

TERMO DE REFERÊNCIA**AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E MOBILIÁRIO
(Processo Administrativo n.º 23079.231056/2022-10)****1. DO OBJETO**

1.1. Registro de Preços para eventual aquisição de equipamentos, utensílios e mobiliário para equipar o Restaurante Universitário CT 2 para atender a Universidade Federal do Rio de Janeiro, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas estabelecidas neste instrumento.

1.2. Tabela com a descrição dos itens, identificação e valores de referência:

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	IDENTIFIC AÇÃO CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUAN TIDA DE	VALOR MÁXIMO ACEITÁVE L OU VALOR DE REFERÊNCI A - Unitário – R\$	VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL OU VALOR DE REFERÊNCI A - Total – R\$
1	Armário vertical em aço com 02 portas. Equipamento vertical em aço com 02 portas; 04 prateleiras reforçadas para suportar até 30 kg por prateleira; pés com sapatas niveladoras; portas com fechadura; puxador em PVC; pintura eletrostática epóxi. Medidas: 1,50 x 0,70 x 1,60 m altura.	233143	UND	4	1.510,72	6.042,88
2	Balcão de distribuição refrigerado para 05 GN 1/1 100 mm. Em inox AISI 304; com protetor higiênico em vidro temperado, 02 prateleiras superiores e 01 inferior e corre-bandejas. Voltagem 220 V. Medidas: 2,35 x 1,00 x 0,85 m altura.	254906	UND	2	7.762,65	15.525,30
3	Balança digital de bancada. Gabinete em plástico e prato em inox. Capacidade de 15 kg com divisões de 5g. Display de cristal líquido. 110/220 V. Medidas: 0,37 x 0,35 x 0,12 m altura.	384449	UND	8	913,00	7.304,00
4	Balança eletrônica plataforma de piso 150 kg. Estrutura em aço carbono com rodízios embutidos. Eletrônica. Capacidade 150 kg com divisão de 100 g. Voltagem 220 V. Medidas: 0,30 x 0,40 m.	252318	UND	6	1.506,71	9.040,26
5	Balança eletrônica de plataforma 1000 kg. Estrutura em aço carbono com rodízios embutidos. Eletrônica. Capacidade 1000 kg. Voltagem 220 V. Medidas: 1,00 x 1,00 x 0,145 m altura.	465808	UND	2	5.205,25	10.410,50

**UFRJ****UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO**

6	Bancada lisa em inox. Em inox AISI 304; com espelho; prateleira lisa inferior; pés com sapatas niveladoras em poliamida. Medidas: 2,00 x 0,80 x 0,90 m altura	457008	UND	3	1.651,99	4.955,97
7	Bancada em inox com 02 tanques. Em inox AISI 304; com espelho e 02 tanques centralizados medindo 0,60 compr. x 0,60 larg.x 0,60 m altura; pés com sapatas niveladoras em poliamida. Medidas: total da bancada: 3,50 x 0,80 x 0,90 m altura	363408	UND	2	2.105,10	4.210,20
8	Bancada em inox com 01 cuba. Em inox AISI 304; com espelho e 01 cuba centralizada medindo 0,60 compr. x 0,50 larg.x 0,40 m altura; prateleira lisa inferior; pés com sapatas niveladoras em poliamida. Medidas: total da bancada: 2,00 x 0,80 x 0,90 m altura	276144	UND	5	1.989,74	9.948,70
9	Bancada com espelho, cuba e orifício. Em aço inox AISI 304; com espelho na parte traseira, orifício redondo para descarte de resíduos e 01 cuba medindo 0,60 x 0,60 x 0,60 m altura. OBS. O raio do círculo (orifício) deve estar distando 0,80 m e a cuba 1,50 m do lado direito da bancada; pernas tubulares com sapatas em poliamida ajustáveis. Medidas: total da bancada: 2,50 x 0,70 x 0,90 m altura	239487	UND	2	1.759,37	3.518,74
10	Batedeira industrial planetária de piso 60 litros. Construída em ferro fundido; de piso; recipiente em aço inox AISI 304; protetor de recipiente giratório e removível; capacidade 40 litros; 04 velocidades fixas (rpm - início, baixa, intermediária e alta); 03 batedores (chato, de gancho e agitador para ovos /creme); carro para transporte; voltagem 220 V trifásico; potência 1,8 kw; corrente nominal 5,6; disjuntor 10. Medidas aproximadas: 0,65 larg. x 0,75 prof. x 1,25 m altura. OBS	429892	UND	2	17.763,42	35.526,84
11	Bebedouro/reservatório elétrico para 200 litros. Estrutura em aço inox AISI 304; reservatório em polipropileno atóxico; com 03 torneiras plásticas; armazena 200 litros de água gelada; capacidade de refrigeração de 2 a 7° C em tempo mínimo; serpentina interna em inox 304; boia controladora do nível de água; aparador de água em ABS; dreno de escoamento embutido; unidade condensadora; isolamento térmico em EPS; gás refrigerante ecológico R134A; termostato regulador de temperatura; voltagem 220 V.Medidas: 0,81 prof. x 0,80 larg. x 1,52 m altura.	395320	UND	13	3.195,29	41.538,77
12	Cafeteira elétrica industrial 08 litros. Estrutura em aço inox; capacidade 08 litros; termostato regulável; aquecimento em banho-Maria; pés com sapatas antiderrapantes; torneiras com visor de nível de para água e café; resistência tubular e termostato regulável de 20° a 120° C; tempo de aquecimento da água: 45 a 50 minutos. Acompanha aro e coador.	218821	UND	6	1.082,90	6.497,40

