando-se, junto ao SISTEMA DE REGISTRO CADASTRAL, 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;
15.1.14. 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;
15.1.15. 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;
15.1.16. 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 SISTEMA DE REGISTRO CADASTRAL.
PAGAMENTO
15.1.17. **PAGAMENTO**
15.1.17. O pagamento será realizado em até 30 (trinta) dias corridos, contados da data final do período de adimplemento a que se referir, processado, preferencialmente, mediante crédito em conta corrente de titularidade do contratado junto à instituição financeira oficial do Município de Teresina, o Banco do Brasil.
15.1.18. A diretriz para utilização e manutenção de conta bancária no Banco do Brasil para o recebimento dos pagamentos está em consonância com o disposto no Decreto Municipal nº 28.772, de 06 de maio de 2026.
15.1.19. A realização do pagamento mediante crédito em conta bancária de outra instituição financeira, não vinculada ao Banco do Brasil, somente será admitida em situações excepcionais que sejam devidamente justificadas e expressamente autorizadas pela Administração.
15.1.20. Para efeito de pagamento, a Contratada deverá apresentar à CONTRATANTE solicitação de pagamento, devidamente protocolada, acompanhada dos documentos abaixo relacionados:
15.1.20.1. Cópia legível do empenho;
15.1.20.2. Nota fiscal ou nota fiscal-fatura, devidamente atestada, encaminhada pelo responsável pelo recebimento do produto à CONTRATANTE, sanadas as irregularidades constatadas.
15.1.20.3. Certificado de Regularidade do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS fornecido pela CEF – Caixa Econômica Federal, devidamente atualizado.
15.1.20.4. Certidão de Regularidade para com as Fazendas Federal, Estadual e Municipal;
15.1.20.5 Certidão negativa de Débitos Trabalhistas;
15.1.20.5. Cópias do Contrato e Aditivos (quando houver).
15.1.21. Para início do procedimento de pagamento pela Administração, é imprescindível à Contratada a abertura de Processo Administrativo de Pagamento a ser realizada por meio de processo eletrônico através do Sistema Eletrônico Informações – SEI. Para tanto, necessário o cadastro de usuário das empresas/fornecedores responsáveis pela solicitação de pagamento no site https://prodater.pmt.pi.gov.br/processoeletronico, sob orientação e acompanhamento da PRODATER, pelo número 3215- 7592, e-mail: processoeletronico@pmt.pi.gov.br;
15.1.22. O pagamento somente será autorizado depois de efetuado o "atesto" pelo servidor competente na nota fiscal apresentada e depois de verificada a regularidade fiscal do contratado;
15.1.23. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, a Contratada será notificada para que providencie as medidas saneadoras;
15.1.24. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento;
15.1.25. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.
15.1.26. Constatando-se situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua advertência, 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 da contratante;
15.1.27. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, 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;
15.1.28. Persistindo a irregularidade, a Contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa;
15.1.29. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação;
15.1.30. Somente por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante, não será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente;
15.1.31. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável;
15.1.32. A Contratada 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;
15.1.33. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:
EM = I x N x VP, sendo:
EM = Encargos moratórios;

I= (TX)	I= (6/100) 365	I=0,00016438 TX = Percentual da taxa anual = 6%.

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento; VP = Valor da parcela a ser paga. I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado.

SEÇÃO XVI – DAS CONDIÇÕES EXCLUSIVAS PARA A HABILITAÇÃO DE MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE:

16.1. Para ter direito aos benefícios previstos na Lei Complementar nº 123/2006, as microempresas e empresas de pequeno porte, que exerçam atividade comercial, deverão apresentar, quando solicitado pelo pregoeiro, Certidão expedida pela Junta Comercial. No caso de microempresas e empresas de pequeno porte que atuem em outra área que não a comercial, deverá ser apresentado, quando solicitado pelo pregoeiro documento expedido pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas. Se houver interesse, em substituição aos documentos citados.
16.2.Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa equiparada, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no **prazo de 5 (cinco) dias úteis**, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização**,** conforme previsto na Lei Complementar 147/2014.
16.3.A não regularização da documentação no prazo previsto, implicará na decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei nº 8.666/93, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação, nos termos do art. 43, § 2º da Lei Complementar nº 123/2006.

16.4 DA APLICAÇÃO DO DISPOSTO NOS ARTS. 47 E 48 LEI COMPLEMENTAR 123/2006:

16.4.1.Conforme disposto no inciso III do artigo 48 da Lei Complementar n. 123/2006, fica reservada para cota reservada o percentual de 10%**(dez por cento)** do quantitativo estimado total constante para o item, assegurada a preferência de contratação de Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, de acordo com o previsto no Edital.
16.4.2. O benefício trazido pela Lei Complementar nº 123/2006, alterada pela Lei Complementar nº 147/2014, é aplicável a qualquer modalidade de licitação, cabendo ao licitante o ônus da prova da regularidade fiscal ao ser beneficiado pelo tratamento diferenciado e favorecido.
16.4.3. À Administração Pública cabe somente assegurar o tratamento diferenciado e favorecido para as empresas enquadradas que comprovem tal situação.
16.4.4. Na hipótese de não haver vencedor para a cota reservada, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota principal ou, diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado da cota principal;
16.4.5. Se a mesma empresa vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação deverá ocorrer pelo menor

preço;
16.4.6. Será dada a prioridade de aquisição aos produtos das cotas reservadas quando forem adjudicados aos licitantes qualificados como microempresas ou empresas de pequeno porte, ressalvados os casos em que a cota reservada for inadequada para atender as quantidades ou as condições do pedido, conforme vier a ser decidido pela Administração, nos termos do art. 8º, § 4º do Decreto n. 8.538, de 2015.
16.4.7. O vencedor da cota reservada poderá apresentar valor diferente da cota principal desde que seja vantajoso para a Administração Pública e que não ultrapasse o preço de referência (valor médio unitário) da pesquisa de preços, consoante art.10, inciso I do Decreto Federal nº 8.538/2015.
16.4.8. É vedada a aplicação dos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, no caso de licitação para aquisição de bens ou contratação de serviços em geral, ao item cujo valor estimado for superior à receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, conforme Art. 4º da Lei 14.133/2021;
16.4.9. Os benefícios aos quais se refere o caput do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021, não serão estendidos a microempresas e empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, tenham celebrado contratos com a Administração Pública, cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, devendo o licitante demonstrar observância desse limite na licitação por meio de declaração.

SEÇÃO XVII - DOS RECURSOS

17.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.
17.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.
17.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:
17.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;
17.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.
17.3.3. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;
17.3.4. na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.
17.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.
17.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
17.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.
17.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.
17.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
17.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
17.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico: processoeletronico@pmt.pi.gov.br.

SEÇÃO XVIII - DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

18.1. Constitui infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, a prática, pelo licitante ou contratado, das seguintes condutas:
a) dar causa à inexecução parcial do contrato;
b) dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
c) dar causa à inexecução total do contrato;
d) deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
e) não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
f) não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
g) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

h) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
i) fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
j) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
k) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
l) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.
18.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas neste Edital as seguintes sanções, observado o disposto na Lei nº 14.133, de 2021:
I – advertência, quando se tratar de infração administrativa de inexecução parcial do contrato, desde que não se justifique a imposição de penalidade mais grave;
II – impedimento de licitar e contratar, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, nas hipóteses previstas nas alíneas "b", "c", "d", "e", "f" e "g" do subitem 18.1;
III – declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, quando praticadas as condutas previstas nas alíneas "h", "i", "j", "k" e "l" do subitem 18.1, bem como nas alíneas "b", "c", "d", "e", "f" e "g", quando justificarem a imposição de penalidade mais grave;
IV – multa, nas modalidades moratória e compensatória, conforme estabelecido neste Edital.
18.3. A multa será aplicada nas seguintes condições:
I – multa moratória de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado, incidente sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite do 30º (trigésimo) dia de atraso;
II – multa moratória de 0,6% (seis décimos por cento) por dia de atraso injustificado, incidente sobre o valor da parcela inadimplida, após o 30º (trigésimo) dia de atraso, sem prejuízo da aplicação das demais penalidades cabíveis, limitada ao 60º (sexagésimo) dia de atraso;
III – multa compensatória de 15% (quinze por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto.
18.3.1. O atraso superior a 60 (sessenta) dias poderá autorizar a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, observado o disposto no art. 137 da Lei nº 14.133, de 2021, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.
18.4. A aplicação das sanções previstas neste Edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados à Administração, nos termos do art. 156, § 9º, da Lei nº 14.133, de 2021.
18.5. As sanções previstas nos incisos I, II e III do subitem 18.2 poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa, nos termos do art. 156, § 7º, da Lei nº 14.133, de 2021.
18.6. Na aplicação da sanção de multa, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, conforme disposto no art. 157 da Lei nº 14.133, de 2021.
18.7. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada, quando exigida, ou será cobrada judicialmente, nos termos do art. 156, § 8º, da Lei nº 14.133, de 2021.
18.8. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, 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.
18.9. A aplicação das sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar será precedida de processo administrativo de responsabilização, assegurados o contraditório e a ampla defesa, observado o procedimento previsto no art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021.
18.10. Na aplicação das sanções serão considerados, nos termos do art. 156, § 1º, da Lei nº 14.133, de 2021:
a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
b) as peculiaridades do caso concreto;
c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
d) os danos que dela provierem para a Administração Pública;
e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
18.11. 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 a autoridade competente definidos na referida Lei, nos termos do art. 159 da Lei nº 14.133, de 2021.
18.12. A personalidade jurídica do licitante ou contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos na Lei nº 14.133, de 2021,

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 licitante ou contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia, nos termos do art. 160 da Lei nº 14.133, de 2021.

18.13. A Administração 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, nos termos do art. 161 da Lei nº 14.133, de 2021.

18.14. 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 pela Administração decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ou entidade contratante, observada a regulamentação aplicável.

18.15. A aplicação das sanções previstas neste Edital observará, em qualquer hipótese, a proporcionalidade da penalidade em relação à gravidade da conduta, a extensão do dano causado à Administração e as circunstâncias do caso concreto, assegurados o contraditório e a ampla defesa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

SEÇÃO XIX - DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

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

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

19.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, *pelo e-mail: samirasenalicitacao@gmail.com*

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

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

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

SEÇÃO XX - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

20.1. Os equipamentos a serem adquiridos deverão atender integralmente às necessidades operacionais das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), garantindo eficiência, praticidade e segurança no preparo, armazenamento e distribuição de alimentos. Devem apresentar desempenho compatível com o volume diário de produção da unidade, além de ser fornecidos com todos os acessórios e componentes necessários para seu pleno funcionamento, conforme especificações do fabricante;

20.1.2. É obrigatória a conformidade com as normas técnicas nacionais e internacionais aplicáveis, incluindo ABNT, INMETRO (quando pertinente), Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e normas de segurança elétrica e prevenção contra incêndio. Os equipamentos deverão permitir higienização adequada e atender integralmente às normas de manipulação segura de alimentos;

20.1.3. Quanto à segurança e ergonomia, os equipamentos devem possuir dispositivos de proteção, tais como desligamento automático, proteção contra superaquecimento e proteção de partes móveis, garantindo operação segura para todos os usuários. Devem ainda ser ergonomicamente adequados, de modo a minimizar esforços físicos e riscos de acidentes durante a operação;

20.1.4. A durabilidade e resistência dos equipamentos devem ser asseguradas por meio de construção robusta, utilizando materiais resistentes à corrosão, produtos químicos e desgaste do uso contínuo. Todos os equipamentos deverão contar com garantia mínima de doze meses, abrangendo defeitos de fabricação e desempenho;

20.1.5. Todos os equipamentos devem conter identificação clara e legível, incluindo fabricante, modelo, número de série, ano de fabricação e instruções de uso. Devem permitir rastreabilidade e registro de manutenção preventiva e corretiva, garantindo controle adequado durante todo o período de utilização;

20.1.6. Os equipamentos deverão observar critérios de eficiência energética e sustentabilidade, preferencialmente com certificação de baixo consumo de energia e utilização de materiais recicláveis ou de baixo impacto ambiental. Deve-se prever também a possibilidade de descarte ambientalmente correto ao final da vida útil;

20.1.7. O fornecedor será responsável por garantir assistência técnica autorizada e disponibilidade de peças de reposição, bem como fornecer documentação detalhada para manutenção preventiva e corretiva. Além disso, deverá oferecer treinamento para operação segura e manutenção básica dos equipamentos, incluindo manuais em português contendo normas de segurança, higienização e operação adequada.

20.2. DA SUSTENTABILIDADE

20.2.1. Deverão ser observados os critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devendo serem atendidos os requisitos abaixo, que se baseiam no Plano de Logística Sustentável do órgão/entidade:

20.2.1.1. Menor impacto sobre recursos naturais como flora, fauna, ar, solo e água;

20.2.1.2. Preferência dos materiais, tecnologia e matérias primas de origem local;

20.2.1.3. Boas práticas de governança, ambiental, social e trabalhista; origem sustentável dos recursos naturais utilizados nos bens e serviços contratados.

20.2.2. O fornecimento dos itens também deverá observar o disposto no Decreto 10.936/2022 que regulamenta a Política Nacional de Resíduos Sólidos, criada pela lei anteriormente mencionada (12.305/2010).

20.2.3. Em cumprimento ao disposto no art. 5º da IN/SLTI/MPOG nº 01, de 19 de janeiro de 2010, que dispõe sobre os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens pela Administração Pública Federal Direta, os fornecedores deverão obedecer, aos seguintes critérios:

20.2.4 Os bens devam ser, preferencialmente, acondicionados em embalagens individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento;

20.2.5. Os bens devem ser construídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR – 15448-1 e 15448-2;

20.2.6 Os bens não devem conter substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS, tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenil-polibromados (PBBs), éteres difenilpolibromados (PBDEs) polibromados (PBDEs); Deve ser 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.

20.3. DA EXIGÊNCIA DE AMOSTRA

20.3.1. Nos termos do art. 41, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, a Administração possui a faculdade de exigir a apresentação de amostras para fins de avaliação da conformidade do objeto licitado. Contudo, considerando a natureza do presente processo, entende-se que tal exigência não se faz necessária, uma vez que a apresentação de catálogos técnicos atualizados dos produtos, acompanhada da possibilidade de diligências durante a fase de julgamento, mostra-se suficiente para verificar a compatibilidade com as especificações deste Termo de Referência;

20.3.2. Dessa forma, assegura-se o atendimento ao interesse público, com observância aos princípios da eficiência, economicidade e isonomia, sem impor encargos desproporcionais aos licitantes.

20.4. DA EXIGÊNCIA DE CARTA DE SOLIDARIEDADE

20.4.1 Não se aplica.

20.5. DA PARTICIPAÇÃO DE CONSÓRCIOS

20.5.1. Não poderão participar desta licitação consórcios de empresas, qualquer que seja a sua forma de constituição. A vedação à participação de consórcio neste certame justifica-se diante da natureza do objeto licitado, o qual apresenta natureza comum, podendo ser ofertado por um número amplo de potenciais participantes, inclusive empresas de pequeno e médio porte que, em sua maioria, apresentam o mínimo exigido no tocante à qualificação técnica e econômico-financeira, não implicando qualquer limitação quanto à competitividade.

20.6. DA PARTICIPAÇÃO DE COOPERATIVAS

20.6.1 No presente Termo de Referência, a escolha da Administração pela vedação à participação de cooperativas se dá em razão s possíveis implicações que a não existência de vínculo de subordinação entre cooperados e cooperativa traria ao longo da execução contratual, causando prejuízos à Administração e aos serviços. Por exemplo, não seria possível exigir que a cooperativa determinasse a imediata substituição de condutor cooperado que viesse a apresentar conduta imprópria, ou viesse a prestar os serviços em desacordo com o determinado no presente Termo de Referência e Contrato. De tal sorte, justifica- se a vedação à participação de cooperativas

20.7. DA SUBCONTRATAÇÃO

20.7.1 Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

SEÇÃO XXI – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

21.1. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

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

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

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

21.1.4.Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo contratado;
21.1.5.Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;
21.1.6.Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no Edital e seus anexos;
21.1.7.Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Termo de Referência;
21.1.8.Adotar as medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações por parte do Contratado, inclusive com a abertura do devido processo administrativo com fins de apuração;
21.1.9.Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do Edital e seus anexos, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste;
21.1.10. 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;
21.1.11. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico- financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 60 dias;
21.1.12. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais;
21.1.13. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.
21.2. **OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**
21.2.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes do Edital e de seus anexos , assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:
21.2.2.Entregar o objeto acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português, e da relação da rede de assistência técnica autorizada;
21.2.3.Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
21.2.4. Comunicar ao contratante, com pelo menos **(05) dias corridos** que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
21.2.5.Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei n. º 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
21.2.6. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
21.2.7. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou a 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;
21.2.8.Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Registro Cadastral, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 2) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal, Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 3) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 4) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;
21.2.9. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;
9.2.10. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo **de 24 (vinte e quatro) horas** , qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual;
21.2.11. Paralisar, por determinação do contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
21.2.12. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;

21.2.13.Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116, da Lei n. º 14.133, de 2021);
21.2.14. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único, da Lei n. º 14.133, de 2021);
21.2.15. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
21.2.16. 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;
21.2.17. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante;
21.2.18. Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas do contrato, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;
21.2.19. Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas do contrato, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;
21.2.20. Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução do Edital e seus anexos;
21.2.21. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina;
21.2.22.Submeter previamente, por escrito, ao contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere;
21.2.23. Não permitir atualização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
21.2.24. Entregar os produtos constantes no Contrato, respeitando, sempre, as normas da ABNT, bem como as portarias e resoluções do INMETRO e da ANVISA, em vigor, no que couber;
21.2.25. Transportar os produtos em meio adequado para evitar a incidência solar sobre eles, ou quaisquer possíveis danos que venham a lesar o objeto;
21.2.26. Manter os produtos absolutamente higienizados e sem amassados, sem remendos e sem ranhuras, de forma que não comprometa a qualidade dos produtos fornecidos;
21.2.27. Promover a destinação final ambientalmente adequada, sempre que a legislação assim o exigir.

SEÇÃO XXII - DAS ALTERAÇÕES CONTRATUAIS, ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES

22.1. O Contrato poderá ser alterado em qualquer das hipóteses previstas nos artigos 124 e 125 da Lei nº 14.133, de 2021.
22.1.1. Nas alterações unilaterais a que se refere o inciso I do caput do art. 124 da Lei n. º 14.133, de 2021, o contratado será obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato que se fizerem nas compras.
22.1.2.É admissível a continuidade do contrato administrativo quando houver fusão, cisão ou incorporação do Contratado com outra pessoa jurídica, desde que:
a) sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original;
b) sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; e
c) não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.
22.1.3. As alterações previstas nesta cláusula serão formalizadas por termo aditivo ao contrato.

SEÇÃO XXIII - CONDIÇOES ANTIFRAUDE E ANTICORRUPÇÃO

23.1.Para os propósitos desta seção, devem ser evitadas e inibidas as seguintes práticas:
(I) "prática corrupta": oferecer, dar, receber ou solicitar, direta ou indiretamente, qualquer vantagem com o objetivo de influenciar a ação de servidor público no processo de licitação ou na execução de contrato;

(II) “prática fraudulenta”: a falsificação ou omissão dos fatos, com o objetivo de influenciar o processo de licitação ou de execução de contrato;
(III) “prática conluiada”: esquematizar ou estabelecer um acordo entre dois ou mais licitantes, com ou sem o conhecimento de representantes ou prepostos do órgão licitador, visando estabelecer preços em níveis artificiais e não-competitivos;
(IV) “prática coercitiva”: causar dano ou ameaçar, causar dano, direta ou indiretamente, às pessoas ou sua propriedade, visando influenciar sua participação em um processo licitatório ou afetar a execução do contrato.
23.2. O licitante vencedor, como condição para a contratação, deverá concordar e autorizar que, na hipótese de o contrato vir a ser financiado, em parte ou integralmente, por organismo financeiro multilateral, mediante adiantamento ou reembolso, permitirá que o organismo financeiro e/ou pessoas por ele formalmente indicadas possam inspecionar o local de execução do contrato e todos os documentos e registros relacionados à licitação e à execução do contrato.
23.3. Na hipótese de financiamento, parcial ou integral, por organismo financeiro multilateral, mediante adiantamento ou reembolso, considera-se também como prática atentatória ao mais alto padrão de ética:
23.3.1. “prática obstrutiva”:
a) destruir, falsificar, alterar ou ocultar provas em inspeções ou fazer declarações falsas aos representantes do organismo financeiro multilateral, com objetivo de impedir materialmente a apuração de alegações de prática prevista no item 26.1.;
b) atos cuja intenção seja impedir materialmente o exercício do direito de o organismo financeiro multilateral promover inspeção.
23.4. O contratante, garantida a prévia defesa, aplicará as sanções administrativas pertinentes, previstas na Lei nº 14.133/2021, se comprovar o envolvimento de representante da empresa ou da pessoa física contratada em práticas corruptas, fraudulentas, conluiadas ou coercitivas, no decorrer da licitação ou na execução do contrato financiado, por organismo financeiro multilateral, sem prejuízo das demais medidas administrativas, criminais e cíveis..

SEÇÃO XXIV– DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

24.1. A licitante não poderá apresentar proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto no edital, obrigando-se nos limites dela.
24.2. Poderá ser aceito o registro de mais de um fornecedor para cada item, desde que aceitem cotar o objeto em preço igual ao do licitante vencedor, assegurada a preferência de contratação de acordo com a ordem de classificação, nos termos do art. 82, inciso VII, da Lei 14.123/21 e art. 18, incisos I e II do Decreto Municipal nº 25.627/24.
24.3. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente motivada.
As normas disciplinadoras da Licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.
24.4. Os casos omissos serão submetidos a parecer da Assessoria Jurídica - AJU-FMS e resolvidos de conformidade com o preceituado na Lei Federal nº 14.133 de 2021 e legislação municipal pertinente e vigente.
24.5. Fica eleito o Foro da Comarca de Teresina, PI, para dirimir litígios resultantes da aplicação deste Termo de Referência.
24.6. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico [**www.gov.br/compras**].
24.7. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:
ANEXO I: TERMO DE REFERÊNCIA
ANEXO II: MODELO DE APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇOS
ANEXO III: MODELO DE DECLARAÇÃO FATO IMPEDITIVO
ANEXO IV: DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO E ATENDIMENTO AS CONDIÇÕES DO EDITAL
ANEXO V: MODELO DE DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE
ANEXO VI: MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO AO DISPOSTO NO INCISO XXXIII DO ART. 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL DE 1988
ANEXO VII: MODELO DE DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO E CUMPRIMENTO DO § 2º DO ART. 4º DA LEI FEDERAL Nº 14.133/2021
ANEXO VIII: MODELO DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA E ATUAÇÃO CONFORME AO MARCO LEGAL ANTICORRUPÇÃO

ANEXO IX: MODELO DE DECLARAÇÃO DE NÃO ADMITIR TRABALHO FORÇADO OU DEGRADANTE
ANEXO X: MINUTA DO CONTRATO

Teresina (PI), 05 de agosto de 2026.

IZAURA DO BOMFIM OLIVEIRA FERREIRA
Diretor(a) de Compras Públicas FMS/PMT

LEOPOLDINA CIPRIANO FEITOSA
Presidente da Fundação Municipal de Saúde – FMS/PI

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

TERMO DE REFERÊNCIA PREGÃO ELETRÔNICO AQUISIÇÃO DE BENS DURÁVEIS FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE
PROCESSO ADMINISTRATIVO 00045.049436/2025-63

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. CONSIDERAÇÕES INICIAIS E JUSTIFICATIVAS DA CONTRATAÇÃO

Considerando a necessidade de aquisição de equipamentos para atender à Rede SUS de Teresina, a ser processada por meio do sistema de Pregão Eletrônico, no município de Teresina – PI, tendo em vista a reposição nas unidades da Rede Hospitalar, Hospital de Urgência de Teresina (HUT), Rede Alyne e CAPS/SRT da FMS; a presente aquisição destina-se a suprir as necessidades das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) vinculadas à FMS, garantindo a adequada preparação, armazenamento e distribuição de refeições, em conformidade com as legislações sanitárias vigentes, especialmente a RDC nº 216/2004 da ANVISA e demais normas correlatas;

Os equipamentos solicitados são essenciais para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, a segurança dos manipuladores e a eficiência dos processos produtivos, contribuindo para a prevenção de contaminações e para o cumprimento das boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos;

Parte do maquinário encontra-se defasada, com manutenção onerosa e frequente, comprometendo a produtividade e elevando os riscos de interrupção do serviço. Tal cenário pode impactar diretamente a capacidade de atendimento das demandas alimentares, prejudicando a qualidade das refeições servidas e, consequentemente, o bem-estar e a saúde dos usuários;

Assim, a aquisição, por meio de licitação, fundamenta-se na necessidade de modernização e adequação estrutural das UAN, visando aumentar a eficiência operacional, reduzir desperdícios, garantir o cumprimento das normas de vigilância sanitária e promover maior segurança alimentar, em consonância com os princípios da economicidade e eficiência previstos na Lei nº 14.133/2021;

Ressalta-se, ainda, que não há ata de registro de preços ou contrato vigente que contemple o objeto pretendido, razão pela qual se faz necessária a abertura de novo procedimento licitatório para atender à demanda.

1.2. OBJETO DA CONTRATAÇÃO

1.2.1. A presente contratação tem por objeto a **aquisição de bens duráveis (equipamentos),** a ser realizada na modalidade Pregão Eletrônico , destinados a atender às necessidades da Rede Hospitalar Municipal, incluindo o Hospital de Urgência de Teresina – HUT, a Maternidade Municipal Wall Ferraz/Rede Alyne, os Centros de Atenção Psicossocial – CAPS e as Residências Terapêuticas da Fundação Municipal de Saúde, no município de Teresina – PI, conforme especificações constantes na planilha abaixo:

ITEM	CÓDIGO E-GOVERNE	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO R$	VALOR TOTAL R$
1	43973	362782	ARMÁRIO MULTIUSO EM MATERIAL MDF COM 02 PORTAS E PUXADOR: COM 04 PRATELEIRAS; COR CINZA; A =1 60 CM, L = 91 CM, P = 42 CM.	9	R$ 676,33	R$ 6.086,97
2	22760	458662	ARMÁRIO DE AÇO COM PORTA E FECHADURA, 4 PRATELEIRAS, MEDIDA APROX: A X L X P=1,98 M X 90 CM X 40 CM.	2	R$ 1.439,17	R$ 2.878,34
3	28796	630010	ARMÁRIO ROUPEIRO DE AÇO COM 12 PORTAS PARA VESTUÁRIO COM FECHADURA: CHAPA DAS PRATELEIRAS: 26 (0,45 MM); PINTURA ELETROSTÁTICA/EPOXI; DIMENSÕES (A X L X P): 1,98 M X 1,22 M X 40 CM;	7	R$ 1.149,74	R$ 8.048,18

ITEM	CÓDIGO E-GOVERNE	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO R$	VALOR TOTAL R$
			COM 08 PÉS NIVELADORES + SAPATAS.			
4	42289	479819	BANHO MARIA DIGITAL: CAPACIDADE 05 LITROS; COM TEMPERATURA ATÉ 100°C; REGULADOR DIGITAL E CUBA DE AÇO INOXIDAVEL SEM TAMPA; 220V.	1	R$ 1.789,28	R$ 1.789,28
5	43975	401819	CARRO UTILITÁRIO EM CHAPA REFORÇADA DE AÇO INOX PARA O TRANSPORTE DE REFEIÇÃO: FECHADO, COM PEDAL E 2 PORTAS, ALÇA PARA TRANSPORTE, COM 3 PRATELEIRAS ESPAÇOSAS (CAPACACIDADE DE 136 KG, SENDO 45,4 KG POR PRATELEIRA); PARA CHOQUE DE BORRACHA EM TODA VOLTA. RODÍZIOS DE 125 MM DE DIÂMETRO COM FREIOS EM DIAGONAL.DIMENSOES: ALTURA APROXIMADA DE 96,0 CM; LARG: APROXIMADA DE 103,2 CM; PROFUNDIDADE: APROXIMADA DE 50,8 CM; CAPACIDADE TOTAL APROXIMADA DE136 KG.	3	R$ 2.378,56	R$ 7.135,68
6	43976	401819	CARRO TÉRMICO FECHADO EM AÇO INOX COM 2 PORTAS: CONSTRUÍDO TOTALMENTE EM AÇO INOX COM ISOLAMENTO DE LÃ DE VIDRO; DOTADO DE DUAS PORTAS VERTICAIS COM TRINCO SOB PRESSÃO E GUARNIÇÃO VEDANTE; PARTE SUPERIOR COM REQUADRO FIXO EM TUBO INOX 1/2" X 1,2MM.- MONTADO SOBRE BASE EM AÇO INOX; POSSUI 4 RODÍZIOS DE 125 MM DE DIÂMETRO COM ROLAMENTO, SENDO 2 FIXOS E 2 GIRATÓRIOS COM FREIO; PARA-CHOQUE DE BORRACHA EM TODA VOLTA DO CARRO; AQUECIMENTO ATRAVÉS DE RESISTÊNCIA ELÉTRICA, COM 2 KW DE POTÊNCIA; CONTROLE DE TEMPERATURA ATRAVÉS DE TERMOSTATO REGULAR DE 20º A 120ºC, LÂMPADA SINALIZADORA; CAPACIDADE PARA 30 BANDEJAS NA MEDIDA DE 40 X 30 CM, SENDO O ESPAÇO ENTRE AS BANDEJAS DE 07 OU 08 CM; NÃO ACOMPANHA BANDEJAS; DIMENSÕES: COMPRIMENTO: 1,15 M LARGURA: 0,65 M ALTURA: 1,45 M; TENSÃO DE 120V.	14	R$ 2.077,24	R$ 29.081,36

ITEM	CÓDIGO E-GOVERNE	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO R$	VALOR TOTAL R$
7	43976	469974	CARRO AUXILIAR PARA O TRANSPORTE DE BANDEJAS COM PARA CHOQUE E 03 PLANOS EM AÇO INOXIDAVEL 304, AISI 18.8; ESTRUTURA TUBULAR; BANDEJAS LISAS COM GRADIL EM TODOS OS LADOS; PARA CHOQUE INFERIOR EM AÇO INOX RVESTIDO DE BORRACHA;04 RODIZIOS INDUSTRIAIS DE 5"(02 COM FREIOS); DIMENSOES APROX: (CXLXA):70CM X 45CM X 100CM).	5	R$ 1.905,67	R$ 9.528,35
8	43978	445090	CARRO PLATAFORMA COM CAPACIDADE DE 285 KG. CARRO PLATAFORMA EM CHAPA DE AÇO INOXIDÁVEL, ESTRUTURA TUBULAR EM AÇO INOX, COM 4 RODÍZIOS(02 GIRATÓRIOS COM FREIOS E O2 FIXOS); LATERAIS ABERTAS, ACABAMENTO POLIDO. DIMENSOES: 70CM X 50CM X 100CM.	1	R$ 1.590,39	R$ 1.590,39
9	29842	407561	DEPÓSITO PARA LIXO EM AÇO INOX COM PEDAL, TAMPA E RODÍZIOS; SISTEMA ABRE E FECHA; CAPAC. 50 LITROS.	13	R$ 580,92	R$ 7.551,96
10	29851	420583	DEPÓSITO PARA LIXO EM AÇO INOX COM PEDAL E RODÍZIOS, TAMPA COM SISTEMA ABRE E FECHA; CAPAC. 30 LITROS.	3	R$ 395,22	R$ 1.185,66
11	42293	474351	ESTERILIZADOR DE MAMADEIRA ELÉTRICO. FUNÇOES: ESTERELIZA E COZINHA À VAPOR. DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO.CAPAC. DE ATÉ 6 MAMADEIRAS E ACESSÓRIOS. INCLUI PEGADOR. VOLTAGEM: 220 V - FREQUÊNCIA: 50/60 HZDIMENSÕES APROX:- ALTURA: 355 MM- LARGURA: 250 MM- PROFUNDIDADE: 265 MM- PESO: 2,07 KG.	1	R$ 360,92	R$ 360,92
12	5317	357202	AMASSADOR/ ESPREMEDOR MANUAL DE BATATAS INDUSTRIAL: APLICAÇÃO: USO DOMÉSTICO, COMERCIAL E INDUSTRIAL. PINTURA: ELETROSTÁTICA. MATERIAL DO CORPO: ALUMÍNIO FUNDIDO. MATERIAL DA CABEÇA: ALUMÍNIO FUNDIDO. MATERIAL DO CABO: ALUMÍNIO FUNDIDO. MATERIAL DO BASCULANTE: ALUMÍNIO FUNDIDO. COLUNAS: TUBO DE AÇO 5/8. CESTO E	1	R$ 40,92	R$ 40,92

ITEM	CÓDIGO E-GOVERNE	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO R$	VALOR TOTAL R$
			ÊMBOLO: AÇO INOX. FIXAÇÃO/APOIO: PÉS - TUBO AÇO 5/8. BASE ANTI DERRAPANTE: SIM. CESTO REMOVÍVEL: SIM. ESPECIFICAÇÕES: PESOS E MEDIDAS (APROXIMADOS); MEDIDAS DO PRODUTO: 67 X 27 X 36 CM(A X L X C); ALTURA DO CESTO: 11 CM; DIÂMETRO DO CESTO: 12 CM. PESO BRUTO: 2,42 KG.			
13	43979	616801	ESTANTE GALVANIZADA DE AÇO REFORÇADA INDUSTRIAL, ABERTA: COM 05 PLANOS MEDINDO 1800 X 400 X 1000 MM, COM CAPACIDADE DE 100 KG POR PLANO.	22	R$ 802,74	R$ 17.660,28
14	43980	272867	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL COM COPO DE INOX, CAPACIDADE 6 LITROS: 220V/ 1200 WFREQUÊNCIA: 60 HZ ROTAÇÃO: 3850 RPM; TAMPA: ALUMÍNIO REPUXADO. GABINETE EM AÇO INOX ESCOVADO, CONJUNTO MANCAL/HELICE EM AÇO INOXIDÁVEL; COM CHAVE LIGA/DESLIGAE FUNÇÃO PULSAR.DIMENSÕES APROX. (AXLXP): ALTURA: 72 CM; LARGURA: 31 CM; PROFUNDIDADE: 30 CM.	7	R$ 881,18	R$ 6.168,26
15	43981	613950	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL COM COPO DE INOX, CAPACIDADE 3 LITROS: MATERIAL - CORPO: EM AÇO INOX; VOLTAGEM: 220V POTÊNCIA: 1/HP /800 WATS FREQUÊNCIA: 50/60 HZROTAÇÃO: 18.000RPMDIMENSÕES APROX. DO PRODUTOALTURA: 51 CM, LARGURA: 18 CM, PROFUNDIDADE:18 CM, PESO: 2.600 KG, TAMPA: ALUMÍNIO REPUXADO, GABINETE EM AÇO INOX ESCOVADO, CONJUNTO MANCAL/HELICE EM AÇO INOXIDÁVEL; COM CHAVE LIGA/DESLIGA E FUNÇÃO PULSAR. ,INDICADO PARA ALTA ROTAÇÃO E UTILIZADO PARA SUCOS NATURAIS, VITAMINAS, PATÊS, MOLHOS, MOUSSES, BATIDINHAS, MASSAS PARA CREPE, DENTRE OUTRAS MISTURAS MAIS LEVES E QUE NECESSITEM FICAR HOMOGÊNEAS.	12	R$ 1.004,91	R$ 12.058,92
16	43982	219500	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL COM COPO DE INOX, CAPACIDADE 8 LITROS: MATERIAL - CORPO: INOX; ALIMENTAÇÃO; VOLTAGEM: 220 V; POTÊNCIA: 1/HP/ 1.200 WATTS FREQUÊNCIA: 60 HZ ROTAÇÃO: 3850	7	R$ 840,95	R$ 5.886,65

ITEM	CÓDIGO E-GOVERNE	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO R$	VALOR TOTAL R$
			RPM; TAMPA: ALUMÍNIO REPUXADO. INDICADO PARA: BAIXA ROTAÇÃO FUNCIONA COMO UM TRITURADOR, É UM LIQUIDIFICADOR PARA O USO DE TUDO QUE NECESSITAR MAIS FORÇA. É UTILIZADO PARA TRITURAR LEGUMES, GELO, ALHO, CONDIMENTOS, BATER AÇAÍ PARA SERVIR (NA TIGELA), BATER SORVETE, DENTRE OUTRAS MISTURAS MAIS DENSAS E QUE REQUEREM MAIS FORÇA.			
17	43983	319454	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL EM INOX, CAPACIDADE DE 25 L: LIQUIDIFICADOR EM INOX COM TAMPA BASCULHANTE; POTENCIA DO MOTOR: 1,5 CV; VOLTAGEM : 220V; FREQUÊNCIA: 60HZ, ROTAÇÃO: 3.500 RPM DIMENSÕES APROX.: 138 CM (A) X 33 CM (L) X 55 CM (P); OBS: COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM LINGUA PORUGUESA.	2	R$ 1.876,20	R$ 3.752,40
18	43984	303198	LIQUIDIFICADOR DOMÉSTICO 1.200W, CAPACIDADE 2 L: COM COPO DE ACRILICO; 220 V; COR PRETO.	17	R$ 216,82	R$ 3.685,94
19	43986	625185	BALANÇA PLATAFORMA EM AÇO INOXIDÁVEL DIGITAL, CAPACIDADE 300 KG: TENSÃO ELÉTRICA: 220V; DIMENSÃO DA PLATAFORMA 500 X 500 MM; PARA PESAGEM DE ALIMENTOS; ÚNICA FAIXA DE PESAGEM (SIMPLES ESCALA): 300 KG X 100 G; MATERIAL DA PLATAFORMA: AÇO CARBONO COM PINTURA EPÓXI; MATERIAL DA BANDEJA: AÇO INOX 304, POTÊNCIA: 15 W; ALIMENTAÇÃO: 220 V, DISPLAY DE PESO: LED VERMELHO DE ALTO BRILHO, QUANTIDADE DE DISPLAY: 6 DÍGITOS, DIMENSÃO DO DISPLAY (L X A): 19 X 25 MM; BATERIA INTERNA COM AUTONOMIA MININA DE 8 H COM FUNÇÃO TARA E PÉS REGULAVEIS EM BORRACHA; INMETRO: MODELO APROVADO PELAS PORTARIAS N° 0228 DE 21/07/2012.	5	R$ 1.883,42	R$ 9.417,10
20	42296	461228	BALANÇA ELETRÔNICA DIGITAL COM SISTEMA ALTA PRECISÃO, COM CAPACIDADE DE 40KG E PRECISÃO DE 5G: GABINETE EM PLÁSTICO ABS INJETADO E BANDEJA EM AÇO INOXIDÁVEL - 304 DE ALTA	10	R$ 393,33	R$ 3.933,30

ITEM	CÓDIGO E-GOVERNE	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO R$	VALOR TOTAL R$
			QUALIDADE; DISPLAY LCD COM ILUMINAÇÃO E PAINEL A PROVA DE RESPINGO; INDICADOR DE BATERIA BAIXA; BIVOLT (110 -220 V), BATERIA RECARREGÁVEL E CABO DE ENERGIA; CERTIFICAÇÃO OBRIGATÓRIA INMETRO.			
21	43989	413060	FOGÃO A GÁS DOMÉSTICO 6 BOCAS: QUEIMADORES A GÁS; COM ACENDIMENTO AUTOMÁTICO; COR BRANCA, FORNO AUTO-LIMPANTE, 2 QUEIMADORES; GRADES REMOVIVEIS; FORNO CAPACACIDADE 96 LITROS, 2 PRATELEIRAS; DIMENSÕES APROXIXIMADAMENTE (L X A X P): 76 X 96 X 63,5 CM.	2	R$ 2.469,62	R$ 4.939,24
22	31360	446026	FORNO MICROONDAS CAPACIDADE 20 L: MICRO-ONDAS BANCADA, NÍVEIS DE POTÊNCIA: 10 NÍVEIS; GRILL,; AUTOLIMPANTE; TIMER, DISPLAY; RELÓGIO; LUZ INTERNA; DE EMBUTIR; PRATO GIRATÓRIO; TRAVA DE SEGURANÇA; MENU DE RECEITAS; TECLA DESCONGELAR; DESODORIZADOR; POTÊNCIA: 620 W, FREQUÊNCIA: 60 HZ, INMETRO, ACABAMENTO: CAVIDADE E CAPA EXTERNA PINTADA; PORTA, PUXADOR E PAINEL EM PLÁSTICO, DIMENSÕES APROXIMADAS: ALTURA: 26,4 CM, LARGURA: 45,5 CM, PROFUNDIDADE: 35,3 CM, PESO: 10,5 KG.	3	R$ 640,14	R$ 1.920,42
23	46855	380455	FORNO MICROONDAS, CAPACIDADE 31 L: TIPO: MICROONDAS BANCADA; COR BRANCA; NÍVEIS DE POTÊNCIA: 10 NÍVEIS; GRILL,; AUTOLIMPANTE; TIMER; DISPLAY; RELÓGIO; LUZ INTERNA; DE EMBUTIR; PRATO GIRATÓRIO; TRAVA DE SEGURANÇA; MENU DE RECEITAS; TECLA DESCONGELAR; DESODORIZADOR; POTÊNCIA: 620 W, FREQUÊNCIA: 60 HZ, 220 V; INMETRO; ACABAMENTO: CAVIDADE E CAPA EXTERNA PINTADA; PORTA, PUXADOR E PAINEL EM PLÁSTICO; DIMENSÕES APROXIMADAS: DIMENSÃO (A X L X P): 32,5 X 53 X 42,5 CM; PESO: 14,4 KG.	6	R$ 672,10	R$ 4.032,60
24	43991	256250	BEBEDOURO INDUSTRIAL DE COLUNA EM AÇO INOX, CAPACIDADE DE 25 L: CORPO E	1	R$ 1.659,20	R$ 1.659,20

ITEM	CÓDIGO E-GOVERNE	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO R$	VALOR TOTAL R$
			ESTRUTURA EM AÇO INOX 430; TAMPA E PÉS REGULÁVEIS DE PLÁSTICO (ABS INJETADO); APARADOR DE ÁGUA (PINGADEIRA) EM AÇO INOX 430; SERPENTINA EM AÇO INOX 304 (INTERNA); RESERVATÓRIO EM POLIPROPILENO ATÓXICO; ISOLAMENTO TÉRMICO EM PS; BOIA CONTROLADORA DO NÍVEL DE ÁGUA; TOMADA DE 3 PINOS CONFORME A NORMA DA ABNT/NBR/603351; CERTIFICADO PELO INMETRO; BAIXO CONSUMO DE ENERGIA; TERMOSTATO COM 7 NÍVEIS PARA CONTROLE DE TEMPERATURA; GÁS ECOLÓGICO R134A; REFRIGERAÇÃO POR COMPRESSOR QUE GARANTE MAIOR EFICIÊNCIA; TENSÃO/POTÊNCIA: 220V; ARMAZENA 25 LITROS DE ÁGUA GELADA; CONSUMO MÉDIO: 17,58 KW/H MÊS; DIMENSÕES (C XA X P) COM EMBALAGEM; ALTURA: 133 CM; LARGURA: 36 CM; PROFUNDIDADE: 59 CM; PESO: 23 KG; COM 2 TORNEIRAS; 220V.			
25	43992	464109	BEBEDOURO INDUSTRIAL INOX, CAPACIDADE 100 LITROS: 3 TORNEIRAS DE INOXCORPO E ESTRUTURA EM AÇO INOX 430 E PÉS REGULÁVEIS; APARADOR DE ÁGUA (PINGADEIRA) EM AÇO INOX 430; SERPENTINA EM AÇO INOX 304 (INTERNA); RESERVATÓRIO EM POLIPROPILENO ATÓXICO; ISOLAMENTO TÉRMICO EM PS; BOIA CONTROLADORA DO NÍVEL DE ÁGUA; TOMADA DE 3 PINOS CONFORME A NORMA DA ABNT/NBR/603351 CERTIFICADO PELO INMETRO; BAIXO CONSUMO DE ENERGIA; TERMOSTATO COM 7 NÍVEIS PARA CONTROLE DE TEMPERATURA; GÁS ECOLÓGICO R134A; REFRIGERAÇÃO POR COMPRESSOR QUE GARANTE MAIOR EFICIÊNCIA;* MOTOR TECUMSEH 1/6+ HP 127V (2,5A) OU 220V (1,10A) 60HZ-280W; TENSÃO/POTÊNCIA: 220V; ARMAZENA 100 LITROS DE ÁGUA GELADA; CONSUMO MÉDIO: 12,06 KW/H MÊS.	1	R$ 2.595,05	R$ 2.595,05
26	43993	448178	EXTRATOR DE SUCO INDUSTRIAL COM TAMPA EM AÇO INOX,:COM CÂMARA PARA LÍQUIDO; CV 1/4 COM 01 COPO DE 3 LITROS EM ALUMINIO;	14	R$ 309,77	R$ 4.336,78

ITEM	CÓDIGO E-GOVERNE	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO R$	VALOR TOTAL R$
			02 CARAMBOLAS PARA EXTRAÇÃO (GDE E PEQ.); PENEIRAPARA FILTRAGEM DO SUCO; BIVOLT (110/220V); POTÊNCIA: 700W; FREQUENCIA: 60HZ; ROTAÇÃO: 3.500RPM; ALTURA: 37 CM; LARGURA BASE: 23,5 CM; ALT BICA: 7 CM, DIAMETRO SUPERIOR 18,5 CM.			
27	34695	630711	GELADEIRA NDUSTRIAL COMERCIAL EM AÇO INOX-304, 4 PORTAS,675 LITROS.REVESTIMENTO EXTERNO: INOX-304, RVESTIMENTO INTERNO:GALVANIZADO COM CONTROLADOR DIGITAL, REFRIGERAÇÃO POR AR FORÇADO, PÉS REGULAVEIS,06 PRATELEIRAS E 4 PORTAS CEGAS. POTENCIA:700W, TEMPERATURA:: +2°C A +8°C; DIMENSÕES APROX :1,08M(L) X 1,97M(A) X 57,5CM(P).	1	R$ 6.749,37	R$ 6.749,37
28	29859	483276	REFRIGERADOR INDUSTRIAL COMERCIAL EM AÇO INOX, PARA VERDURAS/FRUTAS: COM 04 PORTAS DE VIDRO DUPLO TEMPERADO; 4 PRATELEIRAS INTERNAS EM AÇO INOX ESCOVADO, ANTI-EMBAÇAMENTO, VERTICAL; 220V; CAPACACIDADE DE 1000 LITROS; COM INSTALAÇÃO.	2	R$ 7.966,87	R$ 15.933,74
29	41189	331176	REFRIGERADOR EXPOSITOR VERTICAL 295 LITROS: FROST FREE; COR BRANCA, FAIXA DE OPERAÇÃO DE 0°C A 10°C, PRATELEIRAS AJUSTÁVEIS E REMOVÍVEIS, VOLTAGEM: 220V.	1	R$ 3.896,00	R$ 3.896,00
30	29854	485791	PROCESSADOR DE ALIMENTOS COM 2 VELOCIDADES, MAIS FUNÇÃO PULSAR, MATERIAL AÇO INOXIDÁVEL: CAPACIDADE DA JARRA 2,1 LITROS; COM LAMINA EM AÇO INOX PARA RALAR, FATIAR E ESPREMEDOR; PÉS ANTIDERRAPANTES; POTENCIA DE 800 A 1300 W; VOLTAGEM:220 V; DIMENSÕES APROXIMADA: 24 27 X 45 CM.	3	R$ 4.103,56	R$ 12.310,68
31	35608	470946	REFRIGERADOR DOMÉSTICO DUPLEX: FROST FREE, COR BRANCA, CAPACIDADE 450 LITROS; VOLT: 220V; CLASSIFICAÇÃO ENERGÉTICA: A.	11	R$ 3.651,68	R$ 40.168,48

ITEM	CÓDIGO E-GOVERNE	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO R$	VALOR TOTAL R$
32	29845	448286	REFRIGERADOR DOMÉSTICO COM 01 PORTA: COR BRANCA, FROST FREE, CAPACIDADE APROXIMADAMENTE 300 LITROS.; 220 V.	2	R$ 2.502,02	R$ 5.004,04
33		432552	FREEZER HORIZONTAL COM 02 TAMPAS BALANCEADAS, CAIXA INTERNA EM AÇO ZINCADO, CONFECCIONADO EM LIGA METÁLICA DE ALTA RESISTENCIA À CORROSÃO: COM SISTEMA DE AR FORÇADO (FROST FREE); PUXADORES ERGONÔMICOS; FECHADURA COM CHAVE AUTOEXPULSIVA; RODÍZIOS; DRENO DE DEGELO FRONTAL E CONTROLE DE TEMPERATURA; CAPAC.MINÍMA DE 500 LITROS; COR BRANCA; EFICIÊNCIA ENERGETICA: A, VOLTAGEM 220V.	12	R$ 4.259,67	R$ 51.116,04
34	43995	438025	FREEZER VERTICAL, FROST FREE, 360 LITROS. COM 01 PORTA, 03 NIVEIS DE TEMPERATURA, COR BRANCA, CAPACIDADE 360 LITROS; 220 V.	6	R$ 3.903,00	R$ 23.418,00
35	32622	344850	FREEZER COMERCIAL VERTICAL EM AÇO INOX COM 04 PORTAS CEGAS: FROST FREE; FECHAMENTO AUTOMÁTICO; CM CONTROLADOR ELETRONICO DIGITAL E INDICADOR DIGITAL DE TEMPERATURA; DEGELO AUTOMÁTICO. PRATELEIRAS 4 NIVEIS ARAMADAS E REGULÁVEIS; REVESTIMENTO EXTERNO: AÇO INOX 430; REVESTIMENTO INTERNO: AÇO GALVANIZADO; PÉS NIVELADORES; DIMENSÕES APROXIMADAMENTE (ALT X LARG X PROF) = 205 X 175 X 85 CM; VOLTAGEM: 22OV.	1	R$ 4.553,60	R$ 4.553,60
36	42298	253895	FREEZER HORIZONTAL, FROST FREE, CAPACIDADE 309 L: COR BRANCA; COM O1 TAMPA BALANCEADA; 220 V; CAIXA INTERNA EM AÇO ZINCADO; CONFECCIONADO EM LIGA METÁLICA DE ALTA RESISTENCIA À CORROSÃO; COM SISTEMA DE AR FORÇADO (FROST FREE); PUXADOR ERGONÔMICO; FECHADURA COM CHAVE AUTOEXPULSIVA; RODÍZIOS; DRENO DE DEGELO FRONTAL E CONTROLE DE TEMPERATURA; EFICIÊNCIA ENERGÉTICA: A.	3	R$ 3.286,91	R$ 9.860,73
37	33961	615729	BATEDEIRA PLANETÁRIA EM AÇO INOXIDÁVEL: COM 5 VELOCIDADES;	7	R$ 2.148,85	R$ 15.041,95

ITEM	CÓDIGO E-GOVERNE	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO R$	VALOR TOTAL R$
			COM 03 BATEDORES EM A (LEQUE, GANCHO E GLOBO); TACHO EM AÇO INOX; CAPACIDADE PARA 4,5 LITROS; MOTOR 0,5 CV/220 VOLTS.			
38	43994	609345	BATEDEIRA INDUSTRIAL PLANETÁRIA, TACHO EM AÇO INOXIDÁVEL: COM 5 VELOCDADES, COM 03 BATEDORES (LEQUE, GANCHO E GLOBO); CAPACIDADE PARA 10 LITROS; MOTOR 1,2 HP; BIVOLT (110-220) VOLTS. 80-120 RPM.	2	R$ 4.126,47	R$ 8.252,94
39	42299	215384	COIFA EM AÇO INOX COM EXAUSTOR PARA FOGÃO INDUSTRIAL DE 4 QUEIMADORES: COM EXAUSTOR EM AÇO INOX 430; CHAPA 0,6 DE PAREDE MEDIDAS APROXIMADAMENTE (L X PX A): 100 X 60 X 50 CM.	1	R$ 2.075,00	R$ 2.075,00
40	30937	215386	COIFA EM AÇO INOX COM EXAUSTOR PARA FOGÃO INDUSTRIAL DE 6 BOCAS: COM EXAUSTOR EM AÇO INOX 430; CHAPA 0,6 DE PAREDE MEDIDAS: 1.20 X 75X 45 CM.	1	R$ 6.966,69	R$ 6.966,69
41	42299	215388	COIFA EM AÇO INOX PIRAMIDAL, 90 CM, COM EXAUSTOR PARA FOGÃO DOMESTICO DE 6 BOCAS: COM EXAUSTOR EM AÇO INOXIDÁVEL; CHAPA 0,6 DE PAREDE; COM DUPLO FILTRO; MEDIDAS APROXIMADAMENTE: 56 X 89,8 X 45 CM; COM 03 VELOCIDADES.	1	R$ 1.401,27	R$ 1.401,27
42	32607	327793	COIFA DE CENTRO PARA FOGÃO INDUSTRIAL COM 08 QUEIMADORES EM AÇO INOX: COM SISTEMA DE EXAUSTÃO PARA CAPTAÇÃO DE VAPORES E GORDURAS; ACABAMENTO EM AÇO INOX ESCOVADO-430; CHAPA EM AÇO INOX E CALHAS PERIFERICAS PARA A CONTENÇÃO DE GORDURAS, DIMENSOES APROXIMADAMENTE: 2500 MM X 1300 MM X 600 MM.	3	R$ 6.237,71	R$ 18.713,13
43	46152	260540	BALCÃO TERMICO REFRIGERADO: MÓDULO DE DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS REFRIGERADO EM AÇO INOX AISI 304; LIGA 18.8 PARA 2 POSIÇÕES GN1/1(INCLUSOS); CUBAS DE PROFUNDIDADE 100MM + ESTEIRA	3	R$ 10.083,46	R$ 30.250,38

ITEM	CÓDIGO E-GOVERNE	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO R$	VALOR TOTAL R$
			CONJUGADA CONTÍNUA FRIA COM SERPENTINA EM COBRE, DRENO; PRATELEIRA SUSPENSA SIMPLES (940 CM); COM VIDRO CURVO + SAIA; UNIDADE DE REFRIGERAÇÃO COMPLETA 1/3 HP; SAPATAS DE NIVELAMENTO, INVISIVEIS; ARMÁRIO DE BASE COM 02 PORTAS EM AÇO INOX, ADAPTADO AO LOCAL; DIMENSÕES DE PROJETO MEDINDO: 1.500 X 700 X 900 MM; COM INSTALAÇÃO.			
44	42302	260540	BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO MÓDULO AQUECIDO: PARA 05 POSIÇÕES GN 1/1 COM CUBAS DE PROFUNDIDADE 100 MM (INCLUSOS) + ESTEIRA CONJUGADA; CONTÍNUA AQUECIDA EM AÇO INOX SEM PERMITIR VAZAMENTO; COM PRATELEIRA SUPERIOR EM VIDRO CURVO + SAIA; BANHO-MARIA COM RESISTÊNCIA ELÉTRICA DE CONTATO PARA MANTER A CUBA LIVRE PARA LIMPEZA; CONTROLE DE TEMPERATURA E CONEXÕES PARA ENTRADA DE ÁGUA E DRENO; POTENCIA 6,0KW.; VOLTAGEM 220V; ISOLAMENTO EM POLIURETANO INJETADO; TOTALMENTE EXECUTADO EM CHAPA DE AÇO INOXIDAVELKAISI 304 18,8 BITOLA 18; SAPATAS DE NIVELAMENTO EM NYLON COM ROSQUEAMENTO EMBUTIDO, ADAPTADA AO LOCAL; DIMENSÕES DE PROJETO, MEDINDO 1800 X 700 X 935 MM; COM INSTALAÇÃO.	7	R$ 5.748,67	R$ 40.240,69
45	43998	464981	TERMÔMETRO INFRAVERMELHO DIGITAL, COM MIRA A LASER PARA ALIMENTOS (COMIDAS), MATERIAL PLÁSTICO RÍGIDO, VISOR CRISTAL LÍQUIDO (LCD): SELEÇÃO EM TEMPERATURA CELSIUS / FAHRENHEIT; FAIXA DE TEMPERATURA: -50ºC A 380ºC (-58ºF A 716ºF); EMISSIVIDADE: REGULÁVEL; REPETIBILIDADE: 1%; TEMPO DE RESPOSTA: 500 MS; ALIMENTAÇÃO: PILHAS AAA; DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO APÓS 7 SEGUNDOS SEM USO; DIMENSÕES: 14,5 X 3 CM.	4	R$ 115,75	R$ 463,00
46	41548	437648	CAFETEIRA INDUSTRIAL AÇO INOX, 6 LITROS: PREPARA E MANTÉM O CAFÉ AQUECIDO; ARO COADOR EM AÇO	3	R$ 1.112,11	R$ 3.336,33

ITEM	CÓDIGO E-GOVERNE	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO R$	VALOR TOTAL R$
			304, DISPENSA O USO DE FILTRO DE PAPEL; CORPO EM AÇO ESCOVADO; PINGADEIRA REMOVÍVEL PARA FÁCIL LIMPEZA; LÂMPADA INDICADORA DE AQUECIMENTO; CONSUMO: 1000W 1,00 KW/H; ALIMENTAÇÃO: 220; VDIMENSÕES DO PRODUTO (C X A X L): 28 X 40 X 29 CM; DIMENSÕES DA EMBALAGEM (C X AX L): 30 X 44 X 30 CM; PESO LÍQUIDO: 2,8 KG; PESO BRUTO: 3,4 KG.			
47	32566	272742	CAFETEIRA INDUSTRIAL AÇO INOX CAP. 10 LITROS PREPARA E MANTÉM O CAFÉ AQUECIDO; ARO COADOR EM AÇO 304, DISPENSA O USO DE FILTRO DE PAPEL; CORPO EM AÇO ESCOVADO; PINGADEIRA REMOVÍVEL PARA FÁCIL LIMPEZA; LÂMPADA INDICADORA DE AQUECIMENTO E TERMOSTATO;CAPACIDADE: 10 LITROSCONSUMO: 1000W 1,00 KW/HALIMENTAÇÃO: 220VDIMENSÕES DO PRODUTO (CXAXL): 28 X 40 X 29 CMDIMENSÕES DA EMBALAGEM (CXAXL): 30 X 44 X 30 CMPESO LÍQUIDO: 2,8 KGPESO BRUTO: 3,4 KG.	10	R$ 1.197,41	R$ 11.974,10
48	7329	442565	ESTADIOMÊTRO VERTICAL/ HORIZONTAL PORTÁTIL: ANTROPÔMETRO VERTICAL 100% PORTÁTIL; MEDIÇÃO: 0 A 2,50 M; RESOLUÇÃO: MILÍMETROS; MATÉRIA PRIMA: ACRÍLICO DE ALTA RESISTÊNCIA; EXTENSOR COM ESCALA NUMÉRICA; BASE PARA APOIO DOS PÉS; BASE DO SEGMÔMETRO; COM MECANISMO DE TRAVA QUE PERMITE FIXAR A ESCALA.	1	R$ 314,05	R$ 314,05
49	16167	614139	PURIFICADOR DE ÁGUA ELETRÔNICO, COM 2 NIVEIS DE TEMEPRATURA: ÁGUA NATURAL E GELADA; COM CAPACIDADE DE FILTRAGEM DE IMPUREZAS E BACTERIAS; MANGUEIRA DE ALIMENTAÇÃO; ETIQUETA DE AVISO DE TROCA PARAFUSOS; BUCHAS DE FIXAÇÃO E CANOPLA; COR: CINZA; MATERIAL: ACRILONITRILA BUTADIENO ESTIRENO; CAPACIDADE: 800 MILILITROS; PARA PAREDE E BANCADA; DIMENSOES APROX: 28,5 X 33,5 X 28,5 CM; PESO	20	R$ 752,52	R$ 15.050,40

ITEM	CÓDIGO E-GOVERNE	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO R$	VALOR TOTAL R$
			APROXIMADAMENTE: 5,5 KG.; 220V.			
50	33163	395320	BEBEDOURO DE ÁGUA INDUSTRIAL, 150 L, EM AÇO INOX COM 3 TORNEIRAS EM INOX: BEBEDOURO DE ACORDO COM AS NORMAS 344/2016 DO INMETRO; QUE ATENDE AS NORMAS DE SEGURANÇA E EFICIÊNCIA ENERGÉTICA; ESTRUTURA EXTERNA EM AÇO INOX 430; CONFECCIONADO EM POLIPROPILENO; REGULADOR DE TEMPERATURA NA LATERAL DO BEBEDOURO; BANDEJA COLETORA EM AÇO INOX 430; COM 03 TORNEIRAS EM AÇO INOX; 220V; CAPACIDADE DE RESFRIAMENTO: 11 LITROS POR HORA; PESO APROXIMADAMENTE: 55 KG; CONSUMO: 13,2 KWH/MÊS; COMPRESSOR: 1/4 CV; MEDIDAS DO PRODUTO: LARGURA (FRENTE) APROXIMADAMENTE: 79 CM, ALTURA: 1,52 M, PROFUNDIDADE DA BASE: 56 CM.	1	R$ 2.734,26	R$ 2.734,26
51	43991	430493	BEBEDOURO INDUSTRIAL DE COLUNA EM AÇO INOX, 02 TORNEIRAS, CAPACIDADE DE 25 L: MODELO COM 02 TORNEIRAS GELADA EM INOX; RESERVATÓRIO EM POLIPROPILENO COM CAPAC. DE 25 LITROS; REVESTIMENTO EXTERNO EM AÇO INOX 430 BRILHOSO; SERPENTINA INTERNA EM AÇO INOX-304; REFRIGERAÇÃO ATRAVÉS DE GÁS REFRIGERANTE R-134 A; ISOLAMENTO TERMICO EM POLIURETANO INJETADO; TERMOSTATO: COM 7 NIVEIS DE TEMPERATURA; COM FILTRO 5" E MANGUEIRA; PÉS REGULÁVEIS; BANDEJA COLETORA EM AÇO INOX.DIMENSÕES APROX: 134(A) X 40(L) X 55(P) CM; VOLTAGEM:220 V.	2	R$ 2.212,9	R$ 4.425,84
52	30536	447890	CAIXA TERMICA COM TERMOMETRO DIGITAL INTERNO CAPAC. 10 LITROS. TAMPA E CORPO CONFECCIONADOS EM POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE (PEHD) COM ISOLAMENTO INTERNO EM POLIURETANO (P U) O QUE MANTÉM A TEMPERATURA INTERNA, CONSERVADA ATÉ 5 DIAS,TAMPA REVERSÍVEL (FUNÇÃO BANDEJA), ALÇA RÍGIDA E ESCAMOTEÁVEL.	4	R$ 278,68	R$ 1.114,72

ITEM	CÓDIGO E-GOVERNE	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO R$	VALOR TOTAL R$
			PROV DÀGUA CAPACIDADE: 10 LITROS; MEDIDAS EXTERNAS SEM ALÇA (CM): 34 (C) X 25 (A) X 37 (L); TERMOMETRO DIGITAL COM MOLDURA, BRANCO, COM VISOR DE CRISTAL LÍQUIDO E ALIMENTADO POR SISTEMA COM FOTOCÉLULA (ENERGIA SOLAR), PARA A MEDIÇÃO E TEMPERATURA DE -50 A 70°C. POSSUI RESOLUÇÃO DE 0,1°C, EXATIDÃO DE 1°C (-10 A 20°C) E 2°C (OUTRAS TEMPERATURAS) E TEMPO DE CAPTURA DE 10S.			
53	32297	631026	CAIXA TERMICA COM TERMOMETRO DIGITAL INTERNO CAPACIDADE 34 L: TAMPA E CORPO CONFECCIONADOS EM POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE (PEHD) COM ISOLAMENTO INTERNO EM POLIURETANO (P U) O QUE MANTÉM A TEMPERATURA INTERNA, CONSERVADA ATÉ 5 DIAS; TAMPA REVERSÍVEL (FUNÇÃO BANDEJA); ALÇA RÍGIDA E ESCAMOTEÁVE; PROV DÀGUA CAPACIDADE: 34 LITROS; MED. EXT(A X LX P): 42 X 48 X36 CM; MED. INTERNA: 40 X 46 X 34 CM; TERMOMETRO DISPLAY.	2	R$ 679,22	R$ 1.358,44
54	44000	613481	INFANTÔMETRO/ ESTADIÔMETRO INFANTIL PARA MEDIR BEBÊS/CRIANÇA ATÉ 2 ANOS DE IDADE; PORTÁTIL HORIZONTAL RETRATIL; INTERVALO DE MEDIÇÃO DE 0 A 100 CM; COM GRADUAÇÃO EM MILÍMETROS; PRODUZIDO EM ALUMÍNIO ANODIZADO E PLÁSTICO ABS INJETADO, DOBRÁVEL, LEVE E PRÁTICO; PERMITE MEDIÇÃO NA POSIÇÃO VERTICAL.	1	R$ 243,70	R$ 243,70
55	21688	458664	PRATELEIRA EM AÇO INOX: PERFURADA, GRADUADA COM MÃO FRANCESA 2,50 X 0,40 M.	1	R$ 1.840,00	R$ 1.840,00
56	41431	422754	ESTANTE EM AÇO INOXIDAVEL, ABERTA, COM 04 PRATELEIRAS LISAS DE 1,2M: ESTANTE DE 1,2 METROS DE COMPRIMENTO; COM 4 PRATELEIRAS LISAS; PRODUZIDA TOTALMENTE EM AÇO INOXIDÁVEL TIPO 304, DE ALTA QUALIDADE E RESISTÊNCIA; SUPORTA ATÉ 320 KG DE CARGA, SENDO 80 KG EM CADA PRATELEIRA; ESPESSURA DA CHAPA DE INOX = 0,6	19	R$ 630,79	R$ 11.985,01

ITEM	CÓDIGO E-GOVERNE	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO R$	VALOR TOTAL R$
			MM; ESPESSURA DO TUBO = 1 MM; DIAMETRO DO TURBO = UMA POLEGADA E MEIA; DIMENSÕES(C X L X A): 120 CM X 50 CM X 150 CM.			
57	44001	457075	CALDEIRA DE 200 L EM AÇO INOXIDÁVEL: CONSTRUÍDO EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, LIGA 18.8; PANELA INTERNA DE COCÇÃO E REVESTIMENTO EXTERNO INTEIRAMENTE EM AÇO INOXIDÁVEL COM TOTAL ISOLAÇÃO TÉRMICA EM MANTAS DE LÃ DE VIDRO; TAMPA AMERICANA (CONFORME MODELO): CONSTRUÍDO EM AÇO INOXIDÁVEL EQUIPADO DOBRADIÇA REFORÇADA E CABO EXTENSOR EM AÇO INOXIDÁVEL COM MANÍPULO EM BAQUELITE; TAMPA AUTO CLAVADA CONSTRUÍDO EM AÇO INOXIDÁVEL EQUIPADO COM VÁLVULA DE SEGURANÇA, EQUIPADA COM TORNIQUETES EXTRA REFORÇADOS, FECHAMENTO HERMÉTICO ATRAVÉS DE GAXETA DE VEDAÇÃO EM NEOPRENE, SISTEMA DE ABERTURA E FECHAMENTO COMPOSTO POR AMORTECEDORES ESPECIAIS E CABO EXTENSOR EM AÇO INOXIDÁVEL COM MANÍPULO EM BAQUELITE. – ESTRUTURA E CAMISA DE VAPOR EXTRA REFORÇADA EM AÇO QUALIFICADO E TRATADO COM REVESTIMENTOS EM PRIMER ANTICORROSIVO; AQUECIMENTO A VAPOR DIRETO ATRAVÉS DE CALDEIRA GERADORA DE VAPOR COM FUNCIONAMENTO EM BAIXA PRESSÃO: 0,3 A 0,5 KGF/CM² (4 A 7 PSI); ACOMPANHA: VÁLVULA DE ESCOAMENTO, TORNEIRA GIRATÓRIA, VÁLVULA DE ADMISSÃO DE VAPOR Ø 1 1/2", VÁLVULA DE SEGURANÇA, MANÔMETRO E DRENO DE CONDENSADO; EQUIPADO COM DUAS VÁLVULAS DE SEGURANÇA - PÉS TUBULARES EM AÇO INOXIDÁVEL Ø1 1/2" COM NIVELADORES DE ALTURA EM POLIAMIDA 6.0 (NYLON).	3	R$ 17.399,13	R$ 52.197,39
58	44002	441353	FOGÃO INDUSTRIAL EM AÇO INOX AISI-304 18.8 EXTRA-REFORÇADO A GÁS 4 QUEIMADORES, FORNO EMBUTIDO E CHAPA BIFETEIRA EM AÇO INOX: CONSTRUÍDO EM AÇO INOXIDÁVEL 430; DIMENSÕES: 108	4	R$ 2.811,77	R$ 11.247,08

ITEM	CÓDIGO E-GOVERNE	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO R$	VALOR TOTAL R$
			(L)X 84(P) X 82(A) CM; TAMPO SUPERIOR EM AÇO INOXIDÁVEL; GRELHA REMOMÍVEL EM FERRO FUNDIDO MEDINDO 40 X 40 CM; QUEIMADORES EM FERRO FUNDIDO TIPO COROA COM DIÂMETRO EXTERNO = 16 CM E INTERNO = 13 CM; CACHIMBO COM DIÂMETRO CANO EXTERNO 3,0 CM. DIÂMETRO CANO INTERNO-2,0 CM; MANÍPULOS EM BAQUELITE INDIVIDUAL PARA COROA E CACHIMBO COM AJUSTE GRADUAL DE CHAMAS; PAINEL COM INDICAÇÃO GRADUAL DE FOGO BAIXO E FOGO ALTO; BANDEJA INFERIOR COLETORA DE RESÍDUOS EM AÇO INOXIDÁVEL; PRATELEIRA INFERIOR GRADEADA EM AÇO INOXIDÁVEL ; MONTANTES ESTRUTURADAS EM AÇO INOXIDÁVEL COM PERFIL ESPECIAL (6.0 CM) E NIVELADORES DE ALTURA; CHAPA BIFETEIRA EM AÇO INOXIDÁVEL; FORNO EMBUTIDO EM AÇO INOX COM PORTA, ISOLAMENTO TERMICO PARA ALTAS TEMPERATURAS, BOTÕES EM BAQUELITE E COM CAPACIDADE DE 80 LITROS.			
59	29830	445116	FOGÃO INDUSTRIAL EM AÇO INOX AISI-304 18.8 EXTRA-REFORÇADO A GÁS 4 QUEIMADORES: CONSTRUÍDO EM AÇO INOXIDÁVEL 430, DIM: 108 (L) X 84(P) X 82 (A) CM; TAMPO SUPERIOR EM AÇO INOXIDÁVEL; GRELHA REMOMÍVEL EM FERRO FUNDIDO MEDINDO 40 X 40 CM; QUEIMADORES EM FERRO FUNDIDO TIPO COROA COM DIÂMETRO EXTERNO = 16CM E INTERNA = 13 CM; CACHIMBO COM DIÂMETRO CANO EXTERNO 3,0 CM. DIÂMETRO CANO INTERNO-2,0 CM; MANÍPULOS EM BAQUELITE INDIVIDUAL PARA COROA E CACHIMBO COM AJUSTE GRADUAL DE CHAMAS; PAINEL COM INDICAÇÃO GRADUAL DE FOGO BAIXO E FOGO ALTO; BANDEJA INFERIOR COLETORA DE RESÍDUOS EM AÇO INOXIDÁVEL ; PRATELEIRA INFERIOR GRADEADA EM AÇO INOXIDÁVEL ; MONTANTES ESTRUTURADAS EM AÇO INOXIDÁVEL COM PERFIL ESPECIAL (6.0 CM) E NIVELADORES DE ALTURA.	1	R$ 2.852,15	R$ 2.852,15

ITEM	CÓDIGO E-GOVERNE	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO R$	VALOR TOTAL R$
60	44003	465552	FOGÃO INDUSTRIAL MODULAR DE CENTRO EM AÇO INOX AISI-304 18.8 EXTRA-REFORÇADO, COM 06 QUEIMADORES, FORNO EMBUTIDO E CHAPA BIFETEIRA EM AÇO INOX: CONSTRUÍDO EM AÇO INOXAISI-430 18.8 MED: 1500 (C) X1000 (L)X 90(A) CM; GRELHA REMOMÍVEL EM FERRO FUNDIDO MEDINDO 40 X 40 CM (C/ 8 DEDOS) E PINTURA ELETROSTÁTICA; 06 QUEIMADORES EM FERRO FUNDIDO (2 SIMPLES E 4 DUPLOS) COM DIÂMETRO EXTERNO = 16 CM E INTERNO = 13 CM; CACHIMBO COM DIÂMETRO CANO EXTERNO 3,0 CM. DIÂMETRO CANO INTERNO = 2,0 CM; MANÍPULOS EM BAQUELITE INDIVIDUAL PARA COROA E CACHIMBO COM AJUSTE GRADUAL DE CHAMAS COM PAINEL COM INDICAÇÃO GRADUAL DE FOGO BAIXO E FOGO ALTO; BANDEJA INFERIOR COLETORA DE RESÍDUOS EM AÇO INOXIDÁVEL; PRATELEIRA INFERIOR GRADEADA EM AÇO INOXIDÁVEL ;-MONTANTES ESTRUTURADAS EM AÇO INOXIDÁVEL COM PERFIL ESPECIAL (7 CM) E NIVELADORES DE ALTURA; CHAPA BIFETEIRA EM AÇO INOXIDÁVEL; FORNO EMBUTIDO EM AÇO INOX COM PORTA, ISOLAMENTO TERMICO PARA ALTAS TEMPERATURAS, COM DUAS GRADES; BOTÕES EM BAQUELITE E COM CAPACIDADE DE 100 LITROS.	5	R$ 3.560,43	R$ 17.802,15
61	29831	331195	FOGÃO INDUSTRIAL MODULAR DE CENTRO EM AÇO INOX AISI-304 18.8 EXTRA-REFORÇADO, COM 06 QUEIMADORES: CONSTRUÍDO EM AÇO INOXAISI-430 18.8 MED: 1500 (C)X 1000 (L) X 90 (A) CM; GRELHA REMOMÍVEL EM FERRO FUNDIDO MEDINDO 40 X 40 CM (C/ 8 DEDOS) E PINTURA ELETROSTÁTICA; 06 QUEIMADORES EM FERRO FUNDIDO(3 SIMPLES E 3 DUPLOS) COM DIÂMETRO EXTERNO = 16CM E INTERNO = 13 CM; CACHIMBO COM DIÂMETRO CANO EXTERNO 3,0 CM; DIÂMETRO CANO INTERNO = 2,0 CM; MANÍPULOS EM BAQUELITE INDIVIDUAL PARA COROA E CACHIMBO COM AJUSTE GRADUAL DE CHAMAS COM PAINEL COM INDICAÇÃO GRADUAL DE FOGO BAIXO E FOGO ALTO; BANDEJA	1	R$ 8.193,00	R$ 8.193,00

ITEM	CÓDIGO E-GOVERNE	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO R$	VALOR TOTAL R$
			INFERIOR COLETORA DE RESÍDUOS EM AÇO INOXIDÁVEL ; PRATELEIRA INFERIOR GRADEADA EM AÇO INOXIDÁVEL ;MONTANTES ESTRUTURADAS EM AÇO INOXIDÁVEL COM PERFIL ESPECIAL (7 CM) E NIVELADORES DE ALTURA.			
62	32625	255374	FOGÃO INDUSTRIAL MODULAR DE CENTRO A GÁS DE BAIXA PRESSÃO EM AÇO INOX COM 08 QUEIMADORES, FORNO EMBUTIDO E CHAPA BIFETEIRA EM AÇO INOX: CONSTRUÍDO EM AÇO INOX-430; GRELHA REMOMÍVEL EM FERRO FUNDIDO MEDINDO 40 X 40 CM (C/ 8 DEDOS); PINTURA ELETROSTÁTICA; 08 QUEIMADORES EM FERRO FUNDIDO(4 SIMPLES E 4 DUPLOS); CACHIMBO COM DIÂMETRO CANO EXTERNO 3,0 CM; DIÂMETRO CANO INTERNO-2,0 CM; MANÍPULOS EM BAQUELITE INDIVIDUAL PARA COROA E CACHIMBO COM AJUSTE GRADUAL DE CHAMAS COM PAINEL COM INDICAÇÃO GRADUAL DE FOGO BAIXO E FOGO ALTO;BANDEJA INFERIOR COLETORA DE RESÍDUOS EM AÇO INOXIDÁVEL; PRATELEIRA INFERIOR GRADEADA EM AÇO INOXIDÁVEL; MONTANTES ESTRUTURADAS EM AÇO INOXIDÁVEL COM PERFIL ESPECIAL (8 CM) E NIVELADORES DE ALTURA; CHAPA BIFETEIRA EM AÇO INOXIDÁVEL E FORNO EMBUTIDO EM AÇO INOX COM CAPACIDADE 110 L, COM PORTA, ISOLAMENTO TÉRMICO PARA ALTAS TEMPERATURAS, COM DUAS GRADES; BOTÕES EM BAQUELITE.	6	R$ 15.032,43	R$ 90.194,58
63	32625	239786	FORNO COMBINADO A GÁS COM 10 GN"S ESTRUTURA EM AÇO INOXIDÁVEL-304: DIMENSÕES APROXIMADAS: 120 CM (A) X 107 CM (L) X 77 CM (P); PESO APROXIMADO DE 201 KG; ALTURA COM CAVALETE DE 192 CM; CARCTERISTICAS: FUNÇOES: VAPOR COMBINADO; AR QUENTE(SECO); VAPOR REGULÁVEL, REGENERAÇÃO; VAOR MANUAL, ESTRATOR DE VAPOR, COCÇÃO POR SONDA/TEMPO, ESFRIAR. GERAÇÃO DE VAPOR COM EXCLUSIVO SISTEMA STEAM POWER.TECNOLOGIA QUE TRANSFORMA A CÂMARA DO FORNO EM CALDEIRA; SENSOR DE	1	R$ 30.274,81	R$ 30.274,81

ITEM	CÓDIGO E-GOVERNE	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO R$	VALOR TOTAL R$
			NUCLEO 4 PONTOS DE MEDIÇÃO PARA CONTROLE DE TEMPERATURA INTERNA DO ALIMENTO; CONTROLE ELÉTRICO COM PAINEL DIGITAL; CONTROLE DE TEMPERATURA DE 30°C A 260°C; CONVENÇÃO DE AR FORÇADO POR MEIO DE TURBINAS DE ALTA ROTAÇÃO; SENSOR DE TEMPERATURA PARA MONITORAMENTO DA CÂMARA; ISOLAMENTO DE ALTA PERFOMANCE; DRENO QUE FACILITA A HIGIENIZAÇÃO; BIVOLT (110V/ 220V); ACESSÓRIOS: 01 BASE DE APOIO PARA O FORNO (CAVALETE INFERIOR) TOTALMENTE EM AÇO INOXIDÁVEL-304; GRELHAS 1/1- 10 UNID.- GN'S 1/1 X 100 MM = 10 UNIDS; TAMPA INOX PARA GN'S 1/1 = 10 UNIDS.			
64	25689	405328	FORNO ELETRICO DE BANCADA 38 L: POTENCIA MÁXIMA DE 1600W; VOLT. 220V; COR PRETO; CONTROLE DE TEMPERATURA ATÉ 250°C; MULTIFUNCIONAL POIS GRATINA, ASSA, GRELHA, AQUECE, TOSTA E DOURA OS ALIMENTOS COM EFICIÊNCIA +.	2	R$ 551,49	R$ 1.102,98
65	41104	330964	MÁQUINA DE GELO INDUSTRIAL EM CUBOS 41KG EM AÇO INOXIDÁVEL: MÁQUINA DE GELO EM ESTRUTURA DE AÇO INOX; COM PRODUÇÃO AUTOMATICA; PORTA DESLIZANTE; SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO: A AR; COM FILTRO DE AR; TROCA DE CALOR: FRONTAL; ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: PRODUÇÃO DIÁRIA: 41 KG;PRODUÇÃO POR CICLO: 55 CUBOS; ARMAZENAMENTO: 14 KG; DIMENSÕES (A X L X P): 75 X 50 X 58 CM; PESO: 40 KG; POTÊNCIA APROXIMADAMENTE DE 270 W; COMPONENTES ELETRICOS E MECÂNICOS: ISOLADOS DAS PARTES MOLHADAS.	1	R$ 24.471,58	R$ 24.471,58
66	17407	439373	MULTIPROCESSADOR DE ALIMENTOS INDUSTRIAL INOX COM 7 DISCOS: EM INOX, IDEAL PARA USO EM PIZZARIAS, PADARIAS E RESTAURANTES; PERMITE FATIAR, DESFIAR E RALAR ALIMENTOS DIVERSOS; ACOMPANHA 7 DISCOS: DISCO BATATA PALITO, DISCO	1	R$ 3.891,88	R$ 3.891,88

ITEM	CÓDIGO E-GOVERNE	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO R$	VALOR TOTAL R$
			RALADOR, DISCO DESFIADOR FINO 5 MM, DISCO DESFIADOR GROSSO 8 MM, DISCO FATIADOR FINO 1,5 MM, DISCO FATIADOR ONDULADO 3 MM; CARACTÉRISTICA DO PRODUTO: MOTOR | ROTAÇÃO: 1/2 MONO - 368 RPM; TENSÃO: 220V; 600W; (L X A X P): 46 X 66 X 71 CM; CORPO: AÇO INOXIDAVEL-304; PRODUÇÃO:180KG/H; BOCAL MAIOR: 137 MM; BOCAL MENOR: 70 MM; LÂMINAS | DISCOS: AÇO INOX / NYLON; PESO: 35 KG.			
67	27656	465888	CORTADOR E PICADOR DE ALUMINIO COM CAVALETE/TRIPLÉ INDUSTRIAL; CORPO DE ALUMINIO FUNDIDO; FACAS EM AÇO INOX; CABO: ALUMINIO FUNDIDO BASCULANTE; BORDAS EM ALUMINIO FUNDIDO COM PINTURA ELETROSTATICA; DIMENSÕES: 112C X 36L X 44 CENTIMETROS.	5	R$ 3.822,22	R$ 19.111,10
68	34834	628124	MESA EM AÇO INOX- 304: TIPO MESA DE SERVIÇO / MESA DE INOXMATERIAL/COMPOSIÇÃO TAMPO EM AÇO INOX 304 / ESTRUTURA EM CHAPA DE AÇO INOX 304; PÉS TUBULARES EM AÇO INOX LINHA 200, 1 E1/4 POLEGADA COM PAREDE DE 1MM. SAPATAS PLÁSTICAS REGULÁVEIS; CONTRAVENTAMENTO TUBULAR EM AÇO INOX.DIMENSÕES DO PRODUTO: 140 X 70 X 85 CM; (PESO APROXIMADO DO PRODUTO: 25 KG.	8	R$ 1.491,12	R$ 11.928,96
69	43996	622528	CHAPA A GÁS AÇO INOX ESCOVADO: MATERIAL DA ESTRUTURA: AÇO INOX ESCOVADO-304; CHAPA PARA FRITURA EM AÇO LAMINADO A QUENTE COM ESPESSURA DE 18 MM, REFORÇADA; 1 CHAPA EM AÇO INOX- 304; QUANTIDADE DE QUEIMADORES COM CONTROLE INDIVIDUAL: 03 FACIL ACENDIMENTO ATRAVES DE CHAMA PILOTO COM REGISTRO INDEPENDENTE; CONSUMO POR QUEIMADOR: 0,557 KG/H; PÉS EM AÇO CARBONO CROMADO COM REGULAGEM DE ALTURA; INFORMAÇÕES ADICIONAIS: COLETOR DE GORDURA COM GAVETA.	2	R$ 1.596,16	R$ 3.192,32

ITEM	CÓDIGO E-GOVERNE	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO R$	VALOR TOTAL R$
70	15396	316739	ESTRADO EM POLIETILENO: REFORÇÃDO DE ALTA RESISTÊNCIA (PEAD) PARA ESTOCAGEM DE PRODUTOS, TIPO PALETE; SUPERFECIE VAZADA; COM PÉS; COR BRANCO; RESINA COM PROTETOR UV; DIMENSÕES: 100 CM X 80 CM X 10 CM DE ALTURA.	14	R$ 44,18	R$ 618,52
VALOR TOTAL ESTIMADO: R$ 785.195,23 (Setecentos e oitenta e cinco mil cento e noventa e cinco reais e vinte e três centavos)						

1.1.2. Em caso de divergência entre a descrição contida no código (CATMAT ou E-GOVERNE) e da descrição específica, contidas na tabela acima especificadas, prevalecerá a descrição específica da tabela.

* A estimativa das quantidades foi elaborada com base em levantamento técnico realizado junto às Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) vinculadas à Rede Hospitalar, Hospital de Urgência de Teresina (HUT), Rede Alyne e CAPS/SRT da FMS, considerando os seguintes parâmetros:

- O número de unidades hospitalares e de leitos ativos;
- A capacidade de produção de refeições diárias de cada unidade;
- O estado de conservação, vida útil e desempenho dos equipamentos atualmente em uso;
- As expansões ou reformas previstas nas UAN; e
- A necessidade de padronização e substituição de equipamentos obsoletos ou ineficientes.

As informações foram consolidadas a partir de relatórios técnicos das coordenações de nutrição, bem como de vistorias in loco realizadas pelas equipes responsáveis.

Dos Critérios Utilizados para o Cálculo das Quantidades

Para cada equipamento, adotou-se o critério de proporcionalidade entre a capacidade produtiva da unidade e o volume médio de refeições servidas diariamente, de modo a garantir o dimensionamento adequado ao fluxo operacional. As quantidades foram definidas considerando a reposição de equipamentos danificados ou obsoletos e a ampliação necessária;

Foram observadas as recomendações técnicas do Manual de Estrutura Física das Unidades de Alimentação e Nutrição da ANVISA e as normas sanitárias vigentes, em especial:

- RDC nº 216/2004 (ANVISA) – Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;
- RDC nº 275/2002 (ANVISA) – Estabelece procedimentos para o controle sanitário de alimentos e lista de verificação das Boas Práticas;
- RDC nº 50/2002 (ANVISA) – Dispõe sobre o Regulamento Técnico para planejamento, programação, elaboração e avaliação de projetos físicos de estabelecimentos assistenciais de saúde;
- RDC nº 331/2019 (ANVISA) – Dispõe sobre os critérios para controle higiênico-sanitário na produção de alimentos e boas práticas de fabricação;
- Portaria de Consolidação nº 5/2017, Anexo XX (Ministério da Saúde) – Consolida as normas sobre as ações e os serviços de vigilância sanitária;
- Normas Técnicas de Segurança do Trabalho (NR-6, NR-9, NR-24 e NR-32 – MTE) – Aplicáveis às condições de segurança, higiene e conforto nos locais de trabalho e manipulação de alimentos.