	Voltagem: 220 V					
13	Caixa plástica fechada sem tampa. Fabricada em PEAD; lisa; resistente a temperaturas negativas (câmara frigorífica); empilháveis; cor branco. Medidas: 0,36 x 0,55 x 0,24 m altura	293400	UND	60	76,26	4.575,60
14	Caixa plástica perfurada sem tampa. Fabricada em PEAD; perfurada; resistente a temperaturas negativas (câmara frigorífica); empilháveis; cor branco. Medidas: 0,36 x 0,55 x 0,24 m altura	248259	UND	190	40,28	7.653,20
15	Carro auxiliar tipo plataforma. Em inox AISI 304; tipo plataforma; com 04 rodízios giratórios; puxador para controle da direção. Medidas: 0,90 x 0,65 x 1,00 m altura	150383	UND	10	1.726,07	17.260,70
16	Carro auxiliar com 02 planos. Em inox AISI 304; com 04 rodízios giratórios; puxador para controle da direção. Medidas: 0,90 x 0,65 x 1,00 m altura	434047	UND	8	1.562,51	12.500,08
17	Carro basculante para lavagem de cereais. Cuba em estrutura quadrada em aço inox AISI 304; capacidade de 70 litros; sistema basculante da cuba com peneira em aço; suporte tubular quadrado com rodízios giratórios de 04 polegadas, sendo os rodízios frontais com freio. Medidas do equipamento: 0,47 x 0,80 x 0,75 m altura	316701	UND	8	5.559,60	44.476,80
18	Carro para remolho de talheres. Equipamento construído em aço inox AISI 304; cuba em aço inoxidável medindo 0,60 x 0,60 x 0,30 m equipada com dreno inferior com fecho rápido 3/4"; fundo perfurado removível; contraventamento tubular Ø1"; pés tubulares em aço inoxidável Ø 1 1/2" com rodízios giratórios Ø4", sendo os rodízios posteriores com freio; capacidade de carga para 70 litros. Medidas do carro: 0,70 x 0,70 x 0,70 m altura	282430	UND	8	2.441,75	19.534,00
19	Carro para transporte de GN. Em inox AISI 304. Estrutura em tubos com 10 pares de cantoneiras para receber 02 GN 1/1 100 mm por plano. Rodízios giratórios de 04 " sendo 02 com travas. Medidas: 0,60 x 0,70 x 1,40 m altura	282446	UND	8	2.488,93	19.911,44
20	Carro para transporte de bandejas. Estrutura em inox AISI 304 montado sobre 04 rodízios giratórios de 04 " sendo 02 com travas. Puxador em um dos lados. Fechados nas laterais e na traseira. Capacidade para 04 pilhas de bandejas 48x33 cm. Medidas: 1,00 x 0,70 x 0,85 m altura	469974	UND	4	1.512,40	6.049,60
21	Carro para transporte de pratos. Equipamento do tipo coluna em inox AISI 304 montado sobre 04 rodízios giratórios de 04 " sendo 02 com travas. Capacidade para até 200 pratos. Medidas: 0,57 x 0,57 x 0,80 m altura	469974	UND	12	3.830,70	45.968,40

**UFRJ****UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO**

22	Catraca/roleta pedestal mecânica para acesso. Equipamento em aço com tratamento anticorrosivo e pintura eletrostática a pó; com 03 braços em aço inox; bidirecional	248984	UND	2	1.509,33	3.018,66
23	Centrífuga industrial para vegetais. Equipamento todo construído em aço inox AISI 304; utilizado para remover o excesso de água na superfície de vegetais; modelo redondo com abertura para cima; cesto interno todo em aço inox; pés com sapatas em poliamida; capacidade 75 litros de volume no cesto; peso aproximado: 140 kg; tensão: 220 a 380 V; potência: 2 cv. Medidas: 0,94 x 0,63 x 0,67 m altura.	473366	UND	2	32.450,00	64.900,00
24	Chapa bifeteira industrial à gás GLP. Construído em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8; gás GLP; chapa superior lisa em aço especial tratado com calha frontal e dreno para escoamento de gordura; queimadores tubulares em aço esmaltado; chaminé posterior plana para saída de gases de combustão; sistema piloto e acendimento externo; manípulos em baquelite com ajuste gradual de temperatura; bandeja em aço inox para coletar resíduos, prateleira inferior gradeada e montantes estruturais em aço inoxidável; niveladores de altura em poliamida; conexão de gás na parte traseira de 3/4" (19 mm); pressão do gás GLP: 285mmca; potência 91856 GLP-Btu kcal/h; consumo GLP 1,97 kg/h. Medidas: 1,00 x 1,00 x 0,90 m altura	442496	UND	2	1.824,32	3.648,64
25	Chapa bifeteira industrial à gás natural. Construído em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8; gás GLP; chapa superior lisa em aço especial tratado com calha frontal e dreno para escoamento de gordura; queimadores tubulares em aço esmaltado; chaminé posterior plana para saída de gases de combustão; sistema piloto e acendimento externo; manípulos em baquelite com ajuste gradual de temperatura; bandeja em aço inox para coletar resíduos, prateleira inferior gradeada e montantes estruturais em aço inoxidável; niveladores de altura em poliamida; conexão de gás na parte traseira de 3/4" (19 mm); consumo 2,1m³ 75.000 BTU/h; velocidade GN 102mm W.C. Medidas: 1,00 x 1,00 x 0,90 m altura	442496	UND	3	2.131,59	6.394,77
26	Coletor de resíduos para coleta seletiva. Em polipropileno; capacidade 120 litros; nas cores: azul e vermelho (02 de cada). Medidas: 0,41 x 0,41 x 0,88 m altura	295950	UND	24	324,16	7.779,84
27	Coletor de resíduos capacidade 100 litros. Em polietileno; com tampa; capacidade 100 litros; cor branco. Medidas: 0,55 x 0,45 x 0,85 m altura	441214	UND	10	279,58	2.795,80
28	Coletor de resíduos capacidade 240 litros. Em polipropileno; com tampa e pedal; capacidade 240 litros; cor branco. Medidas: 0,55 x 0,60 x	248021	UND	10	475,88	4.758,80