O levantamento de mercado preliminar foi utilizado como parâmetro de viabilidade e disponibilidade comercial dos equipamentos, sem prejuízo à análise técnica posterior;

A seguir, apresenta-se a tabela contendo a estimativa dos quantitativos de equipamentos necessários às Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) vinculadas à Rede Hospitalar, Hospital de Urgência de Teresina (HUT), Rede Alyne e CAPS/SRT da FMS. As quantidades foram definidas com base no levantamento técnico descrito anteriormente, considerando o dimensionamento proporcional à capacidade produtiva de cada unidade, a

substituição de equipamentos obsoletos ou inoperantes e a ampliação necessária para garantir a eficiência operacional e o atendimento às normas sanitárias vigentes:

QUADRO COM A JUSTIFICATIVA TÉCNICA DAS QUANTIDADES DIMENSIONADAS

ITEM	DESCRIÇÃO DO EQUIPAMENTO	UNIDADE	QUANTIDADE	JUSTIFICATIVA TÉCNICA PARA O DIMENSIONAMENTO
1	ARMÁRIO MULTIUSO MDF 160x91x42 cm	UND	9	Dimensionamento conforme levantamento técnico das UAN, considerando substituição de itens com desgaste e necessidade de armazenamento adequado de utensílios e insumos.
2	ARMÁRIO DE AÇO 1,98x0,90x0,40 m	UND	2	Dimensionado de acordo com demanda de armazenamento de utensílios e material de apoio, observando segurança e organização dos espaços de preparo.
3	ARMÁRIO ROUPEIRO DE AÇO 12 portas	UND	7	Quantidade definida conforme número de colaboradores e necessidade de guarda individual de pertences pessoais em conformidade com normas sanitárias.
4	BANHO-MARIA DIGITAL 5 L	UND	1	O banho-maria digital é indispensável nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) hospitalares, especialmente nos setores de dietas enterais e preparações especiais, por permitir o aquecimento uniforme e controlado de alimentos sem perda de valor nutricional. A capacidade de 5 litros é adequada ao volume médio de produção das dietas líquidas e semilíquidas preparadas diariamente nas cozinhas hospitalares, garantindo segurança térmica e microbiológica conforme as normas da RDC nº 216/2004 e RDC nº 275/2002 da ANVISA.
5	CARRO UTILITÁRIO AÇO INOX (cap. 136 kg)	UND	3	O carro utilitário em aço inox é essencial para o transporte seguro e higiênico de alimentos, utensílios e equipamentos entre os setores de preparo, cocção e distribuição nas UAN hospitalares. O uso do aço inox garante resistência à corrosão e facilidade de higienização, atendendo às exigências das normas da ANVISA e às boas práticas de manipulação de alimentos.O dimensionamento de 3 unidades foi definido conforme o número de áreas operacionais das cozinhas e a necessidade de reposição de equipamentos desgastados, garantindo a continuidade do fluxo produtivo e evitando contaminações cruzadas durante o transporte interno de gêneros alimentícios e refeições prontas.
6	CARRO TÉRMICO 30 bandejas (120V)	UND	14	A capacidade para 30 bandejas foi dimensionada conforme o número médio de pacientes por unidade hospitalar e o volume de refeições servidas por turno. O modelo com alimentação elétrica de 120V foi escolhido por compatibilidade com a infraestrutura elétrica existente nas cozinhas hospitalares.O quantitativo de

ITEM	DESCRIÇÃO DO EQUIPAMENTO	UNIDADE	QUANTIDADE	JUSTIFICATIVA TÉCNICA PARA O DIMENSIONAMENTO
				14 unidades foi definido considerando o número de unidades hospitalares atendidas, o regime de funcionamento contínuo (24 horas) e a necessidade de reserva técnica para manutenção preventiva, assegurando o cumprimento das normas da RDC nº 216/2004 e da RDC nº 275/2002 da ANVISA, relativas ao transporte e distribuição de alimentos prontos.
7	CARRO AUXILIAR BANDEJAS (70x45x100 cm)	UND	5	As dimensões especificadas atendem às necessidades ergonômicas e de espaço das cozinhas hospitalares, possibilitando o deslocamento em corredores estreitos e áreas de serviço. O material em aço inox proporciona durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de higienização, conforme as normas sanitárias da ANVISA.O quantitativo de 5 unidades foi estabelecido de acordo com o número de setores de distribuição e preparo existentes, além da necessidade de reposição de equipamentos danificados pelo uso contínuo, assegurando o pleno funcionamento da rotina operacional e a manutenção das boas práticas de manipulação de alimentos.
8	CARRO PLATAFORMA 285 kg	UND	1	A capacidade de 285 kg foi dimensionada considerando o peso médio das cargas movimentadas nas rotinas de abastecimento e redistribuição interna, garantindo segurança e estabilidade durante o transporte. O número de 1 unidade foi definido conforme o fluxo de recebimento e movimentação de gêneros nas unidades de maior volume operacional, substituindo equipamentos antigos com desgaste estrutural.O uso desse equipamento contribui para a manutenção das boas práticas de armazenamento e transporte de alimentos, em conformidade com as normas da RDC nº 275/2002 da ANVISA e com as diretrizes ergonômicas previstas nas normas de segurança do trabalho.
9	DEPÓSITO LIXO AÇO INOX 50 L com pedal	UND	13	A capacidade de 50 litros é adequada ao volume de resíduos gerados nas áreas de preparo, cocção e higienização de utensílios, permitindo o descarte frequente sem comprometimento das rotinas de limpeza. O material em aço inox garante durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de higienização, requisitos fundamentais para ambientes que exigem alto padrão sanitário.O quantitativo de 13 unidades foi definido conforme o número de setores produtivos e pontos de geração de resíduos nas unidades hospitalares,

ITEM	DESCRIÇÃO DO EQUIPAMENTO	UNIDADE	QUANTIDADE	JUSTIFICATIVA TÉCNICA PARA O DIMENSIONAMENTO
				assegurando a adequada distribuição dos coletores e a conformidade com as normas de higiene e segurança do trabalho.
10	DEPÓSITO LIXO AÇO INOX 30 L com pedal	UND	3	A capacidade de 30 litros foi dimensionada de acordo com o volume médio de resíduos diários nesses setores, assegurando a funcionalidade sem ocupar espaço excessivo em áreas reduzidas. O material em aço inox foi adotado por sua durabilidade, resistência a agentes químicos e facilidade de higienização, conforme exigido pela RDC nº 216/2004 da ANVISA.O quantitativo de 3 unidades foi estabelecido conforme o número de pontos de apoio que demandam recipientes de menor capacidade, garantindo cobertura adequada e padronização do sistema de coleta interna de resíduos nas Unidades de Alimentação e Nutrição.
11	ESTERILIZADOR MAMADEIRA ELÉTRICO (220V)	UND	1	O esterilizador de mamadeira elétrico é indispensável nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) que realizam o preparo de dietas infantis e fórmulas lácteas, assegurando a completa higienização dos utensílios utilizados na alimentação de recém-nascidos e lactentes. O processo de esterilização a vapor elimina microrganismos patogênicos e previne contaminações cruzadas, garantindo a segurança microbiológica dos alimentos ofertados.A opção pelo modelo elétrico de 220V deve-se à compatibilidade com a rede elétrica instalada e à praticidade de uso em ambientes hospitalares. O dimensionamento de 1 unidade atende à demanda operacional do setor responsável pelo preparo de fórmulas infantis, considerando o número de mamadeiras utilizadas por turno e o tempo médio de cada ciclo de esterilização.A aquisição deste equipamento contribui para o cumprimento das normas da ANVISA, especialmente a RDC nº 50/2002 e a RDC nº 216/2004, que estabelecem requisitos de higiene e segurança para o preparo de alimentos em estabelecimentos de saúde.
12	AMASSADOR/ESP. MANUAL BATATAS INDUSTRIAL	UND	1	O amassador ou espremedor manual de batatas industrial é utilizado nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) hospitalares para o preparo de purês e guarnições, garantindo textura uniforme e qualidade nas preparações servidas aos pacientes e colaboradores. O modelo manual foi selecionado por apresentar manutenção simples, baixo

ITEM	DESCRIÇÃO DO EQUIPAMENTO	UNIDADE	QUANTIDADE	JUSTIFICATIVA TÉCNICA PARA O DIMENSIONAMENTO
				consumo de energia e fácil manuseio, sendo ideal para produções médias e contínuas. A estrutura industrial assegura durabilidade, resistência ao uso intensivo e conformidade com as normas sanitárias da ANVISA, permitindo higienização completa após o uso e reduzindo riscos de contaminação cruzada.
13	ESTANTE GALVANIZADA 1800x400x1000 mm (100 kg/plano)	UND	22	Necessária para o armazenamento seguro e organizado de insumos secos, utensílios e materiais de limpeza nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) hospitalares. O acabamento galvanizado proporciona durabilidade, resistência à oxidação e facilidade de higienização, características fundamentais para ambientes que exigem controle sanitário rigoroso.As dimensões e a capacidade de carga por plano (100 kg) foram definidas com base no volume médio de itens armazenados e nas condições de ventilação e espaço disponíveis nos depósitos das UAN. O modelo metálico ajustável permite adequação às diferentes alturas dos produtos e favorece a limpeza das áreas de piso, em conformidade com a RDC nº 216/2004 da ANVISA.
14	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL (6 L) 220V	UND	7	Utilizado no preparo de sucos e dietas líquidas nas UAN hospitalares. A capacidade atende à produção diária e o modelo 220V garante desempenho e durabilidade. Quantitativo definido conforme número de unidades e reposição de equipamentos.
15	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL (3 L)	UND	12	Indicado para preparo de pequenas porções de sucos, molhos e dietas especiais nas UAN hospitalares. A capacidade de 3 litros atende às produções fracionadas e de uso contínuo. O quantitativo de 12 unidades foi definido conforme o número de setores e a necessidade de reposição de equipamentos.
16	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL (8 L)	UND	7	Utilizado no preparo de grandes volumes de sucos, cremes e dietas líquidas nas UAN hospitalares. A capacidade de 8 litros garante agilidade e eficiência em produções de maior escala. O quantitativo de 7 unidades foi definido conforme a demanda das cozinhas e substituição de equipamentos antigos.
17	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL (25 L)	UND	2	Utilizado para preparo de grandes volumes de dietas, sopas e sucos nas UAN hospitalares. A capacidade de 25 litros garante produtividade e eficiência em cozinhas de alta demanda. O quantitativo de 2 unidades foi definido conforme o volume de produção e a

ITEM	DESCRIÇÃO DO EQUIPAMENTO	UNIDADE	QUANTIDADE	JUSTIFICATIVA TÉCNICA PARA O DIMENSIONAMENTO
				necessidade de reposição de equipamentos.
18	LIQUIDIFICADOR DOMÉSTICO 2 L (1.200 W)	UND	17	Utilizado no preparo de pequenas porções e dietas individualizadas nas copas e setores de apoio das UAN. A capacidade de 2 litros e a potência de 1.200 W garantem eficiência e agilidade no uso diário. O quantitativo de 17 unidades foi definido conforme o número de pontos de preparo e necessidade de reposição.
19	BALANÇA PLATAFORMA Aço inox 300 kg	UND	5	Essencial para o controle de pesagem de gêneros alimentícios e insumos nas UAN. A capacidade de 300 kg atende ao recebimento e conferência de grandes volumes, garantindo precisão e agilidade. O quantitativo de 5 unidades foi definido conforme o número de unidades de abastecimento e necessidade de reposição.
20	BALANÇA ELETRÔNICA 40 kg precisão 5 g	UND	10	Utilizada nas UAN para o fracionamento e controle de ingredientes durante o preparo de refeições e dietas especiais. A capacidade de 40 kg e a precisão de 5 g garantem pesagens seguras e exatas, essenciais ao controle de qualidade nutricional. O quantitativo de 10 unidades foi definido conforme o número de áreas de preparo e a necessidade de substituição de equipamentos antigos.
21	FOGÃO A GÁS DOMÉSTICO 6 bocas	UND	2	Utilizado nas UAN para preparo de pequenas produções e apoio em setores de dietas específicas. O modelo de 6 bocas oferece versatilidade e atende à demanda de preparo simultâneo de diferentes preparações. O quantitativo de 2 unidades foi definido conforme a necessidade de reposição e apoio às cozinhas auxiliares.
22	FORNO MICRO-ONDAS 20 L	UND	3	A aquisição de três unidades de forno micro-ondas é necessária para atender às demandas das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) vinculadas à rede hospitalar municipal. O equipamento é essencial para o reaquecimento rápido de preparações alimentares, testes de temperatura e pequenas porções de alimentos utilizados em controle de qualidade e serviço dietético, garantindo agilidade e segurança na rotina das UAN. O quantitativo foi dimensionado de acordo com o número de unidades que necessitam reposição ou ampliação de infraestrutura.
23	FORNO MICRO-ONDAS 31 L (220V)	UND	6	A aquisição de seis unidades de forno micro-ondas de 31 litros visa atender à reposição e ampliação da capacidade operacional das Unidades de

ITEM	DESCRIÇÃO DO EQUIPAMENTO	UNIDADE	QUANTIDADE	JUSTIFICATIVA TÉCNICA PARA O DIMENSIONAMENTO
				Alimentação e Nutrição (UAN) hospitalares. O modelo de maior capacidade permite o aquecimento simultâneo de volumes maiores de alimentos, atendendo à rotina intensa de preparo e serviço das dietas hospitalares. O quantitativo foi definido conforme levantamento das unidades que necessitam substituição de equipamentos obsoletos ou instalação de novos pontos de apoio.
24	BEBEDOURO INDUSTRIAL COLUNA 25 L inox	UND	1	A aquisição de uma unidade de bebedouro industrial é necessária para atender à demanda de hidratação de colaboradores e servidores em área de produção das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) hospitalares, garantindo acesso à água potável e refrigerada. O quantitativo foi definido considerando a necessidade de substituição de equipamento inoperante, de forma a assegurar condições adequadas de trabalho e boas práticas de higiene e segurança alimentar.
25	BEBEDOURO INDUSTRIAL inox 100 L 3 torneiras	UND	1	A aquisição de uma unidade de bebedouro industrial de 100 litros é necessária para atender áreas de maior fluxo de colaboradores e usuários, como refeitórios e setores de produção das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) hospitalares. A capacidade ampliada e o número de torneiras garantem o fornecimento contínuo de água potável e refrigerada em horários de pico, promovendo conforto e condições adequadas de hidratação. O quantitativo foi dimensionado conforme a necessidade identificada em vistoria técnica.
26	EXTRATOR DE SUCO INDUSTRIAL (3 L copo)	UND	14	A aquisição de 14 unidades de extrator de suco industrial visa equipar as Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), permitindo o preparo diário de sucos naturais destinados aos pacientes e servidores. O equipamento é essencial para garantir a oferta de bebidas frescas, seguras e nutricionalmente adequadas, atendendo às necessidades dietéticas e às boas práticas de alimentação hospitalar. O quantitativo foi definido com base no número de UAN em operação, considerando a necessidade de reposição e ampliação do parque de equipamentos.
27	GELADEIRA INDUSTRIAL 4 portas 675 L inox	UND	1	A aquisição de uma geladeira industrial de 675 litros é necessária para atender à demanda de armazenamento seguro de gêneros perecíveis, insumos e preparações nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN). O

ITEM	DESCRIÇÃO DO EQUIPAMENTO	UNIDADE	QUANTIDADE	JUSTIFICATIVA TÉCNICA PARA O DIMENSIONAMENTO
				equipamento assegura a conservação adequada dos alimentos utilizados na produção das dietas, garantindo o cumprimento das normas de segurança alimentar. O quantitativo foi definido conforme a necessidade de substituição de equipamento com vida útil ultrapassada e ampliação da capacidade de estocagem em unidade específica.
28	REFRIGERADOR INDUSTRIAL 4 portas vidro 1000 L	UND	2	A aquisição de dois refrigeradores industriais com portas de vidro é necessária para ampliar e modernizar a estrutura de conservação de alimentos e preparações nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN). As portas de vidro permitem visualização interna sem abertura constante, otimizando o controle de estoque e a segurança alimentar. O quantitativo foi dimensionado de acordo com as necessidades identificadas em unidades que demandam maior capacidade de armazenamento e organização dos produtos refrigerados.
29	REFRIGERADOR EXPOSITOR 295 L	UND	1	A aquisição de uma unidade de refrigerador expositor de 295 litros é necessária para atender à demanda de armazenamento e exposição de alimentos e bebidas em ambiente controlado de temperatura nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN). O modelo de menor capacidade é indicado para áreas de apoio ou unidades com menor volume de produção, garantindo praticidade e eficiência energética. O quantitativo foi definido de acordo com a necessidade específica de substituição e adequação de espaço físico.
30	PROCESSADOR ALIMENTOS 2,1 L (800–1300 W)	UND	3	A aquisição de três unidades de processador de alimentos é necessária para otimizar o preparo de hortaliças, frutas e outros ingredientes utilizados nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN). O equipamento permite maior agilidade e padronização no corte e preparo dos alimentos, reduzindo o tempo de produção e garantindo melhor aproveitamento da matéria-prima. O quantitativo foi dimensionado conforme o número de unidades que necessitam substituição de equipamentos desgastados e ampliação da capacidade produtiva.
31	REFRIGERADOR DOMÉSTICO DUPLEX 450 L (A) 220V	UND	11	A aquisição de onze unidades de refrigerador doméstico duplex é necessária para atender às demandas das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN). O equipamento é destinado ao armazenamento de gêneros perecíveis,

ITEM	DESCRIÇÃO DO EQUIPAMENTO	UNIDADE	QUANTIDADE	JUSTIFICATIVA TÉCNICA PARA O DIMENSIONAMENTO
				insumos e dietas, garantindo adequada conservação dos alimentos em áreas com menor necessidade de refrigeração industrial. O quantitativo foi definido conforme levantamento técnico que identificou unidades com equipamentos obsoletos ou em falta.
32	REFRIGERADOR DOMÉSTICO 1 porta 300 L	UND	2	A aquisição de duas unidades de refrigerador doméstico de 300 litros é necessária para atender a setores de apoio e pequenas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) hospitalares, onde há necessidade de conservação de alimentos e insumos em menor escala. O quantitativo foi definido com base em levantamento técnico que identificou carência de equipamentos e necessidade de reposição de unidades em uso prolongado.
33	FREEZER HORIZONTAL 500 L Frost Free	UND	12	A aquisição de doze unidades de freezer horizontal de 500 litros é necessária para garantir o armazenamento adequado de alimentos congelados e polpas de frutas utilizados nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) hospitalares. O equipamento é essencial para a manutenção da cadeia de frio e prevenção de perdas de gêneros perecíveis, assegurando qualidade e segurança alimentar. O quantitativo foi dimensionado conforme levantamento técnico, considerando a capacidade de produção de cada unidade e a necessidade de reposição de equipamentos com vida útil encerrada.
34	FREEZER VERTICAL 360 L Frost Free	UND	6	A aquisição de seis unidades é necessária para armazenamento de alimentos congelados, polpas de frutas e preparações das UAN hospitalares. O quantitativo atende à demanda de produção e reposição de equipamentos com vida útil encerrada, garantindo manutenção da cadeia de frio e qualidade dos alimentos.
35	FREEZER COMERCIAL VERTICAL 4 portas inox	UND	1	A unidade é necessária para atender à demanda de armazenamento e organização de grandes volumes de alimentos congelados nas UAN hospitalares, substituindo equipamentos antigos e ampliando a capacidade operacional.
36	FREEZER HORIZONTAL 309 L	UND	3	A aquisição de três unidades visa atender à necessidade de armazenamento de alimentos congelados e polpas de frutas nas UAN hospitalares, garantindo conservação adequada, prevenção de perdas e eficiência operacional.
37	BATEDEIRA PLANETÁRIA inox 4,5 L	UND	7	A aquisição de sete unidades é necessária

ITEM	DESCRIÇÃO DO EQUIPAMENTO	UNIDADE	QUANTIDADE	JUSTIFICATIVA TÉCNICA PARA O DIMENSIONAMENTO
	0,5 CV			para otimizar o preparo de massas, cremes e preparações das UAN hospitalares, aumentando a produtividade e padronizando os processos. O quantitativo atende à demanda de substituição de equipamentos desgastados e ampliação da capacidade de produção.
38	BATEDEIRA INDUSTRIAL PLANETÁRIA 10 L 1,2 HP	UND	2	A aquisição de duas unidades é necessária para atender à produção de grandes volumes de preparações nas UAN hospitalares, como massas e cremes, garantindo eficiência, padronização e agilidade na rotina de alimentação. O quantitativo foi definido conforme levantamento técnico das unidades que necessitam ampliação de capacidade ou substituição de equipamentos.
39	COIFA AÇO INOX com exaustor 100x60x50 cm	UND	1	A aquisição de uma unidade é necessária para garantir a remoção eficiente de fumaça e vapores em áreas de preparo de alimentos na UAN, atendendo às normas de segurança e higiene alimentar.
40	COIFA AÇO INOX 1,20x75x45 cm (6 bocas)	UND	1	A unidade atende à necessidade de extração de fumaça e vapores em áreas de cocção com fogões de seis bocas na UAN, garantindo ambiente seguro e adequado às boas práticas de manipulação de alimentos.
41	COIFA PIRAMIDAL 90 cm (domestic)	UND	1	A aquisição é necessária para pequenas áreas de preparo ou cozinhas de apoio, garantindo remoção de fumaça e vapores, segurança e higiene.
42	COIFA CENTRO INDUSTRIAL 2500x1300x600 mm	UND	3	A aquisição de três unidades atende às cozinhas centrais das UAN hospitalares, garantindo extração eficiente de fumaça e vapores em áreas de grande produção, assegurando conforto, higiene e segurança.
43	BALCÃO TÉRMICO REFRIGERADO MÓDULO GN 1/1 (1500x700x900)	UND	3	A aquisição de três unidades garante armazenamento e conservação de preparações prontas, mantendo a temperatura ideal de alimentos nas UAN. O equipamento assegura segurança alimentar, reduz perdas, permite organização eficiente das refeições e contribui para a distribuição ágil e segura das dietas hospitalares.
44	BALCÃO DISTRIBUIÇÃO AQUECIDO 5 posições GN1/1 (1800x700x935)	UND	7	A aquisição de sete unidades é essencial para manter alimentos aquecidos durante a distribuição nas UAN hospitalares, garantindo que refeições sejam servidas na temperatura adequada. Contribui para a qualidade sensorial dos alimentos, eficiência operacional e cumprimento das normas de segurança alimentar.

ITEM	DESCRIÇÃO DO EQUIPAMENTO	UNIDADE	QUANTIDADE	JUSTIFICATIVA TÉCNICA PARA O DIMENSIONAMENTO
45	TERMÔMETRO INFRAVERMELHO ALIMENTOS (-50 a 380°C)	UND	4	A aquisição de quatro unidades permite monitoramento rápido e seguro das temperaturas de alimentos e superfícies, essencial para controle de qualidade e segurança alimentar nas UAN. O equipamento auxilia na prevenção de contaminação e garante conformidade com normas sanitárias.
46	CAFETEIRA INDUSTRIAL inox 6 L	UND	3	A aquisição de quatro unidades permite monitoramento rápido e seguro das temperaturas de alimentos e superfícies, essencial para controle de qualidade e segurança alimentar nas UAN. O equipamento auxilia na prevenção de contaminação e garante conformidade com normas sanitárias.
47	CAFETEIRA INDUSTRIAL inox 10 L	UND	10	Dez unidades foram dimensionadas com base no volume diário de preparo de café nas UAN, considerando o número de refeitórios, áreas de apoio e setores com grande fluxo de pacientes e colaboradores. O quantitativo garante que todas as áreas possam atender à demanda simultaneamente, evitando sobrecarga dos equipamentos e interrupções no serviço, promovendo eficiência, padronização e continuidade operacional.
48	ESTADIOMÊTRO VERTICAL/HORIZONTAL portátil	UND	1	A aquisição de uma unidade foi definida considerando que o estadiômetro é portátil e pode ser utilizado em diferentes setores conforme a demanda diária de aferição. O dimensionamento garante que todas as medições necessárias sejam realizadas sem necessidade de múltiplos equipamentos, assegurando eficiência operacional, praticidade e redução de custos.
49	PURIFICADOR ÁGUA ELÉTRONICO 800 ml (parede/bancada)	UND	20	O quantitativo de 20 unidades foi dimensionado considerando o número de setores das UAN, áreas de apoio, salas de preparo e refeitórios, garantindo disponibilidade suficiente de água potável para pacientes e colaboradores. A quantidade atende simultaneamente múltiplos pontos de uso, assegurando conforto, segurança hídrica e eficiência operacional, evitando filas ou espera pelo abastecimento.
50	BEBEDOURO INDUSTRIAL 150 L inox 3 torneiras	UND	1	A unidade foi dimensionada considerando a necessidade de abastecimento de água em uma área específica das UAN com fluxo controlado de colaboradores e pacientes. Uma única unidade atende eficientemente à demanda prevista para o setor, garantindo disponibilidade contínua, segurança hídrica e evitando superdimensionamento do equipamento.

ITEM	DESCRIÇÃO DO EQUIPAMENTO	UNIDADE	QUANTIDADE	JUSTIFICATIVA TÉCNICA PARA O DIMENSIONAMENTO
51	BEBEDOURO COLUNA inox 25 L (2 torneiras)	UND	2	A instalação de bebedouro tipo coluna em aço inoxidável, capacidade de 25 litros e duas torneiras, justifica-se para garantir o adequado fornecimento de água potável e refrigerada aos usuários, conforme recomendações da NR 24 e critérios de conforto.O dimensionamento considera o número de usuários do ambiente, a necessidade de atendimento simultâneo e a durabilidade do equipamento. O modelo em inox assegura higiene, resistência e facilidade de manutenção, atendendo às exigências sanitárias e operacionais do local.
52	CAIXA TÉRMICA c/ termômetro 10 L	UND	4	As caixas térmicas de 10 litros com termômetro são necessárias para o transporte e conservação de materiais sensíveis à temperatura, como vacinas, amostras ou medicamentos. O volume de 10L atende à demanda média de uso, garantindo praticidade e eficiência térmica. O termômetro permite o controle contínuo da temperatura, assegurando conformidade com normas sanitárias. A quantidade de 4 unidades foi dimensionada para atender às equipes de campo e reserva operacional, garantindo continuidade das atividades e substituição em caso de manutenção.
53	CAIXA TÉRMICA 34 L c/ termômetro	UND	2	As caixas térmicas de 34 litros com termômetro são necessárias para o armazenamento e transporte de materiais que exigem controle de temperatura, como vacinas, medicamentos ou amostras biológicas em maior volume. A capacidade de 34L permite acondicionar quantidades superiores com estabilidade térmica adequada. O termômetro possibilita o monitoramento contínuo da temperatura, garantindo conformidade com as normas sanitárias. O quantitativo de 2 unidades foi definido para atender às demandas operacionais simultâneas e manter reserva técnica em caso de manutenção ou substituição.
54	INFANTÔMETRO/ESTADIÔMETRO infantil (até 2 anos)	UND	1	O infantômetro é essencial para a medição precisa do comprimento de crianças de até 2 anos, permitindo o acompanhamento do crescimento e o monitoramento do estado nutricional conforme os protocolos do Ministério da Saúde. A aquisição de 1 unidade é suficiente para atender à demanda do serviço, garantindo avaliações antropométricas padronizadas, seguras e com precisão nos atendimentos pediátricos.
55	PRATELEIRA AÇO INOX perfurada 2,50x0,40 m	UND	1	A prateleira em aço inox perfurada é necessária para o armazenamento

ITEM	DESCRIÇÃO DO EQUIPAMENTO	UNIDADE	QUANTIDADE	JUSTIFICATIVA TÉCNICA PARA O DIMENSIONAMENTO
				higiênico e organizado de materiais em áreas que exigem controle sanitário, como laboratórios, cozinhas ou unidades de saúde. O aço inoxidável oferece resistência à corrosão, fácil higienização e durabilidade. O modelo perfurado favorece a ventilação e evita acúmulo de umidade. A dimensão de 2,50 x 0,40 m atende ao espaço disponível e à capacidade de armazenamento necessária, sendo suficiente uma unidade para a demanda do setor.
56	ESTANTE AÇO INOX 1,2 m com 4 prateleiras	UND	19	As estantes em aço inox com 4 prateleiras são necessárias para o armazenamento seguro, organizado e higiênico de materiais, insumos ou equipamentos em ambientes que exigem controle sanitário, como laboratórios, unidades de saúde ou áreas de preparo de alimentos. O aço inox garante resistência à corrosão, durabilidade e fácil higienização, enquanto as quatro prateleiras permitem a otimização do espaço vertical.
57	CALDEIRA 200 L inox	UND	3	As caldeiras de 200 litros em aço inox são essenciais para o aquecimento seguro e eficiente de grandes volumes de líquidos, garantindo resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza. A capacidade de 200 L atende à demanda operacional de preparo de soluções, higienização ou processos industriais/laboratoriais que requerem volume elevado.
58	FOGÃO INDUSTRIAL inox 4 queimadores (com forno e chapa)	UND	4	Os fogões industriais em inox com 4 queimadores, forno e chapa são essenciais para o preparo eficiente de grandes volumes de alimentos em cozinhas profissionais ou unidades de alimentação. O aço inox garante resistência, durabilidade e facilidade de higienização. A combinação de queimadores, forno e chapa permite versatilidade no preparo, atendendo diferentes tipos de preparo simultaneamente.
59	FOGÃO INDUSTRIAL inox 4 queimadores (sem forno)	UND	1	O fogão industrial em inox com 4 queimadores é necessário para o preparo ágil e eficiente de grandes volumes de alimentos em cozinhas profissionais ou unidades de alimentação. O aço inox proporciona durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de higienização. A configuração sem forno atende atividades específicas que demandam apenas o uso de queimadores, garantindo flexibilidade operacional. A aquisição de 1 unidade atende à demanda pontual do setor, complementando os equipamentos já existentes.

ITEM	DESCRIÇÃO DO EQUIPAMENTO	UNIDADE	QUANTIDADE	JUSTIFICATIVA TÉCNICA PARA O DIMENSIONAMENTO
60	FOGÃO INDUSTRIAL MODULAR CENTRO 6 queimadores (100 L forno)	UND	5	Os fogões industriais modulares com 6 queimadores e forno de 100 litros são essenciais para o preparo simultâneo de grandes volumes de alimentos em cozinhas profissionais, garantindo eficiência, rapidez e versatilidade no atendimento. O aço inox assegura durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de higienização.
61	FOGÃO INDUSTRIAL MODULAR CENTRO 6 queimadores (variação)	UND	1	O fogão industrial modular com 6 queimadores (variação) é necessário para complementar a capacidade de preparo de grandes volumes de alimentos em cozinhas profissionais, garantindo flexibilidade operacional e atendimento a diferentes demandas simultâneas. Fabricado em aço inox, oferece durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de higienização. A aquisição de 1 unidade atende à necessidade específica de incremento na produção ou substituição pontual, sem comprometer a operação dos demais equipamentos.
62	FOGÃO INDUSTRIAL MODULAR 8 queimadores (forno 110 L)	UND	6	Os fogões industriais modulares com 8 queimadores e forno de 110 litros são essenciais para o preparo simultâneo de grandes volumes de alimentos em cozinhas profissionais de alta demanda, garantindo eficiência, rapidez e versatilidade operacional. O aço inox proporciona durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de higienização.
63	FORNO COMBINADO A GÁS 10 GN (vapor/ar quente)	UND	1	O forno combinado a gás 10 GN, com funções de vapor e ar quente, é essencial para o preparo eficiente e uniforme de grandes volumes de alimentos em cozinhas profissionais, garantindo versatilidade, qualidade e padronização nas preparações. A função combinada permite assar, cozinhar e vaporizar simultaneamente, otimizando tempo e recursos. A aquisição de 1 unidade atende à demanda específica de produção, complementando os equipamentos existentes e possibilitando maior flexibilidade operacional.
64	FORNO ELÉTRICO BANCADA 38 L	UND	2	Os fornos elétricos de bancada com capacidade de 38 litros são necessários para o preparo rápido e eficiente de pequenas porções de alimentos em cozinhas profissionais ou unidades de alimentação. O equipamento permite controle preciso de temperatura, garantindo uniformidade no cozimento e qualidade dos produtos.
65	MÁQUINA GELO 41 kg/dia inox	UND	1	A máquina de gelo com capacidade de 41 kg/dia em aço inox é essencial para o fornecimento contínuo de gelo em unidades de alimentação, laboratórios,

ITEM	DESCRIÇÃO DO EQUIPAMENTO	UNIDADE	QUANTIDADE	JUSTIFICATIVA TÉCNICA PARA O DIMENSIONAMENTO
				hospitais ou serviços de eventos, garantindo higiene, segurança e praticidade. O aço inox assegura durabilidade, resistência à corrosão e fácil limpeza. A aquisição de 1 unidade atende à demanda operacional do setor, garantindo suprimento diário suficiente e manutenção da qualidade dos serviços.
66	MULTIPROCESSADOR INOX 7 discos (180 kg/h)	UND	1	O multiprocessador em inox com 7 discos e capacidade de 180 kg/h é essencial para o processamento rápido e eficiente de grandes volumes de alimentos em cozinhas profissionais, garantindo uniformidade, qualidade e agilidade nas preparações. O aço inox proporciona durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de higienização. A aquisição de 1 unidade atende à demanda operacional do setor, permitindo produção contínua e padronizada dos alimentos.
67	CORTADOR/PICADOR ALUMÍNIO c/ cavalete	UND	5	Os cortadores/picadores em alumínio com cavalete são essenciais para o corte e picagem rápida e segura de grandes volumes de alimentos em cozinhas profissionais, garantindo eficiência, uniformidade e segurança operacional. O material em alumínio proporciona leveza, durabilidade e facilidade de higienização.
68	MESA AÇO INOX 140x70x85 cm	UND	8	A substituição dos equipamentos é necessária devido ao desgaste natural pelo uso contínuo, obsolescência tecnológica ou necessidade de adequação às normas de segurança, higiene e eficiência operacional. A renovação garante a manutenção da qualidade, produtividade e segurança nas atividades diárias, evitando interrupções nos serviços e reduzindo riscos de falhas. O quantitativo de unidades foi definido com base na demanda operacional atual, garantindo continuidade das atividades e a substituição de equipamentos em fim de vida útil ou performance insuficiente.
69	CHAPA A GÁS AÇO INOX (3 queimadores)	UND	2	A aquisição das chapas a gás em aço inox com 3 queimadores se justifica pela necessidade de substituição de equipamentos desgastados ou pelo aumento da capacidade operacional da cozinha. O aço inox garante durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de higienização.
70	ESTRADO EM POETILENO 100x80x10 cm (pallet)	UND	14	A aquisição dos estrados em PEAD 100x80x10 cm se justifica pela necessidade de substituição de unidades desgastadas e pelo atendimento à demanda operacional do setor de armazenamento. Os estrados permitem

ITEM	DESCRIÇÃO DO EQUIPAMENTO	UNIDADE	QUANTIDADE	JUSTIFICATIVA TÉCNICA PARA O DIMENSIONAMENTO
				organizar, elevar e proteger materiais e insumos, garantindo ventilação adequada, higiene e segurança contra umidade. O material em PEAD oferece durabilidade, resistência química e facilidade de limpeza. O quantitativo de 14 unidades atende à demanda atual, permitindo continuidade das atividades, manutenção da eficiência logística e organização segura dos produtos.

PREÇO MÉDIO ESTIMADO: Será informado em momento oportuno pela GECOM/DCP/FMS.

1. 3. DA CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

1.3.1. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo bem de luxo, conforme Decreto Municipal nº 24.007, de 24 de abril de 2023;

1.3.2. O(s) objeto(s) dessa licitação são classificados como bens comuns, pois possuem especificações usuais de mercado e padrões de qualidade definidas em edital, conforme estabelece o inciso XIII do art. 6º da Lei n.º 14.133, de 2021.

1.4. DA VIGÊNCIA E DA PRORROGAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

1.4.1. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados da publicação do contrato no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, na forma do artigo 105 da Lei n° 14.133, de 2021.

1.5. DO TRATAMENTO DIFERENCIADO CONFERIDO À ME/EPP/MEI EM CONTRATAÇÕES E LICITAÇÕES PÚBLICAS

1.5.1. A Administração deverá estabelecer, em certames para aquisição de bens ou produtos de natureza divisível, cota de até 25% (vinte e cinco por cento) do objeto para a contratação de Microempresas e Empresas de Pequeno Porte. Por essa razão, uma parcela de 16, 66 % (Dezesseis vírgula sessenta e seis por cento) dos quantitativos divisíveis do objeto, cujo valor estimado do item seja superior a 80.000,00 (oitenta mil), deverá ser RESERVADA às MEs, MEIs e EPPs beneficiadas pelo art. 48, III, LC nº 123/2006, alterada pela LC nº 147/2014;

1.5.2. A Administração deverá realizar processo licitatório destinado exclusivamente à participação de microempresas e empresas de pequeno porte nos itens de contratação cujo valor estimado seja de até R$ 80.000,00 (oitenta mil reais), conforme art. 48, I da Lei Complementar nº 123/2006, alterada pela Lei Complementar nº 147/2014;

1.5.3. O benefício trazido pela Lei Complementar nº 123/2006, alterada pela Lei Complementar nº 147/2014, é aplicável a qualquer modalidade de licitação, cabendo ao licitante o ônus da prova da regularidade fiscal ao ser beneficiado pelo tratamento diferenciado e favorecido;

1.5.4. À Administração Pública cabe somente assegurar o tratamento diferenciado e favorecido para as empresas enquadradas que comprovem tal situação;

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

1.5.6. Se a mesma empresa vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação deverá ocorrer pelo menor preço item;

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

1.5.8. O vencedor da cota reservada poderá apresentar valor diferente da cota principal desde que seja vantajoso para a Administração Pública e que não ultrapasse o preço de referência (valor médio unitário) da pesquisa de preços, consoante art.10, inciso I do Decreto Federal nº 8.538/2015;

1.5.9. É vedada a aplicação dos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, no caso de licitação para aquisição de bens, ou contratação de serviços em geral, ao item cujo valor estimado for superior à receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, conforme Art. 4º da Lei 14.133/2021;

1.5.10. Os benefícios aos quais se refere o caput do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021, não serão estendidos a microempresas e empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, tenham celebrado contratos com a Administração Pública, cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, devendo o licitante demonstrar observância desse limite na licitação por meio da Declaração de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte.

ITEM	CÓDIGO E-GOVERNE	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO R$	VALOR TOTAL R$
3	43973	362782	ARMÁRIO MULTIUSO EM MATERIAL MDF COM 02 PORTAS E PUXADOR: COM 04 PRATELEIRAS; COR CINZA; A =1 60 CM, L = 91 CM, P = 42 CM.	9	R$ 676,33	R$ 6.086,97
4	22760	458662	ARMÁRIO DE AÇO COM PORTA E FECHADURA, 4 PRATELEIRAS, MEDIDA APROX: A X L X P=1,98 m x 90 cm x 40 cm.	2	R$ 1.439,17	R$ 2.878,34
5	28796	630010	ARMÁRIO ROUPEIRO DE AÇO COM 12 PORTAS PARA VESTUÁRIO COM FECHADURA: CHAPA DAS PRATELEIRAS: 26 (0,45 mm); PINTURA ELETROSTÁTICA/EPOXI; DIMENSÕES (A X L X P): 1,98 m X 1,22 m X 40 cm; COM 08 PÉS NIVELADORES + SAPATAS.	7	R$ 1.149,74	R$ 8.048,18
6	42289	479819	BANHO MARIA DIGITAL: CAPACIDADE 05 LITROS; COM TEMPERATURA ATÉ 100°C; REGULADOR DIGITAL E CUBA DE AÇO INOXIDAVEL SEM TAMPA; 220V.	1	R$ 1.789,28	R$ 1.789,28
7	43975	401819	CARRO UTILITÁRIO EM CHAPA REFORÇADA DE AÇO INOX PARA O TRANSPORTE DE REFEIÇÃO: FECHADO, COM PEDAL E 2 PORTAS, ALÇA PARA TRANSPORTE, COM 3 PRATELEIRAS ESPAÇOSAS (CAPACACIDADE DE 136 KG, SENDO 45,4 KG POR PRATELEIRA); PARA CHOQUE DE BORRACHA EM TODA VOLTA. RODÍZIOS DE 125 MM DE DIÂMETRO COM FREIOS EM DIAGONAL.DIMENSOES: ALTURA APROXIMADA DE 96,0 CM; LARG: APROXIMADA DE 103,2 CM; PROFUNDIDADE: APROXIMADA DE 50,8 CM; CAPACIDADE TOTAL APROXIMADA DE136 KG.	3	R$ 2.378,56	R$ 7.135,68

8	43976	401819	CARRO TÉRMICO FECHADO EM AÇO INOX COM 2 PORTAS: CONSTRUÍDO TOTALMENTE EM AÇO INOX COM ISOLAMENTO DE LÃ DE VIDRO; DOTADO DE DUAS PORTAS VERTICAIS COM TRINCO SOB PRESSÃO E GUARNIÇÃO VEDANTE; PARTE SUPERIOR COM REQUADRO FIXO EM TUBO INOX 1/2" X 1,2MM.- MONTADO SOBRE BASE EM AÇO INOX; POSSUI 4 RODÍZIOS DE 125 MM DE DIÂMETRO COM ROLAMENTO, SENDO 2 FIXOS E 2 GIRATÓRIOS COM FREIO; PARA-CHOQUE DE BORRACHA EM TODA VOLTA DO CARRO; AQUECIMENTO ATRAVÉS DE RESISTÊNCIA ELÉTRICA, COM 2 KW DE POTÊNCIA; CONTROLE DE TEMPERATURA ATRAVÉS DE TERMOSTATO REGULAR DE 20º A 120ºC, LÂMPADA SINALIZADORA; CAPACIDADE PARA 30 BANDEJAS NA MEDIDA DE 40 X 30 CM, SENDO O ESPAÇO ENTRE AS BANDEJAS DE 07 OU 08 CM; NÃO ACOMPANHA BANDEJAS; DIMENSÕES: COMPRIMENTO: 1,15 M LARGURA: 0,65 M ALTURA: 1,45 M; TENSÃO DE 120V.	14	R$ 2.077,24	R$ 29.081,36
9	43976	469974	CARRO AUXILIAR PARA O TRANSPORTE DE BANDEJAS COM PARA CHOQUE E 03 PLANOS EM AÇO INOXIDAVEL 304, AISI 18.8; ESTRUTURA TUBULAR; BANDEJAS LISAS COM GRADIL EM TODOS OS LADOS; PARA CHOQUE INFERIOR EM AÇO INOX RVESTIDO DE BORRACHA;04 RODIZIOS INDUSTRIAIS DE 5”(02 COM FREIOS); DIMENSOES APROX: (CXLXA):70CM X 45CM X 100CM);	5	R$ 1.905,67	R$ 9.528,35
10	43978	445090	CARRO PLATAFORMA COM CAPACIDADE DE 285 KG. CARRO PLATAFORMA EM CHAPA DE AÇO INOXIDÁVEL, ESTRUTURA TUBULAR EM AÇO INOX, COM 4 RODÍZIOS(02 GIRATÓRIOS COM FREIOS E O2 FIXOS); LATERAIS ABERTAS, ACABAMENTO POLIDO. DIMENSOES: 70CM X 50CM X 100CM.	1	R$ 1.590,39	R$ 1.590,39
11	29842	407561	DEPÓSITO PARA LIXO EM AÇO INOX COM PEDAL, TAMPA E RODÍZIOS; SISTEMA ABRE E FECHA; CAPAC. 50 LITROS.	13	R$ 580,92	R$ 7.551,96

12	29851	420583	DEPÓSITO PARA LIXO EM AÇO INOX COM PEDAL E RODÍZIOS, TAMPA COM SISTEMA ABRE E FECHA; CAPAC. 30 LITROS.	3	R$ 395,22	R$ 1.185,66
13	42293	474351	ESTERILIZADOR DE MAMADEIRA ELÉTRICO. FUNÇOES: ESTERELIZA E COZINHA À VAPOR. DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO.CAPAC. DE ATÉ 6 MAMADEIRAS E ACESSÓRIOS. INCLUI PEGADOR. VOLTAGEM: 220 V - FREQUÊNCIA: 50/60 HZDIMENSÕES APROX:- ALTURA: 355 MM- LARGURA: 250 MM- PROFUNDIDADE: 265 MM- PESO: 2,07 KG.	1	R$ 360,92	R$ 360,92
14	5317	357202	AMASSADOR/ ESPREMEDOR MANUAL DE BATATAS INDUSTRIAL: APLICAÇÃO: USO DOMÉSTICO, COMERCIAL E INDUSTRIAL. PINTURA: ELETROSTÁTICA. MATERIAL DO CORPO: ALUMÍNIO FUNDIDO. MATERIAL DA CABEÇA: ALUMÍNIO FUNDIDO. MATERIAL DO CABO: ALUMÍNIO FUNDIDO. MATERIAL DO BASCULANTE: ALUMÍNIO FUNDIDO. COLUNAS: TUBO DE AÇO 5/8. CESTO E ÊMBOLO: AÇO INOX. FIXAÇÃO/APOIO: PÉS - TUBO AÇO 5/8. BASE ANTI DERRAPANTE: SIM. CESTO REMOVÍVEL: SIM. ESPECIFICAÇÕES: PESOS E MEDIDAS (APROXIMADOS); MEDIDAS DO PRODUTO: 67 X 27 X 36 CM(A X L X C); ALTURA DO CESTO: 11 CM; DIÂMETRO DO CESTO: 12 CM. PESO BRUTO: 2,42 KG.	1	R$ 40,92	R$ 40,92
15	43979	616801	ESTANTE GALVANIZADA DE AÇO REFORÇADA INDUSTRIAL, ABERTA: COM 05 PLANOS MEDINDO 1800 X 400 X 1000 MM, COM CAPACIDADE DE 100 KG POR PLANO.	22	R$ 802,74	R$ 17.660,28
16	43980	272867	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL COM COPO DE INOX, CAPACIDADE 6 LITROS: 220V/ 1200 WFREQUÊNCIA: 60 HZ ROTAÇÃO: 3850 RPM; TAMPA: ALUMÍNIO REPUXADO. GABINETE EM AÇO INOX ESCOVADO, CONJUNTO MANCAL/HELICE EM AÇO INOXIDÁVEL; COM CHAVE LIGA/DESLIGAE FUNÇÃO PULSAR.DIMENSÕES APROX. (AXLXP): ALTURA: 72 CM; LARGURA: 31 CM; PROFUNDIDADE: 30 CM.	7	R$ 881,18	R$ 6.168,26

17	43981	613950	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL COM COPO DE INOX, CAPACIDADE 3 LITROS: MATERIAL - CORPO: EM AÇO INOX; VOLTAGEM: 220V POTÊNCIA: 1/HP /800 WATS FREQUÊNCIA: 50/60 HZROTAÇÃO: 18.000RPMDIMENSÕES APROX. DO PRODUTOALTURA: 51 CM, LARGURA: 18 CM, PROFUNDIDADE:18 CM, PESO: 2.600 KG, TAMPA: ALUMÍNIO REPUXADO, GABINETE EM AÇO INOX ESCOVADO, CONJUNTO MANCAL/HELICE EM AÇO INOXIDÁVEL; COM CHAVE LIGA/DESLIGA E FUNÇÃO PULSAR. ,INDICADO PARA ALTA ROTAÇÃO E UTILIZADO PARA SUCOS NATURAIS, VITAMINAS, PATÊS, MOLHOS, MOUSSES, BATIDINHAS, MASSAS PARA CREPE, DENTRE OUTRAS MISTURAS MAIS LEVES E QUE NECESSITEM FICAR HOMOGÊNEAS.	12	R$ 1.004,91	R$ 12.058,92
18	43982	219500	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL COM COPO DE INOX, CAPACIDADE 8 LITROS: MATERIAL - CORPO: INOX; ALIMENTAÇÃO; VOLTAGEM: 220 V; POTÊNCIA: 1/HP/ 1.200 WATTS FREQUÊNCIA: 60 HZ ROTAÇÃO: 3850 RPM; TAMPA: ALUMÍNIO REPUXADO. INDICADO PARA: BAIXA ROTAÇÃO FUNCIONA COMO UM TRITURADOR, É UM LIQUIDIFICADOR PARA O USO DE TUDO QUE NECESSITAR MAIS FORÇA. É UTILIZADO PARA TRITURAR LEGUMES, GELO, ALHO, CONDIMENTOS, BATER AÇAÍ PARA SERVIR (NA TIGELA), BATER SORVETE, DENTRE OUTRAS MISTURAS MAIS DENSAS E QUE REQUEREM MAIS FORÇA.	7	R$ 840,95	R$ 5.886,65
19	43983	319454	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL EM INOX, CAPACIDADE DE 25 L: LIQUIDIFICADOR EM INOX COM TAMPA BASCULHANTE; POTENCIA DO MOTOR: 1,5 CV; VOLTAGEM : 220V; FREQUÊNCIA: 60Hz, ROTAÇÃO: 3.500 rpm DIMENSÕES APROX.: 138 CM (A) X 33 CM (L) X 55 CM (P); Obs: COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM LINGUA PORUGUESA.	2	R$ 1.876,20	R$ 3.752,40
20	43984	303198	LIQUIDIFICADOR DOMÉSTICO 1.200W, CAPACIDADE 2 L: COM COPO DE ACRILICO; 220 V; COR PRETO.	17	R$ 216,82	R$ 3.685,94

21	43986	625185	BALANÇA PLATAFORMA EM AÇO INOXIDÁVEL DIGITAL, CAPACIDADE 300 KG: TENSÃO ELÉTRICA: 220V; DIMENSÃO DA PLATAFORMA 500 X 500 MM; PARA PESAGEM DE ALIMENTOS; ÚNICA FAIXA DE PESAGEM (SIMPLES ESCALA): 300 KG X 100 G; MATERIAL DA PLATAFORMA: AÇO CARBONO COM PINTURA EPÓXI; MATERIAL DA BANDEJA: AÇO INOX 304, POTÊNCIA: 15 W; ALIMENTAÇÃO: 220 V, DISPLAY DE PESO: LED VERMELHO DE ALTO BRILHO, QUANTIDADE DE DISPLAY: 6 DÍGITOS, DIMENSÃO DO DISPLAY (L X A): 19 X 25 MM; BATERIA INTERNA COM AUTONOMIA MININA DE 8 H COM FUNÇÃO TARA E PÉS REGULAVEIS EM BORRACHA; INMETRO: MODELO APROVADO PELAS PORTARIAS N° 0228 DE 21/07/2012.	5	R$ 1.883,42	R$ 9.417,10
22	42296	461228	BALANÇA ELETRÔNICA DIGITAL COM SISTEMA ALTA PRECISÃO, COM CAPACIDADE DE 40KG E PRECISÃO DE 5G: GABINETE EM PLÁSTICO ABS INJETADO E BANDEJA EM AÇO INOXIDÁVEL - 304 DE ALTA QUALIDADE; DISPLAY LCD COM ILUMINAÇÃO E PAINEL A PROVA DE RESPINGO; INDICADOR DE BATERIA BAIXA; BIVOLT (110 -220 V), BATERIA RECARREGÁVEL E CABO DE ENERGIA; CERTIFICAÇÃO OBRIGATÓRIA INMETRO.	10	R$ 393,33	R$ 3.933,30
23	43989	413060	FOGÃO A GÁS DOMÉSTICO 6 BOCAS: QUEIMADORES A GÁS; COM ACENDIMENTO AUTOMÁTICO; COR BRANCA, FORNO AUTO-LIMPANTE, 2 QUEIMADORES; GRADES REMOVIVEIS; FORNO CAPACACIDADE 96 LITROS, 2 PRATELEIRAS; DIMENSÕES APROXIXIMADAMENTE (L X A X P): 76 X 96 X 63,5 CM.	2	R$ 2.469,62	R$ 4.939,24

24	31360	446026	FORNO MICROONDAS CAPACIDADE 20 L: MICRO-ONDAS BANCADA, NÍVEIS DE POTÊNCIA: 10 NÍVEIS; GRILL,; AUTOLIMPANTE; TIMER, DISPLAY; RELÓGIO; LUZ INTERNA; DE EMBUTIR; PRATO GIRATÓRIO; TRAVA DE SEGURANÇA; MENU DE RECEITAS; TECLA DESCONGELAR; DESODORIZADOR; POTÊNCIA: 620 W, FREQUÊNCIA: 60 HZ, INMETRO, ACABAMENTO: CAVIDADE E CAPA EXTERNA PINTADA; PORTA, PUXADOR E PAINEL EM PLÁSTICO, DIMENSÕES APROXIMADAS: ALTURA: 26,4 CM, LARGURA: 45,5 CM, PROFUNDIDADE: 35,3 CM, PESO: 10,5 KG.	3	R$ 640,14	R$ 1.920,42
25	46855	380455	FORNO MICROONDAS, CAPACIDADE 31 L: TIPO: MICROONDAS BANCADA; COR BRANCA; NÍVEIS DE POTÊNCIA: 10 NÍVEIS; GRILL,; AUTOLIMPANTE; TIMER; DISPLAY; RELÓGIO; LUZ INTERNA; DE EMBUTIR; PRATO GIRATÓRIO; TRAVA DE SEGURANÇA; MENU DE RECEITAS; TECLA DESCONGELAR; DESODORIZADOR; POTÊNCIA: 620 W, FREQUÊNCIA: 60 HZ, 220 V; INMETRO; ACABAMENTO: CAVIDADE E CAPA EXTERNA PINTADA; PORTA, PUXADOR E PAINEL EM PLÁSTICO; DIMENSÕES APROXIMADAS: DIMENSÃO (A X L X P): 32,5 X 53 X 42,5 CM; PESO: 14,4 KG.	6	R$ 672,10	R$ 4.032,60

26	43991	256250	BEBEDOURO INDUSTRIAL DE COLUNA EM AÇO INOX, CAPACIDADE DE 25 L: CORPO E ESTRUTURA EM AÇO INOX 430; TAMPA E PÉS REGULÁVEIS DE PLÁSTICO (ABS INJETADO); APARADOR DE ÁGUA (PINGADEIRA) EM AÇO INOX 430; SERPENTINA EM AÇO INOX 304 (INTERNA); RESERVATÓRIO EM POLIPROPILENO ATÓXICO; ISOLAMENTO TÉRMICO EM PS; BOIA CONTROLADORA DO NÍVEL DE ÁGUA; TOMADA DE 3 PINOS CONFORME A NORMA DA ABNT/NBR/603351; CERTIFICADO PELO INMETRO; BAIXO CONSUMO DE ENERGIA; TERMOSTATO COM 7 NÍVEIS PARA CONTROLE DE TEMPERATURA; GÁS ECOLÓGICO R134A; REFRIGERAÇÃO POR COMPRESSOR QUE GARANTE MAIOR EFICIÊNCIA; TENSÃO/POTÊNCIA: 220V; ARMAZENA 25 LITROS DE ÁGUA GELADA; CONSUMO MÉDIO: 17,58 KW/H MÊS; DIMENSÕES (C XA X P) COM EMBALAGEM; ALTURA: 133 CM; LARGURA: 36 CM; PROFUNDIDADE: 59 CM; PESO: 23 KG; COM 2 TORNEIRAS; 220V; COM INSTALAÇÃO.	1	R$ 1.659,20	R$ 1.659,20
27	43992	464109	BEBEDOURO INDUSTRIAL INOX, CAPACIDADE 100 LITROS: 3 TORNEIRAS DE INOXCORPO E ESTRUTURA EM AÇO INOX 430 E PÉS REGULÁVEIS; APARADOR DE ÁGUA (PINGADEIRA) EM AÇO INOX 430; SERPENTINA EM AÇO INOX 304 (INTERNA); RESERVATÓRIO EM POLIPROPILENO ATÓXICO; ISOLAMENTO TÉRMICO EM PS; BOIA CONTROLADORA DO NÍVEL DE ÁGUA; TOMADA DE 3 PINOS CONFORME A NORMA DA ABNT/NBR/603351 CERTIFICADO PELO INMETRO; BAIXO CONSUMO DE ENERGIA; TERMOSTATO COM 7 NÍVEIS PARA CONTROLE DE TEMPERATURA; GÁS ECOLÓGICO R134A; REFRIGERAÇÃO POR COMPRESSOR QUE GARANTE MAIOR EFICIÊNCIA;* MOTOR TECUMSEH 1/6+ HP 127V (2,5A) OU 220V (1,10A) 60HZ-280W; TENSÃO/POTÊNCIA: 220V; ARMAZENA 100 LITROS DE ÁGUA GELADA; CONSUMO MÉDIO: 12,06 KW/H MÊS.	1	R$ 2.595,05	R$ 2.595,05

28	43993	448178	EXTRATOR DE SUCO INDUSTRIAL COM TAMPA EM AÇO INOX,:COM CÂMARA PARA LÍQUIDO; CV 1/4 COM 01 COPO DE 3 LITROS EM ALUMINIO; 02 CARAMBOLAS PARA EXTRAÇÃO (GDE E PEQ.); PENEIRAPARA FILTRAGEM DO SUCO; BIVOLT (110/220V); POTÊNCIA: 700W; FREQUENCIA: 60HZ; ROTAÇÃO: 3.500RPM; ALTURA: 37 CM; LARGURA BASE: 23,5 CM; ALT BICA: 7 CM, DIAMETRO SUPERIOR 18,5 CM.	14	R$ 309,77	R$ 4.336,78
29	34695	630711	GELADEIRA NDUSTRIAL COMERCIAL EM AÇO INOX-304, 4 PORTAS,675 LITROS.REVESTIMENTO EXTERNO: INOX-304, RVESTIMENTO INTERNO:GALVANIZADO COM CONTROLADOR DIGITAL, REFRIGERAÇÃO POR AR FORÇADO, PÉS REGULAVEIS,06 PRATELEIRAS E 4 PORTAS CEGAS. POTENCIA:700W, TEMPERATURA:: +2°C A +8°C; DIMENSÕES APROX :1,08M(L) X 1,97M(A) X 57,5CM(P).	1	R$ 6.749,37	R$ 6.749,37
30	29859	483276	REFRIGERADOR INDUSTRIAL COMERCIAL EM AÇO INOX, PARA VERDURAS/FRUTAS: COM 04 PORTAS DE VIDRO DUPLO TEMPERADO; 4 PRATELEIRAS INTERNAS EM AÇO INOX ESCOVADO, ANTI-EMBAÇAMENTO, VERTICAL; 220V; CAPACACIDADE DE 1000 LITROS; COM INSTALAÇÃO.	2	R$ 7.966,87	R$ 15.933,74
31	41189	331176	REFRIGERADOR EXPOSITOR VERTICAL 295 LITROS: FROST FREE; COR BRANCA, FAIXA DE OPERAÇÃO DE 0°C A 10°C, PRATELEIRAS AJUSTÁVEIS E REMOVÍVEIS, VOLTAGEM: 220V.	1	R$ 3.896,00	R$ 3.896,00
32	29854	485791	PROCESSADOR DE ALIMENTOS COM 2 VELOCIDADES, MAIS FUNÇÃO PULSAR, MATERIAL AÇO INOXIDÁVEL: CAPACIDADE DA JARRA 2,1 LITROS; COM LAMINA EM AÇO INOX PARA RALAR, FATIAR E ESPREMEDOR; PÉS ANTIDERRAPANTES; POTENCIA DE 800 A 1300 W; VOLTAGEM:220 V; DIMENSÕES APROXIMADA: 24 27 X 45 CM.	3	R$ 4.103,56	R$ 12.310,68
33	35608	470946	REFRIGERADOR DOMÉSTICO DUPLEX: FROST FREE, COR BRANCA, CAPACIDADE 450 LITROS; VOLT: 220V; CLASSIFICAÇÃO ENERGÉTICA: A; COM GARANTIA.	11	R$ 3.651,68	R$ 40.168,48

34	29845	448286	REFRIGERADOR DOMÉSTICO COM 01 PORTA: COR BRANCA, FROST FREE, CAPACIDADE APROXIMADAMENTE 300 LITROS.; 220 V.	2	R$ 2.502,02	R$ 5.004,04
35		432552	FREEZER HORIZONTAL COM 02 TAMPAS BALANCEADAS, CAIXA INTERNA EM AÇO ZINCADO, CONFECCIONADO EM LIGA METÁLICA DE ALTA RESISTENCIA À CORROSÃO: COM SISTEMA DE AR FORÇADO (FROST FREE); PUXADORES ERGONÔMICOS; FECHADURA COM CHAVE AUTOEXPULSIVA; RODÍZIOS; DRENO DE DEGELO FRONTAL E CONTROLE DE TEMPERATURA; CAPAC.MINÍMA DE 500 LITROS; COR BRANCA; EFICIÊNCIA ENERGETICA: A, VOLTAGEM 220V.	12	R$ 4.259,67	R$ 51.116,04
36	43995	438025	FREEZER VERTICAL, FROST FREE, 360 LITROS. COM 01 PORTA, 03 NIVEIS DE TEMPERATURA, COR BRANCA, CAPACIDADE 360 LITROS; 220 V.	6	R$ 3.903,00	R$ 23.418,00
37	32622	344850	FREEZER COMERCIAL VERTICAL EM AÇO INOX COM 04 PORTAS CEGAS: FROST FREE; FECHAMENTO AUTOMÁTICO; CM CONTROLADOR ELETRONICO DIGITAL E INDICADOR DIGITAL DE TEMPERATURA; DEGELO AUTOMÁTICO. PRATELEIRAS 4 NIVEIS ARAMADAS E REGULÁVEIS; REVESTIMENTO EXTERNO: AÇO INOX 430; REVESTIMENTO INTERNO: AÇO GALVANIZADO; PÉS NIVELADORES; DIMENSÕES APROXIMADAMENTE (ALT X LARG X PROF) = 205 X 175 X 85 CM; VOLTAGEM: 22OV.	1	R$ 4.553,60	R$ 4.553,60
38	42298	253895	FREEZER HORIZONTAL, FROST FREE, CAPACIDADE 309 L: COR BRANCA; COM O1 TAMPA BALANCEADA; 220 V; CAIXA INTERNA EM AÇO ZINCADO; CONFECCIONADO EM LIGA METÁLICA DE ALTA RESISTENCIA À CORROSÃO; COM SISTEMA DE AR FORÇADO (FROST FREE); PUXADOR ERGONÔMICO; FECHADURA COM CHAVE AUTOEXPULSIVA; RODÍZIOS; DRENO DE DEGELO FRONTAL E CONTROLE DE TEMPERATURA; EFICIÊNCIA ENERGÉTICA: A.	3	R$ 3.286,91	R$ 9.860,73

39	33961	615729	BATEDEIRA PLANETÁRIA EM AÇO INOXIDÁVEL: COM 5 VELOCIDADES; COM 03 BATEDORES EM A (LEQUE, GANCHO E GLOBO); TACHO EM AÇO INOX; CAPACIDADE PARA 4,5 LITROS; MOTOR 0,5 CV/220 VOLTS.	7	R$ 2.148,85	R$ 15.041,95
40	43994	609345	BATEDEIRA INDUSTRIAL PLANETÁRIA, TACHO EM AÇO INOXIDÁVEL: COM 5 VELOCDADES, COM 03 BATEDORES (LEQUE, GANCHO E GLOBO); CAPACIDADE PARA 10 LITROS; MOTOR 1,2 HP; BIVOLT (110-220) VOLTS. 80-120 rpm.	2	R$ 4.126,47	R$ 8.252,94
41	42299	215384	COIFA EM AÇO INOX COM EXAUSTOR PARA FOGÃO INDUSTRIAL DE 4 QUEIMADORES: COM EXAUSTOR EM AÇO INOX 430; CHAPA 0,6 DE PAREDE MEDIDAS APROXIMADAMENTE (L X PX A): 100 X 60 X 50 CM.	1	R$ 2.075,00	R$ 2.075,00
42	30937	215386	COIFA EM AÇO INOX COM EXAUSTOR PARA FOGÃO INDUSTRIAL DE 6 BOCAS: COM EXAUSTOR EM AÇO INOX 430; CHAPA 0,6 DE PAREDE MEDIDAS: 1.20 X 75X 45 CM.	1	R$ 6.966,69	R$ 6.966,69
43	42299	215388	COIFA EM AÇO INOX PIRAMIDAL, 90 CM, COM EXAUSTOR PARA FOGÃO DOMESTICO DE 6 BOCAS: COM EXAUSTOR EM AÇO INOXIDÁVEL; CHAPA 0,6 DE PAREDE; COM DUPLO FILTRO; MEDIDAS APROXIMADAMENTE: 56 X 89,8 X 45 CM; COM 03 VELOCIDADES.	1	R$ 1.401,27	R$ 1.401,27
44	32607	327793	COIFA DE CENTRO PARA FOGÃO INDUSTRIAL COM 08 QUEIMADORES EM AÇO INOX: COM SISTEMA DE EXAUSTÃO PARA CAPTAÇÃO DE VAPORES E GORDURAS; ACABAMENTO EM AÇO INOX ESCOVADO-430; CHAPA EM AÇO INOX E CALHAS PERIFERICAS PARA A CONTENÇÃO DE GORDURAS, DIMENSOES APROXIMADAMENTE: 2500 mm X 1300 mm X 600 mm.	3	R$ 6.237,71	R$ 18.713,13

45	46152	260540	BALCÃO TERMICO REFRIGERADO: MÓDULO DE DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS REFRIGERADO EM AÇO INOX AISI 304; LIGA 18.8 PARA 2 POSIÇÕES GN1/1(INCLUSOS); CUBAS DE PROFUNDIDADE 100MM + ESTEIRA CONJUGADA CONTÍNUA FRIA COM SERPENTINA EM COBRE, DRENO; PRATELEIRA SUSPENSA SIMPLES (940 CM); COM VIDRO CURVO + SAIA; UNIDADE DE REFRIGERAÇÃO COMPLETA 1/3 HP; SAPATAS DE NIVELAMENTO, INVISIVEIS; ARMÁRIO DE BASE COM 02 PORTAS EM AÇO INOX, ADAPTADO AO LOCAL; DIMENSÕES DE PROJETO MEDINDO: 1.500 X 700 X 900 MM; COM INSTALAÇÃO.	3	R$ 10.083,46	R$ 30.250,38
46	42302	260540	BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO MÓDULO AQUECIDO: PARA 05 POSIÇÕES GN 1/1 COM CUBAS DE PROFUNDIDADE 100 MM (INCLUSOS) + ESTEIRA CONJUGADA; CONTÍNUA AQUECIDA EM AÇO INOX SEM PERMITIR VAZAMENTO; COM PRATELEIRA SUPERIOR EM VIDRO CURVO + SAIA; BANHO-MARIA COM RESISTÊNCIA ELÉTRICA DE CONTATO PARA MANTER A CUBA LIVRE PARA LIMPEZA; CONTROLE DE TEMPERATURA E CONEXÕES PARA ENTRADA DE ÁGUA E DRENO; POTENCIA 6,0KW.; VOLTAGEM 220V; ISOLAMENTO EM POLIURETANO INJETADO; TOTALMENTE EXECUTADO EM CHAPA DE AÇO INOXIDAVELKAISI 304 18,8 BITOLA 18; SAPATAS DE NIVELAMENTO EM NYLON COM ROSQUEAMENTO EMBUTIDO, ADAPTADA AO LOCAL; DIMENSÕES DE PROJETO, MEDINDO 1800 X 700 X 935 MM; COM INSTALAÇÃO.	7	R$ 5.748,67	R$ 40.240,69

47	43998	464981	TERMÔMETRO INFRAVERMELHO DIGITAL, COM MIRA A LASER PARA ALIMENTOS (COMIDAS), MATERIAL PLÁSTICO RÍGIDO, VISOR CRISTAL LÍQUIDO (LCD): SELEÇÃO EM TEMPERATURA CELSIUS / FAHRENHEIT; FAIXA DE TEMPERATURA: -50ºC A 380ºC (-58ºF A 716ºF); EMISSIVIDADE: REGULÁVEL; REPETIBILIDADE: 1%; TEMPO DE RESPOSTA: 500 MS; ALIMENTAÇÃO: PILHAS AAA; DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO APÓS 7 SEGUNDOS SEM USO; DIMENSÕES: 14,5 X 3 CM.	4	R$ 115,75	R$ 463,00
48	41548	437648	CAFETEIRA INDUSTRIAL AÇO INOX, 6 LITROS: PREPARA E MANTÉM O CAFÉ AQUECIDO; ARO COADOR EM AÇO 304, DISPENSA O USO DE FILTRO DE PAPEL; CORPO EM AÇO ESCOVADO; PINGADEIRA REMOVÍVEL PARA FÁCIL LIMPEZA; LÂMPADA INDICADORA DE AQUECIMENTO; CONSUMO: 1000W 1,00 KW/H; ALIMENTAÇÃO: 220; VDIMENSÕES DO PRODUTO (C X A X L): 28 X 40 X 29 CM; DIMENSÕES DA EMBALAGEM (C X AX L): 30 X 44 X 30 CM; PESO LÍQUIDO: 2,8 KG; PESO BRUTO: 3,4 KG.	3	R$ 1.112,11	R$ 3.336,33
49	32566	272742	CAFETEIRA INDUSTRIAL AÇO INOX CAP. 10 LITROS PREPARA E MANTÉM O CAFÉ AQUECIDO; ARO COADOR EM AÇO 304, DISPENSA O USO DE FILTRO DE PAPEL; CORPO EM AÇO ESCOVADO; PINGADEIRA REMOVÍVEL PARA FÁCIL LIMPEZA; LÂMPADA INDICADORA DE AQUECIMENTO E TERMOSTATO;CAPACIDADE: 10 LITROSCONSUMO: 1000W 1,00 KW/HALIMENTAÇÃO: 220VDIMENSÕES DO PRODUTO (CXAXL): 28 X 40 X 29 CMDIMENSÕES DA EMBALAGEM (CXAXL): 30 X 44 X 30 CMPESO LÍQUIDO: 2,8 KGPESO BRUTO: 3,4 KG.	10	R$ 1.197,41	R$ 11.974,10

50	7329	442565	ESTADIOMÊTRO VERTICAL/ HORIZONTAL PORTÁTIL: ANTROPÔMETRO VERTICAL 100% PORTÁTIL; MEDIÇÃO: 0 A 2,50 M; RESOLUÇÃO: MILÍMETROS; MATÉRIA PRIMA: ACRÍLICO DE ALTA RESISTÊNCIA; EXTENSOR COM ESCALA NUMÉRICA; BASE PARA APOIO DOS PÉS; BASE DO SEGMÔMETRO; COM MECANISMO DE TRAVA QUE PERMITE FIXAR A ESCALA.	1	R$ 314,05	R$ 314,05
51	16167	614139	PURIFICADOR DE ÁGUA ELETRÔNICO, COM 2 NIVEIS DE TEMEPRATURA: ÁGUA NATURAL E GELADA; COM CAPACIDADE DE FILTRAGEM DE IMPUREZAS E BACTERIAS; MANGUEIRA DE ALIMENTAÇÃO; ETIQUETA DE AVISO DE TROCA PARAFUSOS; BUCHAS DE FIXAÇÃO E CANOPLA; COR: CINZA; MATERIAL: ACRILONITRILA BUTADIENO ESTIRENO; CAPACIDADE: 800 MILILITROS; PARA PAREDE E BANCADA; DIMENSOES APROX: 28,5 X 33,5 X 28,5 CM; PESO APROXIMADAMENTE: 5,5 KG.; 220V.	20	R$ 752,52	R$ 15.050,40
52	33163	395320	BEBEDOURO DE ÁGUA INDUSTRIAL, 150 L, EM AÇO INOX COM 3 TORNEIRAS EM INOX: BEBEDOURO DE ACORDO COM AS NORMAS 344/2016 DO INMETRO; QUE ATENDE AS NORMAS DE SEGURANÇA E EFICIÊNCIA ENERGÉTICA; ESTRUTURA EXTERNA EM AÇO INOX 430; CONFECCIONADO EM POLIPROPILENO; REGULADOR DE TEMPERATURA NA LATERAL DO BEBEDOURO; BANDEJA COLETORA EM AÇO INOX 430; COM 03 TORNEIRAS EM AÇO INOX; 220V; CAPACIDADE DE RESFRIAMENTO: 11 LITROS POR HORA; PESO APROXIMADAMENTE: 55 KG; CONSUMO: 13,2 KWH/MÊS; COMPRESSOR: 1/4 CV; MEDIDAS DO PRODUTO: LARGURA (FRENTE) APROXIMADAMENTE: 79 CM, ALTURA: 1,52 M, PROFUNDIDADE DA BASE: 56 CM.	1	R$ 2.734,26	R$ 2.734,26

53	43991	430493	BEBEDOURO INDUSTRIAL DE COLUNA EM AÇO INOX, 02 TORNEIRAS, CAPACIDADE DE 25 L: MODELO COM 02 TORNEIRAS GELADA EM INOX; RESERVATÓRIO EM POLIPROPILENO COM CAPAC. DE 25 LITROS; REVESTIMENTO EXTERNO EM AÇO INOX 430 BRILHOSO; SERPENTINA INTERNA EM AÇO INOX-304; REFRIGERAÇÃO ATRAVÉS DE GÁS REFRIGERANTE R-134 a; ISOLAMENTO TERMICO EM POLIURETANO INJETADO; TERMOSTATO: COM 7 NIVEIS DE TEMPERATURA; COM FILTRO 5" E MANGUEIRA; PÉS REGULÁVEIS; BANDEJA COLETORA EM AÇO INOX.DIMENSÕES APROX: 134(A) X 40(L) X 55(P) CM; VOLTAGEM:220 V.	2	R$ 2.212,9	R$ 4.425,84
54	30536	447890	CAIXA TERMICA COM TERMOMETRO DIGITAL INTERNO CAPAC. 10 LITROS. TAMPA E CORPO CONFECCIONADOS EM POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE (PEHD) COM ISOLAMENTO INTERNO EM POLIURETANO (P U) O QUE MANTÉM A TEMPERATURA INTERNA, CONSERVADA ATÉ 5 DIAS,TAMPA REVERSÍVEL (FUNÇÃO BANDEJA), ALÇA RÍGIDA E ESCAMOTEÁVEL. PROV DÀGUA CAPACIDADE: 10 LITROS; MEDIDAS EXTERNAS SEM ALÇA (CM): 34 (C) X 25 (A) X 37 (L); TERMOMETRO DIGITAL COM MOLDURA, BRANCO, COM VISOR DE CRISTAL LÍQUIDO E ALIMENTADO POR SISTEMA COM FOTOCÉLULA (ENERGIA SOLAR), PARA A MEDIÇÃO E TEMPERATURA DE -50 A 70°C. POSSUI RESOLUÇÃO DE 0,1°C, EXATIDÃO DE 1°C (-10 A 20°C) E 2°C (OUTRAS TEMPERATURAS) E TEMPO DE CAPTURA DE 10S.	4	R$ 278,68	R$ 1.114,72

55	32297	631026	CAIXA TERMICA COM TERMOMETRO DIGITAL INTERNO CAPACIDADE 34 L: TAMPA E CORPO CONFECCIONADOS EM POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE (PEHD) COM ISOLAMENTO INTERNO EM POLIURETANO (P U) O QUE MANTÉM A TEMPERATURA INTERNA, CONSERVADA ATÉ 5 DIAS; TAMPA REVERSÍVEL (FUNÇÃO BANDEJA); ALÇA RÍGIDA E ESCAMOTEÁVE; PROV DÀGUA CAPACIDADE: 34 LITROS; MED. EXT(A X LX P): 42 X 48 X36 CM; MED. INTERNA: 40 X 46 X 34 CM; TERMOMETRO DISPLAY.	2	R$ 679,22	R$ 1.358,44
56	44000	613481	INFANTÔMETRO/ ESTADIÔMETRO INFANTIL PARA MEDIR BEBÊS/CRIANÇA ATÉ 2 ANOS DE IDADE; PORTÁTIL HORIZONTAL RETRATIL; INTERVALO DE MEDIÇÃO DE 0 A 100 CM; COM GRADUAÇÃO EM MILÍMETROS; PRODUZIDO EM ALUMÍNIO ANODIZADO E PLÁSTICO ABS INJETADO, DOBRÁVEL, LEVE E PRÁTICO; PERMITE MEDIÇÃO NA POSIÇÃO VERTICAL.	1	R$ 243,70	R$ 243,70
57	21688	458664	PRATELEIRA EM AÇO INOX: PERFURADA, GRADUADA COM MÃO FRANCESA 2,50 X 0,40 M.	1	R$ 1.840,00	R$ 1.840,00
58	41431	422754	ESTANTE EM AÇO INOXIDAVEL, ABERTA, COM 04 PRATELEIRAS LISAS DE 1,2M: ESTANTE DE 1,2 METROS DE COMPRIMENTO; COM 4 PRATELEIRAS LISAS; PRODUZIDA TOTALMENTE EM AÇO INOXIDÁVEL TIPO 304, DE ALTA QUALIDADE E RESISTÊNCIA; SUPORTA ATÉ 320 KG DE CARGA, SENDO 80 KG EM CADA PRATELEIRA; ESPESSURA DA CHAPA DE INOX = 0,6 mm; ESPESSURA DO TUBO = 1 mm; DIAMETRO DO TURBO = UMA POLEGADA E MEIA; DIMENSÕES(C X L X A): 120 CM X 50 CM X 150 CM.	19	R$ 630,79	R$ 11.985,01

59	44001	457075	CALDEIRA DE 200 L EM AÇO INOXIDáVEL: CONSTRUÍDO EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, LIGA 18.8; PANELA INTERNA DE COCÇÃO E REVESTIMENTO EXTERNO INTEIRAMENTE EM AÇO INOXIDÁVEL COM TOTAL ISOLAÇÃO TÉRMICA EM MANTAS DE LÃ DE VIDRO; TAMPA AMERICANA (CONFORME MODELO): CONSTRUÍDO EM AÇO INOXIDÁVEL EQUIPADO DOBRADIÇA REFORÇADA E CABO EXTENSOR EM AÇO INOXIDÁVEL COM MANÍPULO EM BAQUELITE; TAMPA AUTO CLAVADA CONSTRUÍDO EM AÇO INOXIDÁVEL EQUIPADO COM VÁLVULA DE SEGURANÇA, EQUIPADA COM TORNIQUETES EXTRA REFORÇADOS, FECHAMENTO HERMÉTICO ATRAVÉS DE GAXETA DE VEDAÇÃO EM NEOPRENE, SISTEMA DE ABERTURA E FECHAMENTO COMPOSTO POR AMORTECEDORES ESPECIAIS E CABO EXTENSOR EM AÇO INOXIDÁVEL COM MANÍPULO EM BAQUELITE. – ESTRUTURA E CAMISA DE VAPOR EXTRA REFORÇADA EM AÇO QUALIFICADO E TRATADO COM REVESTIMENTOS EM PRIMER ANTICORROSIVO; AQUECIMENTO A VAPOR DIRETO ATRAVÉS DE CALDEIRA GERADORA DE VAPOR COM FUNCIONAMENTO EM BAIXA PRESSÃO: 0,3 A 0,5 KGF/CM² (4 A 7 PSI); ACOMPANHA: VÁLVULA DE ESCOAMENTO, TORNEIRA GIRATÓRIA, VÁLVULA DE ADMISSÃO DE VAPOR Ø 1 1/2″, VÁLVULA DE SEGURANÇA, MANÔMETRO E DRENO DE CONDENSADO; EQUIPADO COM DUAS VÁLVULAS DE SEGURANÇA - PÉS TUBULARES EM AÇO INOXIDÁVEL Ø1 1/2″ COM NIVELADORES DE ALTURA EM POLIAMIDA 6.0 (NYLON).	3	R$ 17.399,13	R$ 52.197,39

60	44002	441353	FOGÃO INDUSTRIAL EM AÇO INOX AISI-304 18.8 EXTRA-REFORÇADO A GÁS 4 QUEIMADORES, FORNO EMBUTIDO E CHAPA BIFETEIRA EM AÇO INOX: CONSTRUÍDO EM AÇO INOXIDÁVEL 430; DIMensões: 108 (L)X 84(P) X 82(A) CM; TAMPO SUPERIOR EM AÇO INOXIDÁVEL; GRELHA REMOMÍVEL EM FERRO FUNDIDO MEDINDO 40 X 40 CM; QUEIMADORES EM FERRO FUNDIDO TIPO COROA COM DIÂMETRO EXTERNO = 16 CM E INTerno = 13 CM; CACHIMBO COM DIÂMETRO CANO EXTERNO 3,0 CM. DIÂMETRO CANO INTERNO-2,0 CM; MANÍPULOS EM BAQUELITE INDIVIDUAL PARA COROA E CACHIMBO COM AJUSTE GRADUAL DE CHAMAS; PAINEL COM INDICAÇÃO GRADUAL DE FOGO BAIXO E FOGO ALTO; BANDEJA INFERIOR COLETORA DE RESÍDUOS EM AÇO INOXIDÁVEL; PRATELEIRA INFERIOR GRADEADA EM AÇO INOXIDÁVEL ; MONTANTES ESTRUTURADAS EM AÇO INOXIDÁVEL COM PERFIL ESPECIAL (6.0 CM) E NIVELADORES DE ALTURA; CHAPA BIFETEIRA EM AÇO INOXIDÁVEL; FORNO EMBUTIDO EM AÇO INOX COM PORTA, ISOLAMENTO TERMICO PARA ALTAS TEMPERATURAS, BOTÕES EM BAQUELITE E COM CAPACIDADE DE 80 LITROS.	4	R$ 2.811,77	R$ 11.247,08

61	29830	445116	FOGÃO INDUSTRIAL EM AÇO INOX AISI-304 18.8 EXTRA-REFORÇADO A GÁS 4 QUEIMADORES: CONSTRUÍDO EM AÇO INOXIDÁVEL 430, DIM: 108 (L) X 84(P) X 82 (A) CM; TAMPO SUPERIOR EM AÇO INOXIDÁVEL; GRELHA REMOMÍVEL EM FERRO FUNDIDO MEDINDO 40 X 40 CM; QUEIMADORES EM FERRO FUNDIDO TIPO COROA COM DIÂMETRO EXTERNO = 16CM E INTerna = 13 CM; CACHIMBO COM DIÂMETRO CANO EXTERNO 3,0 CM. DIÂMETRO CANO INTERNO-2,0 CM; MANÍPULOS EM BAQUELITE INDIVIDUAL PARA COROA E CACHIMBO COM AJUSTE GRADUAL DE CHAMAS; PAINEL COM INDICAÇÃO GRADUAL DE FOGO BAIXO E FOGO ALTO; BANDEJA INFERIOR COLETORA DE RESÍDUOS EM AÇO INOXIDÁVEL ; PRATELEIRA INFERIOR GRADEADA EM AÇO INOXIDÁVEL ; MONTANTES ESTRUTURADAS EM AÇO INOXIDÁVEL COM PERFIL ESPECIAL (6.0 CM) E NIVELADORES DE ALTURA.	1	R$ 2.852,15	R$ 2.852,15

62	44003	465552	FOGÃO INDUSTRIAL MODULAR DE CENTRO EM AÇO INOX AISI-304 18.8 EXTRA-REFORÇADO, COM 06 QUEIMADORES, FORNO EMBUTIDO E CHAPA BIFETEIRA EM AÇO INOX: CONSTRUÍDO EM AÇO INOXAISI-430 18.8 MED: 1500 (C) X1000 (L)X 90(A) CM; GRELHA REMOMÍVEL EM FERRO FUNDIDO MEDINDO 40 X 40 CM (C/ 8 DEDOS) E PINTURA ELETROSTÁTICA; 06 QUEIMADORES EM FERRO FUNDIDO (2 SIMPLES E 4 DUPLOS) COM DIÂMETRO EXTERNO = 16 CM E INTerno = 13 CM; CACHIMBO COM DIÂMETRO CANO EXTERNO 3,0 CM. DIÂMETRO CANO INTERNO = 2,0 CM; MANÍPULOS EM BAQUELITE INDIVIDUAL PARA COROA E CACHIMBO COM AJUSTE GRADUAL DE CHAMAS COM PAINEL COM INDICAÇÃO GRADUAL DE FOGO BAIXO E FOGO ALTO; BANDEJA INFERIOR COLETORA DE RESÍDUOS EM AÇO INOXIDÁVEL; PRATELEIRA INFERIOR GRADEADA EM AÇO INOXIDÁVEL ;-MONTANTES ESTRUTURADAS EM AÇO INOXIDÁVEL COM PERFIL ESPECIAL (7 CM) E NIVELADORES DE ALTURA; CHAPA BIFETEIRA EM AÇO INOXIDÁVEL; FORNO EMBUTIDO EM AÇO INOX COM PORTA, ISOLAMENTO TERMICO PARA ALTAS TEMPERATURAS, COM DUAS GRADES; BOTÕES EM BAQUELITE E COM CAPACIDADE DE 100 LITROS.	5	R$ 3.560,43	R$ 17.802,15

63	29831	331195	FOGÃO INDUSTRIAL MODULAR DE CENTRO EM AÇO INOX AISI-304 18.8 EXTRA-REFORÇADO, COM 06 QUEIMADORES: CONSTRUÍDO EM AÇO INOXAISI-430 18.8 MED: 1500 (C)X 1000 (L) X 90 (A) CM; GRELHA REMOMÍVEL EM FERRO FUNDIDO MEDINDO 40 X 40 CM (C/ 8 DEDOS) E PINTURA ELETROSTÁTICA; 06 QUEIMADORES EM FERRO FUNDIDO(3 SIMPLES E 3 DUPLOS) COM DIÂMETRO EXTERNO = 16CM E INTerno = 13 CM; CACHIMBO COM DIÂMETRO CANO EXTERNO 3,0 CM; DIÂMETRO CANO INTERNO = 2,0 CM; MANÍPULOS EM BAQUELITE INDIVIDUAL PARA COROA E CACHIMBO COM AJUSTE GRADUAL DE CHAMAS COM PAINEL COM INDICAÇÃO GRADUAL DE FOGO BAIXO E FOGO ALTO; BANDEJA INFERIOR COLETORA DE RESÍDUOS EM AÇO INOXIDÁVEL ; PRATELEIRA INFERIOR GRADEADA EM AÇO INOXIDÁVEL ;MONTANTES ESTRUTURADAS EM AÇO INOXIDÁVEL COM PERFIL ESPECIAL (7 CM) E NIVELADORES DE ALTURA.	1	R$ 8.193,00	R$ 8.193,00

64	32625	239786	FORNO COMBINADO A GÁS COM 10 GN"S ESTRUTURA EM AÇO INOXIDÁVEL-304: DIMENSõeS APROXIMADAS: 120 CM (A) X 107 CM (L) X 77 CM (P); PESO APROXIMADO DE 201 KG; ALTURA COM CAVALETE DE 192 CM; CARCTERISTICAS: FUNÇOES: VAPOR COMBINADO; AR QUENTE(SECO); VAPOR REGULÁVEL, REGENERAÇÃO; VAOR MANUAL, ESTRATOR DE VAPOR, COCÇÃO POR SONDA/TEMPO, ESFRIAR. GERAÇÃO DE VAPOR COM EXCLUSIVO SISTEMA STEAM POWER.TECNOLOGIA QUE TRANSFORMA A CÂMARA DO FORNO EM CALDEIRA; SENSOR DE NUCLEO 4 PONTOS DE MEDIÇÃO PARA CONTROLE DE TEMPERATURA INTERNA DO ALIMENTO; CONTROLE ELÉTRICO COM PAINEL DIGITAL; CONTROLE DE TEMPERATURA DE 30°C A 260°C; CONVENÇÃO DE AR FORÇADO POR MEIO DE TURBINAS DE ALTA ROTAÇÃO; SENSOR DE TEMPeratura PARA MONITORAMENTO DA CÂMARA; ISOLAMENTO DE ALTA PERFOMANCE; DRENO QUE FACILITA A HIGIENIZAÇÃO; BIVOLT (110V/ 220V); ACESSÓRIOS: 01 BASE DE APOIO PARA O FORNO (CAVALETE INFERIOR) TOTALMENTE EM AÇO INOXIDÁVEL-304; GRELHAS 1/1- 10 UNID.- GN's 1/1 X 100 MM = 10 UNIDS; TAMPA INOX PARA GN's 1/1 = 10 unids.	1	R$ 30.274,81	R$ 30.274,81
65	25689	405328	FORNO ELETRICO DE BANCADA 38 l: POTENCIA MÁXIMA DE 1600W; VOLT. 220V; COR PRETO; CONTROLE DE TEMPERATURA ATÉ 250°C; MULTIFUNCIONAL POIS GRATINA, ASSA, GRELHA, AQUECE, TOSTA E DOURA OS ALIMENTOS COM EFICIÊNCIA +.	2	R$ 551,49	R$ 1.102,98

66	41104	330964	MÁQUINA DE GELO INDUSTRIAL EM CUBOS 41KG EM AÇO INOXIDÁVEL: MáQUINA DE GELO EM ESTRUTURA DE AÇO INOX; COM PRODUÇÃO AUTOMATICA; PORTA DESLIZANTE; SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO: A AR; COM FILTRO DE AR; TROCA DE CALOR: FRONTAL; ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: PRODUÇÃO DIÁRIA: 41 KG;PRODUÇÃO POR CICLO: 55 CUBOS; ARMAZENAMENTO: 14 KG; DIMENSÕES (A X L X P): 75 X 50 X 58 CM; PESO: 40 KG; POTêNCIA APROXimadamente DE 270 W; COMPONENTES ELETRICOS E MECâNICOS: ISOLADOS DAS PARTES MOLHADAS; GARANTIA DE 1 ANO.	1	R$ 24.471,58	R$ 24.471,58
67	17407	439373	MULTIPROCESSADOR DE ALIMENTOS INDUSTRIAL INOX COM 7 DISCOS: EM INOX, IDEAL PARA USO EM PIZZARIAS, PADARIAS E RESTAURANTES; PERMITE FATIAR, DESFIAR E RALAR ALIMENTOS DIVERSOS; ACOMPANHA 7 DISCOS: DISCO BATATA PALITO, DISCO RALADOR, DISCO DESFIADOR FINO 5 mm, DISCO DESFIADOR GROSSO 8 mm, DISCO FATIADOR FINO 1,5 mm, DISCO FATIADOR ONDULADO 3 mm; CARACTÉRISTICA DO PRODUTO: MOTOR I ROTAÇÃO: 1/2 MONO - 368 rpm; TENSÃO: 220v; 600W; (L x A x P): 46 x 66 x 71 cm; CORPO: AÇO INOXIDAVEL-304; PRODUÇÃO:180KG/H; BOCAL MAIOR: 137 mm; BOCAL MENOR: 70 mm; LÂMINAS I DISCOS: AÇO INOX / NYLON; PESO: 35 KG.	1	R$ 3.891,88	R$ 3.891,88
68	27656	465888	CORTADOR E PICADOR DE ALUMINIO COM CAVALETE/TRIPLÉ INDUSTRIAL; CORPO DE ALUMINIO FUNDIDO; FACAS EM AÇO INOX; CABO: ALUMINIO FUNDIDO BASCULANTE; BORDAS EM ALUMINIO FUNDIDO COM PINTURA ELETROSTATICA; DIMENSÕES: 112C X 36L X 44 CENTIMETROS.	5	R$ 3.822,22	R$ 19.111,10

69	34834	628124	MESA EM AÇO INOX- 304: TIPO MESA DE SERVIÇO / MESA DE INOXMATERIAL/COMPOSIÇÃO TAMPO EM AÇO INOX 304 / ESTRUTURA EM CHAPA DE AÇO INOX 304; PÉS TUBULARES EM AÇO INOX LINHA 200, 1 E1/4 POLEGADA COM PAREDE DE 1MM. SAPATAS PLÁSTICAS REGULÁVEIS; CONTRAVENTAMENTO TUBULAR EM AÇO INOX.DIMENSÕES DO PRODUTO: 140 X 70 X 85 CM; (PESO APROXIMADO DO PRODUTO: 25 KG.	8	R$ 1.491,12	R$ 11.928,96
70	43996	622528	CHAPA A GÁS AÇO INOX ESCOVADO: MATERIAL DA ESTRUTURA: AÇO INOX ESCOVADO-304; CHAPA PARA FRITURA EM AÇO LAMINADO A QUENTE COM ESPESSURA DE 18 MM, REFORÇADA; 1 CHAPA EM AÇO INOX- 304; QUANTIDADE DE QUEIMADORES COM CONTROLE INDIVIDUAL: 03 FACIL ACENDIMENTO ATRAVES DE CHAMA PILOTO COM REGISTRO INDEPENDENTE; CONSUMO POR QUEIMADOR: 0,557 KG/H; PÉS EM AÇO CARBONO CROMADO COM REGULAGEM DE ALTURA; INFORMAÇÕES ADICIONAIS: COLETOR DE GORDURA COM GAVETA.	2	R$ 1.596,16	R$ 3.192,32
71	15396	316739	ESTRADO EM POLIETILENO: REFORÇÃDO DE ALTA RESISTêNCIA (PEAD) PARA ESTOCAGEM DE PRODUTOS, TIPO PALETE; SUPERFECIE VAZADA; COM PÉS; COR BRANCO; RESINA COM PROTETOR UV; DIMENSÕES: 100 CM X 80 CM X 10 CM DE ALTURA.	14	R$ 44,18	R$ 618,52
VALOR TOTAL						R$ 695.000,6

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. Esta contratação e seus quantitativos dispõem de fundamentação legal e técnica conforme Estudo Técnico Preliminar, e destinam-se à aquisição de equipamentos, a fim de atender às necessidades dos Hospitais, 7 CAPS e 1 Residência Terapêutica (SRT) da Fundação Municipal de Saúde, no município de Teresina – PI, quais sejam: 8 hospitais públicos municipais, incluindo o HUT, 01 Maternidade Pública Municipal WALL FERRAZ/REDE ALYNE, 07 CAPS e 01 SRT;

2.2. Trata-se de itens imprescindíveis para suprir as necessidades estruturais da rede de serviços de saúde, garantindo o pleno funcionamento das unidades, contribuindo para a recuperação dos pacientes, a redução do tempo de internação hospitalar e a preservação da saúde e segurança dos profissionais que executam suas rotinas de trabalho. O quantitativo solicitado está compatível com a demanda apresentada, considerando que a Fundação Municipal de Saúde mantém, em média, de 03 (três) a 04 (quatro) mil atendimentos/dia na Rede Hospitalar Municipal, incluindo o HUT, Maternidade Wall Ferraz/Rede Alyne e os CAPS/SRT da Fundação Municipal de Saúde, sendo que o uso dos equipamentos é essencial para o desempenho eficiente e seguro das atividades assistenciais.

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

3.1. A solução proposta consiste na aquisição de equipamentos, por meio de Pregão Eletrônico, destinados às Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) da Rede Hospitalar, ao Hospital de Urgência de Teresina (HUT), à Rede Alyne e aos Centros de Atenção Psicossocial (CAPS), todos vinculados à Fundação Municipal de Saúde (FMS);

3.1.1. O objetivo é substituir equipamentos danificados ou obsoletos e suprir as demandas imediatas das unidades, garantindo condições adequadas para o preparo, armazenamento e distribuição das refeições servidas diariamente a pacientes, acompanhantes e profissionais de saúde;

3.1.2. A medida visa assegurar a continuidade e a qualidade dos serviços de nutrição hospitalar, em conformidade com as normas sanitárias da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA (RDC nº 216/2004, RDC nº 275/2002, RDC nº 331/2019 e demais regulamentações aplicáveis), promovendo eficiência operacional, segurança alimentar e o cumprimento das boas práticas de manipulação de alimentos.

3.1.3. Considerando o ciclo de vida útil dos equipamentos, a aquisição contempla produtos de alta durabilidade, resistência, desempenho e fácil higienização, reduzindo a necessidade de manutenções corretivas frequentes e contribuindo para a otimização dos recursos públicos, sustentabilidade e eficiência operacional nas Unidades de Alimentação e Nutrição;

3.2. A entrega dos equipamentos poderá ocorrer de forma única ou parcelada, devendo ser realizada no Núcleo de Patrimônio da Fundação Municipal de Saúde – FMS;

3.2.1 O prazo máximo para conclusão da entrega total será de 30 (trinta) dias corridos, contados a partir do recebimento da Nota de Empenho, podendo ser prorrogado por até 60 (sessenta) dias, mediante justificativa da contratada e anuência da Administração;

3.2.2. A contratada será responsável por todas as despesas relacionadas ao transporte, frete, seguro, embalagem, manuseio, descarga e instalação dos equipamentos, devendo garantir a entrega em perfeitas condições de funcionamento;

3.3. O recebimento dos equipamentos ocorrerá mediante conferência quantitativa e qualitativa, realização de testes de funcionamento e emissão do Termo de Recebimento Definitivo, após verificação da conformidade com as especificações técnicas definidas pela FMS;

3.4. Os equipamentos deverão possuir garantia mínima de 12 (doze) meses, contados a partir da data de entrega, cobrindo defeitos de fabricação, vícios de qualidade, mau funcionamento ou qualquer condição que comprometa o uso adequado, sem ônus para a Administração;

3.4.1. Constatada qualquer irregularidade dentro do prazo de garantia, a empresa fornecedora deverá realizar a substituição ou o reparo imediato do equipamento, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, a contar da comunicação formal da FMS, assegurando a continuidade dos serviços essenciais;

3.4.2.2. A contratada deverá garantir assistência técnica e suporte especializado durante todo o período de garantia, assegurando a realização de manutenção corretiva e fornecimento de peças originais de reposição, sem custos adicionais para a Administração;

3.5. Os equipamentos fornecidos deverão atender integralmente às especificações técnicas definidas pela FMS, observando padrões de qualidade, segurança, eficiência energética e durabilidade compatíveis com o uso institucional em ambiente hospitalar, garantindo o pleno atendimento às exigências funcionais, operacionais e sanitárias.