	1,00 m altura					
29	Coletor de resíduos com tampa, pedal e rodas capacidade 240 litros. Em PEAD virgem; cor preto; com tampa, pedal e duas rodas de 20 cm de diâmetro e borracha maciça; resistente a alto impacto; capacidade 240 litros. Medidas: 0,55 x 0,60 x 1,00 m altura	367290	UND	12	440,72	5.288,64
30	Cortina de ar 90 cm. Equipamento construído em aço; indicado para evitar a entrada de insetos, odores desagradáveis e controlar a temperatura ambiente; com controle remoto; cor branco; potência: 140 W; voltagem 220 V. Medidas: 0,95 x 0,25 x 0,21 m altura.	474429	UND	2	662,87	1.325,74
31	Cortina de ar 150 cm. Equipamento construído em aço; indicado para evitar a entrada de insetos, odores desagradáveis e controlar a temperatura ambiente; com controle remoto; cor branco; potência: 240 W; voltagem 220 V. Medidas: 1,50 x 0,25 x 0,25 m altura.	422750	UND	6	1.069,07	6.414,42
32	Estante inox com 04 planos. Em inox AISI 304, com 04 planos perfurados. Capacidade de até 150 kg por prateleira. Pés com sapatas reguláveis. Medidas: 1,00 x 0,60 x 1,80 m altura.	422754	UND	20	1.891,73	37.834,60
33	Fogão industrial com 04 queimadores. Construído em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8; de encosto; com 04 queimadores; chapa superior lisa equipada com calha frontal e dreno para escoamento de gordura; queimadores tubulares em aço esmaltado; sistema piloto e acendimento externo; manípulos em baquelite com ajuste gradual de temperatura; bandeja coletora de resíduos, prateleira inferior gradeada e montantes estruturais em aço inoxidável; niveladores de altura em poliamida; pressão do gás: GLP: 285mmca; consumo GLP 1,97 Kg/h; potência 91856 GLP-BTU kcal/h. Medidas: 1,00 x 1,00 x 0,90 m altura	445116	UND	2	2.619,37	5.238,74
34	Fogão industrial com 08 queimadores. Construído em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8; de centro; com 08 queimadores duplos; chapa superior lisa equipada com calha frontal e dreno para escoamento de gordura; queimadores tubulares em aço esmaltado; sistema piloto e acendimento externo; manípulos em baquelite com ajuste gradual de temperatura; bandeja em aço inox para coletar resíduos, prateleira inferior gradeada e montantes estruturais em aço inoxidável; niveladores de altura em poliamida; pressão do gás GLP: 285mmca; potência 91856 GLP-Btu kcal/h; consumo GLP 1,97 Kg/h. Medidas: 2,00 x 1,00 x 0,90 m altura	43469556	UND	2	5.569,21	11.138,42

**UFRJ****UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO**

35	Forno combinado capacidade 10 GN 1/1 65 mm. Equipamento em aço inox AISI 204 liga 18/8; painel digital; com vidro duplo; regulagem de porta; borracha na estrutura do forno para vedação; calha fixa para escoamento da água; dispositivo automático para desligamento do turbo na abertura da porta; lâmpada dicroica; pés reguláveis; mangueira para higienização acoplada ao forno; válvula para desidratação dos alimentos; capacidade 10 GN 1/1 65 mm; distância entre prateleiras 65mm; alarme de fim de ciclo; voltagem 220 V. Acompanham acessórios: 01 rack interno com 20 prateleiras e 01 carro de serviço. Medidas: 0,75 x 0,85 x 1,00 m altura.	457010	UND	2	22.135,74	44.271,48
36	Forno combinado capacidade 20 GN 1/1 65 mm. Equipamento em aço inox AISI 204 liga 18/8; painel digital; com vidro duplo; regulagem de porta; borracha na estrutura do forno para vedação; calha fixa para escoamento da água; dispositivo automático para desligamento do turbo na abertura da porta; lâmpada dicroica; pés reguláveis; mangueira para higienização acoplada ao forno; válvula para desidratação dos alimentos; capacidade 20 GN 1/1 65 mm; distância entre prateleiras 65mm; alarme de fim de ciclo; produção aproximada de 1000 refeições; voltagem 220 V. Acompanham acessórios: 01 rack interno com 20 prateleiras e 01 carro de serviço. Medidas: 1,05 x 0,85 x 1,80 m altura.	457010	UND	6	26.740,56	160.443,36
37	Fritadeira industrial capacidade 60 litros. Equipamento construído em aço inox escovado; resistências blindadas em aço inox; sistema com zona fria (água); capacidade para 60 litros; controle de aquecimento através de termostato com temperatura de até 200°C; pés com rodízios sendo 02 com travas; potência total: 18.000 Watts; consumo de energia: 13 kW/h; voltagem 220 V trifásica. Medidas: 0,57 x 0,83 x 1,15 m altura.	451456	UND	4	9.061,92	36.247,68
38	Guichê em inox para devolução de utensílios. Em inox AISI 304; com 03 planos para devolução de até 09 bandejas por vez. Medidas: 1,20 x 0,40 x 0,80 m altura	282427	UND	2	2.000,00	4.000,00
39	Liquidificador industrial capacidade 25 litros. Equipamento todo construído em aço inox com copo em monobloco sem frestas e soldas; equipado com cavalete em basculante para facilitar a descarga; potência do motor: 1,5 CV; consumo: 1,55 kW/h; rotação: 3500 rpm; voltagem 220 V 60 Hz. Medidas: 0,39 x 0,52 x 1,17 m altura	451186	UND	4	2.066,63	8.266,52
40	Mesa auxiliar em inox. Em inox AISI 304 com tampo liso, prateleira inferior lisa, pernas tubulares com sapatas reguláveis de polipropileno. Medidas: 2,00 x 0,90 x 0,85 m	239471	UND	4	1.915,22	7.660,88