4. PARCELAMENTO DO OBJETO

4.1. Considerando que objeto a ser contratado enquadra-se na categoria de bens de consumo e de qualidade comum por possuir padrões de desempenho e características gerais e específicas, usualmente encontradas no mercado, justifica-se o parcelamento por itens, uma vez que proporciona celeridade do procedimento e atendimento ao princípio da economicidade, da isonomia e do interesse público, além de propiciar maior competitividade e, consequentemente, vantajosidade à Administração. Anote-se que a adjudicação dos objetos deve ser procedida por itens, nos termos da Súmula n.º 247 do Tribunal de Contas da União, devido ao fato de cada item corresponder a uma licitação autônoma. Vejamos: "É obrigatória a admissão da adjudicação por item e não por preço global, nos editais das licitações para a contratação de obras, serviços, compras e alienações, cujo objeto seja divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto ou complexo ou perda de economia de escala, tendo em vista o objetivo de propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não dispondo de capacidade para a execução, fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, devendo as exigências de habilitação adequar-se a essa divisibilidade;

4.2. Considerando o dever de buscar a ampliação da competição e de evitar a concentração de mercado, o objeto do certame é composto por itens divisíveis, tendo em vista suas características técnicas, peculiaridades de comercialização no mercado e vantajosidade econômica do parcelamento;
4.3. Assim, considerando o disposto acima, a licitação deverá ser realizada por item, visto que o objeto (Equipamentos) é de natureza divisível. Ademais, a divisão preenche os seguintes requisitos: técnica e economicamente viável e não há perda de economia de escala.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1. Os equipamentos a serem adquiridos deverão atender integralmente às necessidades operacionais das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), garantindo eficiência, praticidade e segurança no preparo, armazenamento e distribuição de alimentos. Devem apresentar desempenho compatível com o volume diário de produção da unidade, além de ser fornecidos com todos os acessórios e componentes necessários para seu pleno funcionamento, conforme especificações do fabricante;
5.1.2. É obrigatória a conformidade com as normas técnicas nacionais e internacionais aplicáveis, incluindo ABNT, INMETRO (quando pertinente), Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e normas de segurança elétrica e prevenção contra incêndio. Os equipamentos deverão permitir higienização adequada e atender integralmente às normas de manipulação segura de alimentos;
5.1.3. Quanto à segurança e ergonomia, os equipamentos devem possuir dispositivos de proteção, tais como desligamento automático, proteção contra superaquecimento e proteção de partes móveis, garantindo operação segura para todos os usuários. Devem ainda ser ergonomicamente adequados, de modo a minimizar esforços físicos e riscos de acidentes durante a operação;
5.1.4. A durabilidade e resistência dos equipamentos devem ser asseguradas por meio de construção robusta, utilizando materiais resistentes à corrosão, produtos químicos e desgaste do uso contínuo. Todos os equipamentos deverão contar com garantia mínima de doze meses, abrangendo defeitos de fabricação e desempenho;
5.1.5. Todos os equipamentos devem conter identificação clara e legível, incluindo fabricante, modelo, número de série, ano de fabricação e instruções de uso. Devem permitir rastreabilidade e registro de manutenção preventiva e corretiva, garantindo controle adequado durante todo o período de utilização;
5.1.6. Os equipamentos deverão observar critérios de eficiência energética e sustentabilidade, preferencialmente com certificação de baixo consumo de energia e utilização de materiais recicláveis ou de baixo impacto ambiental. Deve-se prever também a possibilidade de descarte ambientalmente correto ao final da vida útil;
5.1.7. O fornecedor será responsável por garantir assistência técnica autorizada e disponibilidade de peças de reposição, bem como fornecer documentação detalhada para manutenção preventiva e corretiva. Além disso, deverá oferecer treinamento para operação segura e manutenção básica dos equipamentos, incluindo manuais em português contendo normas de segurança, higienização e operação adequada.

5.2. DA SUSTENTABILIDADE

5.2.1. Deverão ser observados os critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devendo serem atendidos os requisitos abaixo, que se baseiam no Plano de Logística Sustentável do órgão/entidade:
5.2.1.1. Menor impacto sobre recursos naturais como flora, fauna, ar, solo e água;
5.2.1.2. Preferência dos materiais, tecnologia e matérias primas de origem local;
5.2.1.3. Boas práticas de governança, ambiental, social e trabalhista; origem sustentável dos recursos naturais utilizados nos bens e serviços contratados.
5.2.2. O fornecimento dos itens também deverá observar o disposto no Decreto 10.936/2022 que regulamenta a Política Nacional de Resíduos Sólidos, criada pela lei anteriormente mencionada (12.305/2010).
5.2.3. Em cumprimento ao disposto no art. 5º da IN/SLTI/MPOG nº 01, de 19 de janeiro de 2010, que dispõe sobre os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens pela Administração Pública Federal Direta, os fornecedores deverão obedecer, aos seguintes critérios:
5.2.4 Os bens devam ser, preferencialmente, acondicionados em embalagens individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento;
5.2.5. Os bens devem ser construídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR – 15448-1 e 15448-2;
5.2.6 Os bens não devem conter substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS, tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenil-polibromados (PBBs), éteres difenilpolibromados (PBDEs) polibromados (PBDEs); Deve ser 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.

5.3. DA EXIGÊNCIA DE AMOSTRA

5.3.1. Nos termos do art. 41, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, a Administração possui a faculdade de exigir a apresentação de amostras para fins de avaliação da conformidade do objeto licitado. Contudo, considerando a natureza do presente processo, entende-se que tal exigência não se faz necessária, uma vez que a apresentação de catálogos técnicos atualizados dos produtos, acompanhada da possibilidade de diligências durante a fase de julgamento, mostra-se suficiente para verificar a compatibilidade com as especificações deste Termo de Referência;

5.3.2. Dessa forma, assegura-se o atendimento ao interesse público, com observância aos princípios da eficiência, economicidade e isonomia, sem impor encargos desproporcionais aos licitantes.

5.4. DA EXIGÊNCIA DE CARTA DE SOLIDARIEDADE

5.4.1 Não se aplica.

5.5. DA PARTICIPAÇÃO DE CONSÓRCIOS

5.5.1. Não poderão participar desta licitação consórcios de empresas, qualquer que seja a sua forma de constituição. A vedação à participação de consórcio neste certame justifica-se diante da natureza do objeto licitado, o qual apresenta natureza comum, podendo ser ofertado por um número amplo de potenciais participantes, inclusive empresas de pequeno e médio porte que, em sua maioria, apresentam o mínimo exigido no tocante à qualificação técnica e econômico-financeira, não implicando qualquer limitação quanto à competitividade.

5.6. DA PARTICIPAÇÃO DE COOPERATIVAS

5.6.1 No presente Termo de Referência, a escolha da Administração pela vedação à participação de cooperativas se dá em razão s possíveis implicações que a não existência de vínculo de subordinação entre cooperados e cooperativa traria ao longo da execução contratual, causando prejuízos à Administração e aos serviços. Por exemplo, não seria possível exigir que a cooperativa determinasse a imediata substituição de condutor cooperado que viesse a apresentar conduta imprópria, ou viesse a prestar os serviços em desacordo com o determinado no presente Termo de Referência e Contrato. De tal sorte, justifica- se a vedação à participação de cooperativas

5.7. DA SUBCONTRATAÇÃO

5.7.1 Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

6. GARANTIA DA CONTRATAÇÃO

6.1. O adjudicatário, no prazo de 30 (Trinta) dias, para a modalidade seguro garantia e o prazo de 10 (dez) dias para as modalidades de caução em dinheiro, títulos da dívida pública, fiança bancária e título de capitalização, após a assinatura do Termo de Contrato ou aceite do instrumento equivalente, prestará garantia no valor correspondente a 5% do valor do Contrato, que será liberada de acordo com as condições previstas neste Edital, conforme disposto no art. 96 da Lei n.º 14.133, de 2021, desde que cumpridas as obrigações contratuais;

6.2. Caberá ao contratado optar por uma das seguintes modalidades de garantia:

I) Caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados por seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia;

II) Seguro-garantia;

III) Fiança bancária emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil S.A garantia em dinheiro deverá ser depositada em favor do contratante, na Instituição Financeira indicada pela Administração, com correção monetária, em favor do contratante;

IV) Na hipótese de opção pelo título de capitalização, a garantia deverá ser custeada por pagamento único, com resgate pelo valor total, sob a modalidade de instrumento de garantia, emitido por sociedades de capitalização regulamente constituídas e autorizadas pelo Governo Federal;

V) O título de capitalização deverá ser apresentado ao Contratante juntamente com as condições gerais e o número do processo administrativo sob o qual o plano de capitalização foi aprovado pela Susep. 8º, III, da Circular SUSEP nº 656, de 11 de março de 2022).

6.3. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser readequada ou renovada nas mesmas condições;

6.4. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, o Contratado obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, contados da data em que for notificada;

6.5. A Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria;
6.6. A garantia prestada pelo contratado será liberada ou restituída após a fiel execução do contrato ou após a sua extinção por culpa exclusiva da Administração e, quando em dinheiro, atualizada monetariamente. (Art.100 da Lei n. º 14.133, de 2021);
6.7. No caso de seguro-garantia, o adjudicatário terá 1 (um) mês, contado da data de homologação da contratação e anterior à assinatura do contrato, para a prestação da garantia.

7. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

7.1. A empresa contratada deverá fornecer os equipamentos em estrita conformidade com as especificações estabelecidas, mediante solicitação da Gerência de Nutrição – GENUT/FMS, observando o cronograma definido e a necessidade efetiva das unidades integrantes da Rede Hospitalar Municipal, Hospital de Urgência de Teresina (HUT), Maternidade Wall Ferraz/Rede Alyne, Centros de Atenção Psicossocial (CAPS) e Residências Terapêuticas.
7.1.1. A solicitação será encaminhada por meio eletrônico (e-mail), contendo a descrição dos equipamentos e as respectivas quantidades, devendo a entrega ocorrer no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados do recebimento da Nota de Empenho.
7.1.2. As entregas deverão ser realizadas no Núcleo de Patrimônio da Fundação Municipal de Saúde – FMS, situado na Avenida Barão de Gurgueia, nº 1737, Bairro Vermelha, CEP: 64018-500, Teresina/PI, no horário de 08h às 13h, em dias úteis, mediante prévio agendamento com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, por meio do telefone (86) 3214-1350, unidade responsável pelo recebimento, conferência e posterior distribuição dos equipamentos às unidades demandantes.
7.1.3. O recebimento dos equipamentos será realizado por servidor designado do Núcleo de Patrimônio, que procederá à conferência quanto às especificações técnicas, qualidade, integridade e quantitativos, não sendo admitida qualquer cobrança adicional além do valor adjudicado constante da proposta e do contrato firmado.
7.1.4. Os equipamentos deverão ser entregues em suas embalagens originais, devidamente lacradas pelo fabricante, contendo identificação de marca, fabricante/produtor, procedência, bem como acompanhados de manuais de uso e certificados de garantia.
7.1.5. Todas as despesas decorrentes de substituição, reparação ou reposição de materiais entregues em desacordo com as especificações correrão integralmente por conta da CONTRATADA, sem ônus para a CONTRATANTE.
7.1.6. A CONTRATADA deverá emitir guias de remessa informatizadas, isentas de rasuras, contendo obrigatoriamente: nome da CONTRATANTE, endereço completo, descrição detalhada dos equipamentos/materiais, unidade de medida, quantitativo, data de entrega, bem como identificação e assinatura do recebedor, além de carimbo e assinatura do responsável pela entrega.
7.1.7.1. A CONTRATADA será integralmente responsável, sem ônus adicional para a CONTRATANTE, pela montagem, instalação, configuração e pleno funcionamento dos equipamentos no(s) local(is) indicado(s), devendo entregá-los em perfeitas condições de uso. Os serviços deverão ser executados por profissionais qualificados, em conformidade com as normas técnicas e recomendações do fabricante, incluindo a realização de testes operacionais, orientação básica aos usuários e a correção de eventuais falhas no prazo máximo de até 05 (cinco) dias úteis, sob pena de aplicação das sanções cabíveis.
7.1.8. A CONTRATANTE emitirá a respectiva Nota de Empenho, na qual constarão o número do contrato vinculado, o valor e o quantitativo dos itens. Os produtos deverão ser armazenados e transportados em condições adequadas, sendo vedado o acondicionamento próximo a gás liquefeito de petróleo ou substâncias potencialmente tóxicas, a fim de evitar contaminação ou impregnação de odores.
7.1.9. Os empregados ou prepostos da CONTRATADA deverão se apresentar nas dependências do Núcleo de Patrimônio devidamente identificados, por meio de uniforme e/ou crachá contendo nome da empresa e do funcionário, sendo vedada a circulação em áreas alheias à execução do serviço.
7.1.10. Os equipamentos deverão ser transportados e entregues em veículos que atendam às condições técnicas e sanitárias adequadas, garantindo sua integridade, conservação e segurança, devidamente acondicionados em embalagens apropriadas e intactas.

7.2. GARANTIA, MANUTENÇÃO E ASSISTÊNCIA TÉCNICA

7.2.1. O prazo de garantia dos equipamentos deverá observar o disposto na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor), bem como as condições ofertadas pelo fabricante, prevalecendo o prazo mais vantajoso à Administração.

8. MODELO DE GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

8.1. 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 do Decreto Municipal nº 22.166 , de 24 de fevereiro de 2022, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial;

8.2 .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;

8.3. 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;

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

8.5. 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.

8.6. FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

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

8.6.2. 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;

8.6.3 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;

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

8.6.5. 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;

8.6.6. 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;

8.6.7. 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.

8.7. GESTÃO DO CONTRATO

8.7.1. O gestor do contrato coordenará 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 fornecimento, 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.

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

8.7.3. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior aquelas que ultrapassarem a sua competência.

8.7.4. O gestor do contrato emitirá 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;

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

8.7.6. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

9.0. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

9.1. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

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

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

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

9.1.4.Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo contratado;

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

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

9.1.7.Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Termo de Referência;

9.1.8.Adotar as medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações por parte do Contratado, inclusive com a abertura do devido processo administrativo com fins de apuração;

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

9.1.10. 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;

9.1.11. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico- financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 60 dias;

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

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

9.2. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

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

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

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

9.2.4. Comunicar ao contratante, com pelo menos **(05) dias corridos** que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

9.2.5.Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei n. º 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

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

9.2.7. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou a 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;

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

9.2.9. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;
9.2.10. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo **de 24 (vinte e quatro) horas** , qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual;
9.2.11. Paralisar, por determinação do contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
9.2.12. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;
9.2.13.Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116, da Lei n. º 14.133, de 2021);
9.2.14. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único, da Lei n. º 14.133, de 2021);
9.2.15. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
9.2.16. 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;
9.2.17. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante;
9.2.18. Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas do contrato, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;
9.2.19. Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas do contrato, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;
9.2.20. Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução do Edital e seus anexos;
9.2.21. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina;
9.2.22.Submeter previamente, por escrito, ao contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere;
9.2.23. Não permitir atualização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
9.2.24. Entregar os produtos constantes no Contrato, respeitando, sempre, as normas da ABNT, bem como as portarias e resoluções do INMETRO e da ANVISA, em vigor, no que couber;
9.2.25. Transportar os produtos em meio adequado para evitar a incidência solar sobre eles, ou quaisquer possíveis danos que venham a lesar o objeto;
9.2.26. Manter os produtos absolutamente higienizados e sem amassados, sem remendos e sem ranhuras, de forma que não comprometa a qualidade dos produtos fornecidos;
9.2.27. Promover a destinação final ambientalmente adequada, sempre que a legislação assim o exigir.

10. DA CONTRATAÇÃO:

10.1 . Deverá ser respeitada, quando da formalização do instrumento contratual ou correlatos, a vigência estabelecida no instrumento convocatório.
10.2. Regime de Execução: O regime de execução será indireta.

11. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO DE PAGAMENTO

RECEBIMENTO DO OBJETO

11.1.1. 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;
11.1.2. 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 serem substituídos no prazo de **03 (três) dias úteis** , a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades;
11.1.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de **05 (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;
11.1.4. 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;
11.1.5. 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 no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento;
11.1.6. 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.
11.1.7. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela perfeita execução do contrato, nos limites estabelecidos pela lei e pelo contrato.
LIQUIDAÇÃO
11.1.8. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 10 (DEZ) dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.
11.1.9. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:
a) o prazo de validade;
b) a data da emissão;
c) os dados do contrato e do órgão contratante;
d) o período respectivo de execução do contrato;
e) o valor a pagar;
f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
11.1.10. 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;
11.1.11. 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 SISTEMA DE REGISTRO CADASTRAL 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.
11.1.12. A Administração deverá realizar consulta ao SISTEMA DE REGISTRO CADASTRAL para:
a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital;
b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.
11.1.13. Constatando-se, junto ao SISTEMA DE REGISTRO CADASTRAL, 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;
11.1.14. 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;
11.1.15. 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;
11.1.16. 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 SISTEMA DE REGISTRO CADASTRAL.

PAGAMENTO

11.1.17. O pagamento será realizado em até 30 (trinta) dias corridos, contados da data final do período de adimplemento a que se referir, processado, preferencialmente, mediante crédito em conta corrente de titularidade do contratado junto à instituição financeira oficial do Município de Teresina, o Banco do Brasil.

11.1.18. A diretriz para utilização e manutenção de conta bancária no Banco do Brasil para o recebimento dos pagamentos está em consonância com o disposto no Decreto Municipal nº 28.772, de 06 de maio de 2026.

11.1.19. A realização do pagamento mediante crédito em conta bancária de outra instituição financeira, não vinculada ao Banco do Brasil, somente será admitida em situações excepcionais que sejam devidamente justificadas e expressamente autorizadas pela Administração.

11.1.20. Para efeito de pagamento, a Contratada deverá apresentar à CONTRATANTE solicitação de pagamento, devidamente protocolada, acompanhada dos documentos abaixo relacionados:

11.1.20.1. Cópia legível do empenho;

11.1.20.2. Nota fiscal ou nota fiscal-fatura, devidamente atestada, encaminhada pelo responsável pelo recebimento do produto à CONTRATANTE, sanadas as irregularidades constatadas.

11.1.20.3. Certificado de Regularidade do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS fornecido pela CEF – Caixa Econômica Federal, devidamente atualizado.

11.1.20.4. Certidão de Regularidade para com as Fazendas Federal, Estadual e Municipal;

11.1.20.5 Certidão negativa de Débitos Trabalhistas;

11.1.20.5. Cópias do Contrato e Aditivos (quando houver).

11.1.21. Para início do procedimento de pagamento pela Administração, é imprescindível à Contratada a abertura de Processo Administrativo de Pagamento a ser realizada por meio de processo eletrônico através do Sistema Eletrônico Informações – SEI. Para tanto, necessário o cadastro de usuário das empresas/fornecedores responsáveis pela solicitação de pagamento no site https://prodater.pmt.pi.gov.br/processoeletronico, sob orientação e acompanhamento da PRODATER, pelo número 3215- 7592, e-mail: processoeletronico@pmt.pi.gov.br;

11.1.22. O pagamento somente será autorizado depois de efetuado o "atesto" pelo servidor competente na nota fiscal apresentada e depois de verificada a regularidade fiscal do contratado;

11.1.23. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, a Contratada será notificada para que providencie as medidas saneadoras;

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

11.1.25. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.

11.1.26. Constatando-se situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua advertência, 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 da contratante;

11.1.27. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, 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;

11.1.28. Persistindo a irregularidade, a Contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa;

11.1.29. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação;

11.1.30. Somente por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante, não será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente;

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

11.1.32. A Contratada 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;

11.1.33. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:
EM = I x N x VP, sendo:
EM = Encargos moratórios;

I= (TX)	I= (6/100) 365	I=0,00016438 TX = Percentual da taxa anual = 6%.

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento; VP = Valor da parcela a ser paga. I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

12. DO REAJUSTE DE PREÇOS E DO REEQULÍBRIO FINANCEIRO

12.1.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado.

12.1.1.1. Caso este interregno seja superior a um ano, a empresa fará jus ao reajuste, se o requerer tempestivamente, ainda que não tenha transcorrido um dia sequer de execução do contrato.

12.1.2. Após o interregno de um ano, a pedido da contratada, os preços iniciais serão reajustados mediante a aplicação do índice IPCA (Índice de Preços ao Consumidor Amplo), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, com base na seguinte fórmula (art. 5º do Decreto nº 1.054, de 1994):
R=V×(I−Iº)IºR = V \times \frac{(I - Iº)}{Iº}R=V×Iº(I−Iº)
Onde:

- **R** = Valor do reajuste;
- **V** = Valor contratual a ser reajustado;
- **Iº** = índice inicial, referente ao índice de preços correspondente à data da proposta apresentada no pregão eletrônico;
- **I** = Índice relativo ao mês do reajustamento.

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

12.1.4. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice(s) de reajuste, a contratante pagará à contratada a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

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

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

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

12.1.8. O reajuste será formalizado por apostilamento.

12.1.9. O preço contratado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens/serviços, cabendo ao gestor do contrato promover as necessárias negociações junto à contratada.

12.1.10. Quando o preço contratado, por motivo superveniente e devidamente comprovado, tornar-se superior ao praticado no mercado, a Administração deverá:

12.1.10.1. convocar a contratada visando à negociação para redução do preço e à sua adequação ao praticado pelo mercado;

12.1.10.2. frustrada a negociação, a contratada poderá ser liberada do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade;

12.1.10.3. adotar as medidas administrativas necessárias para nova contratação, visando assegurar a continuidade dos serviços e o atendimento ao interesse público.

12.1.11. Quando o preço de mercado tornar-se superior ao preço contratado e a contratada, mediante requerimento e comprovação, demonstrar impossibilidade de cumprimento do compromisso, a Administração poderá:

12.1.11.1. liberar a contratada do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade, confirmando a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, desde que a comunicação ocorra antes da autorização de fornecimento ou da emissão da nota de empenho;
12.1.11.2. adotar as medidas administrativas cabíveis para realizar nova contratação, de modo a garantir a execução contratual em condições vantajosas para a Administração.

13. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1.1.Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021 , o contratado:
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) deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
e) não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
f) não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
g) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado sanções:
h) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
h) fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
i) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
j) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
k) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.
13.1.2.Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:
I) Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);
II Impedimento de licitar e contratar , quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "b", "c", "d", "e", "f" e "g" do subitem acima deste Termo de Referência, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);
III) Declaração de inidoneidade para licitar e contratar , quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "h", "i", "j", "k" e "l" do subitem acima deste Termo de Referência, bem como nas
alíneas "b",33, "c", "d", "e", "f" e "g", que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.1de 2021). Multa:
1. moratória de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite do 30º (trigésimo) dia;
2. moratória de 0,6% (seis décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, após o 30º (trigésimo) dia, sem prejuízo das demais penalidades, limitada ao 60º (sexagésimo) dia de atraso;
3. O atraso superior a 60 (sessenta) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei nº 14.133, de 2021. do objeto;
4. compensatória de 15% (quinze por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total.
13.1.3.A aplicação das sanções previstas no Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021) 13.1.4.
Todas as sanções previstas no Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133 , de 2021);
13.1.4.1.Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021);
13.1.4.2. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133 , de 2021);
13.1.4.3. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, 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.
13.1.5. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no ***caput*** e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133,

de 2021 , para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.
13.1.6. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133 , de 2021):
a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
b) as peculiaridades do caso concreto;
c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
d) os danos que dela provierem para o Contratante;
e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
13.1.7. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021 , ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013 , serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159);
13.1.8.A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos no Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021);
13.1.9.O Contratante deverá, no prazo máximo **15 (quinze) dias úteis** , contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021);
13.1.10. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21;
13.1.11. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022 .

14. ALTERAÇÕES CONTRATUAIS, ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES

14.1. O Contrato poderá ser alterado em qualquer das hipóteses previstas nos artigos 124 e 125 da Lei nº 14.133, de 2021;
14.1.1.Nas alterações unilaterais a que se refere o inciso I do caput do art. 124 da Lei n. º 14.133, de 2021, o contratado será obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões de **até 25% (vinte e cinco por cento)** do valor inicial atualizado do contrato que se fizerem nas compras;
14.2. É admissível a continuidade do contrato administrativo quando houver fusão, cisão ou incorporação do Contratado com outra pessoa jurídica, desde que:
a) sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original;
b) sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato;
c) não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.
14.3. A substituição de consorciado deverá ser expressamente autorizada pelo órgão ou entidade contratante e condicionada à comprovação de que a nova empresa do consórcio possui, no mínimo, os mesmos quantitativos para efeito de habilitação técnica e os mesmos valores para efeito de qualificação econômico- financeira apresentados pela empresa substituída para fins de habilitação do consórcio no processo licitatório que originou o contrato;
14.4.As alterações previstas nesta cláusula serão formalizadas por termo aditivo ao contrato.

15. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

15.1. Na fase de disputa, o critério de aceitabilidade de preços no sistema de compras eletrônicas é o valor unitário, fixado neste Termo de Referência;
15.1.1. Os valores que permanecerem acima, salvo na hipótese de critério de maior desconto com possibilidade de lances negativo, do(s) valor(es) unitário(s) máximo(s) e total(is) máximo(s) fixado(s) neste Termo de Referência serão desclassificados;

15.2. O julgamento das propostas será realizado de acordo com critério de MENOR PREÇO POR ITEM.;
15.3. Encerrada a fase de lances, após a negociação, as propostas que permanecerem acima, salvo na hipótese de critério de maior desconto com possibilidade de lances negativo, do(s) valor(es) unitário(s) máximo(s) e total(is) máximo(s) fixado(s) neste Termo de Referência serão desclassificadas.
15.4. Os critérios de aceitabilidade de preços serão:
15.4.1. **Valor Global: R$ 785.195,23 (Setecentos e oitenta e cinco mil cento e noventa e cinco reais e vinte e três centavos), conforme Mapa comparativos de preços conforme Mapa Comparativo de Preços SEI ID nº 14448144.**
15.4.2. Valores unitários: conforme planilha de composição de preços anexo a este Termo de Referência.
15.5. 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 POR ITEM.
15.6. É permitido o registro de mais de um fornecedor ou prestador de serviço, desde que aceitem cotar o objeto em preço igual ao do licitante vencedor, assegurada a preferência de contratação de acordo com a ordem de classificação.
15.7. A proposta deverá conter:
15.7.1. Nome da proponente, endereço completo, números do CNPJ e da Inscrição Estadual ou no Distrito Federal;
15.7.2. Preço unitário e total do(s) item(s), devendo estarem inclusos nos preços ofertados todos os tributos, embalagens, encargos sociais, frete, seguro e quaisquer outras despesas que incidam ou venham a incidir sobre o objeto desta licitação (Havendo divergência entre os preços unitários e total, prevalecerá o primeiro e, se a divergência for entre o valor em algarismo e por extenso, prevalecerá o valor por extenso).
15.7.3. Em caso de produto importado, a empresa deverá traduzir e autenticar todos os documentos que apresentar à DCP/FMS, por ocasião de alguma resposta ou comprovação por tradutor público juramentada e consularizado;
15.7.4. A proposta deverá conter correio eletrônico (e-mail) e número de telefone válidos para eventuais comunicações, inclusive notificações.
15.8. Critérios de Aceitação da Proposta:
15.8.1. As propostas deverão ter validade não inferior a 90 (noventa) dias, contados da data de sua entrega e serão selecionadas pelo critério MENOR PREÇO POR ITEM;
15.8.2. As proponentes deverão apresentar propostas em consonância com as especificações técnicas do Termo de Referência com respectivas marcas, modelos e preços dos produtos ofertados;
15.8.3. As propostas que não estiverem em conformidade com os requisitos estabelecidos neste instrumento serão desclassificadas;
15.8.4. É indispensável o parecer técnico, que será emitido por setor técnico do órgão demandante, para os produtos especificados neste Termo de Referência, quando se tratar de objeto de alta complexidade;
15.8.5. A proposta de preços deverá estar em papel timbrado, datada, assinada, com especificações em conformidade com o solicitado, contendo indicação clara e detalhada do produto;
15.8.6. O licitante deverá consignar na proposta o valor unitário e o valor total dos itens para os quais deseja concorrer.

EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO:

15.9. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

HABILITAÇÃO JURÍDICA

15.10. 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;
15.11. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
15.12.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;
15.13. 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;

15.14. 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.Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
15.15. 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;
15.16. Agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4º, §2º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021;
15.17. Produtor Rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009 (arts. 17 a 19 e 165);
15.18. Inexistência de vínculo com a contratante: declaração expressa do licitante informando que nenhum de seus sócios, administradores, gerentes ou responsáveis legais possui vínculo empregatício, estatutário, comissionado ou de qualquer outra natureza com a fundação Municipal de Saúde (FMS), em conformidade com o disposto no art. 14, inciso IV, da Lei n° 14.133, de 1º de abril de 2021;
15.18. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva conforme o caso.

HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

15.19. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas;
15.20 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.
15.21. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
15.22. 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;
15.23. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
15.24. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
15.25. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual 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.
15.26. 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.
15.27. Declaração de cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal. Qualificação Econômico-Financeira

QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

15.28. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação (Decreto Municipal nº 23.847, de 2023), ou de sociedade simples;
15.29. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);
15.30. Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), comprovados mediante a apresentação pelo licitante de balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais e obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

I - Liquidez Geral (LG) = (Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo)/(Passivo Circulante + Passivo Não Circulante); II - Solvência Geral (SG) = (Ativo Total)/(Passivo Circulante +Passivo não Circulante);
III - Liquidez Corrente (LC) = (Ativo Circulante)/(Passivo Circulante).
15.31. Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação o capital mínimo de 5% (cinco por cento) do valor total estimado da contratação.
15.32. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º)
15.33. O balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, §6º)
15.34. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

15.35. Atestado(s) de Capacidade Técnica, provenientes de pessoa jurídica, seja de direito público ou privado, deve(m) apresentar compatibilidade em características técnicas equiparáveis ao fornecimento ou prestação de serviços. Esta congruência deve ser avaliada com base nos elementos que compõem a solução referente ao objeto licitatório em questão, estabelecendo uma correspondência clara entre as especificidades do atestado e os requisitos demandados pela licitação;
15.35.1. A apresentação de pelo menos 01 (um) atestado de capacidade técnica constitui requisito essencial para comprovação da aptidão do licitante. A avaliação da capacidade técnica deve focar na compatibilidade das características técnicas do atestado com os requisitos específicos demandados pela licitação (Item), assegurando uma correspondência precisa entre a expertise do licitante e as necessidades do projeto em questão;
15.35.2. O Atestado deverá vir acompanhado da relação dos itens fornecidos com as respectivas quantidades dos produtos/serviços;
15.35.3. Caso os atestados não venham com as informações acima mencionadas, o fornecedor deverá anexar notas fiscais eletrônicas referente ao fornecimento/serviço prestado para fins de diligência e apreciação pelo Agente de Contratação;
15.35.4. Não serão aceitos atestados emitidos por empresas do mesmo grupo empresarial da Concorrente ou pela própria Concorrente e/ou emitidos por empresas, das quais participem sócios ou diretores da Concorrente;
15.35.5 Os Atestados poderão ser diligenciados pelo Agente de Contratação caso tenham alguma dúvida ou relevância que não seja possível a sua identificação, como a sua cópia reprográfica não seja visível;
15.35.6. Não serão aceitos atestados apresentados com assinaturas de Pregoeiros e/ou presidentes ou membros de comissões de licitações, em virtude destes servidores não terem competência legal para atestarem recebimentos de mercadorias ou prestação de serviços;
15.35.7. Não serão aceitos atestados de capacidade técnica emitidos por pessoas físicas ou sem identificação da pessoa jurídica e seu responsável que o assinou, salvo, se por motivo de diligência, possa ser comprovado a sua veracidade.

16. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO E DAS FONTES DE RECUROS

16.1. O custo total estimado da contratação é de **R$ 785.195,23 (Setecentos e oitenta e cinco mil cento e noventa e cinco reais e vinte e três centavos)**

17. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

17.1. Conforme informado pelo NUOREM, no despacho 939/2026 (SEI ID n° 14467087), seguem a "Dotação Orçamentária" e respectiva(s) disponibilidade(s) orçamentárias, para atender aos contratos firmados com a Fundação Municipal de Saúde de Teresina para o exercício de 2026:
Despesa: 4.4.90.52 - Equipamentos e Material Permanente.
Unidade: 001 - Fundação Municipal de Saúde.
Ação Programática: 2 . 114 - Administração da FMS
Unidade: 002 - Fundo Municipal de Saúde.
Ação Programática: 2 . 448 - Gestão e Manutenção das Maternidades Municipais.
Ação Programática: 2 . 570 - Gestão e Manutenção do Hospital de Urgência de Teresina.
Ação Programática: 4 . 133 - Gestão e Manutenção das Unidades da Atenção Especializada - Rede Própria.
Fontes de Recursos:
1659119 - Outros Recursos Vinculados à Saúde - Serviços de Saúde.

18. COMPÕE O TERMO DE REFERÊNCIA OS SEGUINTE ANEXO:
ANEXO I: ENDEÇOS DOS HOSPITAIS, MATERNIDADE WALL FERRAZ/REDE ALYNE E CAPS/RESISÊNCIA TERAPÊUTICA

ANEXO I: ENDEÇOS DOS HOSPITAIS, MATERNIDADE WALL FERRAZ/REDE ALYNE E CAPS/RESISÊNCIA TERAPÊUTICA

ZONA NORTE	**HOSPITAL BUENOS AIRES 3225-7124/3225-7267/3214-2600**	
	ENDEREÇO	Rua Miguel Alves, s/n - Memorare
	E-mail	*buenosairesgeral@gmail.com/drh_buenosaires@outlook.com / financeirohgba@gmail.com*
	HOSPITAL MARIANO CASTELO BRANCO (STA Mª DA CODIPI) 3217-3267 / 3222-6158	
	ENDEREÇO	Alameda Francisco Nogueira, s/n, Conjunto Francisca Trindade - Bairro Santa Rosa
	E-mail	*hmcb.rh@gmail.com / hmcb00@hotmail.com*
	HOSPITAL DR. OZÉAS SAMPAIO (BAIRRO MATADOURO) 3217-4113/3217-4141/3217-4072	
	ENDEREÇO	Rua Rui Barbosa, 3426 - Matadouro
	E-mail	*rh.ozeassampaio@gmail.com /usosampaio.financeiro@hotmail.com / dr.ozeassampaio@hotmail.com*
	HOSPITAL DA PRIMAVERA 3221-0928/3198-3701/3708/3703/3704/3705	
	ENDEREÇO	Av. Duque de Caxias, s/n - Primavera
	E-mail	*setorpessoal.hprima2@gmail.com / hospitalprimavera2013@gmail.com/ financeiroprimavera3@gmail.com*
ZONALESTE/SUDESTE	**HOSPITAL DO SATÉLITE 3231-5843/3235-2074/3132-5994**	
	ENDEREÇO	Rua Rotary Club, 4265 - Satélite
	E-mail	*hospitalsatelitedirecaogeral@hotmail.com / setorpessoal.set.2015@gmail.com /*
	MATERNIDADE WALL FERRAZ (CIAMCA) 3236-1968/3236-1968/3198-3724/3726	
	ENDEREÇO	Praça dos Correios, s/n - Dirceu II
	E-mail	*diretorawall@gmail.com / rh-wallferraz@hotmail.com*
	ENDEREÇO	Rua Vereador Joel Loureiro, S/N - Pedra Mole, Teresina - PI, 64066-050
ZONA SUL	**HOSPITAL DE URGÊNCIA DE TERESINA - HUT 3198-3686/3218-5199/5445/5666/5678/6466**	
	ENDEREÇO	Rua Otto Tito, 1820 - Redenção
	E-mail	*diretoriageralhut@gmail.com / rh_hut@hotmail.com*
	HOSPITAL DO PARQUE PIAUÍ	
	ENDEREÇO	Rua Marechal Rondon, 6262 - Parque Piauí
	E-mail	*hospitalparquepiaui@outlook.com/recursoshumanos2018parquepiaui@gmail.com*
SAÚDE MENTAL	**CAPS AD 3198-3765/3215-7762**	
	ENDEREÇO	Rua Quintino Bocaiúva, 2978 - Macaúba
	E-mail	*capsadthe@gmail.com*
	CAPS LESTE 3198-3757/3216-6422	
	ENDEREÇO	Tua Visconde da Parnaíba, 2435 - Horto Florestal
	E-mail	*capsleste2@hotmail.com*
	CAPS III SUL 3198-3751/3221-6422/3221-0092	
	ENDEREÇO	Rua Costa Rica, 466 - Três Andares
	E-mail	*caps3sul@yahoo.com*
	CAPS SUDESTE 3198-3752/3236-2080	
	ENDEREÇO	Rua Poncion Caldas, Loteamento Parque do Sol, Colorado - Renascença
	E-mail	*capssudeste@hotmail.com*

	CAPS NORTE 3198-3754/3213-2080/3215-9132	
	ENDEREÇO	Rua Presidente Lincoln, 4727 - São Joaquim
	E-mail	*capsnorte@hotmail.com*
SAÚDE MENTAL	**CAPS II SUL 3198-3758/3218-4865**	
	ENDEREÇO	Av. Barão de Gurgueia, 2913 - Pio XII
	E-mail	*caps2sul@hotmail.com*
	CAPS INFANTIL 3198-3755/3223-9661	
	ENDEREÇO	Rua Coronel César, 1566 - Morada do Sol
	E-mail	*capsithe2017@hotmail.com*
	RESIDÊNCIA TERAPÊUTICA - SRT 3221-4472/3198-3760	
	ENDEREÇO	Rua Climério Bento Gonçalves, 705 - São Pedro
	E-mail	*residenciaterapeutica@hotmail.com*

Documento assinado eletronicamente por **Maria Vânia Francisca da Paz**, **Gerente de Nutrição**, em 28/07/2026, às 09:18, com fundamento no Decreto nº 24.514/2023 - PMT.

Documento assinado eletronicamente por **Gina Nogueira Matias**, **Diretora de Assistência Especializada**, em 28/07/2026, às 10:35, com fundamento no Decreto nº 24.514/2023 - PMT.

Documento assinado eletronicamente por **Leopoldina Cipriano Feitosa**, **Presidente da Fundação Municipal de Saúde**, em 28/07/2026, às 14:07, com fundamento no Decreto nº 24.514/2023 - PMT.

ANEXO II

MODELO DE APRESENTAÇÃO DE PROPOSTA DE PREÇOS

(papel timbrado da empresa)

A:

A/C: Sr.

Prezado Coordenador, apresentamos a nossa proposta para aquisição de (xxxxx) conforme descrição constante do Anexo I do Termo de Referência, e seus anexos, pelo(s) valor(es) abaixo especificado(s):

COTA PRINCIPAL							
ITEM	**CÓDIGO E-GOVERNE**	**CÓDIGO CATMAT**	**ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO**	**QUANTIDADE**	**UND**	**VALOR UNITÁRIO R$**	**VALOR TOTAL R$**
1	32625	255374	FOGÃO INDUSTRIAL MODULAR DE CENTRO A GÁS DE BAIXA PRESSÃO EM AÇO INOX COM 08 QUEIMADORES, FORNO EMBUTIDO E CHAPA BIFETEIRA EM AÇO INOX: CONSTRUÍDO EM AÇO INOX-430; GRELHA REMOMÍVEL EM FERRO FUNDIDO MEDINDO 40 X 40 CM (C/ 8 DEDOS); PINTURA ELETROSTÁTICA; 08 QUEIMADORES EM FERRO FUNDIDO(4 SIMPLES E 4 DUPLOS); CACHIMBO COM DIÂMETRO CANO EXTERNO 3,0 CM; DIÂMETRO CANO INTERNO-2,0 CM; MANÍPULOS EM BAQUELITE INDIVIDUAL PARA COROA E CACHIMBO COM AJUSTE GRADUAL DE CHAMAS COM PAINEL COM INDICAÇÃO GRADUAL DE FOGO BAIXO E FOGO ALTO;BANDEJA INFERIOR COLETORA DE RESÍDUOS EM AÇO INOXIDÁVEL; PRATELEIRA INFERIOR GRADEADA EM AÇO INOXIDÁVEL; MONTANTES ESTRUTURADAS EM AÇO INOXIDÁVEL COM PERFIL ESPECIAL (8 CM) E NIVELADORES DE ALTURA; CHAPA BIFETEIRA EM AÇO INOXIDÁVEL E FORNO EMBUTIDO EM AÇO INOX COM CAPACIDADE 110 L, COM PORTA, ISOLAMENTO TÉRMICO PARA ALTAS TEMPERATURAS, COM DUAS GRADES; BOTÕES EM BAQUELITE.	5	UND		

COTA RESERVADA							
ITEM	**CÓDIGO E-GOVERNE**	**CÓDIGO CATMAT**	**ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO**	**QUANTIDADE**	**UND**	**VALOR UNITÁRIO R$**	**VALOR TOTAL R$**
2	32625	255374	FOGÃO INDUSTRIAL MODULAR DE CENTRO A GÁS DE BAIXA PRESSÃO EM AÇO INOX COM 08 QUEIMADORES, FORNO EMBUTIDO E CHAPA BIFETEIRA EM AÇO INOX: CONSTRUÍDO EM AÇO INOX-430; GRELHA REMOMÍVEL EM FERRO FUNDIDO MEDINDO 40 X 40 CM (C/ 8 DEDOS); PINTURA ELETROSTÁTICA; 08 QUEIMADORES EM FERRO FUNDIDO(4 SIMPLES E 4 DUPLOS); CACHIMBO COM DIÂMETRO CANO EXTERNO 3,0 CM; DIÂMETRO CANO INTERNO-2,0 CM; MANÍPULOS EM BAQUELITE INDIVIDUAL PARA COROA E CACHIMBO COM AJUSTE GRADUAL DE CHAMAS COM PAINEL COM INDICAÇÃO GRADUAL DE FOGO BAIXO E FOGO ALTO;BANDEJA INFERIOR COLETORA DE RESÍDUOS EM AÇO INOXIDÁVEL; PRATELEIRA INFERIOR GRADEADA EM AÇO INOXIDÁVEL; MONTANTES ESTRUTURADAS EM AÇO INOXIDÁVEL COM PERFIL ESPECIAL (8 CM) E NIVELADORES DE ALTURA; CHAPA BIFETEIRA EM AÇO INOXIDÁVEL E FORNO EMBUTIDO EM AÇO INOX COM CAPACIDADE 110 L, COM PORTA, ISOLAMENTO TÉRMICO PARA ALTAS TEMPERATURAS, COM DUAS GRADES; BOTÕES EM BAQUELITE.	1	UND		
COTA EXCLUSIVA							
ITEM	**CÓDIGO E-GOVERNE**	**CÓDIGO CATMAT**	**ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO**	**QUANTIDADE**	**UND**	**VALOR UNITÁRIO R$**	**VALOR TOTAL R$**
3	43973	362782	ARMÁRIO MULTIUSO EM MATERIAL MDF COM 02 PORTAS E PUXADOR: COM 04 PRATELEIRAS; COR CINZA; A =1 60 CM, L = 91 CM, P = 42 CM.	9	UND		

4	22760	458662	ARMÁRIO DE AÇO COM PORTA E FECHADURA, 4 PRATELEIRAS, MEDIDA APROX: A X L X P=1,98 m x 90 cm x 40 cm.	2	UND		
5	28796	630010	ARMÁRIO ROUPEIRO DE AÇO COM 12 PORTAS PARA VESTUÁRIO COM FECHADURA: CHAPA DAS PRATELEIRAS: 26 (0,45 mm); PINTURA ELETROSTÁTICA/EPOXI; DIMENSÕES (A X L X P): 1,98 m X 1,22 m X 40 cm; COM 08 PÉS NIVELADORES + SAPATAS.	7	UND		
6	42289	479819	BANHO MARIA DIGITAL: CAPACIDADE 05 LITROS; COM TEMPERATURA ATÉ 100°C; REGULADOR DIGITAL E CUBA DE AÇO INOXIDAVEL SEM TAMPA; 220V.	1	UND		
7	43975	401819	CARRO UTILITÁRIO EM CHAPA REFORÇADA DE AÇO INOX PARA O TRANSPORTE DE REFEIÇÃO: FECHADO, COM PEDAL E 2 PORTAS, ALÇA PARA TRANSPORTE, COM 3 PRATELEIRAS ESPAÇOSAS (CAPACACIDADE DE 136 KG, SENDO 45,4 KG POR PRATELEIRA); PARA CHOQUE DE BORRACHA EM TODA VOLTA. RODÍZIOS DE 125 MM DE DIÂMETRO COM FREIOS EM DIAGONAL.DIMENSOES: ALTURA APROXIMADA DE 96,0 CM; LARG: APROXIMADA DE 103,2 CM; PROFUNDIDADE: APROXIMADA DE 50,8 CM; CAPACIDADE TOTAL APROXIMADA DE136 KG.	3	UND		

8	43976	401819	CARRO TÉRMICO FECHADO EM AÇO INOX COM 2 PORTAS: CONSTRUÍDO TOTALMENTE EM AÇO INOX COM ISOLAMENTO DE LÃ DE VIDRO; DOTADO DE DUAS PORTAS VERTICAIS COM TRINCO SOB PRESSÃO E GUARNIÇÃO VEDANTE; PARTE SUPERIOR COM REQUADRO FIXO EM TUBO INOX 1/2" X 1,2MM.- MONTADO SOBRE BASE EM AÇO INOX; POSSUI 4 RODÍZIOS DE 125 MM DE DIÂMETRO COM ROLAMENTO, SENDO 2 FIXOS E 2 GIRATÓRIOS COM FREIO; PARA-CHOQUE DE BORRACHA EM TODA VOLTA DO CARRO; AQUECIMENTO ATRAVÉS DE RESISTÊNCIA ELÉTRICA, COM 2 KW DE POTÊNCIA; CONTROLE DE TEMPERATURA ATRAVÉS DE TERMOSTATO REGULAR DE 20º A 120ºC, LÂMPADA SINALIZADORA; CAPACIDADE PARA 30 BANDEJAS NA MEDIDA DE 40 X 30 CM, SENDO O ESPAÇO ENTRE AS BANDEJAS DE 07 OU 08 CM; NÃO ACOMPANHA BANDEJAS; DIMENSÕES: COMPRIMENTO: 1,15 M LARGURA: 0,65 M ALTURA: 1,45 M; TENSÃO DE 120V.	14	UND		
9	43976	469974	CARRO AUXILIAR PARA O TRANSPORTE DE BANDEJAS COM PARA CHOQUE E 03 PLANOS EM AÇO INOXIDAVEL 304, AISI 18.8; ESTRUTURA TUBULAR; BANDEJAS LISAS COM GRADIL EM TODOS OS LADOS; PARA CHOQUE INFERIOR EM AÇO INOX RVESTIDO DE BORRACHA;04 RODIZIOS INDUSTRIAIS DE 5”(02 COM FREIOS); DIMENSOES APROX: (CXLXA):70CM X 45CM X 100CM);	5	UND		