	altura.					
41	Mesa auxiliar em inox. Em inox AISI 304 com tampo liso, prateleira inferior lisa, pernas tubulares com sapatas reguláveis de polipropileno. Medidas: 0,60 x 0,80 x 0,60 m altura	456991	UND	2	1.253,99	2.507,98
42	Mesa auxiliar em inox com rodízios. Em inox AISI 304; com prateleira lisa; pernas tubulares; rodízios giratórios com travas. Medidas: 1,50 x 0,70 x 0,85 m altura.	476059	UND	4	1.881,00	7.524,00
43	Mini câmara de resfriamento de 02 portas. Equipamento construído em aço inox AISI 304 (frente, laterais, corpo interno e portas em aço inox equipadas com sistema de fechamento magnético e puxadores frontais embutidos); teto, traseira e fundo em alumínio liso naval; pés niveladores de altura em poliamida 6.6 (nylon); isolamento em poliuretano de alta densidade; dobradiças em aço Inox AISI 304; cantoneiras removíveis com alturas ajustáveis para receber 28 recipientes gastronorm 1/1 65 mm e 10 caixas plásticas medindo 36x55x25 cm altura (37 litros); sistema de refrigeração especial através de ar forçado; unidade de refrigeração incorporada; degelo automático com o sistema frost-free; termostato digital de temperatura; temperatura de trabalho: +2°C a +6°C; gás ecológico R134 A; temperatura de trabalho congelados: -16°C a -18°C; gás ecológico R-404 a; capacidade interna 812 litros. Medidas: 0,95 x 0,76 x 2,05 m altura. Alimentação elétrica: tensão 220V monofásico, 60 Hz, potência do compressor 1/2 HP	59641	UND	2	12.707,13	25.414,26
44	Mini câmara de congelamento de 02 portas. Equipamento construído em aço inox AISI 304 (frente, laterais, corpo interno e portas em aço inox equipadas com sistema de fechamento magnético e puxadores frontais embutidos); teto, traseira e fundo em alumínio liso naval; pés niveladores de altura em poliamida 6.6 (nylon); isolamento em poliuretano de alta densidade; dobradiças em aço Inox AISI 304; cantoneiras removíveis com alturas ajustáveis para receber 28 recipientes gastronorm 1/1 65 mm e 10 caixas plásticas perfuradas medindo 36x55x25 cm altura (37 litros); sistema de refrigeração especial através de ar forçado; unidade de refrigeração incorporada; degelo automático com o sistema frost-free; termostato digital de temperatura; temperatura de trabalho: +2°C a +6°C; gás ecológico R134 A; temperatura de trabalho congelados: -16°C a -18°C; gás ecológico R-404 a; capacidade interna 812 Litros. Medidas: 0,95 x 0,76 x 2,05 m altura. Alimentação elétrica: tensão 220V monofásico, 60Hz, potência do compressor 1 HP	59641	UND	2	6.734,64	13.469,28
45	Mini câmara de congelamento de 04 portas. Equipamento construído em aço inox AISI 304 (frente, laterais, corpo interno e portas em aço inox equipadas com sistema de fechamento	59641	UND	3	9.934,48	29.803,44

**UFRJ****UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO**

	magnético e puxadores frontais embutidos); teto, traseira e fundo em alumínio liso naval; pés niveladores de altura em poliamida 6.6 (nylon); isolamento em poliuretano de alta densidade; dobradiças em aço Inox AISI 304; cantoneiras removíveis com alturas ajustáveis para receber 56 recipientes gastronorm 1/1 65 mm e 20 caixas plásticas perfuradas medindo 36x55x25 cm altura (37 litros); sistema de refrigeração especial através de ar forçado; unidade de refrigeração incorporada; degelo automático com o sistema frost-free; termostato digital de temperatura; temperatura de trabalho: +2°C a +6°C; gás ecológico R134 A; temperatura de trabalho congelados: -16°C a -18°C; gás ecológico R-404 a; capacidade interna 1717 Litros. Medidas: 1,90 x 0,76 x 2,05 m altura. Alimentação elétrica: tensão 220 V monofásico, 60 Hz, potência do compressor 1 1/2 HP					
46	Mixer industrial com suporte. Construído em aço inox AISI 304; tubo, campânula, lâmina e batedeira totalmente em inox e desmontáveis; suporte com rodízios para facilitar o manuseio junto aos caldeirões; voltagem: 220 V; potência: 440 w; velocidade: 9500 rpm.	473236	UND	4	4.330,00	17.320,00
47	Moedor/picador de carnes. Construído em aço inox AISI 304 (capa e bandeja); bocal em ferro fundido; conjunto de caracol, disco e faca em aço inox; soquete; pés de borracha rosqueáveis; sistema de segurança com proteção fixa de bloqueio mecânico e botão de emergência; voltagem 220 V; frequência 60 Hz; fase 1; potência nominal 550 W; potência do motor: 0,5 CV; consumo: 0,55 kWh; capacidade de moagem: 200 kg/h. Medidas: 0,32 x 0,69 x 0,53 m altura.	451933	UND	3	3.383,01	10.149,03
48	Monobloco fechado sem tampa (caixa plástica). Em polipropileno; empilhável; cor verde. Medidas: 0,65 x 0,45 x 0,18 m altura.	264541	UND	30	62,36	1.870,80
49	Monobloco fechado sem tampa (caixa plástica). Em polipropileno; empilhável; cor branco. Medidas: 0,65 x 0,45 x 0,18 m altura.	264541	UND	80	52,16	4.172,80
50	Pallet plástico. Em polipropileno; cor cinza; capacidade de até 1200 kg. Medidas: 1,00 x 1,00 x 0,15 m altura	230583	UND	10	214,68	2.146,80
51	Passthrough aquecido com 04 portas. Em inox AISI 304 com 17 pares de cantoneiras e 10 prateleiras gradeadas. Termostato digital. 02 recipientes para depósito de água para umidificação dos alimentos. Voltagem 220 V bifásico. Medidas: 1,40 x 0,80 x 2,10 m altura.	473366	UND	4	15.327,93	61.311,72
52	Passthrough refrigerado com 04 portas. Em inox AISI 304 com 17 pares de cantoneiras e 10 prateleiras gradeadas. Termostato digital. Chave comutadora para acionamento da unidade condensadora. Voltagem 220 V bifásico. Medidas: 1,40 x 0,80 x 2,10 m altura.	451438	UND	3	18.043,07	54.129,21