10	43978	445090	CARRO PLATAFORMA COM CAPACIDADE DE 285 KG. CARRO PLATAFORMA EM CHAPA DE AÇO INOXIDÁVEL, ESTRUTURA TUBULAR EM AÇO INOX, COM 4 RODÍZIOS(02 GIRATÓRIOS COM FREIOS E O2 FIXOS); LATERAIS ABERTAS, ACABAMENTO POLIDO. DIMENSOES: 70CM X 50CM X 100CM.	1	UND		
11	29842	407561	DEPÓSITO PARA LIXO EM AÇO INOX COM PEDAL, TAMPA E RODÍZIOS; SISTEMA ABRE E FECHA; CAPAC. 50 LITROS.	13	UND		
12	29851	420583	DEPÓSITO PARA LIXO EM AÇO INOX COM PEDAL E RODÍZIOS, TAMPA COM SISTEMA ABRE E FECHA; CAPAC. 30 LITROS.	3	UND		
13	42293	474351	ESTERILIZADOR DE MAMADEIRA ELÉTRICO. FUNÇOES: ESTERELIZA E COZINHA À VAPOR. DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO.CAPAC. DE ATÉ 6 MAMADEIRAS E ACESSÓRIOS. INCLUI PEGADOR. VOLTAGEM: 220 V - FREQUÊNCIA: 50/60 HZDIMENSÕES APROX:- ALTURA: 355 MM- LARGURA: 250 MM- PROFUNDIDADE: 265 MM- PESO: 2,07 KG.	1	UND		
14	5317	357202	AMASSADOR/ ESPREMEDOR MANUAL DE BATATAS INDUSTRIAL: APLICAÇÃO: USO DOMÉSTICO, COMERCIAL E INDUSTRIAL. PINTURA: ELETROSTÁTICA. MATERIAL DO CORPO: ALUMÍNIO FUNDIDO. MATERIAL DA CABEÇA: ALUMÍNIO FUNDIDO. MATERIAL DO CABO: ALUMÍNIO FUNDIDO. MATERIAL DO BASCULANTE: ALUMÍNIO FUNDIDO. COLUNAS: TUBO DE AÇO 5/8. CESTO E ÊMBOLO: AÇO INOX. FIXAÇÃO/APOIO: PÉS - TUBO AÇO 5/8. BASE ANTI DERRAPANTE: SIM. CESTO REMOVÍVEL: SIM. ESPECIFICAÇÕES: PESOS E MEDIDAS (APROXIMADOS); MEDIDAS DO PRODUTO: 67 X 27 X 36 CM(A X L X C); ALTURA DO CESTO: 11 CM; DIÂMETRO DO CESTO: 12 CM. PESO BRUTO: 2,42 KG.	1	UND		

15	43979	616801	ESTANTE GALVANIZADA DE AÇO REFORÇADA INDUSTRIAL, ABERTA: COM 05 PLANOS MEDINDO 1800 X 400 X 1000 MM, COM CAPACIDADE DE 100 KG POR PLANO.	22	UND		
16	43980	272867	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL COM COPO DE INOX, CAPACIDADE 6 LITROS: 220V/ 1200 WFREQUÊNCIA: 60 HZ ROTAÇÃO: 3850 RPM; TAMPA: ALUMÍNIO REPUXADO. GABINETE EM AÇO INOX ESCOVADO, CONJUNTO MANCAL/HELICE EM AÇO INOXIDÁVEL; COM CHAVE LIGA/DESLIGAE FUNÇÃO PULSAR.DIMENSÕES APROX. (AXLXP): ALTURA: 72 CM; LARGURA: 31 CM; PROFUNDIDADE: 30 CM.	7	UND		
17	43981	613950	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL COM COPO DE INOX, CAPACIDADE 3 LITROS: MATERIAL - CORPO: EM AÇO INOX; VOLTAGEM: 220V POTÊNCIA: 1/HP /800 WATS FREQUÊNCIA: 50/60 HZROTAÇÃO: 18.000RPMDIMENSÕES APROX. DO PRODUTOALTURA: 51 CM, LARGURA: 18 CM, PROFUNDIDADE:18 CM, PESO: 2.600 KG, TAMPA: ALUMÍNIO REPUXADO, GABINETE EM AÇO INOX ESCOVADO, CONJUNTO MANCAL/HELICE EM AÇO INOXIDÁVEL; COM CHAVE LIGA/DESLIGA E FUNÇÃO PULSAR. ,INDICADO PARA ALTA ROTAÇÃO E UTILIZADO PARA SUCOS NATURAIS, VITAMINAS, PATÊS, MOLHOS, MOUSSES, BATIDINHAS, MASSAS PARA CREPE, DENTRE OUTRAS MISTURAS MAIS LEVES E QUE NECESSITEM FICAR HOMOGÊNEAS.	12	UND		

18	43982	219500	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL COM COPO DE INOX, CAPACIDADE 8 LITROS: MATERIAL - CORPO: INOX; ALIMENTAÇÃO; VOLTAGEM: 220 V; POTÊNCIA: 1/HP/ 1.200 WATTS FREQUÊNCIA: 60 HZ ROTAÇÃO: 3850 RPM; TAMPA: ALUMÍNIO REPUXADO. INDICADO PARA: BAIXA ROTAÇÃO FUNCIONA COMO UM TRITURADOR, É UM LIQUIDIFICADOR PARA O USO DE TUDO QUE NECESSITAR MAIS FORÇA. É UTILIZADO PARA TRITURAR LEGUMES, GELO, ALHO, CONDIMENTOS, BATER AÇAÍ PARA SERVIR (NA TIGELA), BATER SORVETE, DENTRE OUTRAS MISTURAS MAIS DENSAS E QUE REQUEREM MAIS FORÇA.	7	UND		
19	43983	319454	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL EM INOX, CAPACIDADE DE 25 L: LIQUIDIFICADOR EM INOX COM TAMPA BASCULHANTE; POTENCIA DO MOTOR: 1,5 CV; VOLTAGEM : 220V; FREQUÊNCIA: 60Hz, ROTAÇÃO: 3.500 rpm DIMENSÕES APROX.: 138 CM (A) X 33 CM (L) X 55 CM (P); Obs: COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM LINGUA PORUGUESA.	2	UND		
20	43984	303198	LIQUIDIFICADOR DOMÉSTICO 1.200W, CAPACIDADE 2 L: COM COPO DE ACRILICO; 220 V; COR PRETO.	17	UND		

21	43986	625185	BALANÇA PLATAFORMA EM AÇO INOXIDÁVEL DIGITAL, CAPACIDADE 300 KG: TENSÃO ELÉTRICA: 220V; DIMENSÃO DA PLATAFORMA 500 X 500 MM; PARA PESAGEM DE ALIMENTOS; ÚNICA FAIXA DE PESAGEM (SIMPLES ESCALA): 300 KG X 100 G; MATERIAL DA PLATAFORMA: AÇO CARBONO COM PINTURA EPÓXI; MATERIAL DA BANDEJA: AÇO INOX 304, POTÊNCIA: 15 W; ALIMENTAÇÃO: 220 V, DISPLAY DE PESO: LED VERMELHO DE ALTO BRILHO, QUANTIDADE DE DISPLAY: 6 DÍGITOS, DIMENSÃO DO DISPLAY (L X A): 19 X 25 MM; BATERIA INTERNA COM AUTONOMIA MININA DE 8 H COM FUNÇÃO TARA E PÉS REGULAVEIS EM BORRACHA; INMETRO: MODELO APROVADO PELAS PORTARIAS N° 0228 DE 21/07/2012.	5	UND		
22	42296	461228	BALANÇA ELETRÔNICA DIGITAL COM SISTEMA ALTA PRECISÃO, COM CAPACIDADE DE 40KG E PRECISÃO DE 5G: GABINETE EM PLÁSTICO ABS INJETADO E BANDEJA EM AÇO INOXIDÁVEL - 304 DE ALTA QUALIDADE; DISPLAY LCD COM ILUMINAÇÃO E PAINEL A PROVA DE RESPINGO; INDICADOR DE BATERIA BAIXA; BIVOLT (110 -220 V), BATERIA RECARREGÁVEL E CABO DE ENERGIA; CERTIFICAÇÃO OBRIGATÓRIA INMETRO.	10	UND		
23	43989	413060	FOGÃO A GÁS DOMÉSTICO 6 BOCAS: QUEIMADORES A GÁS; COM ACENDIMENTO AUTOMÁTICO; COR BRANCA, FORNO AUTO-LIMPANTE, 2 QUEIMADORES; GRADES REMOVIVEIS; FORNO CAPACACIDADE 96 LITROS, 2 PRATELEIRAS; DIMENSÕES APROXIXIMADAMENTE (L X A X P): 76 X 96 X 63,5 CM.	2	UND		

24	31360	446026	FORNO MICROONDAS CAPACIDADE 20 L: MICRO-ONDAS BANCADA, NÍVEIS DE POTÊNCIA: 10 NÍVEIS; GRILL,; AUTOLIMPANTE; TIMER, DISPLAY; RELÓGIO; LUZ INTERNA; DE EMBUTIR; PRATO GIRATÓRIO; TRAVA DE SEGURANÇA; MENU DE RECEITAS; TECLA DESCONGELAR; DESODORIZADOR; POTÊNCIA: 620 W, FREQUÊNCIA: 60 HZ, INMETRO, ACABAMENTO: CAVIDADE E CAPA EXTERNA PINTADA; PORTA, PUXADOR E PAINEL EM PLÁSTICO, DIMENSÕES APROXIMADAS: ALTURA: 26,4 CM, LARGURA: 45,5 CM, PROFUNDIDADE: 35,3 CM, PESO: 10,5 KG.	3	UND		
25	46855	380455	FORNO MICROONDAS, CAPACIDADE 31 L: TIPO: MICROONDAS BANCADA; COR BRANCA; NÍVEIS DE POTÊNCIA: 10 NÍVEIS; GRILL,; AUTOLIMPANTE; TIMER; DISPLAY; RELÓGIO; LUZ INTERNA; DE EMBUTIR; PRATO GIRATÓRIO; TRAVA DE SEGURANÇA; MENU DE RECEITAS; TECLA DESCONGELAR; DESODORIZADOR; POTÊNCIA: 620 W, FREQUÊNCIA: 60 HZ, 220 V; INMETRO; ACABAMENTO: CAVIDADE E CAPA EXTERNA PINTADA; PORTA, PUXADOR E PAINEL EM PLÁSTICO; DIMENSÕES APROXIMADAS: DIMENSÃO (A X L X P): 32,5 X 53 X 42,5 CM; PESO: 14,4 KG.	6	UND		

26	43991	256250	BEBEDOURO INDUSTRIAL DE COLUNA EM AÇO INOX, CAPACIDADE DE 25 L: CORPO E ESTRUTURA EM AÇO INOX 430; TAMPA E PÉS REGULÁVEIS DE PLÁSTICO (ABS INJETADO); APARADOR DE ÁGUA (PINGADEIRA) EM AÇO INOX 430; SERPENTINA EM AÇO INOX 304 (INTERNA); RESERVATÓRIO EM POLIPROPILENO ATÓXICO; ISOLAMENTO TÉRMICO EM PS; BOIA CONTROLADORA DO NÍVEL DE ÁGUA; TOMADA DE 3 PINOS CONFORME A NORMA DA ABNT/NBR/603351; CERTIFICADO PELO INMETRO; BAIXO CONSUMO DE ENERGIA; TERMOSTATO COM 7 NÍVEIS PARA CONTROLE DE TEMPERATURA; GÁS ECOLÓGICO R134A; REFRIGERAÇÃO POR COMPRESSOR QUE GARANTE MAIOR EFICIÊNCIA; TENSÃO/POTÊNCIA: 220V; ARMAZENA 25 LITROS DE ÁGUA GELADA; CONSUMO MÉDIO: 17,58 KW/H MÊS; DIMENSÕES (C XA X P) COM EMBALAGEM; ALTURA: 133 CM; LARGURA: 36 CM; PROFUNDIDADE: 59 CM; PESO: 23 KG; COM 2 TORNEIRAS; 220V; COM INSTALAÇÃO.	1	UND		

27	43992	464109	BEBEDOURO INDUSTRIAL INOX, CAPACIDADE 100 LITROS: 3 TORNEIRAS DE INOXCORPO E ESTRUTURA EM AÇO INOX 430 E PÉS REGULÁVEIS; APARADOR DE ÁGUA (PINGADEIRA) EM AÇO INOX 430; SERPENTINA EM AÇO INOX 304 (INTERNA); RESERVATÓRIO EM POLIPROPILENO ATÓXICO; ISOLAMENTO TÉRMICO EM PS; BOIA CONTROLADORA DO NÍVEL DE ÁGUA; TOMADA DE 3 PINOS CONFORME A NORMA DA ABNT/NBR/603351 CERTIFICADO PELO INMETRO; BAIXO CONSUMO DE ENERGIA; TERMOSTATO COM 7 NÍVEIS PARA CONTROLE DE TEMPERATURA; GÁS ECOLÓGICO R134A; REFRIGERAÇÃO POR COMPRESSOR QUE GARANTE MAIOR EFICIÊNCIA;* MOTOR TECUMSEH 1/6+ HP 127V (2,5A) OU 220V (1,10A) 60HZ-280W; TENSÃO/POTÊNCIA: 220V; ARMAZENA 100 LITROS DE ÁGUA GELADA; CONSUMO MÉDIO: 12,06 KW/H MÊS.	1	UND		
28	43993	448178	EXTRATOR DE SUCO INDUSTRIAL COM TAMPA EM AÇO INOX,:COM CÂMARA PARA LÍQUIDO; CV 1/4 COM 01 COPO DE 3 LITROS EM ALUMINIO; 02 CARAMBOLAS PARA EXTRAÇÃO (GDE E PEQ.); PENEIRAPARA FILTRAGEM DO SUCO; BIVOLT (110/220V); POTÊNCIA: 700W; FREQUENCIA: 60HZ; ROTAÇÃO: 3.500RPM; ALTURA: 37 CM; LARGURA BASE: 23,5 CM; ALT BICA: 7 CM, DIAMETRO SUPERIOR 18,5 CM.	14	UND		
29	34695	630711	GELADEIRA NDUSTRIAL COMERCIAL EM AÇO INOX-304, 4 PORTAS,675 LITROS.REVESTIMENTO EXTERNO: INOX-304, RVESTIMENTO INTERNO:GALVANIZADO COM CONTROLADOR DIGITAL, REFRIGERAÇÃO POR AR FORÇADO, PÉS REGULAVEIS,06 PRATELEIRAS E 4 PORTAS CEGAS. POTENCIA:700W, TEMPERATURA:: +2°C A +8°C; DIMENSÕES APROX :1,08M(L) X 1,97M(A) X 57,5CM(P).	1	UND		

30	29859	483276	REFRIGERADOR INDUSTRIAL COMERCIAL EM AÇO INOX, PARA VERDURAS/FRUTAS: COM 04 PORTAS DE VIDRO DUPLO TEMPERADO; 4 PRATELEIRAS INTERNAS EM AÇO INOX ESCOVADO, ANTI-EMBAÇAMENTO, VERTICAL; 220V; CAPACACIDADE DE 1000 LITROS; COM INSTALAÇÃO.	2	UND		
31	41189	331176	REFRIGERADOR EXPOSITOR VERTICAL 295 LITROS: FROST FREE; COR BRANCA, FAIXA DE OPERAÇÃO DE 0°C A 10°C, PRATELEIRAS AJUSTÁVEIS E REMOVÍVEIS, VOLTAGEM: 220V.	1	UND		
32	29854	485791	PROCESSADOR DE ALIMENTOS COM 2 VELOCIDADES, MAIS FUNÇÃO PULSAR, MATERIAL AÇO INOXIDÁVEL: CAPACIDADE DA JARRA 2,1 LITROS; COM LAMINA EM AÇO INOX PARA RALAR, FATIAR E ESPREMEDOR; PÉS ANTIDERRAPANTES; POTENCIA DE 800 A 1300 W; VOLTAGEM:220 V; DIMENSÕES APROXIMADA: 24 27 X 45 CM.	3	UND		
33	35608	470946	REFRIGERADOR DOMÉSTICO DUPLEX: FROST FREE, COR BRANCA, CAPACIDADE 450 LITROS; VOLT: 220V; CLASSIFICAÇÃO ENERGÉTICA: A; COM GARANTIA.	11	UND		
34	29845	448286	REFRIGERADOR DOMÉSTICO COM 01 PORTA: COR BRANCA, FROST FREE, CAPACIDADE APROXIMADAMENTE 300 LITROS.; 220 V.	2	UND		
35		432552	FREEZER HORIZONTAL COM 02 TAMPAS BALANCEADAS, CAIXA INTERNA EM AÇO ZINCADO, CONFECCIONADO EM LIGA METÁLICA DE ALTA RESISTENCIA À CORROSÃO: COM SISTEMA DE AR FORÇADO (FROST FREE); PUXADORES ERGONÔMICOS; FECHADURA COM CHAVE AUTOEXPULSIVA; RODÍZIOS; DRENO DE DEGELO FRONTAL E CONTROLE DE TEMPERATURA; CAPAC.MINÍMA DE 500 LITROS; COR BRANCA; EFICIÊNCIA ENERGETICA: A, VOLTAGEM 220V.	12	UND		

36	43995	438025	FREEZER VERTICAL, FROST FREE, 360 LITROS. COM 01 PORTA, 03 NIVEIS DE TEMPERATURA, COR BRANCA, CAPACIDADE 360 LITROS; 220 V.	6	UND		
37	32622	344850	FREEZER COMERCIAL VERTICAL EM AÇO INOX COM 04 PORTAS CEGAS: FROST FREE; FECHAMENTO AUTOMÁTICO; CM CONTROLADOR ELETRONICO DIGITAL E INDICADOR DIGITAL DE TEMPERATURA; DEGELO AUTOMÁTICO. PRATELEIRAS 4 NIVEIS ARAMADAS E REGULÁVEIS; REVESTIMENTO EXTERNO: AÇO INOX 430; REVESTIMENTO INTERNO: AÇO GALVANIZADO; PÉS NIVELADORES; DIMENSÕES APROXIMADAMENTE (ALT X LARG X PROF) = 205 X 175 X 85 CM; VOLTAGEM: 22OV.	1	UND		
38	42298	253895	FREEZER HORIZONTAL, FROST FREE, CAPACIDADE 309 L: COR BRANCA; COM O1 TAMPA BALANCEADA; 220 V; CAIXA INTERNA EM AÇO ZINCADO; CONFECCIONADO EM LIGA METÁLICA DE ALTA RESISTENCIA À CORROSÃO; COM SISTEMA DE AR FORÇADO (FROST FREE); PUXADOR ERGONÔMICO; FECHADURA COM CHAVE AUTOEXPULSIVA; RODÍZIOS; DRENO DE DEGELO FRONTAL E CONTROLE DE TEMPERATURA; EFICIÊNCIA ENERGÉTICA: A.	3	UND		
39	33961	615729	BATEDEIRA PLANETÁRIA EM AÇO INOXIDÁVEL: COM 5 VELOCIDADES; COM 03 BATEDORES EM A (LEQUE, GANCHO E GLOBO); TACHO EM AÇO INOX; CAPACIDADE PARA 4,5 LITROS; MOTOR 0,5 CV/220 VOLTS.	7	UND		
40	43994	609345	BATEDEIRA INDUSTRIAL PLANETÁRIA, TACHO EM AÇO INOXIDÁVEL: COM 5 VELOCDADES, COM 03 BATEDORES (LEQUE, GANCHO E GLOBO); CAPACIDADE PARA 10 LITROS; MOTOR 1,2 HP; BIVOLT (110-220) VOLTS. 80-120 rpm.	2	UND		

41	42299	215384	COIFA EM AÇO INOX COM EXAUSTOR PARA FOGÃO INDUSTRIAL DE 4 QUEIMADORES: COM EXAUSTOR EM AÇO INOX 430; CHAPA 0,6 DE PAREDE MEDIDAS APROXIMADAMENTE (L X PX A): 100 X 60 X 50 CM.	1	UND		
42	30937	215386	COIFA EM AÇO INOX COM EXAUSTOR PARA FOGÃO INDUSTRIAL DE 6 BOCAS: COM EXAUSTOR EM AÇO INOX 430; CHAPA 0,6 DE PAREDE MEDIDAS: 1.20 X 75X 45 CM.	1	UND		
43	42299	215388	COIFA EM AÇO INOX PIRAMIDAL, 90 CM, COM EXAUSTOR PARA FOGÃO DOMESTICO DE 6 BOCAS: COM EXAUSTOR EM AÇO INOXIDÁVEL; CHAPA 0,6 DE PAREDE; COM DUPLO FILTRO; MEDIDAS APROXIMADAMENTE: 56 X 89,8 X 45 CM; COM 03 VELOCIDADES.	1	UND		
44	32607	327793	COIFA DE CENTRO PARA FOGÃO INDUSTRIAL COM 08 QUEIMADORES EM AÇO INOX: COM SISTEMA DE EXAUSTÃO PARA CAPTAÇÃO DE VAPORES E GORDURAS; ACABAMENTO EM AÇO INOX ESCOVADO-430; CHAPA EM AÇO INOX E CALHAS PERIFERICAS PARA A CONTENÇÃO DE GORDURAS, DIMENSOES APROXIMADAMENTE: 2500 mm X 1300 mm X 600 mm.	3	UND		

45	46152	260540	BALCÃO TERMICO REFRIGERADO: MÓDULO DE DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS REFRIGERADO EM AÇO INOX AISI 304; LIGA 18.8 PARA 2 POSIÇÕES GN1/1(INCLUSOS); CUBAS DE PROFUNDIDADE 100MM + ESTEIRA CONJUGADA CONTÍNUA FRIA COM SERPENTINA EM COBRE, DRENO; PRATELEIRA SUSPENSA SIMPLES (940 CM); COM VIDRO CURVO + SAIA; UNIDADE DE REFRIGERAÇÃO COMPLETA 1/3 HP; SAPATAS DE NIVELAMENTO, INVISIVEIS; ARMÁRIO DE BASE COM 02 PORTAS EM AÇO INOX, ADAPTADO AO LOCAL; DIMENSÕES DE PROJETO MEDINDO: 1.500 X 700 X 900 MM; COM INSTALAÇÃO.	3	UND		
46	42302	260540	BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO MÓDULO AQUECIDO: PARA 05 POSIÇÕES GN 1/1 COM CUBAS DE PROFUNDIDADE 100 MM (INCLUSOS) + ESTEIRA CONJUGADA; CONTÍNUA AQUECIDA EM AÇO INOX SEM PERMITIR VAZAMENTO; COM PRATELEIRA SUPERIOR EM VIDRO CURVO + SAIA; BANHO-MARIA COM RESISTÊNCIA ELÉTRICA DE CONTATO PARA MANTER A CUBA LIVRE PARA LIMPEZA; CONTROLE DE TEMPERATURA E CONEXÕES PARA ENTRADA DE ÁGUA E DRENO; POTENCIA 6,0KW.; VOLTAGEM 220V; ISOLAMENTO EM POLIURETANO INJETADO; TOTALMENTE EXECUTADO EM CHAPA DE AÇO INOXIDAVELKAISI 304 18,8 BITOLA 18; SAPATAS DE NIVELAMENTO EM NYLON COM ROSQUEAMENTO EMBUTIDO, ADAPTADA AO LOCAL; DIMENSÕES DE PROJETO, MEDINDO 1800 X 700 X 935 MM; COM INSTALAÇÃO.	7	UND		

47	43998	464981	TERMÔMETRO INFRAVERMELHO DIGITAL, COM MIRA A LASER PARA ALIMENTOS (COMIDAS), MATERIAL PLÁSTICO RÍGIDO, VISOR CRISTAL LÍQUIDO (LCD): SELEÇÃO EM TEMPERATURA CELSIUS / FAHRENHEIT; FAIXA DE TEMPERATURA: -50ºC A 380ºC (-58ºF A 716ºF); EMISSIVIDADE: REGULÁVEL; REPETIBILIDADE: 1%; TEMPO DE RESPOSTA: 500 MS; ALIMENTAÇÃO: PILHAS AAA; DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO APÓS 7 SEGUNDOS SEM USO; DIMENSÕES: 14,5 X 3 CM.	4	UND		
48	41548	437648	CAFETEIRA INDUSTRIAL AÇO INOX, 6 LITROS: PREPARA E MANTÉM O CAFÉ AQUECIDO; ARO COADOR EM AÇO 304, DISPENSA O USO DE FILTRO DE PAPEL; CORPO EM AÇO ESCOVADO; PINGADEIRA REMOVÍVEL PARA FÁCIL LIMPEZA; LÂMPADA INDICADORA DE AQUECIMENTO; CONSUMO: 1000W 1,00 KW/H; ALIMENTAÇÃO: 220; VDIMENSÕES DO PRODUTO (C X A X L): 28 X 40 X 29 CM; DIMENSÕES DA EMBALAGEM (C X AX L): 30 X 44 X 30 CM; PESO LÍQUIDO: 2,8 KG; PESO BRUTO: 3,4 KG.	3	UND		
49	32566	272742	CAFETEIRA INDUSTRIAL AÇO INOX CAP. 10 LITROS PREPARA E MANTÉM O CAFÉ AQUECIDO; ARO COADOR EM AÇO 304, DISPENSA O USO DE FILTRO DE PAPEL; CORPO EM AÇO ESCOVADO; PINGADEIRA REMOVÍVEL PARA FÁCIL LIMPEZA; LÂMPADA INDICADORA DE AQUECIMENTO E TERMOSTATO;CAPACIDADE: 10 LITROSCONSUMO: 1000W 1,00 KW/HALIMENTAÇÃO: 220VDIMENSÕES DO PRODUTO (CXAXL): 28 X 40 X 29 CMDIMENSÕES DA EMBALAGEM (CXAXL): 30 X 44 X 30 CMPESO LÍQUIDO: 2,8 KGPESO BRUTO: 3,4 KG.	10	UND		

50	7329	442565	ESTADIOMÊTRO VERTICAL/ HORIZONTAL PORTÁTIL: ANTROPÔMETRO VERTICAL 100% PORTÁTIL; MEDIÇÃO: 0 A 2,50 M; RESOLUÇÃO: MILÍMETROS; MATÉRIA PRIMA: ACRÍLICO DE ALTA RESISTÊNCIA; EXTENSOR COM ESCALA NUMÉRICA; BASE PARA APOIO DOS PÉS; BASE DO SEGMÔMETRO; COM MECANISMO DE TRAVA QUE PERMITE FIXAR A ESCALA.	1	UND		
51	16167	614139	PURIFICADOR DE ÁGUA ELETRÔNICO, COM 2 NIVEIS DE TEMEPRATURA: ÁGUA NATURAL E GELADA; COM CAPACIDADE DE FILTRAGEM DE IMPUREZAS E BACTERIAS; MANGUEIRA DE ALIMENTAÇÃO; ETIQUETA DE AVISO DE TROCA PARAFUSOS; BUCHAS DE FIXAÇÃO E CANOPLA; COR: CINZA; MATERIAL: ACRILONITRILA BUTADIENO ESTIRENO; CAPACIDADE: 800 MILILITROS; PARA PAREDE E BANCADA; DIMENSOES APROX: 28,5 X 33,5 X 28,5 CM; PESO APROXIMADAMENTE: 5,5 KG.; 220V.	20	UND		
52	33163	395320	BEBEDOURO DE ÁGUA INDUSTRIAL, 150 L, EM AÇO INOX COM 3 TORNEIRAS EM INOX: BEBEDOURO DE ACORDO COM AS NORMAS 344/2016 DO INMETRO; QUE ATENDE AS NORMAS DE SEGURANÇA E EFICIÊNCIA ENERGÉTICA; ESTRUTURA EXTERNA EM AÇO INOX 430; CONFECCIONADO EM POLIPROPILENO; REGULADOR DE TEMPERATURA NA LATERAL DO BEBEDOURO; BANDEJA COLETORA EM AÇO INOX 430; COM 03 TORNEIRAS EM AÇO INOX; 220V; CAPACIDADE DE RESFRIAMENTO: 11 LITROS POR HORA; PESO APROXIMADAMENTE: 55 KG; CONSUMO: 13,2 KWH/MÊS; COMPRESSOR: 1/4 CV; MEDIDAS DO PRODUTO: LARGURA (FRENTE) APROXIMADAMENTE: 79 CM, ALTURA: 1,52 M, PROFUNDIDADE DA BASE: 56 CM.	1	UND		

53	43991	430493	BEBEDOURO INDUSTRIAL DE COLUNA EM AÇO INOX, 02 TORNEIRAS, CAPACIDADE DE 25 L: MODELO COM 02 TORNEIRAS GELADA EM INOX; RESERVATÓRIO EM POLIPROPILENO COM CAPAC. DE 25 LITROS; REVESTIMENTO EXTERNO EM AÇO INOX 430 BRILHOSO; SERPENTINA INTERNA EM AÇO INOX-304; REFRIGERAÇÃO ATRAVÉS DE GÁS REFRIGERANTE R-134 a; ISOLAMENTO TERMICO EM POLIURETANO INJETADO; TERMOSTATO: COM 7 NIVEIS DE TEMPERATURA; COM FILTRO 5" E MANGUEIRA; PÉS REGULÁVEIS; BANDEJA COLETORA EM AÇO INOX.DIMENSÕES APROX: 134(A) X 40(L) X 55(P) CM; VOLTAGEM:220 V.	2	UND		
54	30536	447890	CAIXA TERMICA COM TERMOMETRO DIGITAL INTERNO CAPAC. 10 LITROS. TAMPA E CORPO CONFECCIONADOS EM POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE (PEHD) COM ISOLAMENTO INTERNO EM POLIURETANO (P U) O QUE MANTÉM A TEMPERATURA INTERNA, CONSERVADA ATÉ 5 DIAS,TAMPA REVERSÍVEL (FUNÇÃO BANDEJA), ALÇA RÍGIDA E ESCAMOTEÁVEL. PROV DÀGUA CAPACIDADE: 10 LITROS; MEDIDAS EXTERNAS SEM ALÇA (CM): 34 (C) X 25 (A) X 37 (L); TERMOMETRO DIGITAL COM MOLDURA, BRANCO, COM VISOR DE CRISTAL LÍQUIDO E ALIMENTADO POR SISTEMA COM FOTOCÉLULA (ENERGIA SOLAR), PARA A MEDIÇÃO E TEMPERATURA DE -50 A 70°C. POSSUI RESOLUÇÃO DE 0,1°C, EXATIDÃO DE 1°C (-10 A 20°C) E 2°C (OUTRAS TEMPERATURAS) E TEMPO DE CAPTURA DE 10S.	4	UND		

55	32297	631026	CAIXA TERMICA COM TERMOMETRO DIGITAL INTERNO CAPACIDADE 34 L: TAMPA E CORPO CONFECCIONADOS EM POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE (PEHD) COM ISOLAMENTO INTERNO EM POLIURETANO (P U) O QUE MANTÉM A TEMPERATURA INTERNA, CONSERVADA ATÉ 5 DIAS; TAMPA REVERSÍVEL (FUNÇÃO BANDEJA); ALÇA RÍGIDA E ESCAMOTEÁVE; PROV DÀGUA CAPACIDADE: 34 LITROS; MED. EXT(A X LX P): 42 X 48 X36 CM; MED. INTERNA: 40 X 46 X 34 CM; TERMOMETRO DISPLAY.	2	UND		
56	44000	613481	INFANTÔMETRO/ ESTADIÔMETRO INFANTIL PARA MEDIR BEBÊS/CRIANÇA ATÉ 2 ANOS DE IDADE; PORTÁTIL HORIZONTAL RETRATIL; INTERVALO DE MEDIÇÃO DE 0 A 100 CM; COM GRADUAÇÃO EM MILÍMETROS; PRODUZIDO EM ALUMÍNIO ANODIZADO E PLÁSTICO ABS INJETADO, DOBRÁVEL, LEVE E PRÁTICO; PERMITE MEDIÇÃO NA POSIÇÃO VERTICAL.	1	UND		
57	21688	458664	PRATELEIRA EM AÇO INOX: PERFURADA, GRADUADA COM MÃO FRANCESA 2,50 X 0,40 M.	1	UND		
58	41431	422754	ESTANTE EM AÇO INOXIDAVEL, ABERTA, COM 04 PRATELEIRAS LISAS DE 1,2M: ESTANTE DE 1,2 METROS DE COMPRIMENTO; COM 4 PRATELEIRAS LISAS; PRODUZIDA TOTALMENTE EM AÇO INOXIDÁVEL TIPO 304, DE ALTA QUALIDADE E RESISTÊNCIA; SUPORTA ATÉ 320 KG DE CARGA, SENDO 80 KG EM CADA PRATELEIRA; ESPESSURA DA CHAPA DE INOX = 0,6 mm; ESPESSURA DO TUBO = 1 mm; DIAMETRO DO TURBO = UMA POLEGADA E MEIA; DIMENSÕES(C X L X A): 120 CM X 50 CM X 150 CM.	19	UND		

59	44001	457075	CALDEIRA DE 200 L EM AÇO INOXIDáVEL: CONSTRUÍDO EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, LIGA 18.8; PANELA INTERNA DE COCÇÃO E REVESTIMENTO EXTERNO INTEIRAMENTE EM AÇO INOXIDÁVEL COM TOTAL ISOLAÇÃO TÉRMICA EM MANTAS DE LÃ DE VIDRO; TAMPA AMERICANA (CONFORME MODELO): CONSTRUÍDO EM AÇO INOXIDÁVEL EQUIPADO DOBRADIÇA REFORÇADA E CABO EXTENSOR EM AÇO INOXIDÁVEL COM MANÍPULO EM BAQUELITE; TAMPA AUTO CLAVADA CONSTRUÍDO EM AÇO INOXIDÁVEL EQUIPADO COM VÁLVULA DE SEGURANÇA, EQUIPADA COM TORNIQUETES EXTRA REFORÇADOS, FECHAMENTO HERMÉTICO ATRAVÉS DE GAXETA DE VEDAÇÃO EM NEOPRENE, SISTEMA DE ABERTURA E FECHAMENTO COMPOSTO POR AMORTECEDORES ESPECIAIS E CABO EXTENSOR EM AÇO INOXIDÁVEL COM MANÍPULO EM BAQUELITE. – ESTRUTURA E CAMISA DE VAPOR EXTRA REFORÇADA EM AÇO QUALIFICADO E TRATADO COM REVESTIMENTOS EM PRIMER ANTICORROSIVO; AQUECIMENTO A VAPOR DIRETO ATRAVÉS DE CALDEIRA GERADORA DE VAPOR COM FUNCIONAMENTO EM BAIXA PRESSÃO: 0,3 A 0,5 KGF/CM² (4 A 7 PSI); ACOMPANHA: VÁLVULA DE ESCOAMENTO, TORNEIRA GIRATÓRIA, VÁLVULA DE ADMISSÃO DE VAPOR Ø 1 1/2", VÁLVULA DE SEGURANÇA, MANÔMETRO E DRENO DE CONDENSADO; EQUIPADO COM DUAS VÁLVULAS DE SEGURANÇA - PÉS TUBULARES EM AÇO INOXIDÁVEL Ø1 1/2" COM NIVELADORES DE ALTURA EM POLIAMIDA 6.0 (NYLON).	3	UND		

60	44002	441353	FOGÃO INDUSTRIAL EM AÇO INOX AISI-304 18.8 EXTRA-REFORÇADO A GÁS 4 QUEIMADORES, FORNO EMBUTIDO E CHAPA BIFETEIRA EM AÇO INOX: CONSTRUÍDO EM AÇO INOXIDÁVEL 430; DIMensões: 108 (L)X 84(P) X 82(A) CM; TAMPO SUPERIOR EM AÇO INOXIDÁVEL; GRELHA REMOMÍVEL EM FERRO FUNDIDO MEDINDO 40 X 40 CM; QUEIMADORES EM FERRO FUNDIDO TIPO COROA COM DIÂMETRO EXTERNO = 16 CM E INTerno = 13 CM; CACHIMBO COM DIÂMETRO CANO EXTERNO 3,0 CM. DIÂMETRO CANO INTERNO-2,0 CM; MANÍPULOS EM BAQUELITE INDIVIDUAL PARA COROA E CACHIMBO COM AJUSTE GRADUAL DE CHAMAS; PAINEL COM INDICAÇÃO GRADUAL DE FOGO BAIXO E FOGO ALTO; BANDEJA INFERIOR COLETORA DE RESÍDUOS EM AÇO INOXIDÁVEL; PRATELEIRA INFERIOR GRADEADA EM AÇO INOXIDÁVEL ; MONTANTES ESTRUTURADAS EM AÇO INOXIDÁVEL COM PERFIL ESPECIAL (6.0 CM) E NIVELADORES DE ALTURA; CHAPA BIFETEIRA EM AÇO INOXIDÁVEL; FORNO EMBUTIDO EM AÇO INOX COM PORTA, ISOLAMENTO TERMICO PARA ALTAS TEMPERATURAS, BOTÕES EM BAQUELITE E COM CAPACIDADE DE 80 LITROS.	4	UND		

61	29830	445116	FOGÃO INDUSTRIAL EM AÇO INOX AISI-304 18.8 EXTRA-REFORÇADO A GÁS 4 QUEIMADORES: CONSTRUÍDO EM AÇO INOXIDÁVEL 430, DIM: 108 (L) X 84(P) X 82 (A) CM; TAMPO SUPERIOR EM AÇO INOXIDÁVEL; GRELHA REMOMÍVEL EM FERRO FUNDIDO MEDINDO 40 X 40 CM; QUEIMADORES EM FERRO FUNDIDO TIPO COROA COM DIÂMETRO EXTERNO = 16CM E INTerna = 13 CM; CACHIMBO COM DIÂMETRO CANO EXTERNO 3,0 CM. DIÂMETRO CANO INTERNO-2,0 CM; MANÍPULOS EM BAQUELITE INDIVIDUAL PARA COROA E CACHIMBO COM AJUSTE GRADUAL DE CHAMAS; PAINEL COM INDICAÇÃO GRADUAL DE FOGO BAIXO E FOGO ALTO; BANDEJA INFERIOR COLETORA DE RESÍDUOS EM AÇO INOXIDÁVEL ; PRATELEIRA INFERIOR GRADEADA EM AÇO INOXIDÁVEL ; MONTANTES ESTRUTURADAS EM AÇO INOXIDÁVEL COM PERFIL ESPECIAL (6.0 CM) E NIVELADORES DE ALTURA.	1	UND		

62	44003	465552	FOGÃO INDUSTRIAL MODULAR DE CENTRO EM AÇO INOX AISI-304 18.8 EXTRA-REFORÇADO, COM 06 QUEIMADORES, FORNO EMBUTIDO E CHAPA BIFETEIRA EM AÇO INOX: CONSTRUÍDO EM AÇO INOXAISI-430 18.8 MED: 1500 (C) X1000 (L)X 90(A) CM; GRELHA REMOMÍVEL EM FERRO FUNDIDO MEDINDO 40 X 40 CM (C/ 8 DEDOS) E PINTURA ELETROSTÁTICA; 06 QUEIMADORES EM FERRO FUNDIDO (2 SIMPLES E 4 DUPLOS) COM DIÂMETRO EXTERNO = 16 CM E INTerno = 13 CM; CACHIMBO COM DIÂMETRO CANO EXTERNO 3,0 CM. DIÂMETRO CANO INTERNO = 2,0 CM; MANÍPULOS EM BAQUELITE INDIVIDUAL PARA COROA E CACHIMBO COM AJUSTE GRADUAL DE CHAMAS COM PAINEL COM INDICAÇÃO GRADUAL DE FOGO BAIXO E FOGO ALTO; BANDEJA INFERIOR COLETORA DE RESÍDUOS EM AÇO INOXIDÁVEL; PRATELEIRA INFERIOR GRADEADA EM AÇO INOXIDÁVEL ;- MONTANTES ESTRUTURADAS EM AÇO INOXIDÁVEL COM PERFIL ESPECIAL (7 CM) E NIVELADORES DE ALTURA; CHAPA BIFETEIRA EM AÇO INOXIDÁVEL; FORNO EMBUTIDO EM AÇO INOX COM PORTA, ISOLAMENTO TERMICO PARA ALTAS TEMPERATURAS, COM DUAS GRADES; BOTÕES EM BAQUELITE E COM CAPACIDADE DE 100 LITROS.	5	UND		

63	29831	331195	FOGÃO INDUSTRIAL MODULAR DE CENTRO EM AÇO INOX AISI-304 18.8 EXTRA-REFORÇADO, COM 06 QUEIMADORES: CONSTRUÍDO EM AÇO INOXAISI-430 18.8 MED: 1500 (C)X 1000 (L) X 90 (A) CM; GRELHA REMOMÍVEL EM FERRO FUNDIDO MEDINDO 40 X 40 CM (C/ 8 DEDOS) E PINTURA ELETROSTÁTICA; 06 QUEIMADORES EM FERRO FUNDIDO(3 SIMPLES E 3 DUPLOS) COM DIÂMETRO EXTERNO = 16CM E INTerno = 13 CM; CACHIMBO COM DIÂMETRO CANO EXTERNO 3,0 CM; DIÂMETRO CANO INTERNO = 2,0 CM; MANÍPULOS EM BAQUELITE INDIVIDUAL PARA COROA E CACHIMBO COM AJUSTE GRADUAL DE CHAMAS COM PAINEL COM INDICAÇÃO GRADUAL DE FOGO BAIXO E FOGO ALTO; BANDEJA INFERIOR COLETORA DE RESÍDUOS EM AÇO INOXIDÁVEL ; PRATELEIRA INFERIOR GRADEADA EM AÇO INOXIDÁVEL ;MONTANTES ESTRUTURADAS EM AÇO INOXIDÁVEL COM PERFIL ESPECIAL (7 CM) E NIVELADORES DE ALTURA.	1	UND		

64	32625	239786	FORNO COMBINADO A GÁS COM 10 GN"S ESTRUTURA EM AÇO INOXIDÁVEL-304: DIMENSõeS APROXIMADAS: 120 CM (A) X 107 CM (L) X 77 CM (P); PESO APROXIMADO DE 201 KG; ALTURA COM CAVALETE DE 192 CM; CARCTERISTICAS: FUNÇOES: VAPOR COMBINADO; AR QUENTE(SECO); VAPOR REGULÁVEL, REGENERAÇÃO; VAOR MANUAL, ESTRATOR DE VAPOR, COCÇÃO POR SONDA/TEMPO, ESFRIAR. GERAÇÃO DE VAPOR COM EXCLUSIVO SISTEMA STEAM POWER.TECNOLOGIA QUE TRANSFORMA A CÂMARA DO FORNO EM CALDEIRA; SENSOR DE NUCLEO 4 PONTOS DE MEDIÇÃO PARA CONTROLE DE TEMPERATURA INTERNA DO ALIMENTO; CONTROLE ELÉTRICO COM PAINEL DIGITAL; CONTROLE DE TEMPERATURA DE 30°C A 260°C; CONVENÇÃO DE AR FORÇADO POR MEIO DE TURBINAS DE ALTA ROTAÇÃO; SENSOR DE TEMPeratura PARA MONITORAMENTO DA CÂMARA; ISOLAMENTO DE ALTA PERFOMANCE; DRENO QUE FACILITA A HIGIENIZAÇÃO; BIVOLT (110V/ 220V); ACESSÓRIOS: 01 BASE DE APOIO PARA O FORNO (CAVALETE INFERIOR) TOTALMENTE EM AÇO INOXIDÁVEL-304; GRELHAS 1/1- 10 UNID.- GN's 1/1 X 100 MM = 10 UNIDS; TAMPA INOX PARA GN's 1/1 = 10 unids.	1	UND		
65	25689	405328	FORNO ELETRICO DE BANCADA 38 l: POTENCIA MÁXIMA DE 1600W; VOLT. 220V; COR PRETO; CONTROLE DE TEMPERATURA ATÉ 250°C; MULTIFUNCIONAL POIS GRATINA, ASSA, GRELHA, AQUECE, TOSTA E DOURA OS ALIMENTOS COM EFICIÊNCIA +.	2	UND		

66	41104	330964	MÁQUINA DE GELO INDUSTRIAL EM CUBOS 41KG EM AÇO INOXIDÁVEL: MáQUINA DE GELO EM ESTRUTURA DE AÇO INOX; COM PRODUÇÃO AUTOMATICA; PORTA DESLIZANTE; SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO: A AR; COM FILTRO DE AR; TROCA DE CALOR: FRONTAL; ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: PRODUÇÃO DIÁRIA: 41 KG;PRODUÇÃO POR CICLO: 55 CUBOS; ARMAZENAMENTO: 14 KG; DIMENSÕES (A X L X P): 75 X 50 X 58 CM; PESO: 40 KG; POTêNCIA APROXimadamente DE 270 W; COMPONENTES ELETRICOS E MECâNICOS: ISOLADOS DAS PARTES MOLHADAS; GARANTIA DE 1 ANO.	1	UND		
67	17407	439373	MULTIPROCESSADOR DE ALIMENTOS INDUSTRIAL INOX COM 7 DISCOS: EM INOX, IDEAL PARA USO EM PIZZARIAS, PADARIAS E RESTAURANTES; PERMITE FATIAR, DESFIAR E RALAR ALIMENTOS DIVERSOS; ACOMPANHA 7 DISCOS: DISCO BATATA PALITO, DISCO RALADOR, DISCO DESFIADOR FINO 5 mm, DISCO DESFIADOR GROSSO 8 mm, DISCO FATIADOR FINO 1,5 mm, DISCO FATIADOR ONDULADO 3 mm; CARACTÉRISTICA DO PRODUTO: MOTOR | ROTAÇÃO: 1/2 MONO - 368 rpm; TENSÃO: 220v; 600W; (L x A x P): 46 x 66 x 71 cm; CORPO: AÇO INOXIDAVEL-304; PRODUÇÃO:180KG/H; BOCAL MAIOR: 137 mm; BOCAL MENOR: 70 mm; LÂMINAS | DISCOS: AÇO INOX / NYLON; PESO: 35 KG.	1	UND		
68	27656	465888	CORTADOR E PICADOR DE ALUMINIO COM CAVALETE/TRIPLÉ INDUSTRIAL; CORPO DE ALUMINIO FUNDIDO; FACAS EM AÇO INOX; CABO: ALUMINIO FUNDIDO BASCULANTE; BORDAS EM ALUMINIO FUNDIDO COM PINTURA ELETROSTATICA; DIMENSÕES: 112C X 36L X 44 CENTIMETROS.	5	UND		

69	34834	628124	MESA EM AÇO INOX- 304: TIPO MESA DE SERVIÇO / MESA DE INOXMATERIAL/COMPOSIÇÃO TAMPO EM AÇO INOX 304 / ESTRUTURA EM CHAPA DE AÇO INOX 304; PÉS TUBULARES EM AÇO INOX LINHA 200, 1 E1/4 POLEGADA COM PAREDE DE 1MM. SAPATAS PLÁSTICAS REGULÁVEIS; CONTRAVENTAMENTO TUBULAR EM AÇO INOX.DIMENSÕES DO PRODUTO: 140 X 70 X 85 CM; (PESO APROXIMADO DO PRODUTO: 25 KG.	8	UND		
70	43996	622528	CHAPA A GÁS AÇO INOX ESCOVADO: MATERIAL DA ESTRUTURA: AÇO INOX ESCOVADO-304; CHAPA PARA FRITURA EM AÇO LAMINADO A QUENTE COM ESPESSURA DE 18 MM, REFORÇADA; 1 CHAPA EM AÇO INOX- 304; QUANTIDADE DE QUEIMADORES COM CONTROLE INDIVIDUAL: 03 FACIL ACENDIMENTO ATRAVES DE CHAMA PILOTO COM REGISTRO INDEPENDENTE; CONSUMO POR QUEIMADOR: 0,557 KG/H; PÉS EM AÇO CARBONO CROMADO COM REGULAGEM DE ALTURA; INFORMAÇÕES ADICIONAIS: COLETOR DE GORDURA COM GAVETA.	2	UND		
71	15396	316739	ESTRADO EM POLIETILENO: REFORÇÃDO DE ALTA RESISTêNCIA (PEAD) PARA ESTOCAGEM DE PRODUTOS, TIPO PALETE; SUPERFECIE VAZADA; COM PÉS; COR BRANCO; RESINA COM PROTETOR UV; DIMENSÕES: 100 CM X 80 CM X 10 CM DE ALTURA.	14	UND		
VALOR TOTAL							

OBS 1: Em caso de divergência entre a descrição contida no código (CATMAT/CATSERV ou código do e-governe) e da DESCRIÇÃO ESPECÍFICA, contido na tabela de itens acima especificados, prevalecerá a DESCRIÇÃO ESPECÍFICA da tabela.
OBS 2: Informar a marca na descrição dos itens ofertados
Declaramos que:
1. No preço proposto, estão computados todos os custos necessários para a entrega dos materiais, bem como todos os tributos, fretes, seguros, encargos trabalhistas, comerciais e quaisquer outras despesas que incidam ou venham a incidir sobre o objeto do Edital em referência, e que influenciem na formação dos preços desta proposta.
2.Os serviços terão início de forma imediata na data de assinatura do contrato e serão executados conforme condições e especificações constantes do Edital e seus Anexos.
3. O prazo de validade da proposta é de _____ (_____) dias, contados da data de abertura do Pregão Eletrônico. (prazo não inferior a 90 (noventa) dias).
3. Comprometemo-nos a assinar o contrato no prazo determinado no Edital, e para esse fim fornecemos os seguintes dados:

DADOS DA EMPRESA:
Razão Social:_____CNPJ: Endereço:_____
Tel/Fax: _____E-mail: _____
CEP: _____Cidade: UF: _____
Banco: Agência: C/C: _____
DADOS DO(S) REPRESENTANTE(S) LEGAL(IS) DA EMPRESA PARA ASSINATURA DO CONTRATO:
Nome: _____
Local /Data: _____

ANEXO III

MODELO DE DECLARAÇÃO FATO IMPEDITIVO

(Timbre ou identificação do licitante) XXXXXXXX, inscrito no CNPJ nº XXXXXXXX, por intermédio de seu representante legal, o (a) Sr. (a) XXXXXXXX, portador (a) da Carteira de Identidade nº XXXXXXXX e do CPF nº XXXXXXXX, **DECLARA**, para os devidos fins, que tem pleno conhecimento das regras contidas no edital de licitação e que possui as condições de habilitação previstas no edital, bem como:

1. INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO que não se enquadra em nenhuma das vedações contidas no art. 14 e art. 9º, § 1º da Lei Federal nº 14.133/2021, em especial:

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

1.2. Nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, não foi condenado (a) judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista.

1.3. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato, agente público de órgão ou entidade licitante ou contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria.

Local e data

_____

Representante Legal

ANEXO IV

DECLARACAO DE CONHECIMENTO E ATENDIMENTO AS CONDIÇÕES DO EDITAL

TIMBRE DA EMPRESA

(Nome da empresa, CNPJ e endereço da empresa)

(papel timbrado da empresa)

TIMBRE DA EMPRESA

A:
A/C: Sr.

A empresa xxxxxxxx, CNPJ nº xxxxxxxxxx, por intermédio do seu representante legal abaixo assinado, para fins de participação no PREGÃO Nº _____/2026 para Contratação de empresa para fornecimento de _____, a fim de atender as necessidades da **XXX , DECLARA,** sob as penalidades da lei, expressamente que cumpre plenamente os requisitos de habilitação exigidos para participação no Pregão supracitado.

Cidade (UF) .. , ... de de 2026.
Nome da empresa + Carimbo
Nome do responsável legal da empresa
RG do responsável
CPF do responsável

ANEXO V
MODELO DE DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE

(papel timbrado da empresa)

Declaro, sob as penas da lei, para fins desta licitação que a empresa _____, não foi declarada inidônea para licitar ou contratar com a administração pública, bem como comunicarei qualquer fato ou evento superveniente a entrega dos documentos de habilitação, que venha alterar a atual situação quanto à capacidade jurídica, técnica, regularidade fiscal econômico-financeira.

Cidade (UF) .. , ... de de 2026.
Nome da empresa + Carimbo
Nome do responsável legal da empresa
RG do responsável
CPF do responsável

ANEXO VI

MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO AO DISPOSTO NO INCISO XXXIII DO ART. 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL DE 1988.

(papel timbrado da empresa)

Declaro, sob as penas da lei, para fins desta licitação que a empresa _____, cumpre com o disposto no inciso XXXIII, do art. 7º da Constituição Federal de 05/10/1988.

Art. 7º, inciso XXXIII da Constituição Federal: "...proibição de trabalho noturno, perigoso ou insalubre, aos menores de dezoito anos e de qualquer trabalho a menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos. "

Ressalva:
( ) emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz.

Cidade (UF) .. , ... de de 2026.

Nome da empresa + Carimbo
Nome do responsável legal da empresa
RG do responsável
CPF do responsável

ANEXO VII

DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO E CUMPRIMENTO DO § 2º DO ART. 4º DA LEI 14.133/2021

XXXXXXXX, inscrito no CNPJ nº XXXXXXXX, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a) XXXXXXXX, portador(a) da Carteira de Identidade n.º XXXXXXXX e do CPF n.º XXXXXXXX, DECLARA, para os fins dispostos no Pregão Eletrônico n.º ____/_____, sob as penas da Lei, que esta empresa, na presente data, é considerada:

( ) MICROEMPRESA, conforme Inciso I do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006;
( ) EMPRESA DE PEQUENO PORTE, conforme Inciso II do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006;
( ) MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL, conforme parágrafo 1º do artigo 18-A da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006, com redação dada pela Lei Complementar nº 188, de 2021.
( ) COOPERATIVA, nos termos do Art. 34, da Lei Federal nº 11488/2007.

DECLARA ainda:

1. Que a empresa está excluída das vedações constantes do parágrafo 4º do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006;
2. Que não extrapolou a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte no ano-calendário de realização da licitação, nos termos do § 2º do Art. 4º da Lei Federal nº 14.133/2021.

Local e data

_____
Representante Legal

ANEXO VIII

DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA E ATUAÇÃO CONFORME AO MARCO LEGAL ANTICORRUPÇÃO

(em papel timbrado da licitante)

Eu,_____, portador do RG nº_____e do CPF nº_____, representante legal do licitante_____(*nome empresarial*), interessado em participar do Pregão Eletrônico nº____/____, Processo n°____/____, **DECLARO,** sob as penas da Lei, especialmente o artigo 299 do Código Penal Brasileiro, que:

a) a proposta apresentada foi elaborada de maneira independente e o seu conteúdo não foi,no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado ou discutido com qualquer outro licitante ou interessado, em potencial ou de fato, no presente procedimento licitatório;

b) a intenção de apresentar a proposta não foi informada ou discutida com qualquer outro licitante ou interessado, em potencial ou de fato, no presente procedimento licitatório;

c) o licitante não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro licitante ou interessado, em potencial ou de fato, no presente procedimentolicitatório;

d) o conteúdo da proposta apresentada não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro licitante ou interessado, em potencial ou de fato, no presente procedimento licitatório antes da adjudicação do objeto;

e) o conteúdo da proposta apresentada não foi, no todo ou em parte, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante relacionado, direta ou indiretamente, ao órgão licitanteantes da abertura oficial das propostas; e

f) o representante legal do licitante está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

DECLARO, ainda, que a pessoa jurídica que represento conduz seus negócios de forma a coibirfraudes, corrupção e a prática de quaisquer outros atos lesivos à Administração Pública, nacional ou estrangeira, em atendimento à Lei Federal nº 12.846/ 2013, tais como:

I – prometer, oferecer ou dar, direta ou indiretamente, vantagem indevida a agente público,ou a terceira pessoa a ele relacionada;

II – comprovadamente, financiar, custear, patrocinar ou de qualquer modo subvencionar aprática dos atos ilícitos previstos em Lei;

III– comprovadamente, utilizar-se de interposta pessoa física ou jurídica para ocultar ou dissimular seus reais interesses ou a identidade dos beneficiários dos atos praticados;

IV-– no tocante a licitações e contratos:

a) frustrar ou fraudar, mediante ajuste, combinação ou qualquer outro expediente, o caráter competitivo de procedimento licitatório público;

b) impedir, perturbar ou fraudar a realização de qualquer ato de procedimentolicitatório público;

c) afastar ou procurar afastar licitante, por meio de fraude ou oferecimento devantagem de qualquer tipo;

d)fraudar licitação pública ou contrato dela decorrente;

d) criar, de modo fraudulento ou irregular, pessoa jurídica para participar de licitaçãopública ou celebrar contrato administrativo;

e) obter vantagem ou benefício indevido, de modo fraudulento, de modificaçõesou prorrogações de contratos celebrados com a administração pública, sem autorização em lei, no ato convocatórioda licitação pública ou nos respectivos instrumentos contratuais; ou

f) manipular ou fraudar o equilíbrio econômico-financeiro dos contratos celebradoscom a administração pública;

V— dificultar atividade de investigação ou fiscalização de órgãos, entidades ou agentes públicos, ou intervir em sua atuação, inclusive no âmbito das agências reguladoras e dos órgãos de fiscalização do sistema financeiro nacional.

Cidade (UF) .. , ... de de 2026.

Nome da empresa + Carimbo

Nome do responsável legal da empresa

RG do responsável

CPF do responsável

ANEXO IX

MODELO DE DECLARAÇÃO DE NÃO ADMITIR TRABALHO FORÇADO OU DEGRADANTE

_____ inscrito no CNPJ ou CPF (caso o credenciante seja pessoa física) sob o nº _____, por intermédio de seu representante legal o (a) Sr. (a) _____, portador da Carteira de Identidade _____e do CPF nº _____ DECLARA para fins do disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal de 05 de outubro de 1988, que não possuo em minha cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado. _____ Representante Legal

Cidade (UF) .. , ... de de 2026.

Nome da empresa + Carimbo
Nome do responsável legal da empresa
RG do responsável
CPF do responsável

ANEXO X

MINUTA DE TERMO DE CONTRATO

PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 00045.049436/2025-63

Pregão Eletrônico Nº .....
CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº ...../...., QUE FAZEM ENTRE SI O MUNICÍPIO DE TERESINA, POR INTERMÉDIO DO (A) ..... E .....

A Fundação Municipal de Saúde de Teresina, inscrita no CNPJ sob o no 05.522.917/0001-70, com sede na Rua Governador Raimundo Artur de Vasconcelos, 3015, Bairro: Primavera, Teresina-PI – CEP: 64.002-595, neste ato representado por seu Presidente, nomeado(a) pela Portaria nº ....., de ..... de ..... de 20..., publicada no DOM de ..... de ..... de ....., doravante denominado CONTRATANTE, e o(a) ....., inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº ....., sediado(a) na ....., doravante designado CONTRATADO, neste ato representado(a) por ..... (nome e função no contratado), conforme atos constitutivos da empresa OU procuração apresentada nos autos, tendo em vista o que consta no Processo nº ..... e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislações aplicáveis, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico n. .../..., mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1.O objeto do presente instrumento para **aquisição de bens duráveis (equipamentos),** a ser realizada na modalidade Pregão Eletrônico , destinados a atender às necessidades da Rede Hospitalar Municipal, incluindo o Hospital de Urgência de Teresina – HUT, a Maternidade Municipal Wall Ferraz/Rede Alyne, os Centros de Atenção Psicossocial – CAPS e as Residências Terapêuticas da Fundação Municipal de Saúde, no município de Teresina – PI, por meio dos setores requisitantes GAH - FMS.

1.1.1.DA ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO:

1.1.1.1. O objeto ora contratado consiste em:

NOME DA EMPRESA CONTRATADA	**C.N.P.J.**	
ENDEREÇO COMPLETO COM CEP	**Insc. Estadual**	
REPRES.:	**Fone/E-mail:**	

COTA PRINCIPAL							
ITEM	**CÓDIGO E-GOVERNE**	**CÓDIGO CATMAT**	**ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO**	**QUANTIDADE**	**UND**	**VALOR UNITÁRIO R$**	**VALOR TOTAL R$**

1	32625	255374	FOGÃO INDUSTRIAL MODULAR DE CENTRO A GÁS DE BAIXA PRESSÃO EM AÇO INOX COM 08 QUEIMADORES, FORNO EMBUTIDO E CHAPA BIFETEIRA EM AÇO INOX: CONSTRUÍDO EM AÇO INOX-430; GRELHA REMOMÍVEL EM FERRO FUNDIDO MEDINDO 40 X 40 CM (C/ 8 DEDOS); PINTURA ELETROSTÁTICA; 08 QUEIMADORES EM FERRO FUNDIDO(4 SIMPLES E 4 DUPLOS); CACHIMBO COM DIÂMETRO CANO EXTERNO 3,0 CM; DIÂMETRO CANO INTERNO-2,0 CM; MANÍPULOS EM BAQUELITE INDIVIDUAL PARA COROA E CACHIMBO COM AJUSTE GRADUAL DE CHAMAS COM PAINEL COM INDICAÇÃO GRADUAL DE FOGO BAIXO E FOGO ALTO;BANDEJA INFERIOR COLETORA DE RESÍDUOS EM AÇO INOXIDÁVEL; PRATELEIRA INFERIOR GRADEADA EM AÇO INOXIDÁVEL; MONTANTES ESTRUTURADAS EM AÇO INOXIDÁVEL COM PERFIL ESPECIAL (8 CM) E NIVELADORES DE ALTURA; CHAPA BIFETEIRA EM AÇO INOXIDÁVEL E FORNO EMBUTIDO EM AÇO INOX COM CAPACIDADE 110 L, COM PORTA, ISOLAMENTO TÉRMICO PARA ALTAS TEMPERATURAS, COM DUAS GRADES; BOTÕES EM BAQUELITE.	5	UND		
COTA RESERVADA							
ITEM	**CÓDIGO E-GOVERNE**	**CÓDIGO CATMAT**	**ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO**	**QUANTIDADE**	**UND**	**VALOR UNITÁRIO R$**	**VALOR TOTAL R$**

2	32625	255374	FOGÃO INDUSTRIAL MODULAR DE CENTRO A GÁS DE BAIXA PRESSÃO EM AÇO INOX COM 08 QUEIMADORES, FORNO EMBUTIDO E CHAPA BIFETEIRA EM AÇO INOX: CONSTRUÍDO EM AÇO INOX-430; GRELHA REMOMÍVEL EM FERRO FUNDIDO MEDINDO 40 X 40 CM (C/ 8 DEDOS); PINTURA ELETROSTÁTICA; 08 QUEIMADORES EM FERRO FUNDIDO(4 SIMPLES E 4 DUPLOS); CACHIMBO COM DIÂMETRO CANO EXTERNO 3,0 CM; DIÂMETRO CANO INTERNO-2,0 CM; MANÍPULOS EM BAQUELITE INDIVIDUAL PARA COROA E CACHIMBO COM AJUSTE GRADUAL DE CHAMAS COM PAINEL COM INDICAÇÃO GRADUAL DE FOGO BAIXO E FOGO ALTO;BANDEJA INFERIOR COLETORA DE RESÍDUOS EM AÇO INOXIDÁVEL; PRATELEIRA INFERIOR GRADEADA EM AÇO INOXIDÁVEL; MONTANTES ESTRUTURADAS EM AÇO INOXIDÁVEL COM PERFIL ESPECIAL (8 CM) E NIVELADORES DE ALTURA; CHAPA BIFETEIRA EM AÇO INOXIDÁVEL E FORNO EMBUTIDO EM AÇO INOX COM CAPACIDADE 110 L, COM PORTA, ISOLAMENTO TÉRMICO PARA ALTAS TEMPERATURAS, COM DUAS GRADES; BOTÕES EM BAQUELITE.	1	UND		

COTA EXCLUSIVA

ITEM	CÓDIGO E-GOVERNE	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO	QUANTIDADE	UND	VALOR UNITÁRIO R$	VALOR TOTAL R$
3	43973	362782	ARMÁRIO MULTIUSO EM MATERIAL MDF COM 02 PORTAS E PUXADOR: COM 04 PRATELEIRAS; COR CINZA; A =1 60 CM, L = 91 CM, P = 42 CM.	9	UND		
4	22760	458662	ARMÁRIO DE AÇO COM PORTA E FECHADURA, 4 PRATELEIRAS, MEDIDA APROX: A X L X P=1,98 m x 90 cm x 40 cm.	2	UND		

5	28796	630010	ARMÁRIO ROUPEIRO DE AÇO COM 12 PORTAS PARA VESTUÁRIO COM FECHADURA: CHAPA DAS PRATELEIRAS: 26 (0,45 mm); PINTURA ELETROSTÁTICA/EPOXI; DIMENSÕES (A X L X P): 1,98 m X 1,22 m X 40 cm; COM 08 PÉS NIVELADORES + SAPATAS.	7	UND		
6	42289	479819	BANHO MARIA DIGITAL: CAPACIDADE 05 LITROS; COM TEMPERATURA ATÉ 100°C; REGULADOR DIGITAL E CUBA DE AÇO INOXIDAVEL SEM TAMPA; 220V.	1	UND		
7	43975	401819	CARRO UTILITÁRIO EM CHAPA REFORÇADA DE AÇO INOX PARA O TRANSPORTE DE REFEIÇÃO: FECHADO, COM PEDAL E 2 PORTAS, ALÇA PARA TRANSPORTE, COM 3 PRATELEIRAS ESPAÇOSAS (CAPACACIDADE DE 136 KG, SENDO 45,4 KG POR PRATELEIRA); PARA CHOQUE DE BORRACHA EM TODA VOLTA. RODÍZIOS DE 125 MM DE DIÂMETRO COM FREIOS EM DIAGONAL.DIMENSOES: ALTURA APROXIMADA DE 96,0 CM; LARG: APROXIMADA DE 103,2 CM; PROFUNDIDADE: APROXIMADA DE 50,8 CM; CAPACIDADE TOTAL APROXIMADA DE136 KG.	3	UND		

8	43976	401819	CARRO TÉRMICO FECHADO EM AÇO INOX COM 2 PORTAS: CONSTRUÍDO TOTALMENTE EM AÇO INOX COM ISOLAMENTO DE LÃ DE VIDRO; DOTADO DE DUAS PORTAS VERTICAIS COM TRINCO SOB PRESSÃO E GUARNIÇÃO VEDANTE; PARTE SUPERIOR COM REQUADRO FIXO EM TUBO INOX 1/2" X 1,2MM.- MONTADO SOBRE BASE EM AÇO INOX; POSSUI 4 RODÍZIOS DE 125 MM DE DIÂMETRO COM ROLAMENTO, SENDO 2 FIXOS E 2 GIRATÓRIOS COM FREIO; PARA-CHOQUE DE BORRACHA EM TODA VOLTA DO CARRO; AQUECIMENTO ATRAVÉS DE RESISTÊNCIA ELÉTRICA, COM 2 KW DE POTÊNCIA; CONTROLE DE TEMPERATURA ATRAVÉS DE TERMOSTATO REGULAR DE 20º A 120ºC, LÂMPADA SINALIZADORA; CAPACIDADE PARA 30 BANDEJAS NA MEDIDA DE 40 X 30 CM, SENDO O ESPAÇO ENTRE AS BANDEJAS DE 07 OU 08 CM; NÃO ACOMPANHA BANDEJAS; DIMENSÕES: COMPRIMENTO: 1,15 M LARGURA: 0,65 M ALTURA: 1,45 M; TENSÃO DE 120V.	14	UND		
9	43976	469974	CARRO AUXILIAR PARA O TRANSPORTE DE BANDEJAS COM PARA CHOQUE E 03 PLANOS EM AÇO INOXIDAVEL 304, AISI 18.8; ESTRUTURA TUBULAR; BANDEJAS LISAS COM GRADIL EM TODOS OS LADOS; PARA CHOQUE INFERIOR EM AÇO INOX RVESTIDO DE BORRACHA;04 RODIZIOS INDUSTRIAIS DE 5”(02 COM FREIOS); DIMENSOES APROX: (CXLXA):70CM X 45CM X 100CM);	5	UND		

10	43978	445090	CARRO PLATAFORMA COM CAPACIDADE DE 285 KG. CARRO PLATAFORMA EM CHAPA DE AÇO INOXIDÁVEL, ESTRUTURA TUBULAR EM AÇO INOX, COM 4 RODÍZIOS(02 GIRATÓRIOS COM FREIOS E O2 FIXOS); LATERAIS ABERTAS, ACABAMENTO POLIDO. DIMENSOES: 70CM X 50CM X 100CM.	1	UND		
11	29842	407561	DEPÓSITO PARA LIXO EM AÇO INOX COM PEDAL, TAMPA E RODÍZIOS; SISTEMA ABRE E FECHA; CAPAC. 50 LITROS.	13	UND		
12	29851	420583	DEPÓSITO PARA LIXO EM AÇO INOX COM PEDAL E RODÍZIOS, TAMPA COM SISTEMA ABRE E FECHA; CAPAC. 30 LITROS.	3	UND		
13	42293	474351	ESTERILIZADOR DE MAMADEIRA ELÉTRICO. FUNÇOES: ESTERELIZA E COZINHA À VAPOR. DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO.CAPAC. DE ATÉ 6 MAMADEIRAS E ACESSÓRIOS. INCLUI PEGADOR. VOLTAGEM: 220 V - FREQUÊNCIA: 50/60 HZDIMENSÕES APROX:- ALTURA: 355 MM- LARGURA: 250 MM- PROFUNDIDADE: 265 MM- PESO: 2,07 KG.	1	UND		
14	5317	357202	AMASSADOR/ ESPREMEDOR MANUAL DE BATATAS INDUSTRIAL: APLICAÇÃO: USO DOMÉSTICO, COMERCIAL E INDUSTRIAL. PINTURA: ELETROSTÁTICA. MATERIAL DO CORPO: ALUMÍNIO FUNDIDO. MATERIAL DA CABEÇA: ALUMÍNIO FUNDIDO. MATERIAL DO CABO: ALUMÍNIO FUNDIDO. MATERIAL DO BASCULANTE: ALUMÍNIO FUNDIDO. COLUNAS: TUBO DE AÇO 5/8. CESTO E ÊMBOLO: AÇO INOX. FIXAÇÃO/APOIO: PÉS - TUBO AÇO 5/8. BASE ANTI DERRAPANTE: SIM. CESTO REMOVÍVEL: SIM. ESPECIFICAÇÕES: PESOS E MEDIDAS (APROXIMADOS); MEDIDAS DO PRODUTO: 67 X 27 X 36 CM(A X L X C); ALTURA DO CESTO: 11 CM; DIÂMETRO DO CESTO: 12 CM. PESO BRUTO: 2,42 KG.	1	UND		

15	43979	616801	ESTANTE GALVANIZADA DE AÇO REFORÇADA INDUSTRIAL, ABERTA: COM 05 PLANOS MEDINDO 1800 X 400 X 1000 MM, COM CAPACIDADE DE 100 KG POR PLANO.	22	UND		
16	43980	272867	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL COM COPO DE INOX, CAPACIDADE 6 LITROS: 220V/ 1200 WFREQUÊNCIA: 60 HZ ROTAÇÃO: 3850 RPM; TAMPA: ALUMÍNIO REPUXADO. GABINETE EM AÇO INOX ESCOVADO, CONJUNTO MANCAL/HELICE EM AÇO INOXIDÁVEL; COM CHAVE LIGA/DESLIGAE FUNÇÃO PULSAR.DIMENSÕES APROX. (AXLXP): ALTURA: 72 CM; LARGURA: 31 CM; PROFUNDIDADE: 30 CM.	7	UND		
17	43981	613950	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL COM COPO DE INOX, CAPACIDADE 3 LITROS: MATERIAL - CORPO: EM AÇO INOX; VOLTAGEM: 220V POTÊNCIA: 1/HP /800 WATS FREQUÊNCIA: 50/60 HZROTAÇÃO: 18.000RPMDIMENSÕES APROX. DO PRODUTOALTURA: 51 CM, LARGURA: 18 CM, PROFUNDIDADE:18 CM, PESO: 2.600 KG, TAMPA: ALUMÍNIO REPUXADO, GABINETE EM AÇO INOX ESCOVADO, CONJUNTO MANCAL/HELICE EM AÇO INOXIDÁVEL; COM CHAVE LIGA/DESLIGA E FUNÇÃO PULSAR. ,INDICADO PARA ALTA ROTAÇÃO E UTILIZADO PARA SUCOS NATURAIS, VITAMINAS, PATÊS, MOLHOS, MOUSSES, BATIDINHAS, MASSAS PARA CREPE, DENTRE OUTRAS MISTURAS MAIS LEVES E QUE NECESSITEM FICAR HOMOGÊNEAS.	12	UND		

18	43982	219500	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL COM COPO DE INOX, CAPACIDADE 8 LITROS: MATERIAL - CORPO: INOX; ALIMENTAÇÃO; VOLTAGEM: 220 V; POTÊNCIA: 1/HP/ 1.200 WATTS FREQUÊNCIA: 60 HZ ROTAÇÃO: 3850 RPM; TAMPA: ALUMÍNIO REPUXADO. INDICADO PARA: BAIXA ROTAÇÃO FUNCIONA COMO UM TRITURADOR, É UM LIQUIDIFICADOR PARA O USO DE TUDO QUE NECESSITAR MAIS FORÇA. É UTILIZADO PARA TRITURAR LEGUMES, GELO, ALHO, CONDIMENTOS, BATER AÇAÍ PARA SERVIR (NA TIGELA), BATER SORVETE, DENTRE OUTRAS MISTURAS MAIS DENSAS E QUE REQUEREM MAIS FORÇA.	7	UND		
19	43983	319454	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL EM INOX, CAPACIDADE DE 25 L: LIQUIDIFICADOR EM INOX COM TAMPA BASCULHANTE; POTENCIA DO MOTOR: 1,5 CV; VOLTAGEM : 220V; FREQUÊNCIA: 60Hz, ROTAÇÃO: 3.500 rpm DIMENSÕES APROX.: 138 CM (A) X 33 CM (L) X 55 CM (P); Obs: COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM LINGUA PORUGUESA.	2	UND		
20	43984	303198	LIQUIDIFICADOR DOMÉSTICO 1.200W, CAPACIDADE 2 L: COM COPO DE ACRILICO; 220 V; COR PRETO.	17	UND		

21	43986	625185	BALANÇA PLATAFORMA EM AÇO INOXIDÁVEL DIGITAL, CAPACIDADE 300 KG: TENSÃO ELÉTRICA: 220V; DIMENSÃO DA PLATAFORMA 500 X 500 MM; PARA PESAGEM DE ALIMENTOS; ÚNICA FAIXA DE PESAGEM (SIMPLES ESCALA): 300 KG X 100 G; MATERIAL DA PLATAFORMA: AÇO CARBONO COM PINTURA EPÓXI; MATERIAL DA BANDEJA: AÇO INOX 304, POTÊNCIA: 15 W; ALIMENTAÇÃO: 220 V, DISPLAY DE PESO: LED VERMELHO DE ALTO BRILHO, QUANTIDADE DE DISPLAY: 6 DÍGITOS, DIMENSÃO DO DISPLAY (L X A): 19 X 25 MM; BATERIA INTERNA COM AUTONOMIA MININA DE 8 H COM FUNÇÃO TARA E PÉS REGULAVEIS EM BORRACHA; INMETRO: MODELO APROVADO PELAS PORTARIAS N° 0228 DE 21/07/2012.	5	UND		
22	42296	461228	BALANÇA ELETRÔNICA DIGITAL COM SISTEMA ALTA PRECISÃO, COM CAPACIDADE DE 40KG E PRECISÃO DE 5G: GABINETE EM PLÁSTICO ABS INJETADO E BANDEJA EM AÇO INOXIDÁVEL - 304 DE ALTA QUALIDADE; DISPLAY LCD COM ILUMINAÇÃO E PAINEL A PROVA DE RESPINGO; INDICADOR DE BATERIA BAIXA; BIVOLT (110 -220 V), BATERIA RECARREGÁVEL E CABO DE ENERGIA; CERTIFICAÇÃO OBRIGATÓRIA INMETRO.	10	UND		
23	43989	413060	FOGÃO A GÁS DOMÉSTICO 6 BOCAS: QUEIMADORES A GÁS; COM ACENDIMENTO AUTOMÁTICO; COR BRANCA, FORNO AUTO-LIMPANTE, 2 QUEIMADORES; GRADES REMOVIVEIS; FORNO CAPACACIDADE 96 LITROS, 2 PRATELEIRAS; DIMENSÕES APROXIXIMADAMENTE (L X A X P): 76 X 96 X 63,5 CM.	2	UND		

24	31360	446026	FORNO MICROONDAS CAPACIDADE 20 L: MICRO-ONDAS BANCADA, NÍVEIS DE POTÊNCIA: 10 NÍVEIS; GRILL,; AUTOLIMPANTE; TIMER, DISPLAY; RELÓGIO; LUZ INTERNA; DE EMBUTIR; PRATO GIRATÓRIO; TRAVA DE SEGURANÇA; MENU DE RECEITAS; TECLA DESCONGELAR; DESODORIZADOR; POTÊNCIA: 620 W, FREQUÊNCIA: 60 HZ, INMETRO, ACABAMENTO: CAVIDADE E CAPA EXTERNA PINTADA; PORTA, PUXADOR E PAINEL EM PLÁSTICO, DIMENSÕES APROXIMADAS: ALTURA: 26,4 CM, LARGURA: 45,5 CM, PROFUNDIDADE: 35,3 CM, PESO: 10,5 KG.	3	UND		
25	46855	380455	FORNO MICROONDAS, CAPACIDADE 31 L: TIPO: MICROONDAS BANCADA; COR BRANCA; NÍVEIS DE POTÊNCIA: 10 NÍVEIS; GRILL,; AUTOLIMPANTE; TIMER; DISPLAY; RELÓGIO; LUZ INTERNA; DE EMBUTIR; PRATO GIRATÓRIO; TRAVA DE SEGURANÇA; MENU DE RECEITAS; TECLA DESCONGELAR; DESODORIZADOR; POTÊNCIA: 620 W, FREQUÊNCIA: 60 HZ, 220 V; INMETRO; ACABAMENTO: CAVIDADE E CAPA EXTERNA PINTADA; PORTA, PUXADOR E PAINEL EM PLÁSTICO; DIMENSÕES APROXIMADAS: DIMENSÃO (A X L X P): 32,5 X 53 X 42,5 CM; PESO: 14,4 KG.	6	UND		

26	43991	256250	BEBEDOURO INDUSTRIAL DE COLUNA EM AÇO INOX, CAPACIDADE DE 25 L: CORPO E ESTRUTURA EM AÇO INOX 430; TAMPA E PÉS REGULÁVEIS DE PLÁSTICO (ABS INJETADO); APARADOR DE ÁGUA (PINGADEIRA) EM AÇO INOX 430; SERPENTINA EM AÇO INOX 304 (INTERNA); RESERVATÓRIO EM POLIPROPILENO ATÓXICO; ISOLAMENTO TÉRMICO EM PS; BOIA CONTROLADORA DO NÍVEL DE ÁGUA; TOMADA DE 3 PINOS CONFORME A NORMA DA ABNT/NBR/603351; CERTIFICADO PELO INMETRO; BAIXO CONSUMO DE ENERGIA; TERMOSTATO COM 7 NÍVEIS PARA CONTROLE DE TEMPERATURA; GÁS ECOLÓGICO R134A; REFRIGERAÇÃO POR COMPRESSOR QUE GARANTE MAIOR EFICIÊNCIA; TENSÃO/POTÊNCIA: 220V; ARMAZENA 25 LITROS DE ÁGUA GELADA; CONSUMO MÉDIO: 17,58 KW/H MÊS; DIMENSÕES (C XA X P) COM EMBALAGEM; ALTURA: 133 CM; LARGURA: 36 CM; PROFUNDIDADE: 59 CM; PESO: 23 KG; COM 2 TORNEIRAS; 220V; COM INSTALAÇÃO.	1	UND		

27	43992	464109	BEBEDOURO INDUSTRIAL INOX, CAPACIDADE 100 LITROS: 3 TORNEIRAS DE INOXCORPO E ESTRUTURA EM AÇO INOX 430 E PÉS REGULÁVEIS; APARADOR DE ÁGUA (PINGADEIRA) EM AÇO INOX 430; SERPENTINA EM AÇO INOX 304 (INTERNA); RESERVATÓRIO EM POLIPROPILENO ATÓXICO; ISOLAMENTO TÉRMICO EM PS; BOIA CONTROLADORA DO NÍVEL DE ÁGUA; TOMADA DE 3 PINOS CONFORME A NORMA DA ABNT/NBR/603351 CERTIFICADO PELO INMETRO; BAIXO CONSUMO DE ENERGIA; TERMOSTATO COM 7 NÍVEIS PARA CONTROLE DE TEMPERATURA; GÁS ECOLÓGICO R134A; REFRIGERAÇÃO POR COMPRESSOR QUE GARANTE MAIOR EFICIÊNCIA;* MOTOR TECUMSEH 1/6+ HP 127V (2,5A) OU 220V (1,10A) 60HZ-280W; TENSÃO/POTÊNCIA: 220V; ARMAZENA 100 LITROS DE ÁGUA GELADA; CONSUMO MÉDIO: 12,06 KW/H MÊS.	1	UND		
28	43993	448178	EXTRATOR DE SUCO INDUSTRIAL COM TAMPA EM AÇO INOX,:COM CÂMARA PARA LÍQUIDO; CV 1/4 COM 01 COPO DE 3 LITROS EM ALUMINIO; 02 CARAMBOLAS PARA EXTRAÇÃO (GDE E PEQ.); PENEIRAPARA FILTRAGEM DO SUCO; BIVOLT (110/220V); POTÊNCIA: 700W; FREQUENCIA: 60HZ; ROTAÇÃO: 3.500RPM; ALTURA: 37 CM; LARGURA BASE: 23,5 CM; ALT BICA: 7 CM, DIAMETRO SUPERIOR 18,5 CM.	14	UND		
29	34695	630711	GELADEIRA NDUSTRIAL COMERCIAL EM AÇO INOX-304, 4 PORTAS,675 LITROS.REVESTIMENTO EXTERNO: INOX-304, RVESTIMENTO INTERNO:GALVANIZADO COM CONTROLADOR DIGITAL, REFRIGERAÇÃO POR AR FORÇADO, PÉS REGULAVEIS,06 PRATELEIRAS E 4 PORTAS CEGAS. POTENCIA:700W, TEMPERATURA:: +2°C A +8°C; DIMENSÕES APROX :1,08M(L) X 1,97M(A) X 57,5CM(P).	1	UND		

30	29859	483276	REFRIGERADOR INDUSTRIAL COMERCIAL EM AÇO INOX, PARA VERDURAS/FRUTAS: COM 04 PORTAS DE VIDRO DUPLO TEMPERADO; 4 PRATELEIRAS INTERNAS EM AÇO INOX ESCOVADO, ANTI-EMBAÇAMENTO, VERTICAL; 220V; CAPACACIDADE DE 1000 LITROS; COM INSTALAÇÃO.	2	UND		
31	41189	331176	REFRIGERADOR EXPOSITOR VERTICAL 295 LITROS: FROST FREE; COR BRANCA, FAIXA DE OPERAÇÃO DE 0°C A 10°C, PRATELEIRAS AJUSTÁVEIS E REMOVÍVEIS, VOLTAGEM: 220V.	1	UND		
32	29854	485791	PROCESSADOR DE ALIMENTOS COM 2 VELOCIDADES, MAIS FUNÇÃO PULSAR, MATERIAL AÇO INOXIDÁVEL: CAPACIDADE DA JARRA 2,1 LITROS; COM LAMINA EM AÇO INOX PARA RALAR, FATIAR E ESPREMEDOR; PÉS ANTIDERRAPANTES; POTENCIA DE 800 A 1300 W; VOLTAGEM:220 V; DIMENSÕES APROXIMADA: 24 27 X 45 CM.	3	UND		
33	35608	470946	REFRIGERADOR DOMÉSTICO DUPLEX: FROST FREE, COR BRANCA, CAPACIDADE 450 LITROS; VOLT: 220V; CLASSIFICAÇÃO ENERGÉTICA: A; COM GARANTIA.	11	UND		
34	29845	448286	REFRIGERADOR DOMÉSTICO COM 01 PORTA: COR BRANCA, FROST FREE, CAPACIDADE APROXIMADAMENTE 300 LITROS.; 220 V.	2	UND		
35		432552	FREEZER HORIZONTAL COM 02 TAMPAS BALANCEADAS, CAIXA INTERNA EM AÇO ZINCADO, CONFECCIONADO EM LIGA METÁLICA DE ALTA RESISTENCIA À CORROSÃO: COM SISTEMA DE AR FORÇADO (FROST FREE); PUXADORES ERGONÔMICOS; FECHADURA COM CHAVE AUTOEXPULSIVA; RODÍZIOS; DRENO DE DEGELO FRONTAL E CONTROLE DE TEMPERATURA; CAPAC.MINÍMA DE 500 LITROS; COR BRANCA; EFICIÊNCIA ENERGETICA: A, VOLTAGEM 220V.	12	UND		

36	43995	438025	FREEZER VERTICAL, FROST FREE, 360 LITROS. COM 01 PORTA, 03 NIVEIS DE TEMPERATURA, COR BRANCA, CAPACIDADE 360 LITROS; 220 V.	6	UND		
37	32622	344850	FREEZER COMERCIAL VERTICAL EM AÇO INOX COM 04 PORTAS CEGAS: FROST FREE; FECHAMENTO AUTOMÁTICO; CM CONTROLADOR ELETRONICO DIGITAL E INDICADOR DIGITAL DE TEMPERATURA; DEGELO AUTOMÁTICO. PRATELEIRAS 4 NIVEIS ARAMADAS E REGULÁVEIS; REVESTIMENTO EXTERNO: AÇO INOX 430; REVESTIMENTO INTERNO: AÇO GALVANIZADO; PÉS NIVELADORES; DIMENSÕES APROXIMADAMENTE (ALT X LARG X PROF) = 205 X 175 X 85 CM; VOLTAGEM: 22OV.	1	UND		
38	42298	253895	FREEZER HORIZONTAL, FROST FREE, CAPACIDADE 309 L: COR BRANCA; COM O1 TAMPA BALANCEADA; 220 V; CAIXA INTERNA EM AÇO ZINCADO; CONFECCIONADO EM LIGA METÁLICA DE ALTA RESISTENCIA À CORROSÃO; COM SISTEMA DE AR FORÇADO (FROST FREE); PUXADOR ERGONÔMICO; FECHADURA COM CHAVE AUTOEXPULSIVA; RODÍZIOS; DRENO DE DEGELO FRONTAL E CONTROLE DE TEMPERATURA; EFICIÊNCIA ENERGÉTICA: A.	3	UND		
39	33961	615729	BATEDEIRA PLANETÁRIA EM AÇO INOXIDÁVEL: COM 5 VELOCIDADES; COM 03 BATEDORES EM A (LEQUE, GANCHO E GLOBO); TACHO EM AÇO INOX; CAPACIDADE PARA 4,5 LITROS; MOTOR 0,5 CV/220 VOLTS.	7	UND		
40	43994	609345	BATEDEIRA INDUSTRIAL PLANETÁRIA, TACHO EM AÇO INOXIDÁVEL: COM 5 VELOCDADES, COM 03 BATEDORES (LEQUE, GANCHO E GLOBO); CAPACIDADE PARA 10 LITROS; MOTOR 1,2 HP; BIVOLT (110-220) VOLTS. 80-120 rpm.	2	UND		

41	42299	215384	COIFA EM AÇO INOX COM EXAUSTOR PARA FOGÃO INDUSTRIAL DE 4 QUEIMADORES: COM EXAUSTOR EM AÇO INOX 430; CHAPA 0,6 DE PAREDE MEDIDAS APROXIMADAMENTE (L X PX A): 100 X 60 X 50 CM.	1	UND		
42	30937	215386	COIFA EM AÇO INOX COM EXAUSTOR PARA FOGÃO INDUSTRIAL DE 6 BOCAS: COM EXAUSTOR EM AÇO INOX 430; CHAPA 0,6 DE PAREDE MEDIDAS: 1.20 X 75X 45 CM.	1	UND		
43	42299	215388	COIFA EM AÇO INOX PIRAMIDAL, 90 CM, COM EXAUSTOR PARA FOGÃO DOMESTICO DE 6 BOCAS: COM EXAUSTOR EM AÇO INOXIDÁVEL; CHAPA 0,6 DE PAREDE; COM DUPLO FILTRO; MEDIDAS APROXIMADAMENTE: 56 X 89,8 X 45 CM; COM 03 VELOCIDADES.	1	UND		
44	32607	327793	COIFA DE CENTRO PARA FOGÃO INDUSTRIAL COM 08 QUEIMADORES EM AÇO INOX: COM SISTEMA DE EXAUSTÃO PARA CAPTAÇÃO DE VAPORES E GORDURAS; ACABAMENTO EM AÇO INOX ESCOVADO-430; CHAPA EM AÇO INOX E CALHAS PERIFERICAS PARA A CONTENÇÃO DE GORDURAS, DIMENSOES APROXIMADAMENTE: 2500 mm X 1300 mm X 600 mm.	3	UND		

45	46152	260540	BALCÃO TERMICO REFRIGERADO: MÓDULO DE DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS REFRIGERADO EM AÇO INOX AISI 304; LIGA 18.8 PARA 2 POSIÇÕES GN1/1(INCLUSOS); CUBAS DE PROFUNDIDADE 100MM + ESTEIRA CONJUGADA CONTÍNUA FRIA COM SERPENTINA EM COBRE, DRENO; PRATELEIRA SUSPENSA SIMPLES (940 CM); COM VIDRO CURVO + SAIA; UNIDADE DE REFRIGERAÇÃO COMPLETA 1/3 HP; SAPATAS DE NIVELAMENTO, INVISIVEIS; ARMÁRIO DE BASE COM 02 PORTAS EM AÇO INOX, ADAPTADO AO LOCAL; DIMENSÕES DE PROJETO MEDINDO: 1.500 X 700 X 900 MM; COM INSTALAÇÃO.	3	UND		
46	42302	260540	BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO MÓDULO AQUECIDO: PARA 05 POSIÇÕES GN 1/1 COM CUBAS DE PROFUNDIDADE 100 MM (INCLUSOS) + ESTEIRA CONJUGADA; CONTÍNUA AQUECIDA EM AÇO INOX SEM PERMITIR VAZAMENTO; COM PRATELEIRA SUPERIOR EM VIDRO CURVO + SAIA; BANHO-MARIA COM RESISTÊNCIA ELÉTRICA DE CONTATO PARA MANTER A CUBA LIVRE PARA LIMPEZA; CONTROLE DE TEMPERATURA E CONEXÕES PARA ENTRADA DE ÁGUA E DRENO; POTENCIA 6,0KW.; VOLTAGEM 220V; ISOLAMENTO EM POLIURETANO INJETADO; TOTALMENTE EXECUTADO EM CHAPA DE AÇO INOXIDAVELKAISI 304 18,8 BITOLA 18; SAPATAS DE NIVELAMENTO EM NYLON COM ROSQUEAMENTO EMBUTIDO, ADAPTADA AO LOCAL; DIMENSÕES DE PROJETO, MEDINDO 1800 X 700 X 935 MM; COM INSTALAÇÃO.	7	UND		

47	43998	464981	TERMÔMETRO INFRAVERMELHO DIGITAL, COM MIRA A LASER PARA ALIMENTOS (COMIDAS), MATERIAL PLÁSTICO RÍGIDO, VISOR CRISTAL LÍQUIDO (LCD): SELEÇÃO EM TEMPERATURA CELSIUS / FAHRENHEIT; FAIXA DE TEMPERATURA: -50ºC A 380ºC (-58ºF A 716ºF); EMISSIVIDADE: REGULÁVEL; REPETIBILIDADE: 1%; TEMPO DE RESPOSTA: 500 MS; ALIMENTAÇÃO: PILHAS AAA; DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO APÓS 7 SEGUNDOS SEM USO; DIMENSÕES: 14,5 X 3 CM.	4	UND		
48	41548	437648	CAFETEIRA INDUSTRIAL AÇO INOX, 6 LITROS: PREPARA E MANTÉM O CAFÉ AQUECIDO; ARO COADOR EM AÇO 304, DISPENSA O USO DE FILTRO DE PAPEL; CORPO EM AÇO ESCOVADO; PINGADEIRA REMOVÍVEL PARA FÁCIL LIMPEZA; LÂMPADA INDICADORA DE AQUECIMENTO; CONSUMO: 1000W 1,00 KW/H; ALIMENTAÇÃO: 220; VDIMENSÕES DO PRODUTO (C X A X L): 28 X 40 X 29 CM; DIMENSÕES DA EMBALAGEM (C X AX L): 30 X 44 X 30 CM; PESO LÍQUIDO: 2,8 KG; PESO BRUTO: 3,4 KG.	3	UND		
49	32566	272742	CAFETEIRA INDUSTRIAL AÇO INOX CAP. 10 LITROS PREPARA E MANTÉM O CAFÉ AQUECIDO; ARO COADOR EM AÇO 304, DISPENSA O USO DE FILTRO DE PAPEL; CORPO EM AÇO ESCOVADO; PINGADEIRA REMOVÍVEL PARA FÁCIL LIMPEZA; LÂMPADA INDICADORA DE AQUECIMENTO E TERMOSTATO;CAPACIDADE: 10 LITROSCONSUMO: 1000W 1,00 KW/HALIMENTAÇÃO: 220VDIMENSÕES DO PRODUTO (CXAXL): 28 X 40 X 29 CMDIMENSÕES DA EMBALAGEM (CXAXL): 30 X 44 X 30 CMPESO LÍQUIDO: 2,8 KGPESO BRUTO: 3,4 KG.	10	UND		