53	Pia de higienização de mãos. Em inox AISI 304; acionada por pedal. Medidas: 36x38 cm largura do equipamento; a cuba mede 30x 26x 15 cm prof.	475043	UND	3	2.215,89	6.647,67
54	Processador industrial de alimentos. Construído em aço inox; com sistema de segurança de trava; acompanha minimamente 07 discos: fatiador, fatiador ondulado, ralador, ralador fino, grade cubo, grade palito e juliene; motor 0,5 CV; frequência 60 HZ; voltagem 220 V	439373	UND	6	4.285,22	25.711,32
55	Refrigerador/freezer industrial vertical com 02 portas. Construção em aço inoxidável AISI 304; com 02 portas verticais; prateleiras internas em aço inoxidável; isolamento térmico através de espuma de poliuretano injetado formando um monobloco; portas com gaxetas magnéticas em PVC com dobradiças inox; resistências anti-condensação nos batentes das portas formando uma barreira térmica; refrigeração por meio de evaporador de ar forçado com sistema de degelo automático FrostFree alimentada por unidade compressora hermética com controle de temperatura através de termocontrolador digital e gaveta coletora de líquidos; sapatas niveladoras termoplásticas; temperaturas de trabalho: freezer -15°C a -18°C; refrigerador 03°C a 06°C; voltagem 220 V. Medidas: 0,75 x 0,75 x 2,00 m altura	59641	UND	2	6.341,28	12.682,56
56	Refrigerador vertical industrial com 04 portas. Construção em aço inoxidável AISI 304; com 01 porta vertical; prateleiras internas em aço inoxidável; isolamento térmico através de espuma de poliuretano injetado formando um monobloco; portas com gaxetas magnéticas em PVC com dobradiças inox; resistências anti-condensação nos batentes das portas formando uma barreira térmica; refrigeração por meio de evaporador de ar forçado com sistema de degelo automático FrostFree alimentada por unidade compressora hermética com controle de temperatura através de termocontrolador digital e gaveta coletora de líquidos; sapatas niveladoras termoplásticas; temperaturas de trabalho: refrigerador 03°C a 06°C; voltagem 220 V. Medidas: 1,45 x 0,75 x 2,00 m altura	216009	UND	2	8.353,84	16.707,68
57	Cadeira de escritório. Assento estofado em courvin na cor verde, ajustáveis na altura; com braços fixos; pernas em estrutura de polipropileno com 05 rodízios giratórios	373523	UND	14	275,77	3.860,78
58	Cadeira de refeitório. Cadeira com assento redondo em polipropileno na cor verde; encosto em chapa de aço, estrutura tubo 1"x1,06 mm pintada com tinta epoxi; pés com sapatas em poliamida. Medidas: 0,35 x 0,35 x 0,83 m altura	300833	UND	600	266,23	159.738,00
59	Mesa de escritório com 02 gavetas. Em madeira na cor bege; com 02 gavetas; pernas em ferro com sapatas em poliamida. Medidas: 1,20 x 0,68 x 0,75 m altura	231698	UND	8	561,83	4.494,64

**UFRJ****UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO**

60	Mesa para refeitório. Tampo revestido com fórmica na cor branco; 04 pernas em tubo 3" em metal com sapatas em poliamida. Medidas: 1,20 x 0,80 x 0,75 m altura	303941	UND	65	578,80	37.622,00
61	Abridor de latas e garrafas em inox. Lâmina e componentes em aço inox; cabo em polipropileno na cor preto; manípulo em nylon. Medidas: 5,5 cm de comprimento x 9,3 cm largura x 25 cm altura	279991	UND	10	8,76	87,60
62	Bandeja plástica. Em polipropileno rígido resistente a temperaturas de lavagem em lava-louças; indicação para refeição; cor bege. Medidas: 48cm de comprimento x 33 cm de largura x 02 cm altura. Peso aproximado: 415 g	389207	UND	2000	18,62	37.240,00
63	Cesto rack para lava-louças industrial. Em polipropileno rígido resistente a temperaturas de até 94°C; indicação para lavagem de talheres apoiado na gaveta rack lisa da lava-louças; cesto sem alça com 08 compartimentos; cor cinza. Medidas: 43cm de comprimento x 18 cm de largura x 15 cm altura	395136	UND	15	150,05	2.250,75
64	Colher em inox de servir. Em aço inox de boa qualidade; cabo longo inteiriço liso. Medidas: 05 cm altura x 6,5 cm largura x 30 cm de comprimento	27083	UND	30	12,94	388,20
65	Colher em inox de servir massas. Em aço inox de boa qualidade; cabo longo inteiriço liso; base em concha perfurada e pontas com dentes. Medidas: 30 cm de comprimento x 02 cm de espessura	344681	UND	30	17,80	534,00
66	Colher de mesa (para sopa) em inox. Em inox de boa qualidade; cabo liso e achatado. Medidas: 19 cm de comprimento x 4,3 cm de largura x 2,1 cm altura; peso 40 g	465861	UND	2016	3,19	6.431,04
67	Concha terrina em inox. Em inox de boa qualidade; cabo longo inteiriço com gancho; capacidade 240 ml; indicação servir feijão. Medidas: 08 cm altura x 09 cm largura x 35 cm comprimento	299548	UND	30	25,66	769,80
68	Concha em inox para molho. Em inox de boa qualidade; cabo longo inteiriço com gancho; capacidade 70 ml. Medidas: 7,5 cm altura x 07 cm largura x 36 cm comprimento	333106	UND	40	20,14	805,60
69	Cuba GN em inox 1/1 65 mm com tampa. Em inox 304 com duas alças e tampas sem recortes; cantos arredondados sem solda. Medidas: 32,5 cm larg. x 53 cm compr. x 6,5 cm altura. Capacidade 09 litros. Peso aproximado 0,840 kg	443981	UND	100	163,22	16.322,00
70	Cuba GN perfurada em inox 1/1 65 mm com tampa. Em inox 304 perfurada com duas alças e tampas sem recortes; cantos arredondados sem solda. Medidas: 32,5 cm larg. x 53 cm compr. x 6,5 cm altura. Capacidade 09 litros.	355378	UND	50	349,50	17.475,00

	Peso aproximado 0,840 kg					
71	Cuba GN em inox 2/1 65mm com tampa. Em inox 304 com duas alças e tampas sem recortes; cantos arredondados sem solda. Medidas: 26,5 cm larg. x 32,5 cm compr. x 6,5 cm altura. Capacidade 4,3 litros. Peso aproximado 0,320 kg	397249	UND	40	121,32	4.852,80
72	Cuba GN em inox 1/1 100 mm com tampa. Em inox 304 com duas alças e tampas sem recortes; cantos arredondados sem solda. Medidas: 32,5 cm larg. x 53 cm compr. x 10 cm altura. Capacidade 13 litros. Peso aproximado 1,1 kg	444168	UND	100	316,32	31.632,00
73	Cuba GN em inox 1/1 200 mm com tampa. Em inox de boa qualidade; cabo longo liso inteiriço com gancho. Medidas: 4,5 cm altura x 10 cm diâmetro x 32 cm comprimento	304473	UND	50	204,21	10.210,50
74	Espátula chapa curva em inox. Em inox de boa qualidade; chapa curva; cabo liso em polipropileno branco; indicação para corte. Medidas: 10 cm largura x 26 cm comprimento	315467	UND	30	20,16	604,80
75	Espátula reta vazada em inox (para servir). Em inox de boa qualidade; cabo longo liso inteiriço. Indicação para servir. Medidas: 10 cm altura x 08 cm largura x 32 cm comprimento	464900	UND	30	29,79	893,70
76	Espátula reta vazada em inox (para servir). Em inox de boa qualidade; cabo longo liso inteiriço. Indicação para servir. Medidas: 10 cm altura x 08 cm largura x 32 cm comprimento	339514	UND	30	17,81	534,30
77	Faca de mesa em inox. Em inox de boa qualidade; cabo liso e achatado. Medidas: 21 cm de comprimento x 1,9 cm de largura x 0,03 cm espessura; peso 40 g	320289	UND	2016	3,29	6.632,64
78	Garfo trinchante em inox para assado. Em inox de boa qualidade; trinchante com 02 dentes; cabo longo liso inteiriço. Medidas: 30 cm comprimento	378239	UND	30	12,96	388,80
79	Garfo de mesa em inox. Em inox de boa qualidade; cabo liso e achatado. Medidas: 19,6 cm de comprimento x 2,3 cm de largura x 1,9 cm altura; peso 30g	437871	UND	2016	3,66	7.378,56
80	Pegador universal em inox. Em inox de boa qualidade; pás lisas; cabo longo liso inteiriço. Medidas: 30 cm comprimento	441331	UND	30	15,86	475,80
81	Pegador em inox. Em inox de boa qualidade; pás com garras; cabo longo liso inteiriço. Medidas: 30 cm comprimento	441939	UND	30	20,93	627,90
82	Placa em altileno. Placa fabricada em polietileno: indicação para corte de alimentos; nas cores branco (04 ud), azul (04 ud), amarelo (04 ud), verde (04 ud) e vermelha (04 ud). Medidas: 60 cm comprimento x 40 cm largura	342173	UND	20	72,83	1.456,60

**UFRJ****UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO**

	x 02 cm altura					
83	Prato raso de mesa em porcelana. Em porcelana branca, impermeável e translúcida de boa qualidade; liso; diâmetro 26 cm	460818	UND	2000	15,61	31.220,00
84	Saladeira redonda em porcelana. Em porcelana branca, impermeável e translúcida de boa qualidade; lisa; empilhável; capacidade 220 ml; diâmetro 13 cm x 03 cm de altura	151009	UND	2000	12,92	25.840,00
85	Termômetro para alimentos. Termômetro de infravermelho; faixa de medição: -30°C a 260°C / -22°F a 500°F; distância: diâmetro: 8:1; tempo de resposta: menos de 1 segundo; emissividade: valor fixo 0.95 ; temperatura de operação: 0°C a 50°C/32°F a 122°F; temperatura de armazenamento: -20°C a 60°C/-4°F a 140°F; umidade de operação: 10%~90% UR; umidade relativa de armazenamento: < 80 %. Dimensões: 82 x 35 x 130 mm	258076	UND	20	131,32	2.626,40
86	Termômetro para alimentos. Tipo espeto reto; digital; temperatura de medição -50° a + 150°C	238194	UND	20	38,95	779,00
87	Armário aço tratamento superficial antiferrugem, acabamento superficial pintura eletrostática com epóxi., cor cinza, quantidade portas 16, tipo fixação portas com dobradiças, tipo fechamento portas pitão para cadeados, altura 0,46, largura 0,30, profundidade 0,39, características adicionais pintura secagem em estufa e módulos. independentes, material chapa aço 24"	242673	UND	2	2.108,06	4.216,12
88	Estante aço, com coluna sem chapa 20, com 6 bandejas em chapa 24, com reforço e travamento em "X" na parte posterior, acabamento em pintura epóxi.	242673	UND	12	411,45	4.937,40
89	Mesa reta tipo padrão em mdp p/ escritório, tampo confeccionado em mdp 25mm. Medidas L1,00x P 0,60x A 0,74 2 furos , passa fio no tampo, pés niveladores, pés em aço carbono c/calha, saia em MDP 25mm, cor tampo: Carvalho hanover c/ estrutura na cor preta , mesas com uma gaveta fixa com chave e corpo em aço	99112	UND	7	625,63	4.379,41
90	Mesa reta tipo padrão em mdp p/ escritório, tampo confeccionado em mdp25mm. Medidas L1,00x P 0,70x A 0,74 2 furos , passa fio no tampo, pés niveladores, pés em aço carbono c/calha, saia em MDP 25mm, cor tampo: Carvalho hanover c/ estrutura na cor preta	99115	UND	2	599,00	1.198,00
91	Mesa reta tipo padrão em mdp p/ escritório, tampo confeccionado em mdp 25mm. Medidas L1,20x P 0,60 x A 0,74 2 furos , passa fio no tampo, pés niveladores, pés em aço carbono c/ calha, saia em MDP 25mm, cor tampo: Carvalho hanover c/ estrutura na cor preta	99115	UND	4	3.780,00	15.120,00
92	Mesa Reta tipo padrão em mdp p/ escritório, tampo confeccionado em mdp25mm. Medidas L 1,20x P 0,70x A 0,74 2 furos , passa fio no tampo, pés niveladores, pés em aço carbono c/ calha, saia em MDP 25mm, cor tampo: Carvalho Hanover c/ estrutura na cor preta	99115	UND	3	589,00	1.767,00

93	Mesa tipo plataforma de trabalho 6 lugares em MDP com tampo confeccionado em MDP 18mm cor Carvalho Hanover, pés niveladores, 2 furos no tampo passa fio, pés em aço carbono com calha para passagem de fiação oculta, medidas totais: L 3,00x P 1,20 x A 0,74	99102	UND	4	770,02	3.080,08
94	Mesa Delta em L MDP para escritório, com tampo confeccionado em MDP 25mm com fita de borda 2mm, ; frontal BP; Saias confeccionadas em BP 15mm com fita de borda 1mm; pésconfeccionados em aço com calha sacável e subida de fiação. Pés com tampo niveladores de altura, cor tampo: Carvalho Hanover com estrutura na cor preta medidas: L 1,40 x L 1,20 xP 0,60 x A 0,74m. Lado a definir	99113	UND	3	1.213,67	3.641,01
95	Mesa Delta em L MDP para escritório, com tampo confeccionado em MDP 25mm com fita de borda 2mm, ; frontal BP; Saias confeccionadas em BP 15mm com fita de borda 1mm; pés confeccionados em aço com calha sacável e subida de fiação. Pés com tampo niveladores de altura, cor tampo: Carvalho Hanover com estrutura na cor preta medidas: L 1,40 x L 1,40 x P 0,60 x A 0,74m.	99113	UND	2	886,00	1.772,00
96	Mesa de reunião padrão semi- oval para 8 pessoas. Tampo confeccionado em BP 25mm com fita de borda 2mm; saias confeccionadas em BP 15mm com fita de borda 1mm,pés em aço com calha sacável e subida de fiação, pés com niveladores de altura.Medidas: L 2,50 x P 1,10 x A 0,74, cor CarvalhoHanover	99119	UND	2	2.372,67	4.745,34
97	Armário alto fechado em mdf. 2 portas c/ fechadura e chaves, 4 prateleiras reguláveis, confeccionado em mdp 40 mm encabeçado,laterais e portas em mdp 15mm, fundo mdf 3mm, pés niveladores. Medidas l 0,80m x a 1,60m x p 0,40m. Cor carvalho hanover.	458707	UND	7	659,00	4.613,00
98	Armário baixo fechado em mdf p/ escritório. Tampo confeccionado em bp 25mm c/ fita de borda de 2mm, 1 prateleira, portas confeccionadas em bp 15mm c/ fita de borda de 1mm, corpo confeccionado em bp 15mm c/ fita de borda de 1mm, rodapé emestrutura tubular metálica c/ nivelador de altura, fixação por sistema minifix e cavilha, dobradiças 110°, fundo mdf 3mm. Fechadura c/ chave. Medidas l 0,80m x p 0,497m x a 0,74m. Cor carvalho hanover	481751	UND	6	501,76	3.010,56
99	Bancada lisa em inox. Em inox AISI 304; com espelho traseiro; prateleira lisa inferior; pés com sapatas niveladoras em poliamida. Medidas: 3,00 x 0,80 x 0,90 m altura	450906	UND	2	1.939,00	3.878,00
100	Forno elétrico de bancada em inox capacidade 65 litros. Gabinete externo e puxadores em aço inox; gabinete interno com revestimento easy-clean; porta removível de vidro cristal temperado; 02 prateleiras removíveis; aparador para resíduos; isolamento térmico com lâ de vidro; chave de controle de temperatura; consumo máximo a 300 °C – 1.0 kw/h; termostato de precisão: 50 ° - 300°C; 04 resistências blindadas de 1500W; lâmpada interna com proteção; potência 2.400 W;	218181	UND	2	587,57	1.175,14

	voltagem 127V. Medidas internas: 0,50 larg. x 0,43 prof. x 0,31 m altura.					
101	Guichê em inox passa-cubas. Em inox AISI 304; com 03 planos para passagem de cubas GN (medidas: 32,5 cm larg. x 53 cm compr. x 10 cm altura) por vez. Medidas do guichê: 0,70 larg. x 0,40 prof. x 0,60 m altura	350290	UND	2	1.185,89	2.371,78
102	Máquina de fabricar gelo com gabinete e depósito incorporado todo em aço inox AISI 304; capacidade do depósito de 50 kg de gelo; produção de até 160 kg em 24 horas; voltagem 220 V; HP nominal: 2 x 1/3. Medidas: 0,90 larg. x 0,55 prof. x 1,10 m altura	330964	UND	2	13.622,07	27.244,14
103	Ventilador de parede com 03 pás; grades em aço; 70 cm de diâmetro; potência 270 W; voltagem: 127/220 V; cor prata	453611	UND	2	383,06	766,12
104	Persianas Material: PVC – Cloreto de Polivinila; Tipo: Vertical; Acabamento: Tratamento superficial fosco, cor cinza claro; Dimensões: L= 1.30m; A= 1.60m: Outras Dimensões: Largura Lâmina= 90mm; Espessura Lâmina= 1mm; Largura Espaçador Lâmina= 15mm; Características Adicionais: Controle giratório em corrente de aço inoxidável, aplicação ambiente profissional. Plástico no lado superior do frasco	446344	M²	29	163,30	4.735,70
Total					SOMA TOTAL GLOBAL	R\$ 1.552.268,93

1.3. 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.

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

1.5. 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.

1.6. O prazo de vigência da contratação é de 12 meses contados da assinatura da Ata de Registro de Preços.

1.7. A Justificativa e o objetivo da contratação encontram-se pormenorizadas em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

2. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:

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

3. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

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

4. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

4.1. Os critérios de sustentabilidade são aqueles previstos nas especificações do objeto e/ou obrigações da contratada e/ou no edital como requisito previsto em lei especial.

5. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.

5.1. O prazo de entrega dos bens é de 30 dias, contados do envio da nota empenho em remessa (única ou parcelada), no seguinte endereço: Av. Athos da Silveira Ramos, nº149, Bloco H – Restaurante Universitário CT 2.

5.2. Caso o volume de produtos a serem entregues seja de grande porte ou quantidade é necessário agendamento prévio.

5.3. Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 15 (quinze) dias, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

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

5.5. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 30 (trinta) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

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

5.6. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

6.1. São obrigações da Contratante:

6.1.1. receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

6.1.2. verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

6.1.3. comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

6.1.4. acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;

6.1.5. efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;

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

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

7.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

7.1.1. efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: *marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade;*

7.1.1.1. *O objeto deve estar acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português e da relação da rede de assistência técnica autorizada;*

7.1.2. responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

7.1.3. substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;

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

7.1.5. manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

7.1.6. indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

7.1.7. promover a destinação final ambientalmente adequada, sempre que a legislação assim o exigir, como nos casos de pneus, pilhas e baterias, etc....

7.2. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a empresa contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, conforme alínea "c" do item 10.2 do Anexo VIII-B da IN SEGES/MP n. 5/2017;

8. DA SUBCONTRATAÇÃO

8.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

9. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

9.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

10. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

10.1. Nos termos do art. 67 Lei nº 8.666, de 1993, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

10.1.1. O recebimento de material de valor superior a R\$ 176.000,00 (cento e setenta e seis mil reais) será confiado a uma comissão de, no mínimo, 3 (três) membros, designados pela autoridade competente.

10.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

10.3. O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

11. DO PAGAMENTO

11.1. O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

11.1.1. Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24 da Lei 8.666, de 1993, deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal, nos termos do art. 5º, § 3º, da Lei nº 8.666, de 1993.

11.2. Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura quando o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

11.3. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei nº 8.666, de 1993.

11.3.1. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deverão ser tomadas as providências previstas no do art. 31 da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

11.4. 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, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

- 11.5. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 11.6. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.
- 11.7. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da contratada, 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 da contratante.
- 11.8. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.
- 11.9. 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.
- 11.10. 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.
- 11.11. 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 junto ao SICAF.
- 10.11.1. Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente no SICAF, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.
- 11.12. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
- 11.12.1. 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.

11.13. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes fórmulas:

$EM = I \times N \times VP$, sendo:

EM = Encargos moratórios;

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:

$$I = (TX) \quad I = \frac{(6 / 100)}{365} \quad I = 0,00016438$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%

12. DO REAJUSTE

12.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irredutíveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

13. A GARANTIA CONTRATUAL DOS BENS.

13.1. O prazo de garantia contratual dos bens, complementar à garantia legal, é de, no mínimo, 12 (doze) meses, ou pelo prazo fornecido pelo fabricante, se superior, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data do recebimento definitivo do objeto. Caso o prazo da garantia oferecida pelo fabricante seja inferior ao estabelecido nesta cláusula, o licitante deverá complementar a garantia do bem ofertado pelo período restante.

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

13.3. A garantia abrange a realização da manutenção corretiva dos bens pela própria Contratada, ou, se for o caso, por meio de assistência técnica autorizada, de acordo com as normas técnicas específicas.

- 13.4. Entende-se por manutenção corretiva aquela destinada a corrigir os defeitos apresentados pelos bens, compreendendo a substituição de peças, a realização de ajustes, reparos e correções necessárias.
- 13.5. As peças que apresentarem vício ou defeito no período de vigência da garantia deverão ser substituídas por outras novas, de primeiro uso, e originais, que apresentem padrões de qualidade e desempenho iguais ou superiores aos das peças utilizadas na fabricação do equipamento.
- 13.6. Uma vez notificada, a Contratada realizará a reparação ou substituição dos bens que apresentarem vício ou defeito no prazo de até 10 (dez) dias úteis, contados a partir da data de retirada do equipamento das dependências da Administração pela Contratada ou pela assistência técnica autorizada.
- 13.7. O prazo indicado no subitem anterior, durante seu transcurso, poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, mediante solicitação escrita e justificada da Contratada, aceita pelo Contratante.
- 13.8. Na hipótese do subitem acima, a Contratada deverá disponibilizar equipamento equivalente, de especificação igual ou superior ao anteriormente fornecido, para utilização em caráter provisório pelo Contratante, de modo a garantir a continuidade dos trabalhos administrativos durante a execução dos reparos.
- 13.9. Decorrido o prazo para reparos e substituições sem o atendimento da solicitação do Contratante ou a apresentação de justificativas pela Contratada, fica o Contratante autorizado a contratar empresa diversa para executar os reparos, ajustes ou a substituição do bem ou de seus componentes, bem como a exigir da Contratada o reembolso pelos custos respectivos, sem que tal fato acarrete a perda da garantia dos equipamentos.
- 13.10. O custo referente ao transporte dos equipamentos cobertos pela garantia será de responsabilidade da Contratada.
- 13.11. A garantia legal ou contratual do objeto tem prazo de vigência próprio e desvinculado daquele fixado no contrato, permitindo eventual aplicação de penalidades em caso de descumprimento de alguma de suas condições, mesmo depois de expirada a vigência contratual.

14. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 14.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:
- a) falhar na execução do contrato, pela inexecução, total ou parcial, de quaisquer das obrigações assumidas na contratação;
 - b) ensejar o retardamento da execução do objeto;

- c) fraudar na execução do contrato;
- d) comportar-se de modo inidôneo; ou
- e) cometer fraude fiscal.

14.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

- i) **Advertência por escrito**, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado;
- ii) **Multa:**
 - (1) moratória de 0,1% (um décimo por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 15 (quinze) dias;
 - (2) compensatória de 5 % (cinco por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;
- iii) **Suspensão de licitar e impedimento de contratar** com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;
- iv) **Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União**, com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos.
- v) **Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar** com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

14.3. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista no subitem “iv” também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa neste Termo de Referência.

14.4. As sanções previstas nos subitens “i”, “iii”, “iv” e “v” poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

14.5. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:

- 14.5.1. tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- 14.5.2. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

- 14.5.3. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.
- 14.6. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.
- 14.7. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.
- 14.7.1. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- 14.8. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.
- 14.9. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.
- 14.10. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.
- 14.11. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.
- 14.12. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.
- 14.13. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

15. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.

- 15.1. O custo estimado total da contratação e o valor máximo aceitável por itens está previsto na tabela do item I deste Termo de Referência.

- 15.2. A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, facultando-se a realização de licitação específica para a contratação pretendida, sendo assegurada ao beneficiário do Registro a preferência de fornecimento em igualdade de condições.
- 15.3. Os bens objeto da aquisição estão dentro da padronização seguida pelo órgão, conforme especificações técnicas e requisitos de desempenho constantes do Catálogo Unificado de Materiais - CATMAT do SIASG.
- 15.4. Em caso de divergência entre as descrições e especificações constantes do CATMAT e do presente Termo de Referência, prevalecem as últimas.

16. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.

- 16.1. De acordo o Decreto 7892/2013, Art. 7º § 2º:

“Na licitação para registro de preços não é necessário indicar a dotação orçamentária, que somente será exigida para a formalização do contrato ou outro instrumento hábil.”

Rio de Janeiro, 26 de outubro de 2022.

Renata Santos Pereira Machado
Coordenadora do Sistema Integrado de Alimentação