50	7329	442565	ESTADIOMÊTRO VERTICAL/ HORIZONTAL PORTÁTIL: ANTROPÔMETRO VERTICAL 100% PORTÁTIL; MEDIÇÃO: 0 A 2,50 M; RESOLUÇÃO: MILÍMETROS; MATÉRIA PRIMA: ACRÍLICO DE ALTA RESISTÊNCIA; EXTENSOR COM ESCALA NUMÉRICA; BASE PARA APOIO DOS PÉS; BASE DO SEGMÔMETRO; COM MECANISMO DE TRAVA QUE PERMITE FIXAR A ESCALA.	1	UND		
51	16167	614139	PURIFICADOR DE ÁGUA ELETRÔNICO, COM 2 NIVEIS DE TEMEPRATURA: ÁGUA NATURAL E GELADA; COM CAPACIDADE DE FILTRAGEM DE IMPUREZAS E BACTERIAS; MANGUEIRA DE ALIMENTAÇÃO; ETIQUETA DE AVISO DE TROCA PARAFUSOS; BUCHAS DE FIXAÇÃO E CANOPLA; COR: CINZA; MATERIAL: ACRILONITRILA BUTADIENO ESTIRENO; CAPACIDADE: 800 MILILITROS; PARA PAREDE E BANCADA; DIMENSOES APROX: 28,5 X 33,5 X 28,5 CM; PESO APROXIMADAMENTE: 5,5 KG.; 220V.	20	UND		
52	33163	395320	BEBEDOURO DE ÁGUA INDUSTRIAL, 150 L, EM AÇO INOX COM 3 TORNEIRAS EM INOX: BEBEDOURO DE ACORDO COM AS NORMAS 344/2016 DO INMETRO; QUE ATENDE AS NORMAS DE SEGURANÇA E EFICIÊNCIA ENERGÉTICA; ESTRUTURA EXTERNA EM AÇO INOX 430; CONFECCIONADO EM POLIPROPILENO; REGULADOR DE TEMPERATURA NA LATERAL DO BEBEDOURO; BANDEJA COLETORA EM AÇO INOX 430; COM 03 TORNEIRAS EM AÇO INOX; 220V; CAPACIDADE DE RESFRIAMENTO: 11 LITROS POR HORA; PESO APROXIMADAMENTE: 55 KG; CONSUMO: 13,2 KWH/MÊS; COMPRESSOR: 1/4 CV; MEDIDAS DO PRODUTO: LARGURA (FRENTE) APROXIMADAMENTE: 79 CM, ALTURA: 1,52 M, PROFUNDIDADE DA BASE: 56 CM.	1	UND		

53	43991	430493	BEBEDOURO INDUSTRIAL DE COLUNA EM AÇO INOX, 02 TORNEIRAS, CAPACIDADE DE 25 L: MODELO COM 02 TORNEIRAS GELADA EM INOX; RESERVATÓRIO EM POLIPROPILENO COM CAPAC. DE 25 LITROS; REVESTIMENTO EXTERNO EM AÇO INOX 430 BRILHOSO; SERPENTINA INTERNA EM AÇO INOX-304; REFRIGERAÇÃO ATRAVÉS DE GÁS REFRIGERANTE R-134 a; ISOLAMENTO TERMICO EM POLIURETANO INJETADO; TERMOSTATO: COM 7 NIVEIS DE TEMPERATURA; COM FILTRO 5" E MANGUEIRA; PÉS REGULÁVEIS; BANDEJA COLETORA EM AÇO INOX.DIMENSÕES APROX: 134(A) X 40(L) X 55(P) CM; VOLTAGEM:220 V.	2	UND		
54	30536	447890	CAIXA TERMICA COM TERMOMETRO DIGITAL INTERNO CAPAC. 10 LITROS. TAMPA E CORPO CONFECCIONADOS EM POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE (PEHD) COM ISOLAMENTO INTERNO EM POLIURETANO (P U) O QUE MANTÉM A TEMPERATURA INTERNA, CONSERVADA ATÉ 5 DIAS,TAMPA REVERSÍVEL (FUNÇÃO BANDEJA), ALÇA RÍGIDA E ESCAMOTEÁVEL. PROV DÀGUA CAPACIDADE: 10 LITROS; MEDIDAS EXTERNAS SEM ALÇA (CM): 34 (C) X 25 (A) X 37 (L); TERMOMETRO DIGITAL COM MOLDURA, BRANCO, COM VISOR DE CRISTAL LÍQUIDO E ALIMENTADO POR SISTEMA COM FOTOCÉLULA (ENERGIA SOLAR), PARA A MEDIÇÃO E TEMPERATURA DE -50 A 70°C. POSSUI RESOLUÇÃO DE 0,1°C, EXATIDÃO DE 1°C (-10 A 20°C) E 2°C (OUTRAS TEMPERATURAS) E TEMPO DE CAPTURA DE 10S.	4	UND		

55	32297	631026	CAIXA TERMICA COM TERMOMETRO DIGITAL INTERNO CAPACIDADE 34 L: TAMPA E CORPO CONFECCIONADOS EM POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE (PEHD) COM ISOLAMENTO INTERNO EM POLIURETANO (P U) O QUE MANTÉM A TEMPERATURA INTERNA, CONSERVADA ATÉ 5 DIAS; TAMPA REVERSÍVEL (FUNÇÃO BANDEJA); ALÇA RÍGIDA E ESCAMOTEÁVE; PROV DÀGUA CAPACIDADE: 34 LITROS; MED. EXT(A X LX P): 42 X 48 X36 CM; MED. INTERNA: 40 X 46 X 34 CM; TERMOMETRO DISPLAY.	2	UND		
56	44000	613481	INFANTÔMETRO/ ESTADIÔMETRO INFANTIL PARA MEDIR BEBÊS/CRIANÇA ATÉ 2 ANOS DE IDADE; PORTÁTIL HORIZONTAL RETRATIL; INTERVALO DE MEDIÇÃO DE 0 A 100 CM; COM GRADUAÇÃO EM MILÍMETROS; PRODUZIDO EM ALUMÍNIO ANODIZADO E PLÁSTICO ABS INJETADO, DOBRÁVEL, LEVE E PRÁTICO; PERMITE MEDIÇÃO NA POSIÇÃO VERTICAL.	1	UND		
57	21688	458664	PRATELEIRA EM AÇO INOX: PERFURADA, GRADUADA COM MÃO FRANCESA 2,50 X 0,40 M.	1	UND		
58	41431	422754	ESTANTE EM AÇO INOXIDAVEL, ABERTA, COM 04 PRATELEIRAS LISAS DE 1,2M: ESTANTE DE 1,2 METROS DE COMPRIMENTO; COM 4 PRATELEIRAS LISAS; PRODUZIDA TOTALMENTE EM AÇO INOXIDÁVEL TIPO 304, DE ALTA QUALIDADE E RESISTÊNCIA; SUPORTA ATÉ 320 KG DE CARGA, SENDO 80 KG EM CADA PRATELEIRA; ESPESSURA DA CHAPA DE INOX = 0,6 mm; ESPESSURA DO TUBO = 1 mm; DIAMETRO DO TURBO = UMA POLEGADA E MEIA; DIMENSÕES(C X L X A): 120 CM X 50 CM X 150 CM.	19	UND		

59	44001	457075	CALDEIRA DE 200 L EM AÇO INOXIDáVEL: CONSTRUÍDO EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, LIGA 18.8; PANELA INTERNA DE COCÇÃO E REVESTIMENTO EXTERNO INTEIRAMENTE EM AÇO INOXIDÁVEL COM TOTAL ISOLAÇÃO TÉRMICA EM MANTAS DE LÃ DE VIDRO; TAMPA AMERICANA (CONFORME MODELO): CONSTRUÍDO EM AÇO INOXIDÁVEL EQUIPADO DOBRADIÇA REFORÇADA E CABO EXTENSOR EM AÇO INOXIDÁVEL COM MANÍPULO EM BAQUELITE; TAMPA AUTO CLAVADA CONSTRUÍDO EM AÇO INOXIDÁVEL EQUIPADO COM VÁLVULA DE SEGURANÇA, EQUIPADA COM TORNIQUETES EXTRA REFORÇADOS, FECHAMENTO HERMÉTICO ATRAVÉS DE GAXETA DE VEDAÇÃO EM NEOPRENE, SISTEMA DE ABERTURA E FECHAMENTO COMPOSTO POR AMORTECEDORES ESPECIAIS E CABO EXTENSOR EM AÇO INOXIDÁVEL COM MANÍPULO EM BAQUELITE. – ESTRUTURA E CAMISA DE VAPOR EXTRA REFORÇADA EM AÇO QUALIFICADO E TRATADO COM REVESTIMENTOS EM PRIMER ANTICORROSIVO; AQUECIMENTO A VAPOR DIRETO ATRAVÉS DE CALDEIRA GERADORA DE VAPOR COM FUNCIONAMENTO EM BAIXA PRESSÃO: 0,3 A 0,5 KGF/CM² (4 A 7 PSI); ACOMPANHA: VÁLVULA DE ESCOAMENTO, TORNEIRA GIRATÓRIA, VÁLVULA DE ADMISSÃO DE VAPOR Ø 1 1/2", VÁLVULA DE SEGURANÇA, MANÔMETRO E DRENO DE CONDENSADO; EQUIPADO COM DUAS VÁLVULAS DE SEGURANÇA - PÉS TUBULARES EM AÇO INOXIDÁVEL Ø1 1/2" COM NIVELADORES DE ALTURA EM POLIAMIDA 6.0 (NYLON).	3	UND		

60	44002	441353	FOGÃO INDUSTRIAL EM AÇO INOX AISI-304 18.8 EXTRA-REFORÇADO A GÁS 4 QUEIMADORES, FORNO EMBUTIDO E CHAPA BIFETEIRA EM AÇO INOX: CONSTRUÍDO EM AÇO INOXIDÁVEL 430; DIMensões: 108 (L)X 84(P) X 82(A) CM; TAMPO SUPERIOR EM AÇO INOXIDÁVEL; GRELHA REMOMÍVEL EM FERRO FUNDIDO MEDINDO 40 X 40 CM; QUEIMADORES EM FERRO FUNDIDO TIPO COROA COM DIÂMETRO EXTERNO = 16 CM E INTerno = 13 CM; CACHIMBO COM DIÂMETRO CANO EXTERNO 3,0 CM. DIÂMETRO CANO INTERNO-2,0 CM; MANÍPULOS EM BAQUELITE INDIVIDUAL PARA COROA E CACHIMBO COM AJUSTE GRADUAL DE CHAMAS; PAINEL COM INDICAÇÃO GRADUAL DE FOGO BAIXO E FOGO ALTO; BANDEJA INFERIOR COLETORA DE RESÍDUOS EM AÇO INOXIDÁVEL; PRATELEIRA INFERIOR GRADEADA EM AÇO INOXIDÁVEL ; MONTANTES ESTRUTURADAS EM AÇO INOXIDÁVEL COM PERFIL ESPECIAL (6.0 CM) E NIVELADORES DE ALTURA; CHAPA BIFETEIRA EM AÇO INOXIDÁVEL; FORNO EMBUTIDO EM AÇO INOX COM PORTA, ISOLAMENTO TERMICO PARA ALTAS TEMPERATURAS, BOTÕES EM BAQUELITE E COM CAPACIDADE DE 80 LITROS.	4	UND		

61	29830	445116	FOGÃO INDUSTRIAL EM AÇO INOX AISI-304 18.8 EXTRA-REFORÇADO A GÁS 4 QUEIMADORES: CONSTRUÍDO EM AÇO INOXIDÁVEL 430, DIM: 108 (L) X 84(P) X 82 (A) CM; TAMPO SUPERIOR EM AÇO INOXIDÁVEL; GRELHA REMOMÍVEL EM FERRO FUNDIDO MEDINDO 40 X 40 CM; QUEIMADORES EM FERRO FUNDIDO TIPO COROA COM DIÂMETRO EXTERNO = 16CM E INTerna = 13 CM; CACHIMBO COM DIÂMETRO CANO EXTERNO 3,0 CM. DIÂMETRO CANO INTERNO-2,0 CM; MANÍPULOS EM BAQUELITE INDIVIDUAL PARA COROA E CACHIMBO COM AJUSTE GRADUAL DE CHAMAS; PAINEL COM INDICAÇÃO GRADUAL DE FOGO BAIXO E FOGO ALTO; BANDEJA INFERIOR COLETORA DE RESÍDUOS EM AÇO INOXIDÁVEL ; PRATELEIRA INFERIOR GRADEADA EM AÇO INOXIDÁVEL ; MONTANTES ESTRUTURADAS EM AÇO INOXIDÁVEL COM PERFIL ESPECIAL (6.0 CM) E NIVELADORES DE ALTURA.	1	UND		

62	44003	465552	FOGÃO INDUSTRIAL MODULAR DE CENTRO EM AÇO INOX AISI-304 18.8 EXTRA-REFORÇADO, COM 06 QUEIMADORES, FORNO EMBUTIDO E CHAPA BIFETEIRA EM AÇO INOX: CONSTRUÍDO EM AÇO INOXAISI-430 18.8 MED: 1500 (C) X1000 (L)X 90(A) CM; GRELHA REMOMÍVEL EM FERRO FUNDIDO MEDINDO 40 X 40 CM (C/ 8 DEDOS) E PINTURA ELETROSTÁTICA; 06 QUEIMADORES EM FERRO FUNDIDO (2 SIMPLES E 4 DUPLOS) COM DIÂMETRO EXTERNO = 16 CM E INTerno = 13 CM; CACHIMBO COM DIÂMETRO CANO EXTERNO 3,0 CM. DIÂMETRO CANO INTERNO = 2,0 CM; MANÍPULOS EM BAQUELITE INDIVIDUAL PARA COROA E CACHIMBO COM AJUSTE GRADUAL DE CHAMAS COM PAINEL COM INDICAÇÃO GRADUAL DE FOGO BAIXO E FOGO ALTO; BANDEJA INFERIOR COLETORA DE RESÍDUOS EM AÇO INOXIDÁVEL; PRATELEIRA INFERIOR GRADEADA EM AÇO INOXIDÁVEL ;- MONTANTES ESTRUTURADAS EM AÇO INOXIDÁVEL COM PERFIL ESPECIAL (7 CM) E NIVELADORES DE ALTURA; CHAPA BIFETEIRA EM AÇO INOXIDÁVEL; FORNO EMBUTIDO EM AÇO INOX COM PORTA, ISOLAMENTO TERMICO PARA ALTAS TEMPERATURAS, COM DUAS GRADES; BOTÕES EM BAQUELITE E COM CAPACIDADE DE 100 LITROS.	5	UND		

63	29831	331195	FOGÃO INDUSTRIAL MODULAR DE CENTRO EM AÇO INOX AISI-304 18.8 EXTRA-REFORÇADO, COM 06 QUEIMADORES: CONSTRUÍDO EM AÇO INOXAISI-430 18.8 MED: 1500 (C)X 1000 (L) X 90 (A) CM; GRELHA REMOMÍVEL EM FERRO FUNDIDO MEDINDO 40 X 40 CM (C/ 8 DEDOS) E PINTURA ELETROSTÁTICA; 06 QUEIMADORES EM FERRO FUNDIDO(3 SIMPLES E 3 DUPLOS) COM DIÂMETRO EXTERNO = 16CM E INTerno = 13 CM; CACHIMBO COM DIÂMETRO CANO EXTERNO 3,0 CM; DIÂMETRO CANO INTERNO = 2,0 CM; MANÍPULOS EM BAQUELITE INDIVIDUAL PARA COROA E CACHIMBO COM AJUSTE GRADUAL DE CHAMAS COM PAINEL COM INDICAÇÃO GRADUAL DE FOGO BAIXO E FOGO ALTO; BANDEJA INFERIOR COLETORA DE RESÍDUOS EM AÇO INOXIDÁVEL ; PRATELEIRA INFERIOR GRADEADA EM AÇO INOXIDÁVEL ;MONTANTES ESTRUTURADAS EM AÇO INOXIDÁVEL COM PERFIL ESPECIAL (7 CM) E NIVELADORES DE ALTURA.	1	UND		

64	32625	239786	FORNO COMBINADO A GÁS COM 10 GN"S ESTRUTURA EM AÇO INOXIDÁVEL-304: DIMENSõeS APROXIMADAS: 120 CM (A) X 107 CM (L) X 77 CM (P); PESO APROXIMADO DE 201 KG; ALTURA COM CAVALETE DE 192 CM; CARCTERISTICAS: FUNÇOES: VAPOR COMBINADO; AR QUENTE(SECO); VAPOR REGULÁVEL, REGENERAÇÃO; VAOR MANUAL, ESTRATOR DE VAPOR, COCÇÃO POR SONDA/TEMPO, ESFRIAR. GERAÇÃO DE VAPOR COM EXCLUSIVO SISTEMA STEAM POWER.TECNOLOGIA QUE TRANSFORMA A CÂMARA DO FORNO EM CALDEIRA; SENSOR DE NUCLEO 4 PONTOS DE MEDIÇÃO PARA CONTROLE DE TEMPERATURA INTERNA DO ALIMENTO; CONTROLE ELÉTRICO COM PAINEL DIGITAL; CONTROLE DE TEMPERATURA DE 30°C A 260°C; CONVENÇÃO DE AR FORÇADO POR MEIO DE TURBINAS DE ALTA ROTAÇÃO; SENSOR DE TEMPeratura PARA MONITORAMENTO DA CÂMARA; ISOLAMENTO DE ALTA PERFOMANCE; DRENO QUE FACILITA A HIGIENIZAÇÃO; BIVOLT (110V/ 220V); ACESSÓRIOS: 01 BASE DE APOIO PARA O FORNO (CAVALETE INFERIOR) TOTALMENTE EM AÇO INOXIDÁVEL-304; GRELHAS 1/1- 10 UNID.- GN's 1/1 X 100 MM = 10 UNIDS; TAMPA INOX PARA GN's 1/1 = 10 unids.	1	UND		
65	25689	405328	FORNO ELETRICO DE BANCADA 38 l: POTENCIA MÁXIMA DE 1600W; VOLT. 220V; COR PRETO; CONTROLE DE TEMPERATURA ATÉ 250°C; MULTIFUNCIONAL POIS GRATINA, ASSA, GRELHA, AQUECE, TOSTA E DOURA OS ALIMENTOS COM EFICIÊNCIA +.	2	UND		

66	41104	330964	MÁQUINA DE GELO INDUSTRIAL EM CUBOS 41KG EM AÇO INOXIDÁVEL: MáQUINA DE GELO EM ESTRUTURA DE AÇO INOX; COM PRODUÇÃO AUTOMATICA; PORTA DESLIZANTE; SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO: A AR; COM FILTRO DE AR; TROCA DE CALOR: FRONTAL; ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: PRODUÇÃO DIÁRIA: 41 KG;PRODUÇÃO POR CICLO: 55 CUBOS; ARMAZENAMENTO: 14 KG; DIMENSÕES (A X L X P): 75 X 50 X 58 CM; PESO: 40 KG; POTêNCIA APROXimadamente DE 270 W; COMPONENTES ELETRICOS E MECâNICOS: ISOLADOS DAS PARTES MOLHADAS; GARANTIA DE 1 ANO.	1	UND		
67	17407	439373	MULTIPROCESSADOR DE ALIMENTOS INDUSTRIAL INOX COM 7 DISCOS: EM INOX, IDEAL PARA USO EM PIZZARIAS, PADARIAS E RESTAURANTES; PERMITE FATIAR, DESFIAR E RALAR ALIMENTOS DIVERSOS; ACOMPANHA 7 DISCOS: DISCO BATATA PALITO, DISCO RALADOR, DISCO DESFIADOR FINO 5 mm, DISCO DESFIADOR GROSSO 8 mm, DISCO FATIADOR FINO 1,5 mm, DISCO FATIADOR ONDULADO 3 mm; CARACTÉRISTICA DO PRODUTO: MOTOR | ROTAÇÃO: 1/2 MONO - 368 rpm; TENSÃO: 220v; 600W; (L x A x P): 46 x 66 x 71 cm; CORPO: AÇO INOXIDAVEL-304; PRODUÇÃO:180KG/H; BOCAL MAIOR: 137 mm; BOCAL MENOR: 70 mm; LÂMINAS | DISCOS: AÇO INOX / NYLON; PESO: 35 KG.	1	UND		
68	27656	465888	CORTADOR E PICADOR DE ALUMINIO COM CAVALETE/TRIPLÉ INDUSTRIAL; CORPO DE ALUMINIO FUNDIDO; FACAS EM AÇO INOX; CABO: ALUMINIO FUNDIDO BASCULANTE; BORDAS EM ALUMINIO FUNDIDO COM PINTURA ELETROSTATICA; DIMENSÕES: 112C X 36L X 44 CENTIMETROS.	5	UND		

69	34834	628124	MESA EM AÇO INOX- 304: TIPO MESA DE SERVIÇO / MESA DE INOXMATERIAL/COMPOSIÇÃO TAMPO EM AÇO INOX 304 / ESTRUTURA EM CHAPA DE AÇO INOX 304; PÉS TUBULARES EM AÇO INOX LINHA 200, 1 E1/4 POLEGADA COM PAREDE DE 1MM. SAPATAS PLÁSTICAS REGULÁVEIS; CONTRAVENTAMENTO TUBULAR EM AÇO INOX.DIMENSÕES DO PRODUTO: 140 X 70 X 85 CM; (PESO APROXIMADO DO PRODUTO: 25 KG.	8	UND		
70	43996	622528	CHAPA A GÁS AÇO INOX ESCOVADO: MATERIAL DA ESTRUTURA: AÇO INOX ESCOVADO-304; CHAPA PARA FRITURA EM AÇO LAMINADO A QUENTE COM ESPESSURA DE 18 MM, REFORÇADA; 1 CHAPA EM AÇO INOX- 304; QUANTIDADE DE QUEIMADORES COM CONTROLE INDIVIDUAL: 03 FACIL ACENDIMENTO ATRAVES DE CHAMA PILOTO COM REGISTRO INDEPENDENTE; CONSUMO POR QUEIMADOR: 0,557 KG/H; PÉS EM AÇO CARBONO CROMADO COM REGULAGEM DE ALTURA; INFORMAÇÕES ADICIONAIS: COLETOR DE GORDURA COM GAVETA.	2	UND		
71	15396	316739	ESTRADO EM POLIETILENO: REFORÇÃDO DE ALTA RESISTêNCIA (PEAD) PARA ESTOCAGEM DE PRODUTOS, TIPO PALETE; SUPERFECIE VAZADA; COM PÉS; COR BRANCO; RESINA COM PROTETOR UV; DIMENSÕES: 100 CM X 80 CM X 10 CM DE ALTURA.	14	UND		
VALOR TOTAL							

OBS: Em caso de divergência entre a descrição contida no código (CATMAT/CATSERV ou código do e-governe) e da DESCRIÇÃO ESPECÍFICA, contido na tabela de itens acima especificados, prevalecerá a DESCRIÇÃO ESPECÍFICA da tabela do Termo de Referência.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VINCULAÇÃO AO EDITAL E À PROPOSTA DA CONTRATADA

2.1.São partes integrantes deste **CONTRATO** e vinculam a contratação, para todos os fins de direito, independentemente de transcrição, o processo relativo ao **PREGÃO ELETRÔNICO Nº XXX, PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 00045.049436/2025-63** e todos os seus anexos**, assim como a proposta apresentada pela CONTRATADA.**

CLÁUSULA TERCEIRA – DA VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

3.1. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados da publicação do contrato no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, na forma do artigo 105 da Lei n° 14.133, de 2021.

CLÁUSULA QUARTA –DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

4.1. 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 do Decreto Municipal nº 22.166 , de 24 de fevereiro de 2022, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial;

4.2 .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;

4.3. 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;

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

4.5. 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.

4.6. FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

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

4.6.2. 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;

4.6.3 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;

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

4.6.5. 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;

4.6.6. 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;

4.6.7. 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.

4.7. GESTÃO DO CONTRATO

4.7.1. O gestor do contrato coordenará 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

fornecimento, 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.

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

4.7.3. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior aquelas que ultrapassarem a sua competência.

4.7.4. O gestor do contrato emitirá 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;

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

4.7.6. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

CLÁUSULA QUINTA – DA SUBCONTRATAÇÃO

5.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual..

CLÁUSULA SEXTA – DO PREÇO

6.1. O valor do CONTRATO compreende os custos diretos e indiretos decorrentes do fornecimento do objeto, incluindo tributos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, seguros, despesas de administração, lucro, custos com transporte, frete e demais despesas necessárias ao cumprimento integral da contratação.

6.2.O valor total da contratação é de R$..... (.....) (indicar valor por extenso), conforme detalhamento abaixo descrito:

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

CLÁUSULA SÉTIMA – DA EXECUÇÃO CONTRATUAL DO OBJETO

7.1. A empresa contratada deverá fornecer os equipamentos em estrita conformidade com as especificações estabelecidas, mediante solicitação da Gerência de Nutrição – GENUT/FMS, observando o cronograma definido e a necessidade efetiva das unidades integrantes da Rede Hospitalar Municipal, Hospital de Urgência de Teresina (HUT), Maternidade Wall Ferraz/Rede Alyne, Centros de Atenção Psicossocial (CAPS) e Residências Terapêuticas.

7.1.1. A solicitação será encaminhada por meio eletrônico (e-mail), contendo a descrição dos equipamentos e as respectivas quantidades, devendo a entrega ocorrer no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados do recebimento da Nota de Empenho.

7.1.2. As entregas deverão ser realizadas no Núcleo de Patrimônio da Fundação Municipal de Saúde – FMS, situado na Avenida Barão de Gurgueia, nº 1737, Bairro Vermelha, CEP: 64018-500, Teresina/PI, no horário de 08h às 13h, em dias úteis, mediante prévio agendamento com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, por meio do telefone (86) 3214-1350, unidade responsável pelo recebimento, conferência e posterior distribuição dos equipamentos às unidades demandantes.

7.1.3. O recebimento dos equipamentos será realizado por servidor designado do Núcleo de Patrimônio, que procederá à conferência quanto às especificações técnicas, qualidade, integridade e quantitativos, não sendo admitida qualquer cobrança adicional além do valor adjudicado constante da proposta e do contrato firmado.

7.1.4. Os equipamentos deverão ser entregues em suas embalagens originais, devidamente lacradas pelo fabricante, contendo identificação de marca, fabricante/produtor, procedência, bem como acompanhados de manuais de uso e certificados de garantia.
7.1.5. Todas as despesas decorrentes de substituição, reparação ou reposição de materiais entregues em desacordo com as especificações correrão integralmente por conta da CONTRATADA, sem ônus para a CONTRATANTE.
7.1.6. A CONTRATADA deverá emitir guias de remessa informatizadas, isentas de rasuras, contendo obrigatoriamente: nome da CONTRATANTE, endereço completo, descrição detalhada dos equipamentos/materiais, unidade de medida, quantitativo, data de entrega, bem como identificação e assinatura do recebedor, além de carimbo e assinatura do responsável pela entrega.
7.1.7.1. A CONTRATADA será integralmente responsável, sem ônus adicional para a CONTRATANTE, pela montagem, instalação, configuração e pleno funcionamento dos equipamentos no(s) local(is) indicado(s), devendo entregá-los em perfeitas condições de uso. Os serviços deverão ser executados por profissionais qualificados, em conformidade com as normas técnicas e recomendações do fabricante, incluindo a realização de testes operacionais, orientação básica aos usuários e a correção de eventuais falhas no prazo máximo de até 05 (cinco) dias úteis, sob pena de aplicação das sanções cabíveis.
7.1.8. A CONTRATANTE emitirá a respectiva Nota de Empenho, na qual constarão o número do contrato vinculado, o valor e o quantitativo dos itens. Os produtos deverão ser armazenados e transportados em condições adequadas, sendo vedado o acondicionamento próximo a gás liquefeito de petróleo ou substâncias potencialmente tóxicas, a fim de evitar contaminação ou impregnação de odores.
7.1.9. Os empregados ou prepostos da CONTRATADA deverão se apresentar nas dependências do Núcleo de Patrimônio devidamente identificados, por meio de uniforme e/ou crachá contendo nome da empresa e do funcionário, sendo vedada a circulação em áreas alheias à execução do serviço.
7.1.10. Os equipamentos deverão ser transportados e entregues em veículos que atendam às condições técnicas e sanitárias adequadas, garantindo sua integridade, conservação e segurança, devidamente acondicionados em embalagens apropriadas e intactas.
7.2. GARANTIA, MANUTENÇÃO E ASSISTÊNCIA TÉCNICA
7.2.1. O prazo de garantia dos equipamentos deverá observar o disposto na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor), bem como as condições ofertadas pelo fabricante, prevalecendo o prazo mais vantajoso à Administração.

CLÁUSULA OITAVA – DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO DE PAGAMENTO

8.1.DO RECEBIMENTO DO OBJETO

8.1.1. 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;
8.1.2. 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 serem substituídos no prazo de **03 (três) dias úteis** , a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades;
8.1.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de **05 (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;
8.1.4. 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;

8.1.5. 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 no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento;
8.1.6. 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.
8.1.7. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela perfeita execução do contrato, nos limites estabelecidos pela lei e pelo contrato.

LIQUIDAÇÃO

8.1.8. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 10 (DEZ) dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.
8.1..9. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:
a) o prazo de validade;
b) a data da emissão;
c) os dados do contrato e do órgão contratante;
d) o período respectivo de execução do contrato;
e) o valor a pagar;
f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
8.1..10. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;
8.1.11. 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 SISTEMA DE REGISTRO CADASTRAL ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.
8.1.12. A Administração deverá realizar consulta ao SISTEMA DE REGISTRO CADASTRAL para:
a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital;
b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.
8.1.13. Constatando-se, junto ao SISTEMA DE REGISTRO CADASTRAL, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de **5 (cinco) dias úteis** , regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante;
8.1.14. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos;
8.1.15. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa;
8.1.16. 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 SISTEMA DE REGISTRO CADASTRAL.

PAGAMENTO

8.1.17. O pagamento será realizado em até 30 (trinta) dias corridos, contados da data final do período de adimplemento a que se referir, processado, preferencialmente, mediante crédito em conta corrente de titularidade do contratado junto à instituição financeira oficial do Município de Teresina, o Banco do Brasil.

8.1.18. A diretriz para utilização e manutenção de conta bancária no Banco do Brasil para o recebimento dos pagamentos está em consonância com o disposto no Decreto Municipal nº 28.772, de 06 de maio de 2026.

8.1.19. A realização do pagamento mediante crédito em conta bancária de outra instituição financeira, não vinculada ao Banco do Brasil, somente será admitida em situações excepcionais que sejam devidamente justificadas e expressamente autorizadas pela Administração.

8.1.20. Para efeito de pagamento, a Contratada deverá apresentar à CONTRATANTE solicitação de pagamento, devidamente protocolada, acompanhada dos documentos abaixo relacionados:

8.1.20.1. Cópia legível do empenho;

8.1.20.2. Nota fiscal ou nota fiscal-fatura, devidamente atestada, encaminhada pelo responsável pelo recebimento do produto à CONTRATANTE, sanadas as irregularidades constatadas.

8.1.20.3. Certificado de Regularidade do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS fornecido pela CEF – Caixa Econômica Federal, devidamente atualizado.

8.1.20.4. Certidão de Regularidade para com as Fazendas Federal, Estadual e Municipal;

8.1.20.5 Certidão negativa de Débitos Trabalhistas;

8.1.20.5. Cópias do Contrato e Aditivos (quando houver).

8.1.21. Para início do procedimento de pagamento pela Administração, é imprescindível à Contratada a abertura de Processo Administrativo de Pagamento a ser realizada por meio de processo eletrônico através do Sistema Eletrônico Informações – SEI. Para tanto, necessário o cadastro de usuário das empresas/fornecedores responsáveis pela solicitação de pagamento no site https://prodater.pmt.pi.gov.br/processoeletronico, sob orientação e acompanhamento da PRODATER, pelo número 3215- 7592, e-mail: processoeletronico@pmt.pi.gov.br;

8.1.22. O pagamento somente será autorizado depois de efetuado o "atesto" pelo servidor competente na nota fiscal apresentada e depois de verificada a regularidade fiscal do contratado;

8.1.23. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, a Contratada será notificada para que providencie as medidas saneadoras;

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

8.1.25. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.

8.1.26. Constatando-se situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua advertência, 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 da contratante;

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

8.1.28. Persistindo a irregularidade, a Contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa;

8.1.29. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação;

8.1.30. Somente por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante, não será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente;
8.1.31. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável;
8.1.32. A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar;
8.1.33. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:
EM = I x N x VP, sendo:
EM = Encargos moratórios;

I= (TX)	I= (6/100) 365	I=0,00016438 TX = Percentual da taxa anual = 6%.

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento; VP = Valor da parcela a ser paga. I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado.

CLÁUSULA NONA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

9.1. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

9.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o Edital e seus anexos;
9.1.2.Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
9.1.3.Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;
9.1.4.Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo contratado;
9.1.5.Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;
9.1.6.Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no Edital e seus anexos;
9.1.7.Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Termo de Referência;
9.1.8.Adotar as medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações por parte do Contratado, inclusive com a abertura do devido processo administrativo com fins de apuração;
9.1.9.Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do Edital e seus anexos, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste;
9.1.10. 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;

9.1.11. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico- financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 60 dias;
9.1.12. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais;
9.1.13. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

CLÁUSULA DÉCIMA - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes do Edital e de seus anexos , assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:
10.2.Entregar o objeto acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português, e da relação da rede de assistência técnica autorizada;
10.3.Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
10.4. Comunicar ao contratante, com pelo menos **(05) dias corridos** que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
10.5.Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei n. º 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
10.6. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
10.7. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou a 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;
10.8.Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Registro Cadastral, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 2) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal, Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 3) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 4) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;
10.9. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;
10.10. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo **de 24 (vinte e quatro) horas** , qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual;
10.11. Paralisar, por determinação do contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
10.12. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;
10.13.Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116, da Lei n. º 14.133, de 2021);
10.14. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único, da Lei n. º 14.133, de 2021);

10.15. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
10.16. 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;
10.17. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante;
10.18. Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas do contrato, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;
10.19. Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas do contrato, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;
10.20. Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução do Edital e seus anexos;
10.21. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina;
10.22.Submeter previamente, por escrito, ao contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere;
10.23. Não permitir atualização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
10.24. Entregar os produtos constantes no Contrato, respeitando, sempre, as normas da ABNT, bem como as portarias e resoluções do INMETRO e da ANVISA, em vigor, no que couber;
10.25. Transportar os produtos em meio adequado para evitar a incidência solar sobre eles, ou quaisquer possíveis danos que venham a lesar o objeto;
10.26. Manter os produtos absolutamente higienizados e sem amassados, sem remendos e sem ranhuras, de forma que não comprometa a qualidade dos produtos fornecidos;
10.27. Promover a destinação final ambientalmente adequada, sempre que a legislação assim o exigir.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA GARANTIA DA CONTRATAÇÃO

11.1. O adjudicatário, no prazo de 30 (Trinta) dias, para a modalidade seguro garantia e o prazo de 10 (dez) dias para as modalidades de caução em dinheiro, títulos da dívida pública, fiança bancária e título de capitalização, após a assinatura do Termo de Contrato ou aceite do instrumento equivalente, prestará garantia no valor correspondente a 5% do valor do Contrato, que será liberada de acordo com as condições previstas neste Edital, conforme disposto no art. 96 da Lei n.º 14.133, de 2021, desde que cumpridas as obrigações contratuais;
11.2. Caberá ao contratado optar por uma das seguintes modalidades de garantia:
I) Caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados por seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia;
II) Seguro-garantia;
III) Fiança bancária emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil S.A garantia em dinheiro deverá ser depositada em favor do contratante, na Instituição Financeira indicada pela Administração, com correção monetária, em favor do contratante;

IV) Na hipótese de opção pelo título de capitalização, a garantia deverá ser custeada por pagamento único, com resgate pelo valor total, sob a modalidade de instrumento de garantia, emitido por sociedades de capitalização regulamente constituídas e autorizadas pelo Governo Federal;
V) O título de capitalização deverá ser apresentado ao Contratante juntamente com as condições gerais e o número do processo administrativo sob o qual o plano de capitalização foi aprovado pela Susep. 8º, III, da Circular SUSEP nº 656, de 11 de março de 2022).
11.3. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser readequada ou renovada nas mesmas condições;
11.4. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, o Contratado obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, contados da data em que for notificada;
11.5. A Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria;
11.6. A garantia prestada pelo contratado será liberada ou restituída após a fiel execução do contrato ou após a sua extinção por culpa exclusiva da Administração e, quando em dinheiro, atualizada monetariamente. (Art.100 da Lei n. º 14.133, de 2021);
11.7. No caso de seguro-garantia, o adjudicatário terá 1 (um) mês, contado da data de homologação da contratação e anterior à assinatura do contrato, para a prestação da garantia.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1. Constitui infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, a prática, pelo licitante ou contratado, das seguintes condutas:
a) dar causa à inexecução parcial do contrato;
b) dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
c) dar causa à inexecução total do contrato;
d) deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
e) não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
f) não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
g) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
h) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
i) fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
j) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
k) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
l) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.
12.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas neste Edital as seguintes sanções, observado o disposto na Lei nº 14.133, de 2021:
I – advertência, quando se tratar de infração administrativa de inexecução parcial do contrato, desde que não se justifique a imposição de penalidade mais grave;
II – impedimento de licitar e contratar, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, nas hipóteses previstas nas alíneas "b", "c", "d", "e", "f" e "g" do subitem 18.1;
III – declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, quando praticadas as condutas previstas nas alíneas "h", "i", "j", "k" e "l" do subitem 18.1, bem como nas alíneas "b", "c", "d", "e", "f" e "g", quando justificarem a imposição de penalidade mais grave;
IV – multa, nas modalidades moratória e compensatória, conforme estabelecido neste Edital.
12.3. A multa será aplicada nas seguintes condições:

I – multa moratória de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado, incidente sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite do 30º (trigésimo) dia de atraso;
II – multa moratória de 0,6% (seis décimos por cento) por dia de atraso injustificado, incidente sobre o valor da parcela inadimplida, após o 30º (trigésimo) dia de atraso, sem prejuízo da aplicação das demais penalidades cabíveis, limitada ao 60º (sexagésimo) dia de atraso;
III – multa compensatória de 15% (quinze por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto.
12.3.1. O atraso superior a 60 (sessenta) dias poderá autorizar a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, observado o disposto no art. 137 da Lei nº 14.133, de 2021, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.
12.4. A aplicação das sanções previstas neste Edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados à Administração, nos termos do art. 156, § 9º, da Lei nº 14.133, de 2021.
12.5. As sanções previstas nos incisos I, II e III do subitem 18.2 poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa, nos termos do art. 156, § 7º, da Lei nº 14.133, de 2021.
12.6. Na aplicação da sanção de multa, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, conforme disposto no art. 157 da Lei nº 14.133, de 2021.
12.7. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada, quando exigida, ou será cobrada judicialmente, nos termos do art. 156, § 8º, da Lei nº 14.133, de 2021.
12.8. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, 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.
12.9. A aplicação das sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar será precedida de processo administrativo de responsabilização, assegurados o contraditório e a ampla defesa, observado o procedimento previsto no art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021.
12.10. Na aplicação das sanções serão considerados, nos termos do art. 156, § 1º, da Lei nº 14.133, de 2021:
a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
b) as peculiaridades do caso concreto;
c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
d) os danos que dela provierem para a Administração Pública;
e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
12.11. 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 a autoridade competente definidos na referida Lei, nos termos do art. 159 da Lei nº 14.133, de 2021.
12.12. A personalidade jurídica do licitante ou contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos na Lei nº 14.133, de 2021, 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 licitante ou contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia, nos termos do art. 160 da Lei nº 14.133, de 2021.
12.13. A Administração 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, nos termos do art. 161 da Lei nº 14.133, de 2021.

12.14. 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 pela Administração decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ou entidade contratante, observada a regulamentação aplicável.

12.15. A aplicação das sanções previstas neste Edital observará, em qualquer hipótese, a proporcionalidade da penalidade em relação à gravidade da conduta, a extensão do dano causado à Administração e as circunstâncias do caso concreto, assegurados o contraditório e a ampla defesa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

13.1. *O contrato será extinto quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes ou depois do prazo inicialmente estipulado para tanto.*

13.2. *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 o contrato.*

13.2.1.Quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do contratado:

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

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

13.3. O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele 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.

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

13.3.2.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 contrato.

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

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

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

13.4.2.Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

13.4.3.Indenizações e multas.

13.5.A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, *caput*, da Lei n.º 14.133, de 2021).

13.6.O contrato poderá ser extinto 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 do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021).

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

14.1. Conforme informado pelo NUOREM, no despacho 939/2026 (SEI ID n° 14467087), seguem a "Dotação Orçamentária" e respectiva(s) disponibilidade(s) orçamentárias, para atender aos contratos firmados com a Fundação Municipal de Saúde de Teresina para o exercício de 2026:

Despesa: 4.4.90.52 - Equipamentos e Material Permanente.

Unidade: 001 - Fundação Municipal de Saúde.

Ação Programática: 2 . 114 - Administração da FMS

Unidade: 002 - Fundo Municipal de Saúde.

Ação Programática: 2 . 448 - Gestão e Manutenção das Maternidades Municipais.
Ação Programática: 2 . 570 - Gestão e Manutenção do Hospital de Urgência de Teresina.
Ação Programática: 4 . 133 - Gestão e Manutenção das Unidades da Atenção Especializada - Rede Própria.
Fontes de Recursos:
1659119 - Outros Recursos Vinculados à Saúde - Serviços de Saúde.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA -DO REAJUSTE DE PREÇOS E DO REEQULÍBRIO FINANCEIRO

15.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado.
15.1.1.1. Caso este interregno seja superior a um ano, a empresa fará jus ao reajuste, se o requerer tempestivamente, ainda que não tenha transcorrido um dia sequer de execução do contrato.
15.1.2. Após o interregno de um ano, a pedido da contratada, os preços iniciais serão reajustados mediante a aplicação do índice IPCA (Índice de Preços ao Consumidor Amplo), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, com base na seguinte fórmula (art. 5º do Decreto nº 1.054, de 1994):
R=V×(I−Iº)IºR = V \times \frac{(I - Iº)}{Iº}R=V×Iº(I−Iº)
Onde:

- **R** = Valor do reajuste;
- **V** = Valor contratual a ser reajustado;
- **Iº** = índice inicial, referente ao índice de preços correspondente à data da proposta apresentada no pregão eletrônico;
- **I** = Índice relativo ao mês do reajustamento.

15.1.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
15.1.4. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice(s) de reajuste, a contratante pagará à contratada a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).
15.1.5. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).
15.1.6. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação em vigor.
15.1.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial para reajustamento do valor remanescente, por meio de termo aditivo.
15.1.8. O reajuste será formalizado por apostilamento.
15.1.9. O preço contratado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens/serviços, cabendo ao gestor do contrato promover as necessárias negociações junto à contratada.
15.1.10. Quando o preço contratado, por motivo superveniente e devidamente comprovado, tornar-se superior ao praticado no mercado, a Administração deverá:
15.1.10.1. convocar a contratada visando à negociação para redução do preço e à sua adequação ao praticado pelo mercado;
15.1.10.2. frustrada a negociação, a contratada poderá ser liberada do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade;
15.1.10.3. adotar as medidas administrativas necessárias para nova contratação, visando assegurar a continuidade dos serviços e o atendimento ao interesse público.
15.1.11. Quando o preço de mercado tornar-se superior ao preço contratado e a contratada, mediante requerimento e comprovação, demonstrar impossibilidade de cumprimento do compromisso, a Administração poderá:

15.1.11.1. liberar a contratada do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade, confirmando a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, desde que a comunicação ocorra antes da autorização de fornecimento ou da emissão da nota de empenho;
15.1.11.2. adotar as medidas administrativas cabíveis para realizar nova contratação, de modo a garantir a execução contratual em condições vantajosas para a Administração.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DAS ALTERAÇÕES CONTRATUAIS, ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES

16.1.0 O Contrato poderá ser alterado em qualquer das hipóteses previstas nos artigos 124 e 125 da Lei nº 14.133, de 2021.

16.1.1. Nas alterações unilaterais a que se refere o inciso I do caput do art. 124 da Lei n. º 14.133, de 2021, o contratado será obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato que se fizerem nas compras.

16.1.2.É admissível a continuidade do contrato administrativo quando houver fusão, cisão ou incorporação do Contratado com outra pessoa jurídica, desde que:

a) sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original;

b) sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; e

c) não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

16.1.3. As alterações previstas nesta cláusula serão formalizadas por termo aditivo ao contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DA PRERROGATIVA CONTRATUAL DA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA:

17.1. Consoante disposto no art. 104 da Lei nº 14.133 de 2021, a Administração possui as seguintes prerrogativas contratuais:

a) modificá-los, unilateralmente, para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitados os direitos do contratado;

b) extingui-los, unilateralmente, nos casos especificados nesta Lei;

c) fiscalizar sua execução;

d) aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste;

e) ocupar provisoriamente bens móveis e imóveis e utilizar pessoal e serviços vinculados ao objeto do contrato nas hipóteses de:

e.1. risco à prestação de serviços essenciais;

e.2. necessidade de acautelar apuração administrativa de faltas contratuais pelo contratado, inclusive após extinção do contrato.

17.1.1 As cláusulas econômico-financeiras e monetárias dos contratos não poderão ser alteradas sem prévia concordância do contratado.

17.1.2 Na hipótese prevista na alínea "a" do item 24.1, as cláusulas econômico-financeiras do contrato deverão ser revistas para que se mantenha o equilíbrio contratual.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - DA CONTRATAÇÃO:

18. 1 . Deverá ser respeitada, quando da formalização do instrumento contratual ou correlatos, a vigência estabelecida no instrumento convocatório.

18.2. Regime de Execução: O regime de execução será indireta..

CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DOS CASOS OMISSOS

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA – DA PUBLICAÇÃO

20.1.Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), bem como no Diário Oficial do Município de Teresina, na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA– DO FORO

21.1.Fica eleito o Foro do Município de Teresina (PI) para dirimir os litígios decorrentes da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, obedecidos os termos do art. 92, §1º, da Lei 14.133, de 2021.

21.2.E, para firmeza e como prova de assim haverem entre si ajustado e contratado, foi lavrado o presente instrumento contratual, o qual depois de lido e achado conforme, foi assinado pelas partes contratantes e 2 (duas) testemunhas abaixo qualificadas.

[Local], [dia] de [mês] de [ano].

_____

Representante legal do CONTRATANTE

_____

Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS: