

PREGÃO ELETRÔNICO

307/2025

CONTRATANTE/GERENCIADOR (UASG)

158141

OBJETO

AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIOS PARA OS REFEITÓRIOS DO IFRS

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

R\$ 10.222.284,45

(dez milhões, duzentos e vinte e dois mil, duzentos e oitenta e quatro reais e quarenta e cinco centavos)

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia 23/09/2026 às 09:00h (horário de Brasília)

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

menor preço por item / por grupo

MODO DE DISPUTA:

aberto

TRATAMENTO FAVORECIDO ME/EPP/EQUIPARADAS

SIM

MARGEM DE PREFERÊNCIA PARA ALGUM ITEM

NÃO



Baixe o APP Compras.gov.br
e apresente sua proposta!

Sumário

1. DO OBJETO	3
2. DO REGISTRO DE PREÇOS.....	3
3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO	3
4. DO ORÇAMENTO ESTIMADO	5
5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO.....	5
6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA.....	8
7. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES .	9
8. DA FASE DE JULGAMENTO	13
9. DA FASE DE HABILITAÇÃO.....	15
10. DO TERMO DE CONTRATO	17
11. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.....	17
12. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA	18
13. DOS RECURSOS	19
14. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES.....	19
15. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO	21
16. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS	22



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Diretoria de Licitações e Contratos – UASG 158141
Rua Gen. Osório, 348 – Centro – Bento Gonçalves/RS – CEP 95.700-086 Telefone: (54) 3449.3300 – www.ifrs.edu.br –
E-mail: licitacao@ifrs.edu.br

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 307/2026
(Processo Administrativo nº23419.003532/2026-30)

Torna-se público que o Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul, por meio da Diretoria de Licitações e Contratos, sediado na Rua General Osório, nº 348, Centro, no Município de Bento Gonçalves/RS, realizará licitação, para registro de preços, na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, do Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é **aquisição de equipamentos e mobiliários para os refeitórios do IFRS**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será dividida em item(s) e grupo(s), sendo este(s) último(s) formado(s) por dois ou mais itens, conforme tabela constante do Termo de Referência.

1.2.1 relativamente ao(s) item(s) isolado(s), faculta-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse;

1.2.2 relativamente ao(s) grupo(s), faculta-se ao licitante a participação em quantos grupos forem de seu interesse, devendo oferecer proposta para todos os itens que os compõem.

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1. As regras referentes aos órgãos gerenciador e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços.

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1. Poderão participar deste certame os interessados previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras).

3.2. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no Sicafe até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.

3.3. 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, excluía 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.

3.4. 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.

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

3.6. Os itens cuja a participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 estão sinalizados na tabela, item 1.1 do TR, coluna “participação”

3.7. A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não 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.

3.8. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006 e do Decreto nº 8.538, de 2015.

3.9. Não poderão disputar esta licitação:

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

3.9.2 sociedade que desempenhe atividade incompatível com o objeto da licitação;

3.9.3 empresas estrangeiras que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

3.9.4 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;

3.9.5 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;

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

3.9.7 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;

3.9.8 empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

3.9.9 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;

3.9.10 Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

3.10. 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.

3.11. O impedimento de que trata o item 3.9.6 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.

3.12. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.9.4 e 3.9.5 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.

3.13. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

3.14. O disposto nos itens 3.9.4 e 3.9.5 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.

3.15. 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, de 2021.

3.16. A vedação de que trata o item 3.10 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.

4. DO ORÇAMENTO ESTIMADO

4.1. O orçamento estimado da presente contratação não será de caráter sigiloso.

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

5.1. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.

5.2. 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.

5.3. 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, observado o disposto nos itens 9.1.1 e 9.12.2 deste Edital.

5.4. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

5.4.1 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;

5.4.2 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 7º, XXXIII, da Constituição;

5.4.3 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;

5.4.4 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.

5.5. 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.

5.6. O licitante deverá declarar em campo próprio do sistema se o produto ou serviço ofertado é manufaturado nacional beneficiado por um dos critérios de margem de preferência indicados no Termo de Referência, quando for o caso, para usufruir do benefício.

5.7. No caso das empresas que foram beneficiadas pela Lei nº 12.546, de 2011, as propostas de preços deverão ser apresentadas com as alíquotas em vigor, nos termos da Lei nº 14.973, de 2024, aplicáveis para o ano de apresentação da proposta.

5.7.1 A pedido da empresa contratada, o preço do contrato poderá ser revisto, nos termos do art. 134 c/c art. 136, I, da Lei nº 14.133, de 2021, após efetiva majoração das alíquotas, conforme regime de transição previsto no art. 9ºA e 9º-B da Lei nº 12.546, de 2011, com a redação dada pela Lei nº 14.973, de 2024.

5.8. 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 3º 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 nº 14.133, de 2021.

5.8.1 No item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

5.8.2 Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

5.9. Não poderá se beneficiar do tratamento jurídico diferenciado estabelecido nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 2006, a pessoa jurídica:

5.9.1 de cujo capital participe outra pessoa jurídica;

5.9.2 que seja filial, sucursal, agência ou representação, no País, de pessoa jurídica com sede no exterior;

5.9.3 de cujo capital participe pessoa física que seja inscrita como empresário ou seja sócia de outra empresa que receba tratamento jurídico diferenciado nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

5.9.4 cujo titular ou sócio participe com mais de 10% (dez por cento) do capital de outra empresa não beneficiada pela Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

5.9.5 cujo sócio ou titular seja administrador ou equiparado de outra pessoa jurídica com fins lucrativos, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

5.9.6 constituída sob a forma de cooperativas, salvo as de consumo;

5.9.7 que participe do capital de outra pessoa jurídica;

5.9.8 que exerça atividade de banco comercial, de investimentos e de desenvolvimento, de caixa econômica, de sociedade de crédito, financiamento e investimento ou de crédito imobiliário, de corretora ou de distribuidora de títulos, valores mobiliários e câmbio, de empresa de arrendamento mercantil, de seguros privados e de capitalização ou de previdência complementar;

5.9.9 resultante ou remanescente de cisão ou qualquer outra forma de desmembramento de pessoa jurídica que tenha ocorrido em um dos 5 (cinco) anos-calendário anteriores;

5.9.10 constituída sob a forma de sociedade por ações.

5.9.11 cujos titulares ou sócios guardem, cumulativamente, com o contratante do serviço, relação de pessoalidade, subordinação e habitualidade.

5.10. O licitante deverá declarar em campo próprio do sistema que desenvolve programa de integridade, nos termos do Decreto nº 12.304, de 2024, e da Portaria Normativa SE/CGU nº 226, de 9 de setembro de 2025, para fazer jus ao benefício do critério de desempate previsto no art. 60, caput, inciso IV, da lei n. 14.133, de 2021.

5.11. A falsidade da declaração de que trata os itens 5.4, 5.8 ou 5.10 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

5.12. 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.

5.13. 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.

5.14. 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.

5.15. 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:

5.15.1 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

5.15.2 os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.

5.16. 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:

5.16.1 valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e

5.16.2 percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

5.17. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 5.15 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.

5.18. 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.

5.19. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

6.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

6.1.1 valor unitário

6.1.2 marca;

6.1.3 fabricante;

6.1.4 modelo;

6.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

6.2.1 O licitante NÃO poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.

6.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

6.4. 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.

6.5. 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.

6.6. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

6.7. Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional.

6.8. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência/Projeto Básico, 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.

6.9. O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (sessenta)** dias, a contar da data de sua apresentação.

- 6.10. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;
- 6.11. Caso o critério de julgamento seja o de menor preço, os licitantes devem respeitar os preços máximos previstos no Termo de Referência/Projeto Básico;
- 6.12. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no Termo de Referência/Projeto Básico.
- 6.13. O descumprimento das regras supramencionadas pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União 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.

7. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

- 7.1. 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.
- 7.2. 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.
- 7.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão e os licitantes.
- 7.4. 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.
- 7.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.
- 7.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 7.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 7.8. 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 0,5% (zero vírgula cinco por cento)*.
- 7.9. 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.
- 7.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.
- 7.11. Caso seja adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
- 7.11.1 A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
- 7.11.2 A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

7.11.3 Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem de classificação, sem prejuízo da aplicação da margem de preferência e do desempate ficto, conforme disposto neste edital, quando for o caso.

7.11.4 Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

7.11.5 Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

7.12. Caso seja adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa “aberto e fechado”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

7.12.1 A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após 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.

7.12.2 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.

7.12.3 Caso o item em disputa envolva objeto abrangido por margem de preferência, o percentual referido na disposição anterior será de 20%, nos termos do § 6º do artigo 24 da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022, incluído pela Instrução Normativa SEGES/MGI nº 79, de 12 de setembro de 2024.

7.12.4 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.

7.12.5 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.

7.13. Caso seja adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa “fechado e aberto”, poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/ maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.

7.13.1 Caso o item em disputa envolva objeto abrangido por margem de preferência, o percentual referido na disposição anterior será de 20%, nos termos do § 5º do artigo 25 da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022, incluído pela Instrução Normativa SEGES/MGI nº 79, de 12 de setembro de 2024.

7.13.2 Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 7.13, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.

7.13.3 A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

7.13.4 A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

7.13.5 Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

7.13.6 Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

7.13.7 Após o reinício previsto no subitem supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

7.14. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

7.15. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

7.16. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

7.17. No caso de desconexão com o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, no decorrer da etapa competitiva da licitação, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

7.18. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão 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/Agente de Contratação/Comissão aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

7.19. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

7.20. Ao final da fase de lances, será aplicado o benefício da margem de preferência, nos termos do art. 26 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.20.1 Para produtos ou serviços abrangidos por margem de preferência normal ou adicional, caso a proposta de menor preço não tenha por objeto produto ou serviço contemplado pela referida margem, o sistema automaticamente indicará as propostas de produtos ou serviços que façam jus ao diferencial de preço, pela ordem de classificação, para fins de aceitação pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão.

7.20.2 Nestas situações, a proposta beneficiada pela aplicação da margem de preferência normal ou adicional, conforme o caso, tornar-se-á a proposta classificada em primeiro lugar.

7.21. 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, caso a contratação não se enquadre nas vedações dos §§1º e 2º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021. 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.

7.21.1 Quando houver propostas beneficiadas com as margens de preferência, apenas poderão se valer do critério de desempate previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que também fizerem jus às margens de preferência (art. 5º, §9º, I, do Decreto nº 8538, de 2015).

7.21.2 O parâmetro para o empate ficto, nesse caso, consistirá no preço ofertado pela fornecedora classificada em primeiro lugar em razão da aplicação da margem de preferência.

7.21.3 Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 10% (dez por cento), caso se trate de uma concorrência, ou de até 5% (cinco por cento), caso se trate de um pregão, serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

7.21.4 A licitante mais bem 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.

7.21.5 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 até 10% (dez por cento), caso se trate de uma concorrência, ou de até 5% (cinco por cento), caso se trate de um pregão, na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

7.21.6 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.

7.21.7 A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não 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.

7.22. 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.

7.23. 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:

7.23.1 disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

7.23.2 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;

7.23.3 desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, nos termos do Decreto nº 11.430, de 2023, e da Instrução Normativa SEGES/MGI nº 382, de 17 de setembro de 2025;

7.23.4 declaração do licitante de que desenvolve programa de integridade, conforme Decreto nº 12.304, de 2024, e Portaria Normativa SE/CGU nº 226, de 9 de setembro de 2025.

7.24. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

7.24.1 empresas brasileiras;

7.24.2 empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

7.24.3 empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

7.25. Esgotados todos os demais critérios de desempate previstos em lei, a escolha do licitante vencedor ocorrerá por sorteio, em ato público, para o qual todos os licitantes serão convocados, vedado qualquer outro processo.

7.26. 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/Agente de Contratação/Comissão poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

7.26.1 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 como critério de aceitabilidade os preços unitários máximos definidos no Termo de Referência.

7.26.2 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.

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

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

7.26.5 O Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão 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.

7.26.6 É facultado ao Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

7.27. Após a negociação do preço, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

8. DA FASE DE JULGAMENTO

8.1. Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão 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, de 2021, legislação correlata e no item 3.9 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

8.1.1 Sicaf;

8.1.2 Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS,

8.1.3 Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP e

8.1.4 Lista de licitantes inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União.

8.2. A consulta aos cadastros será realizada no nome e no CNPJ da empresa licitante.

8.2.1 A consulta no CEIS quanto às sanções previstas na Lei nº 8.429, de 1992, também ocorrerá no nome e no CPF do sócio majoritário da empresa licitante, se houver, por força do art. 12 da citada lei.

8.3. Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas ao CEIS, CNEP e Lista de licitantes inidôneos pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU.

8.4. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

8.4.1 A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

8.4.2 O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação.

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

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

8.6. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs ou tenha se valido da aplicação da margem de preferência, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão verificará se o licitante faz jus ao benefício aplicado.

8.6.1 Caso o licitante não venha a comprovar o atendimento dos requisitos para fazer jus ao benefício da margem de preferência, as propostas serão reclassificadas, para fins de nova aplicação da margem de preferência.

8.7. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão 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 nos arts. 29 a 35 da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022.

8.8. Será desclassificada a proposta vencedora que:

8.8.1 conter vícios insanáveis;

8.8.2 não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência/Projeto Básico;

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

8.8.4 não tiver sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

8.8.5 não cumpra os critérios de aceitabilidade de preços definidos no Termo de Referência;

8.8.6 apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

8.9. 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.

8.10. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o item anterior, só será considerada após diligência do Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, que comprove:

8.10.1 que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

8.10.2 inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

8.11. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que o licitante comprove a exequibilidade da proposta.

8.12. 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.

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

9. DA FASE DE HABILITAÇÃO

9.1. 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.

9.1.1 A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no Sicafe.

9.2. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

9.3. 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.

9.4. Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.

9.4.1 Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o Termo de Referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de 30 %, para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.

9.5. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia ou por meio digital.

9.6. 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, de 2021.

9.7. 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.

9.8. 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.

9.9. 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.

9.10. A habilitação será verificada por meio do Sicafe, nos documentos por ele abrangidos.

9.10.1 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.

9.11. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sicafe 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.

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

9.12. A verificação pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

9.12.1 Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de 2 (duas) horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão.

9.12.2 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 da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022.

9.13. A verificação no Sicaf ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

9.13.1 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.

9.13.2 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.

9.14. Encerrado o prazo para envio da documentação de que trata o item 9.12.1, poderá ser admitida, mediante decisão fundamentada do Pregoeiro/Agente de Contratação, a apresentação de novos documentos de habilitação ou a complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes, em até 2 (duas) horas, para:

9.14.1 a aferição das condições de habilitação do licitante, desde que decorrentes de fatos existentes à época da abertura do certame;

9.14.2 atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

9.14.3 suprimimento da ausência de documento de cunho declaratório emitido unilateralmente pelo licitante;

9.14.4 suprimimento da ausência de certidão e/ou documento de cunho declaratório expedido por órgão ou entidade cujos atos gozem de presunção de veracidade e fé pública.

9.15. Findo o prazo assinalado sem o envio da nova documentação, restará preclusa essa oportunidade conferida ao licitante, implicando sua inabilitação.

9.16. 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.

9.17. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 9.12.1.

9.18. 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.

9.19. 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.

9.20. 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.

10. DO TERMO DE CONTRATO

10.1. Após a homologação e adjudicação, caso se conclua pela contratação, será firmado termo de contrato, ou outro instrumento equivalente.

10.2. O adjudicatário terá o prazo de 2 (dois) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o termo de contrato ou instrumento equivalente, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

10.3. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou instrumento equivalente, a Administração poderá: a) encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR), para que seja assinado e devolvido no prazo de **2 (dois)** dias úteis, a contar da data de seu recebimento; b) disponibilizar acesso a sistema de processo eletrônico para que seja assinado digitalmente em até **2 (dois)** dias úteis; ou c) outro meio eletrônico, assegurado o prazo de **2 (dois)** dias úteis para resposta após recebimento da notificação pela Administração.

10.4. O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida ao fornecedor adjudicado, implica o reconhecimento de que:

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

10.4.2 a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas neste Edital;

10.4.3 a contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 137 e 138 da Lei nº 14.133, de 2021 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 137 a 139 da mesma Lei.

10.5. Os prazos dos itens 10.2 e 10.3 poderão ser prorrogados, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

10.6. O prazo de vigência da contratação é o estabelecido no Termo de Referência.

10.7. Na assinatura do contrato ou instrumento equivalente será exigido o Cadastro Informativo de Créditos não Quitados do Setor Público Federal – Cadin e a comprovação das condições de habilitação e contratação consignadas neste Edital, que deverão ser mantidas pelo fornecedor durante a vigência do contrato.

10.7.1 A existência de registro no Cadin constitui fator impeditivo para a contratação.

11. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

11.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de **2 (dois)]** dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

11.2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:

11.2.1 a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e

11.2.2 a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

11.3. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no sistema de registro de preços.

11.4. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência/Projeto Básico, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

11.5. O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

11.6. 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 justificada.

11.7. Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

11.8. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

11.8.1 Em caso de prorrogação da ata, **poderá** ser renovado o quantitativo originalmente registrado.

12. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

12.1. Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:

12.1.1 dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação e excluído o percentual referente à margem de preferência, quando o objeto não atender aos requisitos previstos no art. 26 da Lei nº 14.133, de 2021; e

12.1.2 dos licitantes que mantiverem sua proposta original

12.2. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.

12.2.1 A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.

12.2.2 Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

12.3. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

12.3.1 quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou

12.3.2 quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos art. 28 e art. 29 do Decreto nº 11.462, de 2023.

12.4. Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:

12.4.1 convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

12.4.2 adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

13. DOS RECURSOS

13.1. 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.

13.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

13.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

13.3.1 a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

13.3.2 o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.

13.3.3 o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

13.3.4 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.

13.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

13.5. 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.

13.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

13.7. 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.

13.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

13.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

13.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico <https://ifrs.edu.br/editais/categorias/pregao-eletronico/>.

14. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

14.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

14.1.1 deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão durante o certame;

14.1.2 salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

14.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

14.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

14.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;

14.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

14.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital.

14.1.3 não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

14.1.4 recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

14.1.5 apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;

14.1.6 fraudar a licitação;

14.1.7 comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

14.1.7.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

14.1.7.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

14.1.7.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada.

14.1.8 praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

14.1.9 praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 2013.

14.2. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, após regular processo administrativo, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

14.2.1 advertência;

14.2.2 multa;

14.2.3 impedimento de licitar e contratar e

14.2.4 declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

14.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

14.3.1 a natureza e a gravidade da infração cometida;

14.3.2 as peculiaridades do caso concreto;

14.3.3 as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

14.3.4 os danos que dela provierem para a Administração Pública;

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

14.4. A multa será recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

14.4.1 Para as infrações previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

14.4.2 Para as infrações previstas nos itens 14.1.4, 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7, 14.1.8 e 14.1.9, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

14.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

14.6. 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.

14.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 14.1.1, 14.1.2, 14.1.3 e 14.1.4, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

14.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7, 14.1.8 e 14.1.9, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2, 14.1.3 e 14.1.4 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021.

14.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 14.1.4, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022.

14.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

14.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

14.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

14.13. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

14.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

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

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

15. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

15.1. 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.

15.2. 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.

15.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios: licitacao@ifrs.edu.br.

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

15.5. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, nos autos do processo de licitação.

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

16. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

16.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

16.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão.

16.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.

16.4. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

16.5. 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, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

16.6. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

16.7. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

16.8. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

16.9. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

16.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico <https://ifrs.edu.br/editais/categorias/pregao-eletronico>.

16.11. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

16.11.1 Anexo I - Termo de Referência;

16.11.1.1 Apêndice I - Lista dos itens com descrição detalhada;

16.11.1.1.1 Documento a): descritivo técnico do item 99 - mobiliário planejado (copa);

16.11.1.1.2 Documento b) descritivo técnico do item 99 - mobiliário planejado (sala amamentação);

16.11.1.1.3 Documento c) projeto do item 99 – **mobiliário planejado (copa)**;

- 16.11.1.1.4 Documento d) projeto do item 100 - **mobiliário planejado (sala amamentação;**
- 16.11.1.1.5 Documento e) prancha do mobiliário (geral) dos refeitórios novos;
- 16.11.1.1.6 Documento f) prancha do mobiliário – Campus Viamão (modelo).

- 16.11.1.2. Apêndice II – Estudo Técnico Preliminar;
- 16.11.2 Anexo IV – Minuta de Ata de Registro de Preços;
- 16.11.3 Anexo V –Regras aplicáveis ao instrumento substitutivo ao contrato;
- 16.11.4 Anexo VI – Termo de Ciência e concordância;
- 16.11.5 Anexo VIII – Modelo da Proposta Comercial;

Bento Gonçalves/RS, 10 de setembro de 2026.

RAFAEL KIRCHHOF FERRET
Pró-Reitor Adjunto de Administração
Portaria IFRS nº 270, de 19 de março de 2024
Substituto eventual do cargo de Pró-reitor de Administração

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Diretoria de Licitações e Contratos – UASG 158141
Rua Gen. Osório, 348 – Centro – Bento Gonçalves/RS – CEP 95.700-086 Telefone: (54) 3449.3300 – www.ifrs.edu.br –
E-mail: licitacao@ifrs.edu.br

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 307/2026
Processo Administrativo nº 23419.003532/2026-30

TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Aquisição de **AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIOS PARA OS REFEITÓRIOS DO IFRS**, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento (DESCRIÇÃO DETALHADA E DEMANDANTES – ANEXO III).

Nº ITEM	EQUIPAMENTO/MOBILIÁRIO	UNIDADE	CATMAT	VALOR ESTIMADO	QDE TOTAL	TOTAL ESTIMADO	PARTICIPAÇÃO
1	AQUECEDOR DE ÁGUA A GÁS	UNIDADE	627733	R\$5.974,30	1	R\$ 5.974,30	EXCLUSIVO ME/EPP
2	AQUECEDOR DE ÁGUA ELÉTRICO	UNIDADE	374163	R\$342,56	130	R\$ 44.532,80	EXCLUSIVO ME/EPP
3	AR CONDICIONADO 9.000 BTU/h	UNIDADE	397101	R\$1.924,86	45	R\$ 86.618,70	AMPLA CONCORRÊNCIA
4	AR CONDICIONADO 12.000 BTU/h	UNIDADE	618525	R\$2.013,00	72	R\$ 144.936,00	AMPLA CONCORRÊNCIA
5	AR CONDICIONADO 12.000 BTU/h (Cota reservada de até 25% para ME/EPP, conforme art. 48, III, da LC nº 123/2006 - DO ITEM 4)	UNIDADE	618525	R\$2.013,00	21	R\$ 42.273,00	EXCLUSIVO ME/EPP
6	AR CONDICIONADO 18.000 BTU/h	UNIDADE	633899	R\$3.119,36	54	R\$ 168.445,44	AMPLA CONCORRÊNCIA
7	AR CONDICIONADO 18.000 BTU/h (Cota reservada de até 25% para ME/EPP, conforme art. 48, III, da LC nº 123/2006 - DO ITEM: 6)	UNIDADE	633899	R\$3.119,36	17	R\$ 53.029,12	EXCLUSIVO ME/EPP
8	AR CONDICIONADO 24.000 BTU/h	UNIDADE	619109	R\$4.219,10	79	R\$ 333.308,90	AMPLA CONCORRÊNCIA
9	AR CONDICIONADO 24.000 BTU/h (Cota reservada de até 25% para ME/EPP, conforme art. 48, III, da LC nº 123/2006 - DO ITEM: 8)	UNIDADE	619109	R\$4.219,10	20	R\$ 84.382,00	EXCLUSIVO ME/EPP
10	AR CONDICIONADO 30.000 BTU/h	UNIDADE	621109	R\$6.209,37	65	R\$ 403.609,05	AMPLA CONCORRÊNCIA

11	AR CONDICIONADO 30.000 BTU/h (Cota reservada de até 25% para ME/EPP, conforme art. 48, III, da LC nº 123/2006 - DO ITEM: 10)	UNIDADE	621109	R\$6.209,37	21	R\$ 130.396,77	EXCLUSIVO ME/EPP
12	AR CONDICIONADO 34.000 BTU/h	UNIDADE	448823	R\$7.917,37	31	R\$ 245.438,47	AMPLA CONCORRÊNCIA
13	AR CONDICIONADO 34.000 BTU/h (Cota reservada de até 25% para ME/EPP, conforme art. 48, III, da LC nº 123/2006 - DO ITEM: 12)	UNIDADE	448823	R\$7.917,37	08	R\$ 63.338,96	EXCLUSIVO ME/EPP
14	ARMADILHA LUMINOSA PARA INSETOS	UNIDADE	451476	R\$790,37	30	R\$ 23.711,10	EXCLUSIVO ME/EPP
15	ARMÁRIO DE AÇO GUARDA-VOLUMES	UNIDADE	628989	R\$2.758,00	34	R\$ 93.772,00	AMPLA CONCORRÊNCIA
16	ARMÁRIO DE AÇO GUARDA-VOLUMES (Cota reservada de até 25% para ME/EPP, conforme art. 48, III, da LC nº 123/2006 - DO ITEM: 15)	UNIDADE	628989	R\$2.758,00	11	R\$ 30.338,00	EXCLUSIVO ME/EPP
17	ARMÁRIO DE AÇO PARA PRODUTOS DE LIMPEZA	UNIDADE	632955	R\$1.618,29	35	R\$ 56.640,15	EXCLUSIVO ME/EPP
18	ARMÁRIO DE ESCRITÓRIO 2 PORTAS	UNIDADE	612253	R\$945,33	108	R\$ 102.095,64	AMPLA CONCORRÊNCIA
19	ARMÁRIO DE ESCRITÓRIO 2 PORTAS (Cota reservada de até 25% para ME/EPP, conforme art. 48, III, da LC nº 123/2006 - DO ITEM: 18)	UNIDADE	612253	R\$945,33	31	R\$ 29.305,23	EXCLUSIVO ME/EPP
20	BALANÇA DIGITAL PLATAFORMA INOX 200KG	UNIDADE	632257	R\$1.679,10	16	R\$ 26.865,60	EXCLUSIVO ME/EPP
21	BALCÃO EXPOSITOR MISTO PARA CANTINA	UNIDADE	302916	R\$6.909,70	12	R\$ 82.916,40	AMPLA CONCORRÊNCIA
22	BALCÃO EXPOSITOR MISTO PARA CANTINA (Cota reservada de até 25% para ME/EPP, conforme art. 48, III, da LC nº 123/2006 - DO ITEM: 21)	UNIDADE	302916	R\$6.909,70	1	R\$ 6.909,70	EXCLUSIVO ME/EPP
23	BALCÃO TÉRMICO (FRIO)	UNIDADE	302916	R\$7.139,90	12	R\$ 85.678,80	AMPLA CONCORRÊNCIA
24	BALCÃO TÉRMICO (FRIO) (Cota reservada de até 25% para ME/EPP, conforme art. 48, III, da LC nº 123/2006 - DO ITEM: 23)	UNIDADE	302916	R\$7.139,90	1	R\$ 7.139,90	EXCLUSIVO ME/EPP
25	BALCÃO TÉRMICO (QUENTE)	UNIDADE	302916	R\$4.569,50	13	R\$ 59.403,50	EXCLUSIVO ME/EPP
26	BANCADA DE APOIO	UNIDADE	318883	R\$1.381,89	62	R\$ 85.677,18	AMPLA CONCORRÊNCIA
27	BANCADA DE APOIO (Cota reservada de até 25% para ME/EPP, conforme art. 48, III, da LC nº 123/2006 - DO ITEM: 26)	UNIDADE	318883	R\$1.381,89	15	R\$ 20.728,35	EXCLUSIVO ME/EPP
28	BATEDEIRA INDUSTRIAL	UNIDADE	219131	R\$2.064,26	16	R\$ 33.028,16	EXCLUSIVO ME/EPP
29	BEBEDOURO INDUSTRIAL	UNIDADE	395320	R\$2.622,68	43	R\$ 112.775,24	AMPLA CONCORRÊNCIA
30	BEBEDOURO INDUSTRIAL (Cota reservada de até 25% para ME/EPP, conforme art. 48, III, da LC nº 123/2006 - DO ITEM: 29)	UNIDADE	395320	R\$2.622,68	13	R\$ 34.094,84	EXCLUSIVO ME/EPP
31	CADEIRA GIRATÓRIA ESCRITÓRIO	UNIDADE	633226	R\$759,28	191	R\$ 145.022,48	AMPLA CONCORRÊNCIA
32	CADEIRA GIRATÓRIA ESCRITÓRIO (Cota reservada de até 25% para ME/EPP, conforme art. 48, III, da LC nº 123/2006 - DO ITEM: 31)	UNIDADE	633226	R\$759,28	61	R\$ 46.316,08	EXCLUSIVO ME/EPP
33	CADEIRA TIPO PLUS SIZE	UNIDADE	305422	R\$1.198,34	54	R\$ 64.710,36	EXCLUSIVO ME/EPP
34	CAFETEIRA INDUSTRIAL ELÉTRICA	UNIDADE	394823	R\$2.599,63	19	R\$ 49.392,97	EXCLUSIVO ME/EPP
35	CALDEIRÃO INDUSTRIAL A GÁS	UNIDADE	239633	R\$14.008,48	11	R\$ 154.093,28	AMPLA CONCORRÊNCIA

36	CALDEIRÃO INDUSTRIAL A GÁS (Cota reservada de até 25% para ME/EPP, conforme art. 48, III, da LC nº 123/2006 - DO ITEM: 35)	UNIDADE	239633	R\$14.008,48	3	R\$ 42.025,44	EXCLUSIVO ME/EPP
37	CARRO AUXILIAR DE SERVIÇO	UNIDADE	445090	R\$1.317,75	34	R\$ 44.803,50	EXCLUSIVO ME/EPP
38	COIFAS (SISTEMA DE COIFAS INDUSTRIAIS)	CONJUNTO	215389	R\$67.900,00	10	R\$ 679.000,00	AMPLA CONCORRÊNCIA
39	COIFAS (SISTEMA DE COIFAS INDUSTRIAIS) (Cota reservada de até 25% para ME/EPP, conforme art. 48, III, da LC nº 123/2006 - DO ITEM: 38)	CONJUNTO	215389	R\$67.900,00	3	R\$ 203.700,00	EXCLUSIVO ME/EPP
40	CORTINAS DE AR 1 MT	UNIDADE	238701	R\$558,92	75	R\$ 41.919,00	EXCLUSIVO ME/EPP
41	CORTINAS DE AR 2 MTS	UNIDADE	614482	R\$1.133,60	90	R\$ 102.024,00	AMPLA CONCORRÊNCIA
42	CORTINAS DE AR 2 MTS (Cota reservada de até 25% para ME/EPP, conforme art. 48, III, da LC nº 123/2006 - DO ITEM: 41)	UNIDADE	614482	R\$1.133,60	17	R\$ 19.271,20	EXCLUSIVO ME/EPP
43	CUBA GASTRONÔMICA GN 1/1 - PROFUNDIDADE 100 MM	UNIDADE	316724	R\$215,49	184	R\$ 39.650,16	EXCLUSIVO ME/EPP
44	CUBA GASTRONÔMICA GN 1/1 - PROFUNDIDADE 65 MM	UNIDADE	316743	R\$162,45	80	R\$ 12.996,00	EXCLUSIVO ME/EPP
45	CUBA GASTRONÔMICA PERFURADA GN 1/1	UNIDADE	316724	R\$111,25	174	R\$ 19.357,50	EXCLUSIVO ME/EPP
46	DESCASCADOR INDUSTRIAL DE LEGUMES	UNIDADE	323349	R\$3.434,63	16	R\$ 54.954,08	EXCLUSIVO ME/EPP
47	ESTANTE EM AÇO INOXIDÁVEL	UNIDADE	614609	R\$1.646,25	129	R\$ 212.646,25	AMPLA CONCORRÊNCIA
48	ESTANTE EM AÇO INOXIDÁVEL (Cota reservada de até 25% para ME/EPP, conforme art. 48, III, da LC nº 123/2006 - DO ITEM: 47)	UNIDADE	614609	R\$1.646,25	30	R\$ 49.387,25	EXCLUSIVO ME/EPP
49	EXTRATOR DE SUÇO	UNIDADE	404506	R\$678,17	17	R\$ 11.528,89	EXCLUSIVO ME/EPP
50	FOGÃO INDUSTRIAL CENTRAL 8 BOCAS QUEIMADORE DUPLOS	UNIDADE	630698	R\$5.572,33	23	R\$ 128.163,59	AMPLA CONCORRÊNCIA
51	FOGÃO INDUSTRIAL CENTRAL 8 BOCAS QUEIMADORE DUPLOS (Cota reservada de até 25% para ME/EPP, conforme art. 48, III, da LC nº 123/2006 - DO ITEM: 50)	UNIDADE	630698	R\$5.572,33	6	R\$ 33.433,98	EXCLUSIVO ME/EPP
52	FORNO COMBINADO ELÉTRICO 12 GNS	UNIDADE	615725	R\$36.662,02	13	R\$ 476.606,26	AMPLA CONCORRÊNCIA
53	FORNO COMBINADO ELÉTRICO 12 GNS (Cota reservada de até 25% para ME/EPP, conforme art. 48, III, da LC nº 123/2006 - DO ITEM: 52)	UNIDADE	615725	R\$36.662,02	4	R\$ 146.648,08	EXCLUSIVO ME/EPP
54	FORNO INDUSTRIAL DE LASTRO A GÁS	UNIDADE	451451	R\$2.917,86	5	R\$ 14.589,30	EXCLUSIVO ME/EPP
55	FORNO MICROONDAS 20 LTS	UNIDADE	446026	R\$588,67	29	R\$ 17.071,43	EXCLUSIVO ME/EPP
56	FORNO MICROONDAS 34L	UNIDADE	624544	R\$685,92	106	R\$ 72.707,52	EXCLUSIVO ME/EPP
57	FRIGOBAR 76 LTS	UNIDADE	346623	R\$1.013,30	33	R\$ 33.438,90	EXCLUSIVO ME/EPP
58	GRELHA GASTRONÔMICA EM AÇO	UNIDADE	630948	R\$182,44	181	R\$ 33.021,64	EXCLUSIVO ME/EPP
59	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL BAIXA ROTAÇÃO 10L	UNIDADE	475771	R\$1.137,06	30	R\$ 34.111,80	EXCLUSIVO ME/EPP
60	MÁQUINA DE LAVAR LOUÇAS INDUSTRIAL	UNIDADE	445455	R\$41.337,29	10	R\$ 413.372,90	AMPLA CONCORRÊNCIA
61	MÁQUINA DE LAVAR LOUÇAS INDUSTRIAL (Cota reservada de até 25% para ME/EPP, conforme art. 48, III, da LC nº 123/2006 - DO ITEM: 60)	UNIDADE	445455	R\$41.337,29	3	R\$ 124.011,87	EXCLUSIVO ME/EPP
62	MÁQUINA DE LAVAR ROUPAS LAVA E SECA 11KGS	UNIDADE	607792	R\$2.812,34	22	R\$ 61.871,48	EXCLUSIVO ME/EPP

63	MESA ACESSIBILIDADE CADEIRANTE	UNIDADE	607435	R\$638,28	43	R\$ 27.446,04	EXCLUSIVO ME/EPP
64	MESA COM 6 CADEIRAS PARA REFEITÓRIO	CONJUNTO	343307	R\$2.990,56	314	R\$ 939.035,84	AMPLA CONCORRÊNCIA
65	MESA COM 6 CADEIRAS PARA REFEITÓRIO (Cota reservada de até 25% para ME/EPP, conforme art. 48, III, da LC nº 123/2006 - DO ITEM: 64)	CONJUNTO	343307	R\$2.990,56	97	R\$ 290.084,32	EXCLUSIVO ME/EPP
66	MESA ESCRITÓRIO COM GAVETAS	UNIDADE	461905	R\$716,12	111	R\$ 79.489,32	EXCLUSIVO ME/EPP
67	MULTIPROCESSADOR INDUSTRIAL DE ALIMENTOS	UNIDADE	473222	R\$5.237,94	15	R\$ 78.569,10	EXCLUSIVO ME/EPP
68	PASS THROUGH AQUECIDO	UNIDADE	245032	R\$7.605,24	4	R\$ 30.420,96	EXCLUSIVO ME/EPP
69	PIA ASSEPSIA 50X50 CUBA 40X34 430 COM VALVULA	UNIDADE	330629	R\$1.044,21	15	R\$ 15.663,15	EXCLUSIVO ME/EPP
70	PIA INOX 120 x 60 1 CUBA	UNIDADE	469276	R\$2.863,54	28	R\$ 80.179,12	AMPLA CONCORRÊNCIA
71	PIA INOX 120 x 60 1 CUBA (Cota reservada de até 25% para ME/EPP, conforme art. 48, III, da LC nº 123/2006 - DO ITEM: 70)	UNIDADE	469276	R\$2.863,54	6	R\$ 17.181,24	EXCLUSIVO ME/EPP
72	PIA INOX 250X70 1 CUBA 60X50X30 304	UNIDADE	614247	R\$3.889,24	30	R\$ 116.677,20	AMPLA CONCORRÊNCIA
73	PIA INOX 250X70 1 CUBA 60X50X30 304 (Cota reservada de até 25% para ME/EPP, conforme art. 48, III, da LC nº 123/2006 - DO ITEM: 72)	UNIDADE	614247	R\$3.889,24	9	R\$ 35.003,16	EXCLUSIVO ME/EPP
74	PIA INOX 288X70 2 CUBAS 60X50X30	UNIDADE	623781	R\$4.280,92	19	R\$ 81.337,48	AMPLA CONCORRÊNCIA
75	POLTRONA BALANÇO PARA AMAMENTAÇÃO	UNIDADE	635816	R\$2.093,25	19	R\$ 39.771,75	EXCLUSIVO ME/EPP
76	REFRESQUEIRA INDUSTRIAL 16L	UNIDADE	426511	R\$2.977,46	28	R\$ 83.368,88	AMPLA CONCORRÊNCIA
77	REFRESQUEIRA INDUSTRIAL 16L (Cota reservada de até 25% para ME/EPP, conforme art. 48, III, da LC nº 123/2006 - DO ITEM: 76)	UNIDADE	426511	R\$2.977,46	6	R\$ 17.864,76	EXCLUSIVO ME/EPP
78	REFRIGERADOR: FREEZER HORIZONTAL 530 LITROS, 2 PORTAS, INVERTER, BRANCO	UNIDADE	389628	R\$3.464,34	18	R\$ 62.358,12	EXCLUSIVO ME/EPP
79	REFRIGERADOR: GELADEIRA FROST FREE DUPLEX 480 LTS (APOIO CANTINA)	UNIDADE	253537	R\$2.990,88	34	R\$ 101.689,92	AMPLA CONCORRÊNCIA
80	REFRIGERADOR: GELADEIRA FROST FREE DUPLEX 480 LTS (APOIO CANTINA) (Cota reservada de até 25% para ME/EPP, conforme art. 48, III, da LC nº 123/2006 - DO ITEM: 79)	UNIDADE	253537	R\$2.990,88	9	R\$ 26.917,92	EXCLUSIVO ME/EPP
81	REFRIGERADOR: GELADEIRA INDUSTRIAL 2 PORTAS VERTICAL INOX	UNIDADE	482609	R\$13.989,44	12	R\$ 167.873,28	AMPLA CONCORRÊNCIA
82	REFRIGERADOR: GELADEIRA INDUSTRIAL 2 PORTAS VERTICAL INOX (Cota reservada de até 25% para ME/EPP, conforme art. 48, III, da LC nº 123/2006 - DO ITEM: 81)	UNIDADE	482609	R\$13.989,44	3	R\$ 41.968,32	EXCLUSIVO ME/EPP
83	REFRIGERADOR: GELADEIRA INDUSTRIAL VERTICAL 3 PORTAS (APOIO CANTINA)	UNIDADE	434367	R\$19.235,23	10	R\$ 192.352,30	AMPLA CONCORRÊNCIA
84	REFRIGERADOR: GELADEIRA INDUSTRIAL VERTICAL 3 PORTAS (APOIO CANTINA) (Cota reservada de até 25% para ME/EPP, conforme art. 48, III, da LC nº 123/2006 - DO ITEM: 83)	UNIDADE	434367	R\$19.235,23	3	R\$ 57.705,69	EXCLUSIVO ME/EPP
85	REFRIGERADOR: MINI CÂMARA CONGELADOS 1900L C/ KIT PRATELEIRA 2 PORTAS INOX	UNIDADE	602114	R\$19.263,27	10	R\$ 192.632,70	AMPLA CONCORRÊNCIA

86	REFRIGERADOR: MINI CÂMARA CONGELADOS 1900L C/ KIT PRATELEIRA 2 PORTAS INOX (Cota reservada de até 25% para ME/EPP, conforme art. 48, III, da LC nº 123/2006 - DO ITEM: 85)	UNIDADE	602114	R\$19.263,27	3	R\$ 57.789,81	EXCLUSIVO ME/EPP
87	TANQUE INOX (MULTIUSO)	UNIDADE	623781	R\$2.618,32	5	R\$ 13.091,60	EXCLUSIVO ME/EPP
88	TANQUE INOX (LAVAGEM ALIMENTOS)	UNIDADE	623781	R\$1.989,00	26	R\$ 51.714,00	EXCLUSIVO ME/EPP
89	TANQUE FIBRA VIDRO (LAVANDERIA)	UNIDADE	633343	R\$672,93	18	R\$ 12.112,74	EXCLUSIVO ME/EPP
90	TELA MOSQUITEIRA 70X70	UNIDADE	621474	R\$216,48	247	R\$ 53.470,56	AMPLA CONCORRÊNCIA
91	TELA MOSQUITEIRA METRO QUADRADO	M²	621474	R\$145,84	855	R\$ 124.693,20	AMPLA CONCORRÊNCIA
92	TORNEIRA ELÉTRICA BICA ARTICULADA	UNIDADE	446738	R\$657,54	135	R\$ 88.767,90	AMPLA CONCORRÊNCIA
93	TORNEIRA ELÉTRICA BICA ARTICULADA (Cota reservada de até 25% para ME/EPP, conforme art. 48, III, da LC nº 123/2006 - DO ITEM: 92)	UNIDADE	446738	R\$657,54	24	R\$ 15.780,96	EXCLUSIVO ME/EPP
94	TORNEIRA PROFISSIONAL PARA PRÉ-LAVAGEM, MISTURADOR, COM ESGUICHO E BICA MÓVEL	UNIDADE	613637	R\$3.385,63	24	R\$ 81.255,12	AMPLA CONCORRÊNCIA
95	TORNEIRA PROFISSIONAL PARA PRÉ-LAVAGEM, MISTURADOR, COM ESGUICHO E BICA MÓVEL (Cota reservada de até 25% para ME/EPP, conforme art. 48, III, da LC nº 123/2006 - DO ITEM: 94)	UNIDADE	613637	R\$3.385,63	2	R\$ 6.771,26	EXCLUSIVO ME/EPP
96	TORNEIRA PARA COZINHA, BICA ALTA E MÓVEL, 1/2"	UNIDADE	332569	R\$340,51	139	R\$ 47.330,89	EXCLUSIVO ME/EPP
97	TORNEIRA PARA TANQUE/MÁQUINA DE LAVAR, COM DUAS SAÍDAS E BICA MÓVEL	UNIDADE	353193	R\$134,96	21	R\$ 2.834,16	EXCLUSIVO ME/EPP
98	TROCADOR DE FRALDAS	UNIDADE	413724	R\$1.195,64	17	R\$ 20.325,88	EXCLUSIVO ME/EPP
99	MÓVEL PROJETADO (copa)	CONJUNTO	608309	R\$21.130,00	21	R\$ 443.730,00	AMPLA CONCORRÊNCIA
100	MÓVEL PROJETADO (sala amamentação)	CONJUNTO	608309	R\$10.497,00	14	R\$ 146.958,00	AMPLA CONCORRÊNCIA
VALOR TOTAL ESTIMADO PELA ADMINISTRAÇÃO						R\$ 10.222.284,45	

GRUPO 1: TELAS, itens 90/91

GRUPO 2: MÓVEL PLANEJANDOS, itens 99/100

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

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

1.4. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados da data de aceite da respectiva Nota de Empenho, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

1.6. A Ata de Registro de Preços poderá ser prorrogada, observados os requisitos e limites estabelecidos na legislação aplicável, admitida a possibilidade de renovação dos quantitativos inicialmente registrados, desde que presentes os pressupostos legais para a prorrogação, demonstrada a manutenção da necessidade e da vantajosidade para a Administração e observadas as demais condições aplicáveis.

1.7. Havendo divergência entre a descrição dos itens no sistema e Termo de Referência, prevalecerá a descrição deste Termo de Referência.

1.8. As aquisições dos produtos ocorrerão de acordo com as necessidades e conveniências dos campi do IFRS, e desde que exista o respectivo crédito orçamentário, mediante a emissão de Nota de Empenho.

1.9. Os participantes deverão oferecer os lances por item, com duas casas decimais, sendo considerado, para fins de classificação, o menor valor unitário por item.

1.10. As propostas apresentadas devem atender no mínimo as especificações, quantidades e o valor máximo unitário por item, conforme informado na tabela acima.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

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

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2026, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

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

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

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade

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

4.1.1 A presente contratação deverá observar, no que couber, os critérios e práticas de sustentabilidade aplicáveis à aquisição dos bens objeto deste Termo de Referência, em conformidade com a legislação vigente e com as orientações constantes do Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da Advocacia-Geral da União – AGU.

4.1.2 Os bens fornecidos deverão atender aos requisitos de sustentabilidade ambiental aplicáveis às suas características e ao seu processo de fabricação, buscando-se, sempre que tecnicamente possível e economicamente vantajoso, a redução dos impactos ambientais associados à aquisição, utilização e descarte dos produtos.

4.1.3 Deverão ser observadas, quando aplicáveis ao objeto e previstas nas especificações de cada item, as exigências relativas à utilização de materiais provenientes de fontes responsáveis, à redução da utilização de substâncias potencialmente nocivas ao meio ambiente, à durabilidade, à possibilidade de manutenção e à destinação ambientalmente adequada dos materiais e componentes ao final de sua vida útil.

4.1.4 Os materiais e componentes utilizados na fabricação dos mobiliários deverão observar a legislação ambiental e as normas técnicas pertinentes, especialmente aquelas relacionadas à origem e composição dos materiais, quando houver exigência legal ou regulamentar específica.

4.1.5 A contratada deverá adotar, durante a execução do fornecimento, práticas que contribuam para a redução de resíduos e para a utilização racional de recursos, observando a legislação aplicável à gestão e destinação dos resíduos eventualmente gerados.

4.1.6 Quando houver geração de embalagens decorrentes do fornecimento, a contratada deverá, sempre que tecnicamente possível, priorizar a utilização de embalagens adequadas ao acondicionamento

e transporte dos produtos, evitando excessos e adotando materiais passíveis de reutilização ou reciclagem, observada a legislação aplicável.

4.1.7 O atendimento aos critérios de sustentabilidade deverá ocorrer na medida em que forem aplicáveis às características específicas de cada item, não sendo exigidas certificações, selos ou comprovações que não possuam previsão legal, regulamentar ou justificativa técnica relacionada ao objeto.

4.1.8 As exigências de sustentabilidade estabelecidas neste Termo de Referência foram definidas a partir da análise realizada na fase de planejamento da contratação, constante do Estudo Técnico Preliminar, considerando-se as orientações do Guia Nacional de Contratações Sustentáveis e as características dos mobiliários a serem adquiridos.

Da exigência de amostra

4.2. Não haverá exigência de amostras.

Subcontratação

4.3. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

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

Reserva de cotas para microempresas e empresas de pequeno porte:

4.5. Na presente licitação, será realizada a reserva de cota de até vinte e cinco por cento do objeto para a contratação de microempresas e empresas de pequeno porte.

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

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

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

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

5.1. O prazo de entrega dos bens é de 30 (trinta) dias, contados do recebimento da nota de empenho ou instrumento equivalente, em remessa única.

5.1.1 Considerando que os refeitórios das unidades demandantes se encontram em fase final de execução das obras, a entrega dos bens deverá ser **previamente comunicada e programada com o Diretor Administrativo de cada campus demandante**, ou servidor por ele formalmente indicado, de modo a verificar a disponibilidade do local para recebimento, as condições de acesso e demais aspectos necessários à adequada logística de entrega.

5.1.2 A CONTRATADA deverá, portanto, **contatar previamente o Diretor Administrativo da respectiva unidade demandante**, antes de efetuar o deslocamento dos bens, para confirmação da data

e do horário de entrega, observando as orientações fornecidas pela unidade quanto ao acesso e recebimento.

5.1.3 A programação prévia da entrega **não implica alteração do prazo de 30 (trinta) dias estabelecido para o fornecimento**, destinando-se exclusivamente à compatibilização da entrega com o cronograma de conclusão das obras e com as condições efetivamente disponíveis em cada unidade demandante.

5.1.4 As entregas deverão ser realizadas nos locais indicados no Termo de Referência ou na Nota de Empenho, conforme a distribuição dos quantitativos por unidade, **não sendo admitida a entrega sem prévia comunicação e confirmação da unidade destinatária**.

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

5.3. Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço:

CAMPUS		ENDEREÇO/CONTATO
1	REITORIA UASG: 158141 CNPJ: 10.637.926/0001-46 Voltagem Padrão: 220v	Rua General Osório, nº 348, Centro, Bento Gonçalves/RS. CEP: 95700-086
		Contatos: (51) 3449-3300 dlc@ifrs.edu.br , dpo@ifrs.edu.br , proad@ifrs.edu.br
2	Campus Alvorada UASG: 158745 CNPJ: 10.637.926/0016-22 Voltagem Padrão: 220v	Rua Professor Darcy Ribeiro, 121 – Bairro Campos Verdes – Alvorada/RS CEP: 94834-413
		Contatos: (51) 3483-9101, dap@alvorada.ifrs.edu.br
3	Campus Bento Gonçalves UASG: 158264 CNPJ: 10.637.926/0002-27 Voltagem Padrão: 220v	Avenida Osvaldo Aranha, 540 – Bairro Juventude da Enologia – Bento Gonçalves/RS CEP: 95700-206
		Contatos: (54) 3455-3200, dap@bento.ifrs.edu.br
4	Campus Canoas UASG: 158265 CNPJ: 10.637.926/0006-50 Voltagem Padrão: 220v	Rua Dra. Maria Zélia Carneiro de Figueiredo, 870A – Bairro Igara III – Canoas/RS CEP: 92412-240
		Contatos: (51) 3415-8200, dap@canoas.ifrs.edu.br
5	Campus Caxias do Sul UASG: 158328 CNPJ: 10.637.926/0010-37 Voltagem Padrão: 220v	Rua Avelino Antônio de Souza, 1730 – Bairro Nossa Senhora de Fátima – Caxias do Sul/RS CEP: 95043-700
		Contatos: (54) 3204-2100, dap@caxias.ifrs.edu.br
6	Campus Erechim UASG: 158325 CNPJ: 10.637.926/0009-01 Voltagem Padrão: 220v	Rua Domingos Zanella, 104 – Bairro Três Vendas – Erechim/RS CEP: 99713-028
		Contatos: Central telefonica - (54) 99315-8489 ou (54) 99203-9473 dap@erechim.ifrs.edu.br
7	Campus Farroupilha UASG: 158674 CNPJ: 10.637.926/0011-18 Voltagem Padrão: 220v	Avenida São Vicente, 785 – Bairro Cinquentenário – Farroupilha/RS CEP: 95174-274
		Contatos: (54) 3260-2400, dap@farroupilha.ifrs.edu.br
8	Campus Feliz UASG: 158676 CNPJ: 10.637.926/0013-80 Voltagem Padrão: 220v	Rua Princesa Isabel, 60 – Bairro Vila Rica – Feliz/RS CEP: 95770-000
		Contatos: (51) 3637-4418, dap@feliz.ifrs.edu.br
9	Campus Ibirubá UASG: 158675 CNPJ: 10.637.926/0012-07 Voltagem Padrão: 220v	Rua Nelsi Ribas Fritsch, 1111 – Bairro Esperança – Ibirubá/RS CEP: 98.200-000
		Contatos: (54) 3324-8100, dap@ibiruba.ifrs.edu.br
10	Campus Osório UASG: 158327 CNPJ: 10.637.926/0007-31 Voltagem Padrão: 220v	Rua Santos Dumont, 2127 – Bairro Albatroz – Osório/RS CEP: 94662-120
		Contatos: (51) 3601-350, dap@osorio.ifrs.edu.br
11	Campus Porto Alegre UASG: 158261 CNPJ: 10.637.926/0003-08	Rua Cel. Vicente, 281 – Bairro Centro – Porto Alegre/RS CEP: 90030-041
		Contatos: (51) 3930-6002,

	Voltagem Padrão: 110v	dap@poa.ifrs.edu.br
12	Campus Restinga UASG: 158326 CNPJ: 10.637.926/0008-12 Voltagem Padrão: 220v	Rua Alberto Hoffman, 285 – Bairro Restinga – Porto Alegre/RS CEP: 91791-508 Contatos: (51) 3247-8400, dap@restinga.ifrs.edu.br
13	Campus Rio Grande UASG: 158262 CNPJ: 10.637.926/0005-70 Voltagem Padrão: 220v	Rua Eng. Alfredo Huch, 475 – Bairro Centro – Rio Grande/RS CEP: 96201-460 Contatos: (53) 3233-8681, dap@ifrs.edu.br
14	Campus Rolante UASG: 158743 CNPJ: 10.637.926/0015-41 Voltagem Padrão: 220v	Rodovia RS-239 Km 68, Nº 3505 (Estrada Taquara/Rolante) CEP: 95690-000 Contatos: (51) 3547.9601, dap@rolante.ifrs.edu.br
15	Campus Sertão UASG: 158163 CNPJ: 10.637.926/0004-99 Voltagem Padrão: 220v	Rodovia RS-135, Km 25 – Distrito Eng. Luiz Englert – Sertão/RS Contatos: (54) 3345-8000, dap@sertao.ifrs.edu.br
16	Campus Vacaria UASG: 158744 CNPJ: 10.637.926/0014-60 Voltagem Padrão: 220v	Estrada João Viterbo de Oliveira, 3061 – Área Rural – Vacaria/RS CEP: 95219-899 Contatos: (54) 99188-8553, dap@vacaria.ifrs.edu.br
17	Campus Veranópolis UASG: 158747 CNPJ: 10.637.926/0018-94 Voltagem Padrão: 220v	BR-470, Km 172, 6500 – Bairro Sapopema – Veranópolis/RS CEP: 95330-000 Contatos: (54) 99194-1395, dap@veranopolis.ifrs.edu.br
18	Campus Viamão UASG: 158746 CNPJ: 10.637.926/0017-03 Voltagem Padrão: 220v	Avenida Senador Salgado Filho, 7000, 2º andar – Viamão/RS CEP: 94440-000 Contatos: (51) 3320-7100, ramal 7001, (51) 99155-2338, dap@viamao.ifrs.edu.br
19	Campus Zona Norte UASG: 158141 CNPJ: 10.637.926/0001-46 Voltagem Padrão: 220v	Avenida Francisco Trein, 326, Bairro Cristo Redentor - Porto Alegre/RS CEP: 91350-200 Contatos: (54) 3055-3300; dap@zonanorte@ifrs.edu.br
20	Parque Científico e Tecnológico UASG: 158141 CNPJ: 10.637.926/0001-46 Voltagem Padrão: 220v	Rod. Tapir Rocha, 7000 - 3º Andar - Sala E-374 - Viamão/RS CEP: 94451-000 Contatos: Administrativo e Infraestrutura (51) 99239-8260 - Parque@ifrs.edu.br

Garantia, manutenção e assistência técnica

5.4. O prazo de garantia contratual dos bens, complementar à garantia legal, será de, no mínimo, 12 (meses) meses, ou pelo prazo fornecido pelo fabricante, se superior, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data do recebimento definitivo do objeto.

5.5. Caso o prazo da garantia oferecida pelo fabricante seja inferior ao estabelecido nesta cláusula, o fornecedor deverá complementar a garantia do bem ofertado pelo período restante.

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

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

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

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

5.10. Uma vez notificado, o Contratado realizará a reparação ou substituição dos bens que apresentarem vício ou defeito no prazo de até 30 (trinta) dias úteis, já incluído nesse prazo o tempo necessário para eventual retirada e devolução do bem, a cargo do Contratado.

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

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

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

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

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

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

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

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

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

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

Fiscalização

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

Fiscalização Técnica

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

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

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

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

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

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

Fiscalização Administrativa

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

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

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

Gestor do Contrato

6.16. Cabe ao gestor do contrato:

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

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

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

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

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

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

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

7. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

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

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

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

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

7.2.4 Multa:

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

7.2.4.2. Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas “e” a “h” de **5% (cinco por cento)** a **30% (trinta por cento)** do valor da contratação.

7.2.4.3. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “c”, de **1% (um por cento)** a **30% (trinta por cento)** do valor da contratação.

7.2.4.4. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “b”, de **1% (um por cento)** a **30% (trinta por cento)** do valor da contratação.

7.2.4.5. Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea “d”, de **1% (um por cento)** a **30% (trinta por cento)** do valor da contratação.

7.2.4.6. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a”, de **1% (um por cento)** a **30% (trinta por cento)** do valor da contratação [, ressalvadas as seguintes infrações também enquadráveis nessa alínea:

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

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

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

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

7.7. A multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

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

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

7.9. Na aplicação das sanções serão considerados:

7.9.1 a natureza e a gravidade da infração cometida;

7.9.2 as peculiaridades do caso concreto;

7.9.3 as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

7.9.4 os danos que dela provierem para o Contratante; e

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

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

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

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

7.12.1 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

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

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

8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

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

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

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

8.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 10 (dez) dias úteis.

8.5. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

8.6. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal quanto à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

8.7. O prazo para a solução, pelo Contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

8.8. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

8.9. As atividades de montagem, instalação e quaisquer outras necessárias para o funcionamento ou uso do bem correrão por conta do Contratado e são condição para o recebimento do objeto.

Liquidação

8.10. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §3º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

8.11. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.12. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

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

8.13. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o Contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao Contratante;

8.14. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.15. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

- 8.15.1 verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;
- 8.15.2 identificar possível razão que impeça a participação em licitação/contratação no âmbito do órgão ou entidade, tais como a proibição de contratar com a Administração ou com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

8.16. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do Contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do Contratante.

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

8.18. Persistindo a irregularidade, o Contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao Contratado a ampla defesa.

8.19. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o Contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

Prazo de pagamento

8.20. O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

8.21. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao Contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do Índice Índice de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA/IBGE de correção monetária.

Forma de pagamento

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

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

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

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

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

Cessão de Crédito

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

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

8.27.2 Sem prejuízo do regular atendimento da obrigação contratual de cumprimento de todas as condições de habilitação por parte do Contratado (cedente), a celebração do aditamento de cessão de crédito e a realização dos pagamentos respectivos também se condicionam à regularidade fiscal e trabalhista do cessionário, bem como à certificação de que o cessionário não se encontra impedido de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, ou de receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, direta ou indiretamente, conforme o art. 12 da Lei nº 8.429, de 1992, nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.

8.27.3 O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (Contratado) pela execução do objeto contratual, restando absolutamente incólumes todas as defesas e exceções ao pagamento e todas as demais cláusulas exorbitantes ao direito comum aplicáveis no regime jurídico de direito público incidente sobre os contratos administrativos, incluindo a possibilidade de pagamento em conta vinculada ou de pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador, quando for o caso, e o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração.

8.27.4 A cessão de crédito não afetará a execução do objeto contratado, que continuará sob a integral responsabilidade do Contratado.

8.28. O disposto nesta seção não afeta as operações de crédito de que trata a Instrução Normativa SEGES/MGI nº 82, de 21 de fevereiro de 2025, as quais ficam por esta regidas.

Reajuste

8.29. Os preços inicialmente contratados são fixos e irremovíveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 17/08/2026.

8.30. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do Índice Índice de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA/IBGE, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

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

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

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

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

8.36. O reajuste será realizado por apostilamento.

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

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

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

9.2. O fornecimento do objeto será em remessa única ou parcelada, conforme necessidade da Administração.

Critérios de aceitabilidade de preços

9.3. Em se tratando de contratação para registro de preços, caso adotado o critério de julgamento de menor preço ou de maior desconto por grupo de itens, o critério de aceitabilidade de preços unitários máximos será:

9.3.1 Valores unitários: conforme planilha de composição de preços, tabela constante no item 1.1 deste Termo de Referência.

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

9.5. pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

9.6. empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

9.7. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

9.8. sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

9.9. sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020;

9.10. sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

9.11. filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;

9.12. sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

9.13. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

9.14. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

9.15. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;

9.16. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

9.17. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

9.18. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual ou Distrital relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

9.19. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

9.20. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

9.21. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

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

9.23. certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;

9.24. balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, comprovando, índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um), obtidos por meio da aplicação das seguintes fórmulas:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

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

9.26. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

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

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

Qualificação Técnica

9.29. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares, de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior à do objeto desta contratação, ou do item pertinente, por meio da apresentação de certidões, notas fiscais ou atestados emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

9.29.1 Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:

9.29.1.1. Entrega de equipamentos e mobiliários iguais ou similares aos especificados neste Termo de Referência, observada a similaridade e a compatibilidade das características dos bens fornecidos com o objeto da presente contratação.

9.29.2 Serão admitidos, para fins de comprovação de quantitativo mínimo exigido, a apresentação e o somatório de diferentes atestados relativos a contratos executados de forma concomitante.

9.29.3 Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

9.29.4 O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual do Contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

9.30. Prova de atendimento às especificações técnicas estabelecidas neste Termo de Referência, mediante apresentação de catálogos, fichas técnicas, manuais, prospectos ou documentos equivalentes, contendo informações suficientes para a identificação e verificação das características do produto ofertado. Quando

houver **certificação, registro, etiquetagem ou outro mecanismo de avaliação da conformidade de caráter compulsório**, deverá ser apresentada a respectiva comprovação, ou esta poderá ser verificada pela Administração nos sistemas oficiais dos órgãos competentes. Para os **equipamentos de climatização e refrigeração sujeitos ao PBE/INMETRO**, deverá ser comprovada a respectiva classificação/eficiência energética e, quando aplicável, a ENCE e o registro correspondente. Para **equipamentos de paisagem sujeitos ao controle metrológico**, deverá ser comprovado o atendimento à regulamentação metrológica aplicável. Para **equipamentos a gás**, deverão ser observadas as certificações e demais requisitos compulsórios aplicáveis ao modelo ofertado. Para **equipamentos elétricos e eletrodomésticos**, a comprovação de certificação será exigida somente quando o produto estiver efetivamente abrangido por regulamentação compulsória. Para **mobiliários, equipamentos e utensílios sem certificação compulsória específica**, deverão ser demonstradas as características de material, dimensões, resistência, segurança, acabamento, funcionalidade e demais requisitos previstos neste Termo de Referência, inclusive o atendimento às normas técnicas expressamente indicadas. Para os **sistemas de coifas e exaustão**, a análise compreenderá a conformidade da solução técnica ofertada e de seus componentes. O licitante deverá apresentar, juntamente com a proposta comercial, **catálogo, ficha técnica, manual ou documento técnico equivalente do fabricante**, referente às coifas e aos respectivos componentes do sistema de exaustão ofertados, contendo informações suficientes para a verificação do atendimento às características e especificações estabelecidas neste Termo de Referência, especialmente quanto ao material construtivo, dimensões, tipo de filtros, capacidade e características dos exaustores e demais componentes integrantes do fornecimento.

9.31. A não comprovação do atendimento às características técnicas, certificações ou requisitos regulamentares exigíveis para o produto ofertado, quando não sanável nos termos da legislação aplicável, ensejará a desclassificação da proposta, por desconformidade com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência.

Disposições gerais sobre habilitação

9.32. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

9.33. Na hipótese de o fornecedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para assinatura do contrato ou da ata de registro de preços ou do aceite do instrumento equivalente, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

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

9.35. Se o fornecedor for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

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

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O custo estimado total da contratação, que corresponde ao valor máximo aceitável, é de R\$ **10.222.284,45** (dez milhões, duzentos e vinte e dois mil, duzentos e oitenta e quatro reais e quarenta e cinco centavos), conforme custos unitários apostos na **tabela contida no item 1.1 acima**.

10.1.1 Quando as propostas permanecerem com preços acima do orçamento estimado, o custo estimado da contratação será tornado público após a fase de lances.

10.2. A estimativa de custo levou em consideração o risco envolvido na contratação e sua alocação entre Contratante e Contratado, conforme especificado na matriz de risco constante do Contrato.

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

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

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

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

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

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União.

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

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

12.2. Apêndice I - Lista dos itens com descrição detalhada;

12.2.1 Documento a): descritivo técnico do item 99 - mobiliário planejado (copa);

12.2.2 Documento b) descritivo técnico do item 99 - mobiliário planejado (sala amamentação);

12.2.3 Documento c) projeto do item 99 – **mobiliário planejado (copa)**;

12.2.4 Documento d) projeto do item 100 - **mobiliário planejado (sala amamentação)**;

12.2.5 Documento e) prancha do mobiliário (geral) dos refeitórios novos;

12.2.6 Documento f) prancha do mobiliário – Campus Viamão (modelo).

12.3. Apêndice II – Estudo Técnico Preliminar.

Membros da Equipe de planejamento conforme Portaria PROAD/IFRS nº71/2026:

Área técnica: Camila Veronese, SIAPE 2359577, Nutricionista;

Área técnica: Maiara Bettanin, SIAPE 2314188, Nutricionista;

Área técnica: Neudy Alexandro Demichei, SIAPE 1756949, Dir. Assuntos Estudantis;

Área técnica: Constance Manfredini - SIAPE: 2154995- DPO Reitoria;

Setor de Licitações - Edinete Rita Folle Cecconello - SIAPE: 1827482 - DLC Reitoria;

DESPACHO:

Aprovo os Estudos Preliminares e o Termo de Referência, ANEXO I do Edital do Pregão Eletrônico nº 307/2026, Processo Administrativo nº 23419.003532/2026-30.

Autorizo a realização do procedimento licitatório para a respectiva aquisição e posterior celebração da Ata de Registro de Preços com a(s) empresa(s) vencedora(s) do certame.

A presente contratação tem por objeto a aquisição de equipamentos e mobiliários destinados à estruturação, ampliação e adequação dos refeitórios do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul – IFRS, visando assegurar condições adequadas de funcionamento desses espaços e proporcionar ambiente apropriado para o atendimento da comunidade acadêmica.

A contratação busca atender às demandas decorrentes da implantação e estruturação de novos refeitórios, bem como às necessidades de adequação, complementação e reposição de equipamentos e mobiliários nos espaços existentes, contribuindo para a melhoria das condições de preparo, armazenamento, distribuição e consumo das refeições.

A disponibilização dos equipamentos e mobiliários necessários é fundamental para o adequado funcionamento dos refeitórios, especialmente considerando sua finalidade institucional de apoio à permanência e ao bem-estar dos estudantes e demais usuários, garantindo condições de infraestrutura compatíveis com as atividades desenvolvidas e com as necessidades de atendimento da comunidade acadêmica.

Dessa forma, a contratação mostra-se necessária e adequada ao atendimento do interesse público, contribuindo para a estruturação dos espaços de alimentação do IFRS, para a melhoria da qualidade dos serviços prestados e para o pleno funcionamento dos refeitórios institucionais.

RAFAEL KIRCHHOF FERRET

Pró-Reitor Adjunto de Administração

Portaria IFRS nº 270, de 19 de março de 2024

Substituto eventual do cargo de Pró-reitor de Administração

APÊNDICE I

LISTA DE ITENS COM A DESCRIÇÃO DETALHADA, CATMAT, UNIDADE,
VALOR ESTIMADO E IMAGEM DE REFERÊNCIA.

APÊNDICE I

LISTA DE ITENS – PE 307/2026 - PROCESSO: 23419.003532/2026-30

DESCRIÇÃO DETALHADA, CATMAT, UNIDADE, VALOR ESTIMADO E IMAGEM DE REFERÊNCIA.

TEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD	R\$ UNIT ESTIMADO	R\$ TOTAL ESTIMADO
01	627333	AQUECEDOR DE ÁGUA A GÁS	UNIDADE	1	R\$ 5.974,30	R\$ 5.974,30

Aquecedor de água a gás, de passagem, destinado ao aquecimento instantâneo de água, compatível com **Gás Liquefeito de Petróleo – GLP**, com **vazão mínima de 46 L/min**, considerando **elevação de temperatura de 20 °C**, ou superior, adequado para atendimento simultâneo de múltiplos pontos de consumo.

Equipamento com **ignição automática**, chama modulante e controle automático da temperatura da água, com ajuste eletrônico por painel/display digital. Deverá possuir **exaustão forçada**, sistema de controle eletrônico de combustão e dispositivos de segurança compatíveis com a categoria do equipamento, incluindo, no mínimo, sensor de presença de chama, proteção contra superaquecimento da água e sistema de interrupção do fornecimento de gás em caso de falha de chama.

Características técnicas mínimas:

- Tipo: aquecedor de água a gás de passagem;
- Combustível: **GLP – Gás Liquefeito de Petróleo**;
- Vazão: **mínima de 46 L/min**, para **elevação de temperatura de 20 °C**;
- Potência nominal: **mínima de 75 kW**, aproximadamente 65.000 kcal/h;
- Ignição: automática/eletrônica; Tipo de chama: modulante;
- Controle eletrônico de temperatura;
- Painel ou display digital para indicação e ajuste da temperatura;
- Exaustão: forçada; Acionamento automático por fluxo de água;
- Vazão mínima para acionamento: igual ou inferior a 3 L/min;
- Pressão mínima de água para funcionamento: igual ou inferior a 1 m.c.a.;
- Pressão máxima de água: igual ou superior a 60 m.c.a.;
- Alimentação elétrica: **127–220 V, bivolt automático**, ou faixa de alimentação equivalente;
- Consumo elétrico: compatível com a instalação elétrica do equipamento;
- Conexão de entrada de água: aproximadamente 3/4";
- Conexão de saída de água quente: aproximadamente 3/4";
- Conexão de entrada de gás: aproximadamente 3/4";
- Diâmetro da saída para chaminé: aproximadamente 100 mm; Dispositivo de segurança para detecção de ausência de chama; Proteção contra superaquecimento da água;
- Sistema de segurança para interrupção do fornecimento de gás em situações anormais de funcionamento;
- Classificação de eficiência energética: **classe A**, quando aplicável à categoria do produto;
- Produto novo, de primeiro uso, sem sinais de utilização anterior.

OBS: O equipamento deverá ser fornecido acompanhado de **manual de instalação, operação e manutenção em língua portuguesa**, bem como dos acessórios e componentes necessários ao seu funcionamento, conforme especificações do fabricante.

- O produto deverá atender aos requisitos de segurança, desempenho, eficiência e demais **normas técnicas e requisitos legais aplicáveis aos aquecedores de água a gás**, devendo possuir os registros, certificações ou comprovações de conformidade exigidos pelos órgãos competentes, quando aplicáveis.
- O fornecedor deverá apresentar **catálogo, ficha técnica ou manual do fabricante** que permita comprovar o atendimento às especificações estabelecidas no Termo de Referência.

Campus demandante	Quantidade	IMAGEM DE REFERÊNCIA:
1. Campus BG - Voltagem Padrão: 220v	1	



ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD	R\$ UNIT ESTIMADO	R\$ TOTAL ESTIMADO
02	374163	AQUECEDOR DE ÁGUA ELÉTRICO	UNIDADE	130	R\$ 342,56	R\$ 44.532,80

Aquecedor elétrico de água, destinado ao fornecimento instantâneo de água aquecida para pia, lavatório, cozinha, banheiro ou aplicações similares, com potência nominal de 5.500 W, tensão de alimentação de 220 V e/ou 110 V, sistema de aquecimento elétrico instantâneo e operação em, no mínimo, 3 (três) opções de temperatura, permitindo adequação da temperatura da água às necessidades de utilização.

Deverá possuir controle/regulagem da vazão de água, possibilitando ajuste conforme a temperatura desejada, sistema de proteção contra superaquecimento e dispositivos de segurança compatíveis com o equipamento. Capacidade de aquecimento compatível com vazão aproximada de 3 litros por minuto, proporcionando aquecimento rápido da água.

Equipamento de instalação compacta, com profundidade máxima aproximada de 12 cm, podendo apresentar sistema de exaustão/ventilação forçada ou tecnologia equivalente, desde que asseguradas as condições de segurança e funcionamento previstas pelo fabricante.

O produto deverá ser novo, de primeiro uso, acompanhado de todos os acessórios necessários à instalação e funcionamento, manual de instruções em português e garantia do fabricante, atendendo às normas técnicas e aos requisitos de segurança aplicáveis aos equipamentos elétricos para aquecimento de água.

Características mínimas:

- Potência: 5.500 W; Tensão: 220 V e/ou 110 V;
- Aquecimento elétrico instantâneo; Mínimo de 3 temperaturas;
- Vazão de referência: aproximadamente 3 L/min;
- Controle/regulagem da vazão de água;
- Proteção contra superaquecimento;
- Dimensões compactas, com profundidade máxima aproximada de 12 cm;
- Cor predominantemente branca ou equivalente;
- Produto novo e sem uso;
- Acompanhado de manual de instalação/operação e acessórios necessários ao funcionamento;
- Garantia mínima conforme legislação aplicável e condições estabelecidas no Termo de Referência.

OBS: O fornecedor deverá apresentar **catálogo, ficha técnica ou manual do fabricante** que permita comprovar o atendimento às especificações estabelecidas no Termo de Referência.

Campus demandante		Quantidade	IMAGEM DE REFERÊNCIA: 
1.	Campus Alvorada - Voltagem Padrão: 220v	10	
2.	Campus Canoas - Voltagem Padrão: 220v	10	
3.	Campus Caxias do Sul - Voltagem Padrão: 220v	10	
4.	Campus Erechim - Voltagem Padrão: 220v	10	
5.	Campus Feliz - Voltagem Padrão: 220v	10	
6.	Campus Ibirubá - Voltagem Padrão: 220v	10	
7.	Campus Osório - Voltagem Padrão: 220v	10	
8.	Campus Porto Alegre - Voltagem Padrão: 110v	10	
9.	Campus Restinga - Voltagem Padrão: 220v	10	
10.	Campus Rio Grande - Voltagem Padrão: 220v	10	
11.	Campus Rolante - Voltagem Padrão: 220v	10	
12.	Campus Vacaria - Voltagem Padrão: 220v	10	
13.	Campus Viamão - Voltagem Padrão: 220v	10	

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD	R\$ UNIT ESTIMADO	R\$ TOTAL ESTIMADO
03	397101	APARELHO DE AR-CONDICIONADO TIPO SPLIT HI-WALL - 9.000 BTU/H	UNIDADE	45	R\$ 1.924,86	R\$ 86.618,70

Aparelho de ar-condicionado tipo Split Hi-Wall, com capacidade nominal de refrigeração de 9.000 BTU/h, ciclo quente/frio, tecnologia Inverter, composto por unidade evaporadora (interna) e unidade condensadora (externa), destinado à climatização de ambientes internos. Alimentação elétrica em tensão compatível com a capacidade do equipamento e com a infraestrutura elétrica da unidade demandante (127 V ou 220 V, conforme aplicável).

O equipamento deverá atender, no mínimo, às seguintes especificações:

- Capacidade nominal de refrigeração de 9.000 BTU/h;
- Ciclo quente/frio;
- Tecnologia Inverter;
- Tipo Split Hi-Wall;
- Alimentação elétrica em tensão compatível com a capacidade do equipamento e a necessidade da unidade demandante (110 V ou 220 V, conforme aplicável);
- Frequência de 60 Hz;
- Utilização de fluido refrigerante R-32 ou outro de desempenho equivalente ou superior, ambientalmente adequado e permitido pela legislação vigente;
- Classificação de eficiência energética conforme regulamentação vigente do INMETRO, com etiqueta de eficiência energética;
- Controle remoto sem fio;
- Funções mínimas de refrigeração, aquecimento, ventilação, desumidificação, modo automático, timer, modo sleep e direcionamento do fluxo de ar;
- Filtro de ar removível e lavável;
- Reinício automático após interrupção do fornecimento de energia elétrica;
- Baixo nível de ruído, compatível com equipamentos da categoria;
- Unidade condensadora com proteção anticorrosiva ou tratamento equivalente para maior durabilidade;
- Manual de instruções em língua portuguesa;
- Garantia mínima de 12 (doze) meses, contada a partir do recebimento definitivo.

OBS: O equipamento deverá ser novo, de primeiro uso, fornecido em embalagem original de fábrica, acompanhado de todos os acessórios necessários ao seu perfeito funcionamento.

Campus demandante		Quantidade	IMAGEM DE REFERÊNCIA: 
1.	Reitoria	6	
2.	Campus Alvorada - Voltagem Padrão: 220v	11	
3.	Campus BG - Voltagem Padrão: 220v	5	
4.	Campus Erechim - Voltagem Padrão: 220v	12	
5.	Campus Sertão - Voltagem Padrão: 220v	6	
6.	Campus Veranópolis - Voltagem Padrão: 220v	5	

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD	R\$ UNIT ESTIMADO	R\$ TOTAL ESTIMADO
04	618525	APARELHO DE AR-CONDICIONADO TIPO SPLIT HI-WALL - 12.000 BTU/H	UNIDADE	72	R\$ 2.013,00	R\$ 144.936,00

Aparelho de ar-condicionado tipo Split Hi-Wall, com capacidade nominal de refrigeração de 12.000 BTU/h, ciclo quente/frio, tecnologia Inverter, composto por unidade evaporadora (interna) e unidade condensadora (externa), destinado à climatização de ambientes internos, alimentação elétrica em 127 V ou 220 V, conforme necessidade da unidade demandante.

O equipamento deverá atender, no mínimo, às seguintes especificações:

- Capacidade nominal de refrigeração de 12.000 BTU/h; **Ciclo quente/frio**; Tipo Split Hi-Wall;
- Tecnologia Inverter, proporcionando maior eficiência energética e menor consumo de energia elétrica;
- Alimentação elétrica em 110 V ou 220 V, conforme definido pela Administração no momento da contratação;
- Frequência de operação de 60 Hz;
- Utilização de fluido refrigerante R-32 ou outro gás refrigerante de desempenho equivalente ou superior, ambientalmente adequado e em conformidade com a legislação vigente;
- Classificação de eficiência energética conforme regulamentação vigente do INMETRO, possuindo Etiqueta Nacional de Conservação de Energia (ENCE);
- Controle remoto sem fio, com visor digital e todas as funções necessárias à operação do equipamento;
- Funções mínimas: refrigeração, aquecimento, ventilação, desumidificação, modo automático, timer programável, modo sleep e oscilação automática das aletas para direcionamento do fluxo de ar;
- Filtro de ar removível, lavável e de fácil manutenção; Reinício automático após interrupção no fornecimento de energia elétrica; Baixo nível de ruído, compatível com equipamentos da categoria; Unidade condensadora com proteção anticorrosiva ou tratamento equivalente, visando maior durabilidade do equipamento;
- Manual de instruções em língua portuguesa;
- Garantia mínima de 12 (doze) meses, contada a partir do recebimento definitivo do objeto.

OBS: O equipamento deverá ser novo, de primeiro uso, fornecido em embalagem original de fábrica, acompanhado de todos os acessórios necessários ao seu perfeito funcionamento.

Campus demandante	Quantidade
1. Reitoria	08
2. Campus Alvorada - Voltagem Padrão: 220v	03
3. Campus BG – Voltagem Padrão: 220v	05
4. Campus Canoas - Voltagem Padrão: 220v	03
5. Campus Caxias do Sul - Voltagem Padrão: 220v	01
6. Campus Erechim - Voltagem Padrão: 220v	26
7. Campus Feliz - Voltagem Padrão: 220v	01
8. Campus Ibirubá - Voltagem Padrão: 220v	01
9. Campus Osório - Voltagem Padrão: 220v	01
10. Campus Porto Alegre - Voltagem Padrão: 110v	01
11. Campus Restinga - Voltagem Padrão: 220v	01
12. Campus Rio Grande - Voltagem Padrão: 220v	11
13. Campus Viamão - Voltagem Padrão: 220v	05
14. Campus Zona Norte - Voltagem Padrão: 220v	02
15. Parque Tecnológico - Voltagem Padrão: 220v	03

IMAGEM DE REFERÊNCIA:



ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD	R\$ UNIT ESTIMADO	R\$ TOTAL ESTIMADO
05	618525	APARELHO DE AR-CONDICIONADO TIPO SPLIT HI-WALL - 12.000 BTU/H	UNIDADE	21	R\$ 2.013,00	R\$ R\$ 42.273,00

Aparelho de ar-condicionado tipo Split Hi-Wall, com capacidade nominal de refrigeração de 12.000 BTU/h.

COTA RESERVADA DE ATÉ 25% PARA ME/EPP, CONFORME ART. 48, III, DA LC Nº 123/2006 - DO ITEM 4

DESCRIÇÃO DETALHADA: IDEM AO ITEM 4

Campus demandante	Quantidade
1. Campus Rolante - Voltagem Padrão: 220v	10
2. Campus Sertão - Voltagem Padrão: 220v	02
3. Campus Vacaria - Voltagem Padrão: 220v	04
4. Campus Veranópolis - Voltagem Padrão: 220v	05

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD	R\$ UNIT ESTIMADO	R\$ TOTAL ESTIMADO
06	633899	APARELHO DE AR-CONDICIONADO TIPO SPLIT HI-WALL - 18.000 BTU/H	UNIDADE	54	R\$ 3.119,36	R\$ 168.445,44

Aparelho de ar-condicionado tipo Split Hi-Wall, com capacidade nominal de refrigeração de 18.000 BTU/h, ciclo quente/frio, tecnologia Inverter, destinado à climatização de ambientes internos, composto por unidade evaporadora (interna) e unidade condensadora (externa), alimentação elétrica em tensão de 127 V ou 220 V, conforme necessidade da unidade demandante.

O equipamento deverá atender, no mínimo, às seguintes especificações:

- Capacidade nominal de refrigeração de 18.000 BTU/h; **Ciclo quente/frio**; Tipo Split Hi-Wall;
- Tecnologia Inverter;
- Alimentação elétrica em 110 V ou 220 V, conforme definido pela Administração no momento da contratação;
- Frequência de 60 Hz;
- Utilização de fluido refrigerante R-32 ou outro de desempenho equivalente ou superior, ambientalmente adequado e permitido pela legislação vigente;
- Classificação de eficiência energética conforme regulamentação vigente do INMETRO, com etiqueta de eficiência energética;
- Controle remoto sem fio;
- Funções mínimas de refrigeração, aquecimento, ventilação, desumidificação, modo automático, timer, modo sleep e direcionamento do fluxo de ar;
- Filtro de ar removível e lavável;
- Reinício automático após interrupção do fornecimento de energia elétrica;
- Baixo nível de ruído, compatível com equipamentos da categoria;
- Unidade condensadora com proteção anticorrosiva ou tratamento equivalente para maior durabilidade;
- Manual de instruções em língua portuguesa;
- Garantia mínima de 12 (doze) meses, contada a partir do recebimento definitivo.

OBS: O equipamento deverá ser novo, de primeiro uso, fornecido em embalagem original de fábrica, acompanhado de todos os acessórios necessários ao seu perfeito funcionamento.

Campus demandante	Quantidade
1. Reitoria	05
2. Campus Alvorada - Voltagem Padrão: 220v	05
3. Campus BG - Voltagem Padrão: 220v	02
4. Campus Canoas - Voltagem Padrão: 220v	04
5. Campus Caxias do Sul - Voltagem Padrão: 220v	02
6. Campus Erechim - Voltagem Padrão: 220v	12
7. Campus Feliz - Voltagem Padrão: 220v	02
8. Campus Ibirubá - Voltagem Padrão: 220v	02
9. Campus Osório - Voltagem Padrão: 220v	02
10. Campus Porto Alegre - Voltagem Padrão: 110v	02
11. Campus Restinga - Voltagem Padrão: 220v	02
12. Campus Rolante - Voltagem Padrão: 220v	02
13. Campus Sertão - Voltagem Padrão: 220v	06
14. Campus Vacaria - Voltagem Padrão: 220v	02
15. Campus Viamão - Voltagem Padrão: 220v	02
16. Campus Zona Norte - Voltagem Padrão: 220v	02

IMAGEM DE REFERÊNCIA:



ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD	R\$ UNIT ESTIMADO	R\$ TOTAL ESTIMADO
07	633899	APARELHO DE AR-CONDICIONADO TIPO SPLIT HI-WALL - 18.000 BTU/H	UNIDADE	17	R\$ 3.119,36	R\$ 53.029,12

Aparelho de ar-condicionado tipo Split Hi-Wall, com capacidade nominal de refrigeração de 18.000 BTU/h

COTA RESERVADA DE ATÉ 25% PARA ME/EPP, CONFORME ART. 48, III, DA LC Nº 123/2006 - DO ITEM: 6

DESCRIÇÃO DETALHADA: IDEM AO ITEM 6

Campus demandante	Quantidade
1. Campus Rio Grande - Voltagem Padrão: 220v	17

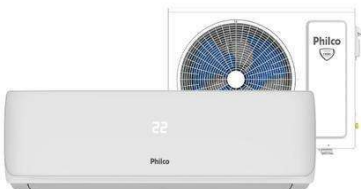
ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD	R\$ UNIT ESTIMADO	R\$ TOTAL ESTIMADO
08	619109	APARELHO DE AR-CONDICIONADO TIPO SPLIT HI-WALL - 24.000 BTU/H	UNIDADE	79	R\$ 4.219,10	R\$ 333.308,90

Aparelho de ar-condicionado tipo Split Hi-Wall, com capacidade nominal de refrigeração de 24.000 BTU/h, ciclo quente/frio, tecnologia Inverter, composto por unidade evaporadora (interna) e unidade condensadora (externa), destinado à climatização de ambientes internos, alimentação elétrica em 127 V ou 220 V, conforme necessidade da unidade demandante.

O equipamento deverá atender, no mínimo, às seguintes especificações:

- Capacidade nominal de refrigeração de 24.000 BTU/h; **Ciclo quente/frio**; Tipo Split Hi-Wall;
- Tecnologia Inverter, proporcionando maior eficiência energética e menor consumo de energia elétrica;
- Alimentação elétrica em 110 V ou 220 V, conforme definido pela Administração no momento da contratação;
- Frequência de operação de 60 Hz;
- Utilização de fluido refrigerante R-32 ou outro gás refrigerante de desempenho equivalente ou superior, ambientalmente adequado e em conformidade com a legislação vigente;
- Classificação de eficiência energética conforme regulamentação vigente do INMETRO, possuindo Etiqueta Nacional de Conservação de Energia (ENCE);
- Controle remoto sem fio, com visor digital e todas as funções necessárias à operação do equipamento;
- Funções mínimas: refrigeração, aquecimento, ventilação, desumidificação, modo automático, timer programável, modo sleep e oscilação automática das aletas para direcionamento do fluxo de ar;
- Filtro de ar removível, lavável e de fácil manutenção;
- Reinício automático após interrupção no fornecimento de energia elétrica;
- Baixo nível de ruído, compatível com equipamentos da categoria;
- Unidade condensadora com proteção anticorrosiva ou tratamento equivalente, visando maior durabilidade do equipamento; Manual de instruções em língua portuguesa;
- Garantia mínima de 12 (doze) meses, contada a partir do recebimento definitivo do objeto.

OBS: O equipamento deverá ser novo, de primeiro uso, fornecido em embalagem original de fábrica, acompanhado de todos os acessórios necessários ao seu perfeito funcionamento.

Campus demandante		Quantidade	IMAGEM DE REFERÊNCIA: 
1.	Reitoria	05	
2.	Campus Alvorada - Voltagem Padrão: 220v	02	
3.	Campus BG - Voltagem Padrão: 220v	12	
4.	Campus Canoas - Voltagem Padrão: 220v	06	
5.	Campus Caxias do Sul - Voltagem Padrão: 220v	02	
6.	Campus Feliz - Voltagem Padrão: 220v	02	
7.	Campus Osório - Voltagem Padrão: 220v	02	
8.	Campus Porto Alegre - Voltagem Padrão: 110v	02	
9.	Campus Restinga - Voltagem Padrão: 220v	10	
10.	Campus Rio Grande - Voltagem Padrão: 220v	17	
11.	Campus Rolante - Voltagem Padrão: 220v	04	
12.	Campus Vacaria - Voltagem Padrão: 220v	02	
13.	Campus Viamão - Voltagem Padrão: 220v	11	
14.	Campus Zona Norte - Voltagem Padrão: 220v	02	

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD	R\$ UNIT ESTIMADO	R\$ TOTAL ESTIMADO
09	619109	APARELHO DE AR-CONDICIONADO TIPO SPLIT HI-WALL - 24.000 BTU/H	UNIDADE	20	R\$ 4.219,10	R\$ 84.382,00

Aparelho de ar-condicionado tipo Split Hi-Wall, com capacidade nominal de refrigeração de 24.000 BTU/h

COTA RESERVADA DE ATÉ 25% PARA ME/EPP, CONFORME ART. 48, III, DA LC Nº 123/2006 - DO ITEM: 8

DESCRIÇÃO DETALHADA: IDEM AO ITEM 8

Campus demandante		Quantidade
1.	Campus Erechim - Voltagem Padrão: 220v	18
2.	Campus Ibirubá - Voltagem Padrão: 220v	02

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD	R\$ UNIT ESTIMADO	R\$ TOTAL ESTIMADO
10	621109	APARELHO DE AR-CONDICIONADO TIPO SPLIT HI-WALL - 30.000 BTU/H	UNIDADE	65	R\$ 6.209,37	R\$ 403.609,05

Aparelho de ar-condicionado tipo Split Hi-Wall, com capacidade nominal de refrigeração de 30.000 BTU/h, ciclo quente/frio, tecnologia Inverter, composto por unidade evaporadora (interna) e unidade condensadora (externa), destinado à climatização de ambientes internos. Alimentação elétrica em tensão compatível com a capacidade do equipamento e com a infraestrutura elétrica da unidade demandante (127 V ou 220 V, conforme aplicável).

O equipamento deverá atender, no mínimo, às seguintes especificações:

- Capacidade nominal de refrigeração de 30.000 BTU/h; **Ciclo quente/frio**; Tecnologia Inverter;
- Tipo Split Hi-Wall;
- Alimentação elétrica em tensão compatível com a capacidade do equipamento e a necessidade da unidade demandante (110 V ou 220 V, conforme aplicável);
- Frequência de 60 Hz;
- Utilização de fluido refrigerante R-32 ou outro de desempenho equivalente ou superior, ambientalmente adequado e permitido pela legislação vigente;
- Classificação de eficiência energética conforme regulamentação vigente do INMETRO, com etiqueta de eficiência energética;
- Controle remoto sem fio;
- Funções mínimas de refrigeração, aquecimento, ventilação, desumidificação, modo automático, timer, modo sleep e direcionamento do fluxo de ar;
- Filtro de ar removível e lavável;
- Reinício automático após interrupção do fornecimento de energia elétrica;
- Baixo nível de ruído, compatível com equipamentos da categoria;
- Unidade condensadora com proteção anticorrosiva ou tratamento equivalente para maior durabilidade;
- Manual de instruções em língua portuguesa;
- Garantia mínima de 12 (doze) meses, contada a partir do recebimento definitivo.

OBS: O equipamento deverá ser novo, de primeiro uso, fornecido em embalagem original de fábrica, acompanhado de todos os acessórios necessários ao seu perfeito funcionamento.

Campus demandante		Quantidade	IMAGEM DE REFERÊNCIA: 
1.	Reitoria	01	
2.	Campus Alvorada - Voltagem Padrão: 220v	04	
3.	Campus Canoas - Voltagem Padrão: 220v	04	
4.	Campus Erechim - Voltagem Padrão: 220v	10	
5.	Campus Feliz - Voltagem Padrão: 220v	04	
6.	Campus Ibirubá - Voltagem Padrão: 220v	04	
7.	Campus Osório - Voltagem Padrão: 220v	04	
8.	Campus Porto Alegre - Voltagem Padrão: 110v	04	
9.	Campus Restinga - Voltagem Padrão: 220v	04	
10.	Campus Rio Grande - Voltagem Padrão: 220v	09	
11.	Campus Rolante - Voltagem Padrão: 220v	04	
12.	Campus Vacaria - Voltagem Padrão: 220v	04	
13.	Campus Viamão - Voltagem Padrão: 220v	04	
14.	Campus Zona Norte - Voltagem Padrão: 220v	05	

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD	R\$ UNIT ESTIMADO	R\$ TOTAL ESTIMADO
11	621109	APARELHO DE AR-CONDICIONADO TIPO SPLIT HI-WALL - 30.000 BTU/H	UNIDADE	21	R\$ 6.209,37	R\$ 130.396,77

Aparelho de ar-condicionado tipo Split Hi-Wall, com capacidade nominal de refrigeração de 30.000 BTU/h

COTA RESERVADA DE ATÉ 25% PARA ME/EPP, CONFORME ART. 48, III, DA LC Nº 123/2006 - DO ITEM: 10

DESCRIÇÃO DETALHADA: IDEM AO ITEM 10

Campus demandante	Quantidade
1. Campus BG - Voltagem Padrão: 220v	11
2. Campus Caxias do Sul - Voltagem Padrão: 220v	10

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD	R\$ UNIT ESTIMADO	R\$ TOTAL ESTIMADO
12	448823	APARELHO DE AR-CONDICIONADO TIPO SPLIT HI-WALL - 34.000 BTU/H	UNIDADE	31	R\$ 7.917,37	R\$ 245.438,47

Aparelho de ar-condicionado tipo Split Hi-Wall, com capacidade nominal de refrigeração de 34.000 BTU/h, ciclo quente/frio, tecnologia Inverter, composto por unidade evaporadora (interna) e unidade condensadora (externa), destinado à climatização de ambientes internos. Alimentação elétrica em tensão compatível com a capacidade do equipamento e com a infraestrutura elétrica da unidade demandante (127 V ou 220 V, conforme aplicável).

O equipamento deverá atender, no mínimo, às seguintes especificações:

- Capacidade nominal de refrigeração de 34.000 BTU/h;
- **Ciclo quente/frio;**
- Tecnologia Inverter;
- Tipo Split Hi-Wall;
- Alimentação elétrica em tensão compatível com a capacidade do equipamento e a necessidade da unidade demandante (110 V ou 220 V, conforme aplicável);
- Frequência de 60 Hz;
- Utilização de fluido refrigerante R-32 ou outro de desempenho equivalente ou superior, ambientalmente adequado e permitido pela legislação vigente;
- Classificação de eficiência energética conforme regulamentação vigente do INMETRO, com etiqueta de eficiência energética;
- Controle remoto sem fio;
- Funções mínimas de refrigeração, aquecimento, ventilação, desumidificação, modo automático, timer, modo sleep e direcionamento do fluxo de ar;
- Filtro de ar removível e lavável;
- Reinício automático após interrupção do fornecimento de energia elétrica;
- Baixo nível de ruído, compatível com equipamentos da categoria;
- Unidade condensadora com proteção anticorrosiva ou tratamento equivalente para maior durabilidade;
- Manual de instruções em língua portuguesa;
- Garantia mínima de 12 (doze) meses, contada a partir do recebimento definitivo.

OBS: O equipamento deverá ser novo, de primeiro uso, fornecido em embalagem original de fábrica, acompanhado de todos os acessórios necessários ao seu perfeito funcionamento.

Campus demandante		Quantidade
1.	Campus Alvorada - Voltagem Padrão: 220v	07
2.	Campus Caxias do Sul - Voltagem Padrão: 220v	04
3.	Campus Erechim - Voltagem Padrão: 220v	10
4.	Campus Farroupilha - Voltagem Padrão: 220v	05
5.	Campus Sertão - Voltagem Padrão: 220v	05

IMAGEM DE REFERÊNCIA:



ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD	R\$ UNIT ESTIMADO	R\$ TOTAL ESTIMADO
13	448823	APARELHO DE AR-CONDICIONADO TIPO SPLIT HI-WALL - 34.000 BTU/H	UNIDADE	08	R\$ 7.917,37	R\$ 63.338,96

Aparelho de ar-condicionado tipo Split Hi-Wall, com capacidade nominal de refrigeração de 34.000 BTU/h

COTA RESERVADA DE ATÉ 25% PARA ME/EPP, CONFORME ART. 48, III, DA LC Nº 123/2006 - DO ITEM: 12

DESCRIÇÃO DETALHADA: IDEM AO ITEM 12

Campus demandante	Quantidade
1. Campus Porto Alegre - Voltagem Padrão: 110v	08

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD	R\$ UNIT ESTIMADO	R\$ TOTAL ESTIMADO
14	451476	ARMADILHA LUMINOSA PARA INSETOS VOADORES	UNIDADE	30	R\$ 790,37	R\$ 23.711,10

Armadilha luminosa para insetos voadores, destinada ao controle e captura de insetos em ambientes internos, por meio de atração luminosa ultravioleta (UV-A) e sistema de retenção por placa adesiva.

Características mínimas:

- Equipamento destinado à captura de insetos voadores, tais como moscas, mosquitos e outros insetos de pequeno porte;
- Funcionamento por meio de lâmpadas de luz ultravioleta do tipo UV-A;
- Potência total mínima de **60 W**, composta por duas lâmpadas UV-A ou configuração equivalente que proporcione desempenho igual ou superior;
- Área de cobertura mínima de **90 m²**;
- Sistema de captura por **placa adesiva substituível**, instalada de forma a impedir o contato do inseto capturado com o ambiente;
- Estrutura confeccionada em aço com pintura eletrostática, alumínio, chapa metálica tratada ou material de resistência equivalente, apropriado para uso contínuo em ambientes internos;
- Cor predominante branca ou acabamento claro fornecido pelo fabricante;
- Alimentação elétrica **bivolt automático (110/220 V)** ou bivolt com chave seletora;
- Dimensões aproximadas compatíveis com a capacidade especificada, admitindo-se variação de até **±10%**;
- Fornecido com, no mínimo, **01 (uma) placa adesiva instalada e 02 (duas) lâmpadas UV-A** compatíveis com o equipamento;
- Produto novo, de primeiro uso, acompanhado de manual de instruções em língua portuguesa;
- Garantia mínima de **12 (doze) meses** contra defeitos de fabricação.

OBS: O equipamento deverá ser adequado para utilização em áreas de manipulação e preparo de alimentos, utilizando sistema de captura por placa adesiva, sem eletrocussão dos insetos, evitando a dispersão de fragmentos e contribuindo para o atendimento às boas práticas de fabricação previstas na **RDC ANVISA nº 216/2004** e demais normas sanitárias aplicáveis.

Campus demandante	Quantidade
1. Campus Alvorada - Voltagem Padrão: 220v	02
2. Campus BG - Voltagem Padrão: 220v	02
3. Campus Canoas - Voltagem Padrão: 220v	02
4. Campus Caxias do Sul - Voltagem Padrão: 220v	02
5. Campus Erechim - Voltagem Padrão: 220v	02
6. Campus Feliz - Voltagem Padrão: 220v	02
7. Campus Ibirubá - Voltagem Padrão: 220v	02
8. Campus Osório - Voltagem Padrão: 220v	02
9. Campus Porto Alegre - Voltagem Padrão: 110v	02
10. Campus Restinga - Voltagem Padrão: 220v	02
11. Campus Rio Grande - Voltagem Padrão: 220v	02
12. Campus Rolante - Voltagem Padrão: 220v	02
13. Campus Vacaria - Voltagem Padrão: 220v	04
14. Campus Viamão - Voltagem Padrão: 220v	02

IMAGEM DE REFERÊNCIA:



ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD	R\$ UNIT ESTIMADO	R\$ TOTAL ESTIMADO
15	628989	ARMÁRIO DE AÇO GUARDA-VOLUMES	UNIDADE	34	R\$ 2.758,00	R\$ 93.772,00

Armários Guarda-volumes de aço com 8 portas: Guarda-volumes confeccionado em aço, contendo 8 (oito) compartimentos individuais, destinados ao armazenamento de pertences pessoais.

Especificações mínimas:

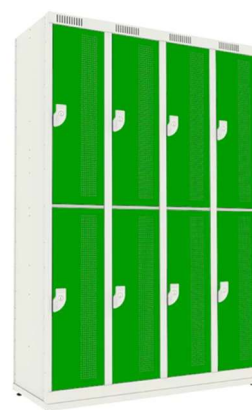
- Estrutura confeccionada em chapa de aço com tratamento anticorrosivo ou em chapa de aço galvanizada, proporcionando resistência mecânica e proteção contra corrosão;
- Pintura eletrostática a pó ou outro acabamento de qualidade equivalente, com elevada resistência à abrasão, impactos e agentes de limpeza;
- Possuir 8 (oito) portas individuais, cada uma equipada com sistema de ventilação por venezianas, furos ou solução equivalente;
- Cada compartimento deverá possuir, no mínimo, 1 (uma) prateleira interna e dispositivo para acomodação de cabides ou objetos suspensos, quando aplicável;
- Sistema de fechamento individual, permitindo fornecimento com fechadura para chave ou preparação para utilização de cadeado, conforme padrão do fabricante;
- Dobradiças metálicas reforçadas ou sistema de articulação de resistência equivalente;
- Bordas e cantos devidamente acabados, sem arestas cortantes, garantindo a segurança dos usuários;
- Estrutura com resistência compatível para utilização em ambientes institucionais de uso intenso;
- Produto em conformidade com as normas técnicas brasileiras aplicáveis e com os requisitos de segurança e higiene previstos na NR-24 do Ministério do Trabalho, quando aplicável.
- Garantia de 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação.
- Cor: preferencialmente, verde

Dimensões mínimas:

- Altura: 1.800 mm;
- Largura: 1.200 mm;
- Profundidade: 450 mm.

Campus demandante	Quantidade
1. Reitoria	01
2. Campus Alvorada	01
3. Campus Canoas	01
4. Campus Erechim	01
5. Campus Feliz	01
6. Campus Ibirubá	13
7. Campus Osório	01
8. Campus Porto Alegre	01
9. Campus Restinga	01
10. Campus Rio Grande	01
11. Campus Rolante	03
12. Campus Sertão	04
13. Campus Vacaria	02
14. Campus Viamão	01
15. Parque Tecnológico	02

IMAGEM DE REFERÊNCIA:



ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD	R\$ UNIT ESTIMADO	R\$ TOTAL ESTIMADO
16	628989	ARMÁRIO DE AÇO GUARDA-VOLUMES	UNIDADE	11	R\$ 2.758,00	R\$ 30.338,00

Armários Guarda-volumes de aço com 8 portas: Guarda-volumes confeccionado em aço, contendo 8 (oito) compartimentos individuais, destinados ao armazenamento de pertences pessoais.

COTA RESERVADA DE ATÉ 25% PARA ME/EPP, CONFORME ART. 48, III, DA LC Nº 123/2006 - DO ITEM: 15

DESCRIÇÃO DETALHADA: IDEM AO ITEM 15

Campus demandante	Quantidade
1. Campus Bento Gonçalves	05
2. Campus Caxias do Sul	06

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD	R\$ UNIT ESTIMADO	R\$ TOTAL ESTIMADO
17	632955	ARMÁRIO DE AÇO PARA PRODUTOS DE LIMPEZA	UNIDADE	35	R\$ 1.618,29	R\$ 56.640,15

Armário de aço para produtos de limpeza – 2 portas: Armário confeccionado em aço destinado ao armazenamento de materiais e produtos de limpeza, adequado para utilização em ambientes administrativos, educacionais e institucionais.

Especificações mínimas:

- Estrutura confeccionada em chapa de aço com tratamento anticorrosivo ou em chapa de aço galvanizada, proporcionando elevada resistência mecânica e proteção contra corrosão;
- Pintura eletrostática a pó ou acabamento de qualidade equivalente, resistente à abrasão, impactos e produtos de limpeza de uso comum;
- Possuir 2 (duas) portas metálicas com sistema de abertura frontal;
- Sistema de fechamento por fechadura com chave ou preparação para utilização de cadeado, conforme padrão do fabricante;
- Dobradiças metálicas reforçadas ou sistema equivalente que assegure adequado funcionamento durante a vida útil do produto;
- Bordas e cantos arredondados ou devidamente acabados, sem arestas cortantes, garantindo a segurança dos usuários;
- Prateleiras internas reguláveis ou fixas, em quantidade compatível com a finalidade do armário, sendo recomendável no mínimo 3 (três) prateleiras, ou compartimentação equivalente;
- Capacidade estrutural compatível com armazenamento de materiais e produtos de limpeza;
- Produto fornecido desmontado ou montado, acompanhado das instruções de montagem, quando aplicável;
- Produto em conformidade com as normas técnicas brasileiras aplicáveis.
- Garantia de 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação
- Cor: preferencialmente verde.

Dimensões mínimas:

- Altura: 1.800 mm;
- Largura: 700 mm;
- Profundidade: 450 mm.

Campus demandante	Quantidade	IMAGEM DE REFERÊNCIA: 
1. Campus Alvorada	02	
2. Campus Bento Gonçalves	03	
3. Campus Canoas	02	
4. Campus Caxias do Sul	02	
5. Campus Erechim	02	
6. Campus Feliz	02	
7. Campus Ibirubá	02	
8. Campus Osório	06	
9. Campus Porto Alegre	02	
10. Campus Restinga	02	
11. Campus Rio Grande	02	
12. Campus Rolante	02	
13. Campus Vacaria	03	
14. Campus Viamão	02	
15. Parque Tecnológico	01	

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD	R\$ UNIT ESTIMADO	R\$ TOTAL ESTIMADO
18	612253	ARMÁRIO DE ESCRITÓRIO 2 PORTAS	UNIDADE	108	R\$ 945,33	R\$ 102.095,64

Armário alto para escritório, com duas portas e quatro prateleiras internas, destinado ao armazenamento de documentos, materiais de expediente e objetos de uso administrativo.

Características mínimas:

- Armário alto para escritório; **com 02 (duas) portas** de abrir e mínimo de **04 (quatro) prateleiras internas**, sendo pelo menos **03 (três) reguláveis em altura**, permitindo diferentes configurações de armazenamento;
- Estrutura, tampo, laterais, portas e prateleiras confeccionados em **painel de madeira industrializada (MDP, MDF ou material equivalente de igual ou superior qualidade)**, com espessura mínima de **15 mm**;
- Fundo confeccionado em painel de madeira industrializada ou chapa de fibra de alta densidade (HDF ou equivalente), adequadamente fixado à estrutura;
- Revestimento em laminado melamínico de baixa ou alta pressão (BP ou similar), resistente à abrasão, riscos e umidade;
- Bordas protegidas por fita em PVC, ABS ou material equivalente, com espessura mínima de **1 mm**;
- Dobradiças metálicas de alta resistência;
- Puxadores confeccionados em material metálico ou polímero de alta resistência;
- Base apoiada sobre pés niveladores, sapatas ou estrutura que impeça o contato direto do móvel com o piso, permitindo o nivelamento quando necessário;
- Cor predominante **cinza**, ou tonalidade equivalente compatível com o padrão institucional;
- Dimensões aproximadas: Altura: **1.600**; Largura: **800 mm**; Profundidade: **420 mm**;
- Capacidade de suportar, no mínimo, **15 kg distribuídos uniformemente por prateleira**, sem deformações permanentes;
- Produto fornecido desmontado ou montado, acompanhado de todos os acessórios necessários para montagem e instalação, quando aplicável;
- Garantia mínima de **12 (doze) meses** contra defeitos de fabricação.

OBS: O mobiliário deverá possuir acabamento uniforme, livre de rebarbas, lascas, arestas cortantes, empenamentos ou defeitos que comprometam a segurança, a estabilidade ou a durabilidade do produto. Os materiais empregados deverão ser novos, de primeiro uso, e adequados para utilização em ambiente administrativo de uso contínuo.

Campus demandante	Quantidade	IMAGEM DE REFERÊNCIA: 
1. Campus Alvorada	01	
2. Campus Bento Gonçalves	05	
3. Campus Canoas	09	
4. Campus Caxias do Sul	07	
5. Campus Erechim	11	
6. Campus Feliz	01	
7. Campus Ibirubá	09	
8. Campus Osório	01	
9. Campus Porto Alegre	01	
10. Campus Restinga	10	
11. Campus Rio Grande	16	
12. Campus Rolante	12	
13. Campus Vacaria	16	
14. Campus Veranópolis	05	
15. Parque Tecnológico	04	

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD	R\$ UNIT ESTIMADO	R\$ TOTAL ESTIMADO
19	612253	ARMÁRIO DE ESCRITÓRIO 2 PORTAS	UNIDADE	31	R\$ 945,33	R\$ 29.305,23

Armário alto para escritório, com duas portas e quatro prateleiras internas, destinado ao armazenamento de documentos, materiais de expediente e objetos de uso administrativo.

COTA RESERVADA DE ATÉ 25% PARA ME/EPP, CONFORME ART. 48, III, DA LC Nº 123/2006 - DO ITEM: 18

DESCRIÇÃO DETALHADA: IDEM AO ITEM 18

Campus demandante	Quantidade
1. Campus Viamão	31

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD	R\$ UNIT ESTIMADO	R\$ TOTAL ESTIMADO
20	632257	BALANÇA DIGITAL PLATAFORMA - CAPACIDADE MÍNIMA 200KG	UNIDADE	16	R\$ 1.679,10	R\$ 26.865,60

Balança eletrônica digital de plataforma, destinada à pesagem de alimentos, insumos, caixas, recipientes e demais materiais em unidades de alimentação, almoxarifados e ambientes institucionais, com capacidade mínima de **200 kg**, plataforma confeccionada em aço inoxidável e indicador digital de fácil visualização.

Características mínimas:

- Balança eletrônica digital de plataforma; Capacidade máxima de pesagem de, no mínimo, **200 kg**;
- Divisão/resolução máxima de **50 g**, ou de maior precisão;
- Plataforma confeccionada em **aço inoxidável**, resistente à corrosão e de fácil higienização;
- Plataforma com dimensões mínimas de **500 x 500 mm**;
- Indicador/display digital de fácil leitura; Display em cristal líquido (LCD), LED ou tecnologia equivalente;
- Função **tara**, permitindo descontar o peso de recipientes utilizados durante a pesagem;
- Campo de tara correspondente a toda a escala ou sistema de desempenho equivalente;
- Indicação de estabilidade da leitura;
- Unidades de pesagem em **quilogramas (kg)**, admitindo-se unidades adicionais;
- Classe de exatidão **III** ou superior, quando aplicável;
- Tempo de estabilização compatível com equipamento de uso comercial/institucional;
- Estrutura resistente, adequada à utilização contínua;
- Alimentação elétrica **bivolt automática**, abrangendo as tensões de 110 V e 220 V, ou sistema equivalente compatível com ambas as tensões;
- Frequência de **50/60 Hz**;
- Temperatura de operação compatível com ambientes internos de uso institucional;
- Pés reguláveis ou sistema equivalente que permita o correto nivelamento do equipamento;
- Equipamento aprovado/modelo aprovado pelo **INMETRO**, em conformidade com a regulamentação metrológica vigente aplicável;
- Produto novo, de primeiro uso; Manual de instruções em língua portuguesa;
- Garantia mínima de **12 (doze) meses** contra defeitos de fabricação.

Campus demandante		Quantidade	IMAGEM DE REFERÊNCIA: 
1.	Campus Alvorada - Voltagem Padrão: 220v	01	
2.	Campus BG - Voltagem Padrão: 220v	02	
3.	Campus Canoas - Voltagem Padrão: 220v	01	
4.	Campus Caxias do Sul - Voltagem Padrão: 220v	01	
5.	Campus Erechim - Voltagem Padrão: 220v	01	
6.	Campus Feliz - Voltagem Padrão: 220v	01	
7.	Campus Ibirubá - Voltagem Padrão: 220v	01	
8.	Campus Osório - Voltagem Padrão: 220v	01	
9.	Campus Porto Alegre - Voltagem Padrão: 110v	01	
10.	Campus Restinga - Voltagem Padrão: 220v	01	
11.	Campus Rio Grande - Voltagem Padrão: 220v	01	
12.	Campus Rolante - Voltagem Padrão: 220v	01	
13.	Campus Sertão - Voltagem Padrão: 220v	01	
14.	Campus Vacaria - Voltagem Padrão: 220v	02	

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD	R\$ UNIT ESTIMADO	R\$ TOTAL ESTIMADO
21	633226	BALCÃO EXPOSITOR MISTO	UNIDADE	12	R\$ 6.909,70	R\$ 82.916,40

Balcão expositor misto (refrigerada e aquecida), destinada à conservação e exposição simultânea de alimentos refrigerados e alimentos quentes, para utilização em refeitório, cantina ou unidade de alimentação institucional.

Características mínimas

- Vitrine expositora de uso comercial/institucional, composta por **dois compartimentos independentes**, sendo:
 - **01 (um) compartimento refrigerado;**
 - **01 (um) compartimento aquecido.**

Compartimento refrigerado

- Destinado à conservação e exposição de bolos, tortas, doces, bebidas, frios, laticínios e produtos similares;
- Faixa de temperatura ajustável entre **0 °C e +10 °C**, ou desempenho equivalente;
- Sistema de refrigeração estático ou ventilado (ar forçado), desde que mantenha uniformemente a faixa de temperatura especificada;
- Controle independente de temperatura por termostato eletrônico ou tecnologia equivalente.

Compartimento aquecido:

- Destinado à conservação e exposição de salgados, lanches e demais alimentos quentes;
- Faixa de temperatura ajustável entre **+30 °C e +65 °C**, ou desempenho equivalente;
- Sistema de aquecimento elétrico por resistência ou tecnologia equivalente;
- Controle independente de temperatura, preferencialmente eletrônico, com indicação visual da temperatura.

Estrutura

- Estrutura confeccionada em aço inoxidável, aço galvanizado com pintura eletrostática ou materiais de resistência equivalente, próprios para uso comercial e institucional;
- Área de exposição protegida por vidros temperados transparentes;
- Mínimo de **02 (dois) níveis de exposição em cada compartimento**, por meio de prateleiras ou suportes removíveis;
- Iluminação interna em tecnologia LED ou equivalente de baixo consumo;
- Portas traseiras que permitam fácil acesso para reposição dos alimentos;
- Pés niveladores reguláveis.

Alimentação elétrica

- Alimentação em **110 V ou 220 V**, conforme necessidade da Administração no momento da aquisição;
- Frequência de **60 Hz**.

Dimensões aproximadas

- Largura: **1.400 mm**;
- Profundidade: **630 mm**;
- Altura: **1.150 mm**.

Requisitos gerais

- Equipamento novo, de primeiro uso;
- Produto adequado para uso contínuo em ambiente comercial ou institucional;
- Superfícies internas e externas de fácil higienização;
- Componentes removíveis que permitam limpeza e manutenção;
- Garantia mínima de **12 (doze) meses** contra defeitos de fabricação.

OBS:

- O equipamento deverá ser fabricado com materiais resistentes à corrosão, apropriados para ambientes de manipulação e distribuição de alimentos, permitindo limpeza frequente e atendendo às boas práticas sanitárias previstas na RDC ANVISA nº 216/2004 e demais normas aplicáveis.
- O equipamento deverá possuir proteção contra contato acidental com partes aquecidas e componentes elétricos, garantindo segurança aos usuários durante a operação.
- O licitante deverá apresentar catálogo, ficha técnica ou manual do fabricante que permita a verificação do atendimento às especificações técnicas constantes do Termo de Referência.

Campus demandante	Quantidade
1. Campus Alvorada - Voltagem Padrão: 220v	01
2. Campus Canoas - Voltagem Padrão: 220v	01
3. Campus Caxias do Sul - Voltagem Padrão: 220v	01
4. Campus Feliz - Voltagem Padrão: 220v	01
5. Campus Ibirubá - Voltagem Padrão: 220v	01
6. Campus Osório - Voltagem Padrão: 220v	01
7. Campus Porto Alegre - Voltagem Padrão: 110v	01
8. Campus Restinga - Voltagem Padrão: 220v	01
9. Campus Rio Grande - Voltagem Padrão: 220v	01
10. Campus Rolante - Voltagem Padrão: 220v	01
11. Campus Vacaria - Voltagem Padrão: 220v	01
12. Campus Viamão - Voltagem Padrão: 220v	01

IMAGEM DE REFERÊNCIA:



ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD	R\$ UNIT ESTIMADO	R\$ TOTAL ESTIMADO
22	633226	BALCÃO EXPOSITOR MISTO	UNIDADE	1	R\$ 6.909,70	R\$ 6.909,70

Balcão expositor misto (refrigerada e aquecida), destinada à conservação e exposição simultânea de alimentos refrigerados e alimentos quentes, para utilização em refeitório, cantina ou unidade de alimentação institucional.

COTA RESERVADA DE ATÉ 25% PARA ME/EPP, CONFORME ART. 48, III, DA LC Nº 123/2006 - DO ITEM: 21

DESCRIÇÃO DETALHADA: IDEM AO ITEM 21

Campus demandante	Quantidade
1. Campus Erechim - Voltagem Padrão: 220v	01

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD	R\$ UNIT ESTIMADO	R\$ TOTAL ESTIMADO
23	302916	BALCÃO TÉRMICO BUFFET REFRIGERADO - 5 CUBAS GN 1/1	UNIDADE	12	R\$ 7.139,90	R\$ 85.678,80

Buffet térmico profissional refrigerado, destinado à manutenção e distribuição de alimentos frios em refeitórios e unidades de alimentação, com capacidade para **05 cubas padrão GN 1/1**, sistema de refrigeração mecânica, proteção superior para os alimentos e apoio frontal para bandejas.

Características mínimas:

- Tipo: buffet térmico **refrigerado**, de piso;
- Capacidade para **05 (cinco) cubas padrão GN 1/1**;
- Cubas com profundidade mínima de **100 mm**;
- Acompanhar **05 cubas GN 1/1 e respectivas tampas**;
- Corpo e compartimento destinado às cubas confeccionados em **aço inoxidável**, resistente à corrosão e de fácil higienização;
- Possuir **sistema próprio de refrigeração mecânica**, dimensionado para a capacidade do equipamento;
- Controle de temperatura por termostato ou controlador eletrônico;
- Sistema de refrigeração capaz de manter temperatura adequada à conservação e exposição de alimentos frios durante o período de distribuição;
- Possuir **protetor salivar superior em vidro**, resistente e adequado à utilização em serviço de alimentação;
- Possuir **apoio frontal para bandejas**;
- Estrutura resistente e adequada ao uso contínuo em refeitório;
- Possuir **rodízios**, sendo pelo menos parte deles dotados de trava;
- Alimentação elétrica compatível com a infraestrutura da unidade;
- Dimensões aproximadas de referência: **1.750 mm de largura × 610 mm de profundidade × 1.355 mm de altura**, admitindo-se variações compatíveis com equipamentos equivalentes e com o espaço disponível para instalação;
- Superfícies lisas, resistentes e de fácil limpeza;
- Produto novo, de primeiro uso;
- Manual de instruções em língua portuguesa;
- Garantia mínima de **12 meses**.

OBS.: O equipamento deverá ser fornecido completo, incluindo **05 cubas GN 1/1 de 100 mm, respectivas tampas, protetor salivar, apoio para bandejas e demais componentes necessários ao funcionamento.**

Campus demandante		Quantidade	IMAGEM DE REFERÊNCIA: 
1.	Campus Alvorada - Voltagem Padrão: 220v	01	
2.	Campus Canoas - Voltagem Padrão: 220v	01	
3.	Campus Caxias do Sul - Voltagem Padrão: 220v	01	
4.	Campus Feliz - Voltagem Padrão: 220v	01	
5.	Campus Ibirubá - Voltagem Padrão: 220v	01	
6.	Campus Osório - Voltagem Padrão: 220v	01	
7.	Campus Porto Alegre - Voltagem Padrão: 110v	01	
8.	Campus Restinga - Voltagem Padrão: 220v	01	
9.	Campus Rio Grande - Voltagem Padrão: 220v	01	
10.	Campus Rolante - Voltagem Padrão: 220v	01	
11.	Campus Vacaria - Voltagem Padrão: 220v	01	
12.	Campus Viamão - Voltagem Padrão: 220v	01	

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD	R\$ UNIT ESTIMADO	R\$ TOTAL ESTIMADO
24	302916	BALCÃO TÉRMICO BUFFET REFRIGERADO - 5 CUBAS GN 1/1	UNIDADE	1	R\$ 7.139,90	R\$ 7.139,90

Buffet térmico profissional refrigerado, destinado à manutenção e distribuição de alimentos frios em refeitórios e unidades de alimentação, com capacidade para **05 cubas padrão GN 1/1**, sistema de refrigeração mecânica, proteção superior para os alimentos e apoio frontal para bandejas.

COTA RESERVADA DE ATÉ 25% PARA ME/EPP, CONFORME ART. 48, III, DA LC Nº 123/2006 - DO ITEM: 23

DESCRIÇÃO DETALHADA: IDEM AO ITEM 23

Campus demandante	Quantidade
1. Campus Erechim - Voltagem Padrão: 220v	01

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD	R\$ UNIT ESTIMADO	R\$ TOTAL ESTIMADO
25	302916	BALCÃO TÉRMICO BUFFET AQUECIDO - 5 CUBAS GN 1/1	UNIDADE	13	R\$ 4.569,50	R\$ 59.403,50

Buffet térmico profissional aquecido, destinado à **manutenção e distribuição de alimentos quentes** em refeitórios e unidades de alimentação, com capacidade para **05 cubas padrão GN 1/1**, sistema de aquecimento por banho-maria, controle de temperatura, proteção superior para os alimentos e apoio frontal para bandejas.

Características mínimas:

- Tipo: buffet térmico **aquecido**, de piso;
- Capacidade para **05 (cinco) cubas padrão GN 1/1**;
- Cubas com profundidade mínima de **100 mm**;
- Acompanhar **05 cubas GN 1/1 e respectivas tampas**;
- Corpo e tanque do banho-maria confeccionados em **aço inoxidável**, resistente à corrosão e de fácil higienização;
- Sistema de aquecimento elétrico por **banho-maria**;
- Controle de temperatura por termostato ou sistema eletrônico equivalente;
- Faixa de regulagem de temperatura compatível com a manutenção segura de alimentos quentes, atingindo **no mínimo 80 °C**;
- Possuir sistema de proteção contra funcionamento inadequado ou superaquecimento, quando aplicável;
- Possuir **protetor salivar superior em vidro**, resistente e adequado à utilização em serviço de alimentação;
- Possuir **apoio frontal para bandejas**;
- Estrutura resistente e adequada ao uso contínuo em refeitório;
- Possuir **rodízios**, sendo pelo menos parte deles dotados de trava;
- Alimentação elétrica compatível com a infraestrutura da unidade;
- Dimensões aproximadas de referência: **1.750 mm de largura × 610 mm de profundidade × 1.355 mm de altura**, admitindo-se variações compatíveis com equipamentos equivalentes e com o espaço disponível para instalação;
- Superfícies lisas, resistentes e de fácil limpeza;
- Produto novo, de primeiro uso;
- Manual de instruções em língua portuguesa;
- Garantia mínima de **12 meses**.

OBS.: O equipamento deverá ser fornecido completo, incluindo **05 cubas GN 1/1 de 100 mm, respectivas tampas**, protetor salivar, apoio para bandejas e demais componentes necessários ao funcionamento.

Campus demandante		Quantidade	IMAGEM DE REFERÊNCIA: 
1.	Campus Alvorada - Voltagem Padrão: 220v	01	
2.	Campus Canoas - Voltagem Padrão: 220v	01	
3.	Campus Caxias do Sul - Voltagem Padrão: 220v	01	
4.	Campus Erechim - Voltagem Padrão: 220v	01	
5.	Campus Feliz - Voltagem Padrão: 220v	01	
6.	Campus Ibirubá - Voltagem Padrão: 220v	01	
7.	Campus Osório - Voltagem Padrão: 220v	01	
8.	Campus Porto Alegre - Voltagem Padrão: 110v	01	
9.	Campus Restinga - Voltagem Padrão: 220v	01	
10.	Campus Rio Grande - Voltagem Padrão: 220v	01	
11.	Campus Rolante - Voltagem Padrão: 220v	01	
12.	Campus Vacaria - Voltagem Padrão: 220v	01	
13.	Campus Viamão - Voltagem Padrão: 220v	01	

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD	R\$ UNIT ESTIMADO	R\$ TOTAL ESTIMADO
26	318883	BANCADA DE APOIO	UNIDADE	62	R\$ 1.381,89	R\$ 85.677,18

Bancada de apoio industrial em aço inox com espelho (frontão)

Mesa/bancada de apoio industrial destinada ao preparo, manipulação e apoio de alimentos em cozinhas e refeitórios institucionais, confeccionada em aço inoxidável, com prateleira inferior e espelho (frontão).

Especificações mínimas

- Estrutura confeccionada integralmente ou predominantemente em aço inoxidável, resistente à corrosão, adequada para utilização em cozinhas industriais e de fácil higienização;
- Tampo superior em aço inoxidável, com superfície lisa, impermeável e de fácil limpeza;
- Espelho (frontão) traseiro integrado ao tampo, destinado à proteção da parede contra respingos durante a utilização;
- Estrutura reforçada, com travamentos que garantam estabilidade durante o uso;
- Possuir 1 (uma) prateleira inferior em aço inoxidável ou material de resistência equivalente, destinada ao armazenamento de utensílios e materiais de apoio;
- Pés tubulares em aço inoxidável, providos de sapatas niveladoras ou solução equivalente para regulagem de altura;
- Cantos e bordas arredondados ou devidamente acabados, sem arestas cortantes;
- Capacidade de carga compatível com utilização em cozinhas industriais, suportando, no mínimo, **300 kg distribuídos uniformemente**, considerando tampo e prateleira inferior;
- Produto destinado ao uso profissional em ambientes institucionais.
- Garantia de **12 (doze) meses** contra defeitos de fabricação

Dimensões mínimas

- Comprimento: **2.000 mm**;
- Profundidade: **600 mm**;
- Altura da bancada: **800 mm**;
- Espelho (frontão) com altura mínima de **80 mm**.

Campus demandante		Quantidade	IMAGEM DE REFERÊNCIA: 
1.	Campus Alvorada	06	
2.	Campus Bento Gonçalves	04	
3.	Campus Canoas	05	
4.	Campus Caxias do Sul	05	
5.	Campus Erechim	05	
6.	Campus Feliz	05	
7.	Campus Ibirubá	05	
8.	Campus Restinga	05	
9.	Campus Rio Grande	05	
10.	Campus Rolante	05	
11.	Campus Vacaria	07	
12.	Campus Viamão	05	

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD	R\$ UNIT ESTIMADO	R\$ TOTAL ESTIMADO
27	318883	BANCADA DE APOIO	UNIDADE	15	R\$ 1.381,89	R\$ 20.728,35

Bancada de apoio industrial em aço inox com espelho (frontão)

Mesa/bancada de apoio industrial destinada ao preparo, manipulação e apoio de alimentos em cozinhas e refeitórios institucionais, confeccionada em aço inoxidável, com prateleira inferior e espelho (frontão).

COTA RESERVADA DE ATÉ 25% PARA ME/EPP, CONFORME ART. 48, III, DA LC Nº 123/2006 - DO ITEM: 26

DESCRIÇÃO DETALHADA: IDEM AO ITEM 26

Campus demandante	Quantidade
1. Campus Osório	10
2. Campus Porto Alegre	05

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD	R\$ UNIT ESTIMADO	R\$ TOTAL ESTIMADO
28	219131	BATEDEIRA PLANETÁRIA INDUSTRIAL - CAPACIDADE MÍNIMA 6 LITROS	UNIDADE	16	R\$ 2.064,26	R\$ 33.028,16

Batedeira planetária de uso industrial/profissional, destinada ao preparo de massas leves e médias, cremes, bolos, chantilly, claras em neve e preparações similares, com capacidade mínima de **6 litros**, controle de velocidade e acessórios intercambiáveis.

Características mínimas:

- Capacidade da cuba/tacho de, no mínimo, **6 litros**;
- Tacho confeccionado em **aço inoxidável**, removível e de fácil higienização;
- Potência mínima de **1.000 W**;
- Controle eletrônico de velocidade, com **mínimo de 10 níveis de velocidade** ou sistema equivalente;
- Alimentação elétrica **bivolt automática 110/220 V**, ou tensão definida pela Administração;
- Sistema de movimento planetário;
- Estrutura resistente, apropriada para uso profissional/institucional;
- Acompanhada de, no mínimo, **03 batedores**:
 - globo, para massas leves e aeradas;
 - raquete, para massas médias;
 - gancho, para massas de maior consistência;
- Possuir **grade ou proteção de segurança** na região da cuba;
- Possuir **botão de emergência**;
- Possuir sistema de proteção contra superaquecimento;
- Pés antiderrapantes ou emborrachados, proporcionando estabilidade durante o funcionamento;
- Atender aos requisitos de segurança aplicáveis da **NR-12**;
- Possuir certificação do **INMETRO**, quando aplicável;
- Produto novo, de primeiro uso;
- Manual de instruções em língua portuguesa;
- Garantia mínima conforme oferecida pelo fabricante, não inferior à garantia legal aplicável.

Campus demandante		Quantidade	IMAGEM DE REFERÊNCIA: 
1.	Campus Alvorada - Voltagem Padrão: 220v	01	
2.	Campus BG - Voltagem Padrão: 220v	01	
3.	Campus Canoas - Voltagem Padrão: 220v	01	
4.	Campus Caxias do Sul - Voltagem Padrão: 220v	01	
5.	Campus Erechim - Voltagem Padrão: 220v	01	
6.	Campus Feliz - Voltagem Padrão: 220v	01	
7.	Campus Ibirubá - Voltagem Padrão: 220v	01	
8.	Campus Osório - Voltagem Padrão: 220v	01	
9.	Campus Porto Alegre - Voltagem Padrão: 110v	01	
10.	Campus Restinga - Voltagem Padrão: 220v	01	
11.	Campus Rio Grande - Voltagem Padrão: 220v	01	
12.	Campus Rolante - Voltagem Padrão: 220v	01	
13.	Campus Sertão - Voltagem Padrão: 220v	01	
14.	Campus Vacaria - Voltagem Padrão: 220v	02	
15.	Campus Viamão - Voltagem Padrão: 220v	01	

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD	R\$ UNIT ESTIMADO	R\$ TOTAL ESTIMADO
29	395320	BEBEDOURO INDUSTRIAL DE ÁGUA - CAPACIDADE 100 LITROS	UNIDADE	43	R\$ 2.622,68	R\$ 112.775,24

Bebedouro industrial de coluna, destinado ao fornecimento de água potável refrigerada em ambientes institucionais de grande circulação, com capacidade de armazenamento de 100 litros, estrutura externa em aço inoxidável, sistema de refrigeração por compressor e filtro para tratamento da água.

Características mínimas:

- Capacidade de armazenamento de, no mínimo, 100 litros de água;
- Estrutura externa confeccionada em aço inoxidável, resistente à corrosão e de fácil higienização;
- Reservatório interno confeccionado em material atóxico e próprio para contato com água potável;
- Serpentina interna em aço inoxidável; Sistema de refrigeração por compressor;
- Termostato para controle da temperatura da água; Capacidade de refrigeração mínima de 20 litros/hora;
- Possuir, no mínimo, 03 pontos de fornecimento de água, podendo ser torneiras e/ou jato;
- Torneiras confeccionadas em material resistente e apropriado para contato com água potável;
- Alimentação automática por rede hidráulica; Sistema com boia para controle do nível de água;
- Filtro de água incluso, substituível e adequado ao equipamento; Aparador/pingadeira removível ou de fácil higienização; Isolamento térmico adequado à conservação da temperatura;
- Pés reguláveis, proporcionando estabilidade e nivelamento;
- Utilização de fluido refrigerante ambientalmente adequado e permitido pela legislação vigente;
- Alimentação elétrica em 110 V ou 220 V, conforme necessidade da unidade demandante;
- Frequência de 60 Hz;
- Equipamento certificado pelo INMETRO, quando aplicável;
- Produto novo, de primeiro uso; Manual de instruções em língua portuguesa;
- Garantia mínima de 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação.

OBS: O equipamento deverá ser fornecido acompanhado de filtro e acessórios necessários para instalação e funcionamento; Deverá apresentar **catálogo, ficha técnica ou manual do fabricante** para comprovação das especificações;

Campus demandante	Quantidade	IMAGEM DE REFERÊNCIA:
1. Reitoria - Voltagem Padrão: 220v	03	
2. Campus Alvorada - Voltagem Padrão: 220v	01	
3. Campus Canoas - Voltagem Padrão: 220v	06	
4. Campus Erechim - Voltagem Padrão: 220v	05	
5. Campus Feliz - Voltagem Padrão: 220v	01	
6. Campus Farroupilha - Voltagem Padrão: 220v	02	
7. Campus Ibirubá - Voltagem Padrão: 220v	01	
8. Campus Osório - Voltagem Padrão: 220v	02	
9. Campus Porto Alegre - Voltagem Padrão: 110v	02	
10. Campus Restinga - Voltagem Padrão: 220v	04	
11. Campus Rio Grande - Voltagem Padrão: 220v	07	
12. Campus Rolante - Voltagem Padrão: 220v	02	
13. Campus Sertão - Voltagem Padrão: 220v	04	
14. Campus Vacaria - Voltagem Padrão: 220v	01	
15. Campus Viamão - Voltagem Padrão: 220v	01	
16. Campus Zona Norte - Voltagem Padrão: 220v	01	

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD	R\$ UNIT ESTIMADO	R\$ TOTAL ESTIMADO
30	395320	BEBEDOURO INDUSTRIAL DE ÁGUA - CAPACIDADE 100 LITROS	UNIDADE	13	R\$ 2.622,68	R\$ 34.094,84

Bebedouro industrial de coluna, destinado ao fornecimento de água potável refrigerada em ambientes institucionais de grande circulação, com capacidade de armazenamento de 100 litros, estrutura externa em aço inoxidável, sistema de refrigeração por compressor e filtro para tratamento da água.

COTA RESERVADA DE ATÉ 25% PARA ME/EPP, CONFORME ART. 48, III, DA LC Nº 123/2006 - DO ITEM: 29

DESCRIÇÃO DETALHADA: IDEM AO ITEM 29

Campus demandante	Quantidade
1. Campus Bento Gonçalves - Voltagem Padrão: 220v	08
2. Campus Caxias do Sul - Voltagem Padrão: 220v	05

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD	R\$ UNIT ESTIMADO	R\$ TOTAL ESTIMADO
31	633226	CADEIRA GIRATÓRIA ESCRITÓRIO	UNIDADE	191	R\$ 759,28	R\$ 145.022,48

Cadeira giratória para escritório, com espaldar médio, destinada ao uso administrativo, dotada de regulagens ergonômicas de altura e inclinação, com braços reguláveis e rodízios.

Características mínimas:

- Cadeira giratória para escritório, com espaldar médio; Assento e encosto anatômicos, proporcionando conforto ergonômico para uso contínuo;
- Assento e encosto confeccionados em madeira multilaminada, compensado anatômico ou material estrutural equivalente de igual ou superior resistência, revestidos com espuma injetada de alta densidade ou material de desempenho equivalente, resistente à deformação decorrente do uso contínuo;
- Revestimento em tecido ou material sintético de alta resistência, de fácil limpeza e manutenção;
- Base giratória em aço com acabamento em pintura eletrostática ou em polímero estrutural de alta resistência, com **05 (cinco) apoios** e rodízios de duplo giro adequados para pisos frios;
- Pistão a gás para regulagem de altura do assento, com capacidade mínima para usuário de **120 kg**, atendendo à classe compatível com essa capacidade; Apoios de braços reguláveis em altura, confeccionados em material resistente;
- Sistema de regulagem de altura do assento por acionamento a gás;
- Sistema de regulagem da altura e inclinação do encosto, permitindo ajuste ergonômico ao usuário;
- Mecanismo de contato permanente (Back System), sincronizado ou outro mecanismo de desempenho equivalente ou superior, que possibilite regulagem do encosto e travamento em posição de trabalho;
- Rodízios em nylon, poliuretano ou material equivalente, apropriados para uso em ambientes internos;
- Dimensões aproximadas: Largura do assento: **470 mm**; Profundidade do assento: **430 mm**; Largura do encosto: **460 mm**; Altura do encosto: **370 mm**;
- Cor predominante preta, cinza ou outra cor institucional definida pela Administração;
- Produto novo, de primeiro uso;
- Garantia mínima de **12 (doze) meses** contra defeitos de fabricação.

OBS: A cadeira deverá atender aos requisitos da ABNT NBR 13962 – Móveis para escritório – Cadeiras – Requisitos e métodos de ensaio, ou norma técnica que venha a substituí-la.

Campus demandante		Quantidade	IMAGEM DE REFERÊNCIA: 
1.	Campus Alvorada	01	
2.	Campus Canoas	31	
3.	Campus Erechim	01	
4.	Campus Feliz	01	
5.	Campus Ibirubá	11	
6.	Campus Osório	11	
7.	Campus Porto Alegre	01	
8.	Campus Restinga	31	
9.	Campus Rio Grande	16	
10.	Campus Rolante	11	
11.	Campus Sertão	10	
12.	Campus Vacaria	41	
13.	Campus Viamão	25	

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD	R\$ UNIT ESTIMADO	R\$ TOTAL ESTIMADO
32	633226	CADEIRA GIRATÓRIA ESCRITÓRIO	UNIDADE	61	R\$ 759,28	R\$ 46.316,08

Cadeira giratória para escritório, com espaldar médio, destinada ao uso administrativo, dotada de regulagens ergonômicas de altura e inclinação, com braços reguláveis e rodízios.

COTA RESERVADA DE ATÉ 25% PARA ME/EPP, CONFORME ART. 48, III, DA LC Nº 123/2006 - DO ITEM: 31

DESCRIÇÃO DETALHADA: IDEM AO ITEM 31

Campus demandante	Quantidade
1. Campus Bento Gonçalves	30
2. Campus Caxias do Sul	01
3. Campus Farroupilha	10
4. Campus Veranópolis	20

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD	R\$ UNIT ESTIMADO	R\$ TOTAL ESTIMADO
33	305422	CADEIRA TIPO PLUS SIZE	UNIDADE	54	R\$ 1.198,34	R\$ 64.710,36

Cadeira fixa reforçada tipo Plus Size, destinada ao uso institucional por usuários com maior capacidade de carga, apropriada para salas de aula, auditórios, recepções e demais ambientes administrativos e acadêmicos.

Características mínimas

- Cadeira fixa, sem rodízios;
- Estrutura reforçada, projetada para suportar carga mínima de **250 kg**, distribuída uniformemente, sem apresentar deformações permanentes;
- Assento e encosto anatômicos, proporcionando conforto ergonômico ao usuário;
- Assento e encosto confeccionados em madeira multilaminada, compensado anatômico ou material estrutural equivalente de igual ou superior resistência;
- Estofamento em espuma de poliuretano injetada ou laminada de alta densidade, resistente à deformação decorrente do uso contínuo;
- Revestimento em tecido, courvin, vinil ou material sintético de alta resistência, de fácil limpeza e manutenção;
- Cor predominante preta;
- Estrutura confeccionada em aço carbono de alta resistência, com acabamento em pintura eletrostática a pó (epóxi ou poliéster), resistente à corrosão e ao desgaste;
- Sapatas antiderrapantes confeccionadas em material resistente, que protejam o piso e proporcionem estabilidade;
 - Dimensões aproximadas: Largura total: **750 mm**; Profundidade total: **540 mm**; Altura do assento: **460 mm**;
 - Altura total: **840 mm**;
- Produto novo, de primeiro uso;
- Garantia mínima de **12 (doze) meses** contra defeitos de fabricação.

OBS: A cadeira deverá atender aos requisitos da ABNT NBR 13962 – Móveis para escritório – Cadeiras – Requisitos e métodos de ensaio, ou norma técnica equivalente aplicável ao tipo de mobiliário, quando pertinente.

- O fabricante deverá comprovar, por meio de catálogo técnico, relatório de ensaio ou documentação técnica emitida por laboratório acreditado ou organismo competente, que o modelo ofertado possui capacidade mínima de carga estática de 250 kg.

Campus demandante	Quantidade
1. Campus Alvorada	01
2. Campus Bento Gonçalves	05
3. Campus Canoas	01
4. Campus Caxias do Sul	01
5. Campus Erechim	11
6. Campus Feliz	01
7. Campus Ibirubá	06
8. Campus Osório	06
9. Campus Porto Alegre	01
10. Campus Restinga	11
11. Campus Rio Grande	01
12. Campus Rolante	01
13. Campus Vacaria	01
14. Campus Viamão	01
15. Campus Zona Norte	01
16. Parque Tecnológico	05

IMAGEM DE REFERÊNCIA:



ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD	R\$ UNIT ESTIMADO	R\$ TOTAL ESTIMADO
34	394823	CAFETEIRA INDUSTRIAL ELÉTRICA - 20 LTS	UNIDADE	19	R\$ 2.599,63	R\$ 49.392,97

Cafeteira industrial elétrica, destinada ao preparo, armazenamento e fornecimento contínuo de café em refeitórios, cozinhas, eventos e demais ambientes institucionais de grande circulação, com capacidade mínima de 20 litros, estrutura resistente e sistema elétrico de aquecimento.

Características mínimas:

- Capacidade para, no mínimo, 20 litros de café;
- Reservatório de água com capacidade compatível com a produção, de no mínimo 40 litros;
- Estrutura confeccionada em aço inoxidável ou material de resistência e desempenho equivalente;
- Modelo de uso industrial/profissional;
- Potência mínima de 3.000 W;
- Sistema elétrico de aquecimento adequado ao preparo e manutenção da temperatura da bebida;
- Possuir, no mínimo, 02 bicos/torneiras dispensadoras, permitindo atendimento simultâneo;
- Torneiras confeccionadas em material resistente e apropriado para contato com alimentos;
- Componentes em contato com a água e o café confeccionados em materiais atóxicos e adequados para uso alimentar;
- Alimentação elétrica em 110v e/ou 220 V; Frequência de 60 Hz;
- Estrutura estável e resistente para utilização contínua em ambiente institucional;
- Superfícies de fácil limpeza e higienização;
- Produto novo, de primeiro uso;
- Manual de instruções em língua portuguesa;
- Garantia mínima de 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação.
- **OBS:** O equipamento deverá ser fornecido completo, acompanhado dos acessórios necessários ao seu perfeito funcionamento;
Deverá apresentar **catálogo, ficha técnica ou manual do fabricante** para comprovação das especificações exigidas;

Campus demandante		Quantidade	IMAGEM DE REFERÊNCIA: 
1.	Campus Alvorada - Voltagem Padrão: 220v	02	
2.	Campus Canoas - Voltagem Padrão: 220v	01	
3.	Campus Caxias do Sul - Voltagem Padrão: 220v	01	
4.	Campus Erechim - Voltagem Padrão: 220v	01	
5.	Campus Feliz - Voltagem Padrão: 220v	01	
6.	Campus Ibirubá - Voltagem Padrão: 220v	02	
7.	Campus Osório - Voltagem Padrão: 220v	01	
8.	Campus Porto Alegre - Voltagem Padrão: 110v	01	
9.	Campus Restinga - Voltagem Padrão: 220v	01	
10.	Campus Rio Grande - Voltagem Padrão: 220v	02	
11.	Campus Rolante - Voltagem Padrão: 220v	01	
12.	Campus Sertão - Voltagem Padrão: 220v	01	
13.	Campus Vacaria - Voltagem Padrão: 220v	02	
14.	Campus Viamão – Voltagem Padrão – 220v	01	
15.	Campus Zona Norte - Voltagem Padrão: 220v	01	

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD	R\$ UNIT ESTIMADO	R\$ TOTAL ESTIMADO
35	239633	CALDEIRÃO INDUSTRIAL A GÁS AMERICANO DE 100 LITROS	UNIDADE	11	R\$ 14.008,48	R\$ 154.093,28

Caldeirão industrial a gás, tipo americano, com capacidade nominal mínima de 100 litros, destinado ao cozimento de alimentos em grande escala, por sistema de aquecimento indireto através de câmara de vapor, adequado para utilização contínua em cozinhas industriais e unidades de alimentação.

Características mínimas:

- Capacidade nominal mínima de 100 litros;
- Funcionamento a gás GLP ou Gás Natural (GN), conforme necessidade da Administração;
- Sistema de cocção por aquecimento indireto através de câmara de vapor, proporcionando distribuição uniforme do calor;
- Panela interna de cocção confeccionada em aço inoxidável, com fundo abaulado e cantos arredondados, facilitando o escoamento e a higienização;
- Corpo externo confeccionado em aço inoxidável, resistente à corrosão e de fácil limpeza;
- Tampa superior em aço inoxidável, tipo americana, com dobradiças e puxador resistente ao calor;
- Torneira para entrada de água com bica móvel, destinada ao abastecimento da panela;
- Possuir válvula para escoamento do conteúdo;
- Câmara de vapor resistente à corrosão, equipada com sistema de controle do nível de água;
- Queimadores a gás com regulação de chama;
- Chaminé para saída dos gases da combustão;
- Isolamento térmico adequado para redução da perda de calor;
- Possuir manômetro para indicação da pressão de trabalho;
- Possuir válvula de segurança, sistema de aeração e purga;
- Pés resistentes, dotados de sapatas para nivelamento;
- Dimensões compatíveis com equipamento industrial de 100 litros;
- Produto novo, de primeiro uso;
- Manual de instruções em língua portuguesa;
- Garantia mínima de 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação.

Campus demandante	Quantidade
1. Campus Alvorada	01
2. Campus Bento Gonçalves	01
3. Campus Canoas	01
4. Campus Caxias do Sul	01
5. Campus Erechim	01
6. Campus Feliz	01
7. Campus Ibirubá	01
8. Campus Rio Grande	01
9. Campus Rolante	01
10. Campus Vacaria	01
11. Campus Viamão	01

IMAGEM DE REFERÊNCIA:



ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD	R\$ UNIT ESTIMADO	R\$ TOTAL ESTIMADO
36	239633	CALDEIRÃO INDUSTRIAL A GÁS AMERICANO DE 100 LITROS	UNIDADE	03	R\$ 14.008,48	R\$ 42.025,44

Caldeirão industrial a gás, tipo americano, com capacidade nominal mínima de 100 litros, destinado ao cozimento de alimentos em grande escala, por sistema de aquecimento indireto através de câmara de vapor, adequado para utilização contínua em cozinhas industriais e unidades de alimentação.

COTA RESERVADA DE ATÉ 25% PARA ME/EPP, CONFORME ART. 48, III, DA LC Nº 123/2006 - DO ITEM: 35

DESCRIÇÃO DETALHADA: IDEM AO ITEM 35

Campus demandante	Quantidade
1. Campus Osório	01
2. Campus Porto Alegre	01
3. Campus Restinga	01

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD	R\$ UNIT ESTIMADO	R\$ TOTAL ESTIMADO
37	445090	CARRO AUXILIAR DE SERVIÇO EM AÇO INOX – 2 PRATELEIRAS	UNIDADE	34	R\$ 1.317,75	R\$ 44.803,50

Carro auxiliar de serviço, destinado ao transporte de alimentos, utensílios, recipientes e materiais em cozinhas industriais, refeitórios e unidades de alimentação, confeccionado em aço inoxidável, dotado de 02 prateleiras, puxadores e rodízios para movimentação.

Características mínimas:

- Estrutura confeccionada em aço inoxidável, resistente à corrosão e de fácil higienização;
- Possuir 02 (duas) prateleiras lisas e resistentes;
- Capacidade mínima de 80 kg distribuídos por prateleira;
- Possuir puxadores em ambas as extremidades, facilitando a condução;
- Equipado com 04 (quatro) rodízios giratórios, com diâmetro mínimo de aproximadamente 3";
- Rodízios dotados de sistema de trava, proporcionando segurança durante o uso;
- Superfícies lisas, resistentes e de fácil limpeza e higienização;
- Estrutura estável e adequada ao uso contínuo em ambiente institucional;
- Dimensões aproximadas: 800 mm de comprimento x 500 mm de largura x 950 mm de altura, admitindo-se variação de $\pm 10\%$;
- Produto novo, de primeiro uso;
- Fornecido montado ou acompanhado de todos os componentes necessários para montagem e utilização;
- Garantia mínima de 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação.

Campus demandante	Quantidade
1. Campus Alvorada	02
2. Campus Canoas	02
3. Campus Caxias do Sul	02
4. Campus Erechim	02
5. Campus Farroupilha	01
6. Campus Feliz	02
7. Campus Ibirubá	02
8. Campus Porto Alegre	03
9. Campus Osório	04
10. Campus Restinga	02
11. Campus Rio Grande	02
12. Campus Rolante	02
13. Campus Sertão	01
14. Campus Vacaria	03
15. Campus Viamão	02
16. Campus Zona Norte	02

IMAGEM DE REFERÊNCIA:



ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD	R\$ UNIT ESTIMADO	R\$ TOTAL ESTIMADO
38	215389	COIFAS - SISTEMA DE COIFAS INDUSTRIAIS EM AÇO INOXIDÁVEL	CONJUNTO	10	R\$ 67.900,00	R\$ 679.000,00

SISTEMA DE COIFAS INDUSTRIAIS EM AÇO INOXIDÁVEL: Fornecimento e entrega de 03 (três) coifas industriais em aço inoxidável, destinadas à captação e exaustão de vapores, fumaça, gordura, odores e calor provenientes dos equipamentos de cocção da cozinha industrial, incluindo filtros, sistemas de exaustão, dutos, conexões, comandos, fixações, vedações e todos os demais componentes necessários ao perfeito funcionamento.

Características mínimas comuns:

- Construção em aço inoxidável, com acabamento escovado;
- Estrutura resistente à corrosão e adequada ao uso contínuo em cozinha profissional;
- Filtros metálicos tipo chicane em aço inoxidável, removíveis, laváveis e de fácil higienização;
- Bordas, superfícies e acabamentos lisos, sem rebarbas, frestas ou pontos que dificultem a limpeza;
- Sem dreno;
- Sistema de exaustão dimensionado de acordo com as dimensões de cada coifa, equipamentos abrangidos, carga térmica e características da instalação;
- Fornecimento de exaustores, dutos, curvas, conexões, saída externa, elementos de fixação, vedação e demais componentes necessários;
- Comando elétrico para acionamento do sistema de exaustão;
- Produtos novos, de primeiro uso;
- Garantia mínima de 12 (doze) meses.

As 03 coifas deverão apresentar as seguintes características específicas:

COIFA 01 – FOGÕES INDUSTRIAIS E CALDEIRÃO:

01 (uma) coifa industrial tipo central, com dimensões aproximadas de 3.000 mm de comprimento × 1.150 mm de largura × 500 mm de altura, destinada à captação dos vapores, fumaça, gordura, odores e calor provenientes dos fogões industriais e caldeirão posicionados sob sua área de abrangência. Deverá possuir filtros tipo chicane e sistema de exaustão devidamente dimensionado para os equipamentos atendidos.

COIFA 02 – FOGÕES INDUSTRIAIS E CALDEIRÃO:

01 (uma) coifa industrial tipo central, com dimensões aproximadas de 2.200 mm de comprimento × 1.150 mm de largura × 500 mm de altura, destinada a complementar a captação dos vapores, fumaça, gordura, odores e calor provenientes dos fogões industriais e caldeirão, considerando a disposição física dos equipamentos no ambiente. Deverá possuir filtros tipo chicane e sistema de exaustão devidamente dimensionado para a carga térmica correspondente.

COIFA 03 – FORNO COMBINADO:

01 (uma) coifa industrial destinada ao atendimento do forno combinado instalado junto à parede, com dimensões aproximadas de 1.200 mm de comprimento × 900 mm de largura × 500 mm de altura, destinada à captação e exaustão de vapores, calor, odores e demais efluentes produzidos durante a utilização do equipamento. O sistema deverá ser dimensionado especificamente para as características e carga térmica do forno combinado.

FORNECIMENTO E ENTREGA:

Deverá contemplar exclusivamente o fornecimento e a entrega das 03 (três) coifas e dos respectivos componentes dos sistemas de exaustão especificados neste Termo de Referência, incluindo exaustores devidamente dimensionados, dutos, curvas, conexões, acessórios, elementos de fixação e vedação e comandos elétricos.

OBS.: Todos os materiais, componentes e acessórios especificados, bem como frete e transporte, deverão estar incluídos no fornecimento.

As 03 (três) coifas e seus respectivos componentes deverão ser entregues nos locais indicados pela Administração.

A contratação compreende exclusivamente o fornecimento e a entrega dos equipamentos e componentes, não abrangendo instalação, montagem, execução de dutos, ligação ou interligação elétrica ou colocação dos equipamentos em funcionamento. Norma técnica: Conformidade integral com a ABNT NBR 14518 focada em controle de fumaça e prevenção de incêndios.

O licitante deverá apresentar, juntamente com sua proposta, **catálogo, ficha técnica, manual, prospecto ou documento técnico equivalente do fabricante**, referente às coifas e aos respectivos componentes do sistema de exaustão ofertados, contendo informações suficientes para permitir a verificação do atendimento às especificações estabelecidas neste Termo de Referência.

A documentação técnica deverá possibilitar a conferência, quando aplicável, das características construtivas, dimensões, material, acabamento, tipo e características dos filtros, características e capacidade dos exaustores, componentes do sistema de exaustão, comandos elétricos e demais elementos integrantes do fornecimento.

Para as três coifas, a documentação deverá permitir identificar a correspondência entre os equipamentos ofertados e as respectivas aplicações e dimensões especificadas neste Termo de Referência.

Quando as informações constantes do catálogo, ficha técnica, manual, prospecto ou documento equivalente não forem suficientes para comprovar o atendimento às especificações exigidas, a Administração poderá solicitar, mediante diligência, documentação técnica complementar ou esclarecimentos, nos termos da legislação aplicável.

Campus demandante	Quantidade
1. Campus Caxias do Sul - Voltagem Padrão: 220v	01
2. Campus Erechim - Voltagem Padrão: 220v	01
3. Campus Feliz - Voltagem Padrão: 220v	01
4. Campus Ibirubá - Voltagem Padrão: 220v	01
5. Campus Osório - Voltagem Padrão: 220v	01
6. Campus Restinga - Voltagem Padrão: 220v	01
7. Campus Rio Grande - Voltagem Padrão: 220v	01
8. Campus Rolante - Voltagem Padrão: 220v	01
9. Campus Vacaria - Voltagem Padrão: 220v	01
10. Campus Viamão - Voltagem Padrão: 220v	01

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD	R\$ UNIT ESTIMADO	R\$ TOTAL ESTIMADO
39	215389	COIFAS - SISTEMA DE COIFAS INDUSTRIAIS EM AÇO INOXIDÁVEL	CONJUNTO	03	R\$ 67.900,00	R\$ 203.700,00

SISTEMA DE COIFAS INDUSTRIAIS EM AÇO INOXIDÁVEL: Fornecimento entrega de 03 (três) coifas industriais em aço inoxidável, destinadas à captação e exaustão de vapores, fumaça, gordura, odores e calor provenientes dos equipamentos de cocção da cozinha industrial, incluindo filtros, sistemas de exaustão, dutos, conexões, comandos, fixações, vedações e todos os demais componentes necessários ao perfeito funcionamento.

COTA RESERVADA DE ATÉ 25% PARA ME/EPP, CONFORME ART. 48, III, DA LC Nº 123/2006 - DO ITEM: 38

DESCRIÇÃO DETALHADA: IDEM AO ITEM 38

Campus demandante	Quantidade
1. Campus Alvorada - Voltagem Padrão: 220v	01
2. Campus Canoas - Voltagem Padrão: 220v	01
3. Campus Porto Alegre - Voltagem Padrão: 110v	01

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD	R\$ UNIT ESTIMADO	R\$ TOTAL ESTIMADO
40	238701	CORTINA DE AR - 1 MT	UNIDADE	75	R\$ 558,92	R\$ 41.919,00

Cortina de ar para portas, comprimento aproximado de 1.000 mm, destinada à formação de barreira de ar em ambientes climatizados, visando reduzir a troca de ar entre ambientes internos e externos, bem como minimizar a entrada de poeira, insetos e partículas em suspensão.

Especificações mínimas

- Equipamento para instalação horizontal sobre portas;
 - Comprimento nominal de **1.000 mm**;
 - Alimentação elétrica em **220 V**, frequência de **60 Hz**; (ou **110 V**, conforme necessidade da Administração);
 - Acionamento por **controle remoto sem fio**;
 - Possuir, no mínimo, **02 (duas) velocidades de ventilação**, ou sistema de controle de vazão de ar de desempenho equivalente ou superior;
 - Vazão de ar compatível com portas de aproximadamente **1,00 metros de largura**, proporcionando barreira contínua de ar;
 - Capacidade de operação em portas com altura de até **3,00 metros**, conforme especificação do fabricante;
 - Gabinete confeccionado em aço com pintura eletrostática, alumínio ou material de resistência mecânica equivalente ou superior;
 - Motor dotado de proteção térmica contra sobreaquecimento;
 - Equipamento adequado para operação contínua em ambientes comerciais ou institucionais climatizados;
 - Acompanhado de controle remoto, suportes de fixação, manual de instruções em língua portuguesa e todos os acessórios necessários para sua completa instalação e funcionamento;
 - Produto novo, sem uso anterior;
- Garantia mínima de **12 (doze) meses** contra defeitos de fabricação.

Campus demandante		Quantidade	IMAGEM DE REFERÊNCIA: 
1.	Campus Alvorada - Voltagem Padrão: 220v	05	
2.	Campus Canoas - Voltagem Padrão: 220v	05	
3.	Campus Caxias do Sul - Voltagem Padrão: 220v	05	
4.	Campus Erechim - Voltagem Padrão: 220v	07	
5.	Campus Feliz - Voltagem Padrão: 220v	05	
6.	Campus Ibirubá - Voltagem Padrão: 220v	05	
7.	Campus Osório - Voltagem Padrão: 220v	05	
8.	Campus Porto Alegre - Voltagem Padrão: 110v	05	
9.	Campus Restinga - Voltagem Padrão: 220v	05	
10.	Campus Rio Grande - Voltagem Padrão: 220v	11	
11.	Campus Rolante - Voltagem Padrão: 220v	05	
12.	Campus Vacaria - Voltagem Padrão: 220v	07	
13.	Campus Viamão - Voltagem Padrão: 220v	05	

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD	R\$ UNIT ESTIMADO	R\$ TOTAL ESTIMADO
41	614482	CORTINA DE AR - 2 MT	UNIDADE	90	R\$ 1.133,60	R\$ 102.024,00

Cortina de ar para portas, comprimento aproximado de 2.000 mm, destinada à formação de barreira de ar em ambientes climatizados, visando reduzir a troca de ar entre ambientes internos e externos, bem como minimizar a entrada de poeira, insetos e partículas em suspensão.

Características mínimas

- Cortina de ar para instalação horizontal sobre portas;
- Comprimento nominal de **2.000 mm**;
- Alimentação elétrica em **220 V**, frequência de **60 Hz** (ou **110 V**, conforme necessidade da Administração);
- Acionamento por **controle remoto sem fio**, acompanhado de todos os acessórios necessários ao funcionamento;
- Mínimo de **02 (duas) velocidades de ventilação**, ou sistema equivalente de ajuste da vazão de ar;
- Vazão de ar compatível com equipamentos destinados a portas de aproximadamente **2,00 metros de largura**, proporcionando barreira contínua de ar;
- Velocidade do fluxo de ar suficiente para instalação em portas com altura de até **3,0 metros**, conforme especificação do fabricante;
- Gabinete confeccionado em aço com pintura eletrostática, alumínio ou material de alta resistência equivalente;
- Baixo nível de ruído, compatível com ambientes administrativos, comerciais e institucionais;
- Equipamento acompanhado de suporte(s) para instalação, controle remoto, manual de instruções em português e kit de fixação, quando fornecido pelo fabricante;
- Produto novo, de primeiro uso;
- Garantia mínima de **12 (doze) meses** contra defeitos de fabricação.

OBS:

- O equipamento deverá ser adequado para operação contínua em ambientes climatizados, formando barreira de ar que contribua para reduzir a troca de temperatura entre ambientes e minimizar a entrada de insetos, poeira e outras partículas em suspensão.
- O equipamento deverá possuir motor com proteção térmica contra sobreaquecimento.

O fornecedor deverá apresentar catálogo ou ficha técnica do fabricante para comprovação das especificações exigidas.

Campus demandante		Quantidade	IMAGEM DE REFERÊNCIA: 
1.	Campus Alvorada - Voltagem Padrão: 220v	08	
2.	Campus Canoas - Voltagem Padrão: 220v	07	
3.	Campus Caxias do Sul - Voltagem Padrão: 220v	07	
4.	Campus Erechim - Voltagem Padrão: 220v	11	
5.	Campus Feliz - Voltagem Padrão: 220v	07	
6.	Campus Ibirubá - Voltagem Padrão: 220v	07	
7.	Campus Osório - Voltagem Padrão: 220v	07	
8.	Campus Porto Alegre - Voltagem Padrão: 110v	07	
9.	Campus Restinga - Voltagem Padrão: 220v	07	
10.	Campus Rolante - Voltagem Padrão: 220v	07	
11.	Campus Vacaria - Voltagem Padrão: 220v	07	
12.	Campus Viamão - Voltagem Padrão: 220v	07	
13.	Campus Zona Norte – Voltagem Padrão: 220v	01	

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD	R\$ UNIT ESTIMADO	R\$ TOTAL ESTIMADO
42	614482	CORTINA DE AR - 2 MT	UNIDADE	17	R\$ 1.133,60	R\$ 19.271,20

Cortina de ar para portas, comprimento aproximado de 2.000 mm, destinada à formação de barreira de ar em ambientes climatizados, visando reduzir a troca de ar entre ambientes internos e externos, bem como minimizar a entrada de poeira, insetos e partículas em suspensão.

COTA RESERVADA DE ATÉ 25% PARA ME/EPP, CONFORME ART. 48, III, DA LC Nº 123/2006 - DO ITEM: 41

DESCRIÇÃO DETALHADA: IDEM AO ITEM 41

Campus demandante	Quantidade
1. Campus Rio Grande - Voltagem Padrão: 220v	17

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD	R\$ UNIT ESTIMADO	R\$ TOTAL ESTIMADO
43	316721	CUBA GASTRONÔMICA GN 1/1 COM TAMPA - PROFUNDIDADE 100 MM	UNIDADE	184	R\$ 215,49	R\$ 39.650,16

Cuba gastronômica profissional padrão **GN 1/1 (Gastronorm)**, confeccionada em aço inoxidável, com profundidade de **100 mm**, dotada de alças e tampa, destinada ao preparo, armazenamento, transporte, conservação e distribuição de alimentos em cozinhas industriais, buffets, balcões térmicos e equipamentos compatíveis com o padrão GN.

Características mínimas:

- Padrão gastronômico: **GN 1/1**;
- Dimensões externas aproximadas: **530 × 325 mm**;
- Profundidade: **100 mm**;
- Capacidade aproximada: **13 litros**;
- Confeccionada em **aço inoxidável**, resistente à corrosão, impactos e variações de temperatura;
- Acabamento liso e de fácil higienização;
- Cantos internos arredondados, evitando acúmulo de resíduos e facilitando a limpeza;
- Possuir **alças para transporte e manuseio**;
- Acompanhar **tampa compatível com a cuba**, confeccionada em aço inoxidável;
- Tampa com recorte ou configuração compatível com as alças da cuba;
- Cuba e tampa resistentes ao uso contínuo em cozinha profissional;
- Adequada para utilização com alimentos **quentes e frios**;
- Compatível com equipamentos que utilizem padrão **GN 1/1**, incluindo balcões térmicos, buffets, estufas, fornos combinados e equipamentos similares;
- Possibilitar empilhamento para facilitar armazenamento e organização;
- Materiais próprios para contato com alimentos;
- Produto novo, de primeiro uso.

Campus demandante		Quantidade	IMAGEM DE REFERÊNCIA: 
1. Campus Alvorada		12	
2. Campus Bento Gonçalves		20	
3. Campus Canoas		12	
4. Campus Caxias do Sul		12	
5. Campus Erechim		12	
6. Campus Farroupilha		2	
7. Campus Feliz		12	
8. Campus Ibirubá		12	
9. Campus Porto Alegre		12	
10. Campus Osório		12	
11. Campus Restinga		12	
12. Campus Rio Grande		12	
13. Campus Rolante		12	
14. Campus Sertão		04	
15. Campus Vacaria		14	
16. Campus Viamão		12	

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD	R\$ UNIT ESTIMADO	R\$ TOTAL ESTIMADO
44	316743	CUBA GASTRONÔMICA GN 1/1 COM TAMPA - PROFUNDIDADE 65 MM	UNIDADE	80	R\$ 162,45	R\$ 12.996,00

Cuba gastronômica profissional padrão GN 1/1 (Gastronorm), confeccionada em aço inoxidável, com profundidade de **65 mm** e acompanhada de tampa compatível, destinada ao preparo, armazenamento, conservação, transporte e distribuição de alimentos em cozinhas industriais, buffets, balcões térmicos e demais equipamentos compatíveis com padrão GN.

Características mínimas:

- Padrão gastronômico: **GN 1/1**;
- Dimensões aproximadas: **525 x 325 mm**;
- Profundidade: **65 mm**;
- Capacidade mínima aproximada de **9,5 litros**;
- Confeccionada em **aço inoxidável**, resistente à corrosão e adequado ao contato com alimentos;
- Superfícies lisas e de fácil limpeza e higienização;
- Cantos arredondados, facilitando a higienização e retirada dos alimentos;
- **Sem alças**;
- Acompanhar **tampa em aço inoxidável**, compatível com a cuba;
- Adequada para utilização com alimentos quentes e frios;
- Compatível com equipamentos padrão **GN 1/1**, incluindo balcões térmicos, buffets, refrigeradores, estufas e fornos combinados, quando aplicável;
- Estrutura resistente ao uso contínuo em cozinha profissional;
- Possibilitar empilhamento para armazenamento;
- Material atóxico e próprio para contato com alimentos;
- Produto novo, de primeiro uso.

Campus demandante		Quantidade	IMAGEM DE REFERÊNCIA: 
1.	Campus Alvorada	05	
2.	Campus Bento Gonçalves	05	
3.	Campus Canoas	05	
4.	Campus Caxias do Sul	05	
5.	Campus Erechim	05	
6.	Campus Farroupilha	04	
7.	Campus Feliz	05	
8.	Campus Ibirubá	05	
9.	Campus Porto Alegre	05	
10.	Campus Osório	05	
11.	Campus Restinga	05	
12.	Campus Rio Grande	05	
13.	Campus Rolante	05	
14.	Campus Vacaria	07	
	Campus Sertão	04	
	14. Campus Viamão	05	

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD	R\$ UNIT ESTIMADO	R\$ TOTAL ESTIMADO
45	316724	CUBA GASTRONÔMICA PERFURADA GN 1/1	UNIDADE	174	111,25	R\$ 19.357,50

Cuba gastronômica profissional perfurada, padrão GN 1/1 (Gastronorm), confeccionada em aço inoxidável, destinada à cocção, escoamento, manipulação e processamento de alimentos, permitindo a **drenagem de líquidos e circulação de vapor**, adequada para cozinhas industriais e equipamentos compatíveis com padrão GN.

Características mínimas:

- Padrão gastronômico: **GN 1/1**;
- Tipo: **perfurada**;
- Dimensões externas aproximadas: **527 × 326 mm**;
- Profundidade: **65 mm**;
- Capacidade aproximada: **9 litros**;
- Confeccionada em **aço inoxidável**, resistente à corrosão e adequado ao contato com alimentos;
- Perfurações distribuídas de maneira uniforme, permitindo drenagem de líquidos e circulação de vapor;
- Adequada para operações em que **não seja desejada a retenção de líquidos**;
- Superfícies lisas, resistentes e de fácil higienização;
- Cantos arredondados, facilitando a limpeza e manipulação dos alimentos;
- Resistente a **baixas e altas temperaturas**;
- Adequada para cocção, manipulação, escoamento e processamento de alimentos;
- Compatível com equipamentos padrão **GN 1/1**, incluindo fornos combinados e outros equipamentos profissionais compatíveis;
- Possibilitar empilhamento para facilitar armazenamento e organização;
- Material atóxico e próprio para contato com alimentos;
- Produto novo, de primeiro uso.

Campus demandante	Quantidade	IMAGEM DE REFERÊNCIA: 
1. Campus Alvorada	12	
2. Campus Bento Gonçalves	12	
3. Campus Canoas	12	
4. Campus Caxias do Sul	12	
5. Campus Erechim	12	
6. Campus Feliz	12	
7. Campus Ibirubá	12	
8. Campus Porto Alegre	12	
9. Campus Osório	12	
10. Campus Restinga	12	
11. Campus Rio Grande	12	
12. Campus Rolante	12	
13. Campus Sertão	04	
14. Campus Vacaria	14	
15. Campus Viamão	12	

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD	R\$ UNIT ESTIMADO	R\$ TOTAL ESTIMADO
46	323349	DESCASCADOR INDUSTRIAL DE LEGUMES - CAPACIDADE 10KG		16	R\$ 3.434,63	R\$ 54.954,08

Descascador industrial de legumes, destinado ao processamento de batatas e outros vegetais compatíveis, para utilização em cozinhas industriais e unidades de alimentação, com capacidade mínima de 10 kg por ciclo, estrutura em aço inoxidável e sistema de segurança durante a operação.

Características mínimas:

- Capacidade mínima de **10 kg por ciclo**;
- Produção aproximada mínima de **200 kg/h**;
- Estrutura/gabinete confeccionado em **aço inoxidável**, resistente à corrosão e de fácil higienização;
- Potência nominal mínima de **520 W**;
- Motor com potência mínima de **0,5 CV**;
- Alimentação elétrica: **110v** e/ou **220 V**, monofásica;
- Frequência: **60 Hz**;
- Sistema de segurança que impeça o funcionamento do equipamento quando aberto;
- Sistema **anti-rearme**, impedindo o acionamento automático após interrupção e retorno da energia elétrica;
- Componentes em contato com os alimentos confeccionados em materiais apropriados para uso alimentar e de fácil higienização;
- Estrutura resistente e adequada ao uso profissional contínuo;
- Dimensões aproximadas de referência: **720 x 480 x 670 mm (A x L x P)**;
- Produto novo, de primeiro uso;
- Manual de instruções em língua portuguesa;
- Atendimento às normas de segurança aplicáveis ao equipamento, inclusive **NR-12**, quando aplicável;
- Garantia mínima conforme estabelecida pelo fabricante, respeitada a garantia legal.

Campus demandante		Quantidade	IMAGEM DE REFERÊNCIA: 
1.	Campus Alvorada - Voltagem Padrão: 220v	01	
2.	Campus Canoas - Voltagem Padrão: 220v	01	
3.	Campus BG - Voltagem Padrão: 220v	01	
4.	Campus Caxias do Sul - Voltagem Padrão: 220v	01	
5.	Campus Erechim - Voltagem Padrão: 220v	01	
6.	Campus Feliz - Voltagem Padrão: 220v	01	
7.	Campus Ibirubá - Voltagem Padrão: 220v	01	
8.	Campus Osório - Voltagem Padrão: 220v	01	
9.	Campus Porto Alegre - Voltagem Padrão: 110v	01	
10.	Campus Rio Grande - Voltagem Padrão: 220v	01	
11.	Campus Restinga: Voltagem Padrão: 220v	01	
12.	Campus Rolante - Voltagem Padrão: 220v	01	
13.	Campus Sertão - Voltagem Padrão: 220v	01	
14.	Campus Vacaria - Voltagem Padrão: 220v	02	
15.	Campus Viamão - Voltagem Padrão: 220v	01	

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD	R\$ UNIT ESTIMADO	R\$ TOTAL ESTIMADO
47	614609	ESTANTE EM AÇO INOXIDÁVEL	UNIDADE	129	R\$ 1.646,25	R\$ 212.366,25

Estante em Aço Inoxidável com 4 Prateleiras Lisas

Estante destinada ao armazenamento e organização de utensílios, equipamentos, gêneros alimentícios e demais materiais em cozinhas industriais, áreas de preparo de alimentos, laboratórios ou ambientes que exijam elevada resistência à corrosão e facilidade de higienização.

Especificações mínimas:

- Estrutura confeccionada integralmente em aço inoxidável, resistente à corrosão e ao uso contínuo;
- Dimensões aproximadas de **800 x 500 x 1.500 mm (comprimento x profundidade x altura)**, admitindo-se variação dimensional de até $\pm 5\%$, desde que não comprometa a capacidade de armazenamento e a funcionalidade do equipamento;
- Possuir **04 (quatro) prateleiras lisas**, igualmente confeccionadas em aço inoxidável;
- Prateleiras reforçadas estruturalmente, distribuídas de forma uniforme, adequadas para suportar cargas sem deformações durante o uso normal;
- Capacidade mínima de carga distribuída de **320 kg**, sendo no mínimo **80 kg por prateleira**;
- Estrutura com colunas reforçadas e sistema de fixação que assegure estabilidade e rigidez ao conjunto;
- Acabamento liso, uniforme, livre de rebarbas, arestas cortantes, trincas, porosidades ou imperfeições que possam comprometer a segurança, a higienização ou a durabilidade do equipamento;
- Pés dotados de sapatas niveladoras ou sistema equivalente que permita o ajuste em pisos irregulares, confeccionadas em material resistente à umidade e à corrosão;
- Produto adequado para utilização em ambientes de manipulação de alimentos, atendendo à legislação sanitária vigente aplicável;
- Produto novo, sem uso anterior, acondicionado de forma a preservar sua integridade durante o transporte e armazenamento;
- Garantia mínima de **12 (doze) meses** contra defeitos de fabricação.

Referência de qualidade: Estante em aço inoxidável com 04 (quatro) prateleiras lisas, dimensões aproximadas de 800 x 500 x 1.500 mm, capacidade mínima de 320 kg distribuídos, ou produto equivalente que apresente desempenho, qualidade, durabilidade e características técnicas iguais ou superiores às especificadas.

Campus demandante	Quantidade
1. Campus Alvorada	10
2. Campus Bento Gonçalves	05
3. Campus Caxias do Sul	10
4. Campus Erechim	10
5. Campus Feliz	10
6. Campus Ibirubá	10
7. Campus Osório	20
8. Campus Rio Grande	10
9. Campus Rolante	10
10. Campus Sertão	04
11. Campus Vacaria	20
12. Campus Viamão	10

IMAGEM DE REFERÊNCIA:



ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD	R\$ UNIT ESTIMADO	R\$ TOTAL ESTIMADO
48	614609	ESTANTE EM AÇO INOXIDÁVEL	UNIDADE	30	R\$ 1.646,25	R\$ 49.387,50

Estante em Aço Inoxidável com 4 Prateleiras Lisas

Estante destinada ao armazenamento e organização de utensílios, equipamentos, gêneros alimentícios e demais materiais em cozinhas industriais, áreas de preparo de alimentos, laboratórios ou ambientes que exijam elevada resistência à corrosão e facilidade de higienização.

COTA RESERVADA DE ATÉ 25% PARA ME/EPP, CONFORME ART. 48, III, DA LC Nº 123/2006 - DO ITEM: 47

DESCRIÇÃO DETALHADA: IDEM AO ITEM 47

Campus demandante	Quantidade
1. Campus Canoas	10
2. Campos Porto Alegre	10
3. Campus restinga	10

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD	R\$ UNIT ESTIMADO	R\$ TOTAL ESTIMADO
49	404506	EXTRATOR DE SUCO	UNIDADE	17	R\$ 678,17	R\$ 11.528,89

Extrator elétrico profissional de sucos, destinado à extração de suco de laranja, limão e demais frutas cítricas, adequado para uso contínuo em cozinhas industriais, refeitórios e unidades de alimentação.

Características mínimas:

- Tipo: extrator elétrico profissional de frutas cítricas;
- Potência mínima de 850 W;
- Motor elétrico monofásico;
- Alimentação elétrica em 110 V e/ou 220 V, conforme especificação da unidade demandante;
- Frequência de 60 Hz;
- Estrutura/corpo confeccionado em aço inoxidável, resistente à corrosão e de fácil higienização;
- Câmara de extração confeccionada em material resistente e apropriado para contato com alimentos;
- Componentes em contato direto com os alimentos confeccionados em materiais atóxicos e próprios para uso alimentar;
- Acompanhado de acessórios adequados para extração de laranja e limão, ou sistema equivalente que possibilite o processamento de diferentes frutas cítricas;
- Bica para direcionamento e escoamento do suco;
- Componentes removíveis ou de fácil acesso para limpeza e higienização;
- Base estável, adequada ao uso profissional;
- Equipamento resistente e apropriado para utilização frequente em ambiente institucional;
- Produto novo, de primeiro uso;
- Manual de instruções em língua portuguesa;
- Atendimento às normas e certificações de segurança aplicáveis ao equipamento;
- Garantia mínima conforme estabelecida pelo fabricante, respeitada a garantia legal.

OBS.: O equipamento deverá ser fornecido completo, acompanhado de todos os acessórios necessários ao seu perfeito funcionamento e à extração de frutas cítricas.

Campus demandante		Quantidade	IMAGEM DE REFERÊNCIA: 
1.	Campus Alvorada - Voltagem Padrão: 220v	01	
2.	Campus BG - Voltagem Padrão: 220v	01	
3.	Campus Canoas - Voltagem Padrão: 220v	01	
4.	Campus Caxias do Sul - Voltagem Padrão: 220v	01	
5.	Campus Erechim - Voltagem Padrão: 220v	02	
6.	Campus Feliz - Voltagem Padrão: 220v	01	
7.	Campus Ibirubá - Voltagem Padrão: 220v	01	
8.	Campus Osório - Voltagem Padrão: 220v	01	
9.	Campus Porto Alegre - Voltagem Padrão: 110v	01	
10.	Campus Rio Grande - Voltagem Padrão: 220v	01	
11.	Campus Restinga - Voltagem Padrão: 220v	01	
12.	Campus Rolante - Voltagem Padrão: 220v	01	
13.	Campus Vacaria - Voltagem Padrão: 220v	02	
14.	Campus Sertão - Voltagem Padrão: 220v	01	
15.	Campus Viamão - Voltagem Padrão: 220v	01	

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD	R\$ UNIT ESTIMADO	R\$ TOTAL ESTIMADO
50	630698	FOGÃO INDUSTRIAL CENTRAL - 08 BOCAS COM QUEIMADORES DUPLOS	UNIDADE	23	R\$ 5.572,33	R\$ 128.163,59

Fogão industrial tipo central, de piso, destinado ao preparo de alimentos em cozinhas industriais e unidades de alimentação de grande porte, dotado de **08 (oito) queimadores duplos de alto rendimento**, com controle individual das chamas, estrutura reforçada e funcionamento a gás GLP de baixa pressão.

Características mínimas:

- Tipo: fogão industrial **central, de piso**; Quantidade: **08 (oito) bocas**;
- Possuir **08 queimadores duplos**; Queimadores confeccionados em **ferro fundido**;
- Queimadores duplos com diâmetro aproximado de **180 mm**;
- Controle individual das chamas;
- Potência mínima aproximada de **5.500 kcal/h por queimador duplo**;
- Queimadores removíveis ou encaixados, permitindo fácil retirada para limpeza e manutenção;
- **Grelhas individuais em ferro fundido**, resistentes ao uso intensivo;
- Dimensões aproximadas das grelhas: **400 × 400 mm**;
- Corpo e mesa confeccionados em **aço carbono de alta resistência**, com tratamento e acabamento anticorrosivo;
- Mesa com perfil elevado e estrutura reforçada;
- Possuir **bandeja coletora** de resíduos; Registros individuais resistentes e adequados ao uso profissional;
- Tubulação/distribuidor de gás dimensionado para alimentação dos queimadores;
- Entrada de gás reversível ou sistema equivalente que facilite a instalação;
- Funcionamento com **GLP em baixa pressão**;
- Estrutura desmontável ou que possibilite facilidade de transporte, manutenção e instalação;
- Dimensões aproximadas: **2.110 mm de largura × 1.260 mm de profundidade × 820 mm de altura**, admitindo-se variações compatíveis com equipamentos equivalentes;
- Equipamento destinado ao **uso industrial/profissional intensivo**;
- Produto novo, de primeiro uso;
- Manual de instruções em língua portuguesa;
- Garantia mínima conforme estabelecida pelo fabricante, respeitada a garantia legal.

OBS.: O equipamento deverá ser fornecido completo, acompanhado de todos os componentes necessários ao seu perfeito funcionamento. Os queimadores e grelhas deverão ser removíveis ou possuir sistema que facilite a limpeza e manutenção.

Campus demandante		Quantidade	IMAGEM DE REFERÊNCIA: 
1.	Campus Bento Gonçalves	01	
2.	Campus Caxias do Sul	02	
3.	Campus Erechim	02	
4.	Campus Feliz	02	
5.	Campus Ibirubá	02	
6.	Campus Osório	02	
7.	Campus Rio Grande	02	
8.	Campus Restinga	02	
9.	Campus Rolante	02	
10.	Campus Vacaria	04	
11.	Campus Viamão	02	

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD	R\$ UNIT ESTIMADO	R\$ TOTAL ESTIMADO
51	630698	FOGÃO INDUSTRIAL CENTRAL - 08 BOCAS COM QUEIMADORES DUPLOS	UNIDADE	06	R\$ 5.572,33	R\$ 33.433,98

Fogão industrial tipo central, de piso, destinado ao preparo de alimentos em cozinhas industriais e unidades de alimentação de grande porte, dotado de **08 (oito) queimadores duplos de alto rendimento**, com controle individual das chamas, estrutura reforçada e funcionamento a gás GLP de baixa pressão.

COTA RESERVADA DE ATÉ 25% PARA ME/EPP, CONFORME ART. 48, III, DA LC Nº 123/2006 - DO ITEM: 50

DESCRIÇÃO DETALHADA: IDEM AO ITEM 50

Campus demandante	Quantidade
1. Campus Alvorada	02
2. Campus Canoas	02
3. Campos Porto Alegre	02

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD	R\$ UNIT ESTIMADO	R\$ TOTAL ESTIMADO
52	615725	FORNO COMBINADO ELÉTRICO - CAPACIDADE 12 GNS	UNIDADE	13	R\$ 36.662,02	R\$ 476.606,26

Forno combinado elétrico profissional, destinado à cocção, assamento, regeneração, grelhamento e preparo a vapor de alimentos em cozinhas industriais e unidades de alimentação, com capacidade mínima para **12 recipientes GN**, permitindo diferentes métodos de cocção em um único equipamento.

Características mínimas:

- Tipo: **forno combinado elétrico profissional**; Capacidade mínima para **12 GNS**; Capacidade de produção aproximada de **500 a 600 refeições**; Estrutura confeccionada em **aço inoxidável**, resistente à corrosão e de fácil higienização;
- Potência elétrica mínima de **18.000 W (18 kW)**; Alimentação elétrica **trifásica**, em 220 V ou 110 V, conforme infraestrutura da unidade; Controlador eletrônico/digital de fácil operação e visualização; Possuir modos de cocção, no mínimo:
 - **calor seco**, com temperatura de aproximadamente 50 °C a 280 °C;
 - **combinado (calor + vapor)**, aproximadamente 50 °C a 280 °C;
 - **vapor regulável**, aproximadamente 60 °C a 100 °C;
 - **regeneração**, aproximadamente 80 °C a 190 °C;
- Possuir **sensor de núcleo/sonda de temperatura**, para controle da temperatura interna dos alimentos;
- Sistema automático ou semiautomático de **lavagem da câmara**; Esguicho de água ou sistema equivalente para auxiliar na higienização; Porta com **vidro duplo**, resistente às temperaturas de operação; Sistema para recolhimento do excesso de água/condensação da porta; Câmara com **isolamento térmico** adequado; Sistema de circulação de ar que proporcione distribuição uniforme de calor; Possibilidade de armazenamento/programação de receitas; Entrada USB ou tecnologia equivalente para gerenciamento/inclusão de receitas; Entrada de água de aproximadamente **3/4"**, ou compatível com a instalação hidráulica; Dimensões aproximadas do corpo: **1.190 mm de altura × 1.025 a 1.075 mm de largura × 715 a 720 mm de profundidade**; Profundidade aproximada com porta aberta: **1.270 mm**; Acompanhado de **cavelete/base inferior em aço inoxidável**, compatível com o equipamento;
- Produto novo, de primeiro uso; Manual de instruções em língua portuguesa;
- Garantia mínima conforme estabelecida pelo fabricante, respeitada a garantia legal.

OBS.: O equipamento deverá ser fornecido completo, acompanhado de cavelete/base e demais componentes indispensáveis ao funcionamento. O licitante deverá apresentar **catálogo, ficha técnica ou manual do fabricante** que permita comprovar o atendimento às especificações.

Campus demandante		Quantidade	IMAGEM DE REFERÊNCIA: 
1.	Campus Bento Gonçalves - Voltagem Padrão: 220v	01	
2.	Campus Caxias do Sul - Voltagem Padrão: 220v	01	
3.	Campus Erechim - Voltagem Padrão: 220v	01	
4.	Campus Feliz - Voltagem Padrão: 220v	01	
5.	Campus Ibirubá - Voltagem Padrão: 220v	01	
6.	Campus Osório - Voltagem Padrão: 220v	02	
7.	Campus Rio Grande - Voltagem Padrão: 220v	01	
8.	Campus Rolante - Voltagem Padrão: 220v	01	
9.	Campus Sertão - Voltagem Padrão: 220v	01	
10.	Campus Vacaria - Voltagem Padrão: 220v	02	
11.	Campus Viamão - Voltagem Padrão: 220v	01	

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD	R\$ UNIT ESTIMADO	R\$ TOTAL ESTIMADO
53	615725	FORNO COMBINADO ELÉTRICO - CAPACIDADE 12 GNS	UNIDADE	04	R\$ 36.662,02	R\$ 146.648,08

Forno combinado elétrico profissional, destinado à cocção, assamento, regeneração, grelhamento e preparo a vapor de alimentos em cozinhas industriais e unidades de alimentação, com capacidade mínima para **12 recipientes GN**, permitindo diferentes métodos de cocção em um único equipamento.

COTA RESERVADA DE ATÉ 25% PARA ME/EPP, CONFORME ART. 48, III, DA LC Nº 123/2006 - DO ITEM: 52

DESCRIÇÃO DETALHADA: IDEM AO ITEM 52

Campus demandante	Quantidade
1. Campus Alvorada - Voltagem Padrão: 220v	01
2. Campus Canoas - Voltagem Padrão: 220v	01
3. Campus Porto Alegre - Voltagem Padrão: 110v	01
4. Campus Canoas - Voltagem Padrão: 220v	01

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD	R\$ UNIT ESTIMADO	R\$ TOTAL ESTIMADO
54	451451	FORNO INDUSTRIAL DE LASTRO A GÁS	UNIDADE	05	R\$ 2.917,86	R\$ 14.589,30

Forno industrial de lastro a gás, com câmara de cocção de grande capacidade e **pedra refratária**, destinado ao assamento de pães, bolos, pizzas e demais preparações em cozinhas industriais, padarias e unidades de alimentação, adequado ao uso profissional contínuo.

Características mínimas:

- Tipo: **forno industrial de lastro a gás**;
- Capacidade interna mínima de **265 litros**;
- Funcionamento a **gás GLP de baixa pressão**;
- Potência calorífica mínima de aproximadamente **15.900 kcal/h**;
- Possuir **pedra(s) refratária(s)** na câmara de cocção, proporcionando armazenamento e distribuição uniforme do calor;
- Laterais, frente e teto externos confeccionados em **aço inoxidável**, resistentes à corrosão e de fácil higienização;
- Revestimento interno em **aço galvanizado** ou material de resistência e desempenho equivalente;
- Porta/visor em vidro com sistema de abertura **tipo guilhotina**, permitindo abertura total;
- Queimadores em aço tubular, com **sistema tipo gaveta** e regulagem da entrada de ar;
- Possuir **termômetro analógico** para acompanhamento da temperatura interna;
- Isolamento térmico em **lã de rocha** ou material de desempenho térmico equivalente;
- Possuir bandeja coletora de resíduos removível;
- Acompanhar, no mínimo, **01 grelha reforçada**;
- Câmara interna com **mínimo de 03 níveis/trilhos de apoio**, permitindo regulagem da altura da grelha;
- Acompanhar **cavalete/base reforçada**, adequado ao peso e às dimensões do equipamento;
- Dimensões internas úteis aproximadas: **293 mm de altura × 950 mm de largura × 950 mm de profundidade**;
- Dimensões externas aproximadas: **1.440 mm de altura × 1.120 mm de largura × 975 mm de profundidade**, admitindo-se variações compatíveis com equipamentos equivalentes;
- Consumo máximo de gás de referência de aproximadamente **1,4 kg/h de GLP**;
- Equipamento adequado ao **uso industrial/profissional**;
- Produto novo, de primeiro uso;
- Manual de instruções em língua portuguesa;
- Garantia mínima conforme estabelecida pelo fabricante, respeitada a garantia legal.

OBS.: O equipamento deverá ser fornecido completo, acompanhado de cavalete/base, grelha, pedra(s) refratária(s) e demais componentes necessários ao seu perfeito funcionamento.

Campus demandante	Quantidade
1. Campus Bento Gonçalves	2
2. Campus Restinga	1
3. Campus Sertão	1
4. Campus Vacaria	1

IMAGEM DE REFERÊNCIA:



ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD	R\$ UNIT ESTIMADO	R\$ TOTAL ESTIMADO
55	446026	FORNO MICROONDAS - CAPACIDADE MÍNIMA 20 LITROS	UNIDADE	29	R\$ 588,67	R\$ 17.071,43

Forno Micro-ondas – Capacidade Mínima de 20 Litros

Forno micro-ondas destinado ao aquecimento, descongelamento e preparo de alimentos, adequado para uso em cozinhas institucionais, copas, refeitórios e áreas de apoio.

Especificações mínimas:

- Capacidade interna mínima de **20 litros**;
- Alimentação elétrica em **110 V ou 220 V**, conforme definido no instrumento convocatório;
- Potência de saída mínima de **700 W**;
- Gabinete externo confeccionado em aço com pintura eletrostática ou aço inoxidável, resistente à corrosão e ao uso contínuo;
- Câmara interna confeccionada em material de fácil higienização, resistente à umidade, ao calor e ao uso frequente;
- Porta com visor em vidro temperado e sistema de travamento de segurança;
- Prato giratório removível, confeccionado em vidro resistente, acompanhado de suporte e anel giratório;
- Pannel de controle eletrônico ou eletromecânico de fácil operação, com identificação legível das funções;
- Possuir, no mínimo, as funções de aquecimento, descongelamento, ajuste de potência e temporizador;
- Temporizador com desligamento automático ao término do ciclo e sinal sonoro indicativo;
- Mínimo de **5 (cinco) níveis de potência** ou sistema equivalente;
- Iluminação interna durante o funcionamento;
- Sistema de segurança que impeça o funcionamento do equipamento com a porta aberta;
- Cabo de alimentação com plugue em conformidade com o padrão brasileiro vigente (**ABNT NBR 14136**);
- Equipamento certificado por organismo acreditado pelo **INMETRO**, em conformidade com a regulamentação aplicável;
- Manual de instruções em língua portuguesa;
- Produto novo, sem uso anterior, acondicionado de forma a preservar sua integridade durante o transporte e armazenamento;
- Garantia mínima de **12 (doze) meses** contra defeitos de fabricação.

Campus demandante		Quantidade	IMAGEM DE REFERÊNCIA: 
1.	Reitoria - Voltagem Padrão: 220v	02	
2.	Campus Alvorada - Voltagem Padrão: 220v	01	
3.	Campus Canoas - Voltagem Padrão: 220v	01	
4.	Campus Caxias do Sul - Voltagem Padrão: 220v	01	
5.	Campus Erechim - Voltagem Padrão: 220v	05	
6.	Campus Feliz - Voltagem Padrão: 220v	01	
7.	Campus Ibirubá - Voltagem Padrão: 220v	01	
8.	Campus Osório - Voltagem Padrão: 220v	01	
9.	Campus Porto Alegre - Voltagem Padrão: 110v	03	
10.	Campus Rio Grande - Voltagem Padrão: 220v	01	
11.	Campus Restinga: Voltagem Padrão: 220v	01	
12.	Campus Rolante - Voltagem Padrão: 220v	01	
13.	Campus Vacaria - Voltagem Padrão: 220v	06	
14.	Campus Veranópolis - Voltagem Padrão: 220v	03	
15.	Campus Viamão - Voltagem Padrão: 220v	01	

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD	R\$ UNIT ESTIMADO	R\$ TOTAL ESTIMADO
56	624544	FORNO MICROONDAS - CAPACIDADE MÍNIMA 34 LITROS	UNIDADE	106	R\$ 685,92	R\$ 72.707,52

Forno micro-ondas elétrico de bancada, destinado ao aquecimento, descongelamento e preparo de alimentos, com capacidade mínima de **34 litros**, painel eletrônico e diferentes níveis de potência, adequado para utilização em ambiente institucional.

Características mínimas:

- Capacidade interna mínima de **34 litros**;
- Potência mínima de **1.400 W**; Possuir, no mínimo, **10 níveis de potência**; Painel de controle eletrônico/digital; Possuir **prato giratório de vidro**, removível para higienização; Diâmetro do prato de aproximadamente **32 cm ou superior**;
- Função **descongelamento**; Função **manter aquecido**; Função para eliminação/redução de odores ou equivalente; Temporizador e relógio digital; Tecla de início rápido ou função equivalente;
- Porta com visor que permita a visualização do interior;
- Sinal sonoro de término da operação;
- Alimentação elétrica em **110 V ou 220 V**, conforme necessidade da unidade demandante;
- Frequência de **60 Hz**;
- Eficiência energética **Classe A**, ou classificação equivalente vigente;
- Dimensões externas aproximadas: **54 cm de largura × 30 cm de altura × 43 cm de profundidade**, admitindo-se variações compatíveis com equipamentos equivalentes;
- Produto certificado/homologado pelo **INMETRO**, quando aplicável;
- Produto novo, de primeiro uso;
- Acompanhado de prato giratório, suporte do prato e demais componentes necessários ao funcionamento;
- Manual de instruções em língua portuguesa;
- Garantia mínima de 12 (doze) meses.

Campus demandante		Quantidade	IMAGEM DE REFERÊNCIA: 
1.	Reitoria - Voltagem Padrão: 220v	03	
2.	Campus Alvorada - Voltagem Padrão: 220v	05	
3.	Campus BG - Voltagem Padrão: 220v	05	
4.	Campus Canoas - Voltagem Padrão: 220v	08	
5.	Campus Caxias do Sul - Voltagem Padrão: 220v	05	
6.	Campus Erechim - Voltagem Padrão: 220v	09	
7.	Campus Farroupilha - Voltagem Padrão: 220v	02	
8.	Campus Feliz - Voltagem Padrão: 220v	05	
9.	Campus Ibirubá - Voltagem Padrão: 220v	05	
10.	Campus Osório - Voltagem Padrão: 220v	07	
11.	Campus Porto Alegre - Voltagem Padrão: 110v	05	
12.	Campus Rio Grande - Voltagem Padrão: 220v	10	
13.	Campus Restinga: Voltagem Padrão: 220v	05	
14.	Campus Rolante - Voltagem Padrão: 220v	07	
15.	Campus Sertão - Voltagem Padrão: 220v	05	
16.	Campus Vacaria - Voltagem Padrão: 220v	07	
17.	Campus Veranópolis - Voltagem Padrão: 220v	05	
18.	Campus Viamão - Voltagem Padrão: 220v	05	
19.	Parque tecnológico - Voltagem Padrão: 220v	03	

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD	R\$ UNIT ESTIMADO	R\$ TOTAL ESTIMADO
57	346623	FRIGOBAR 76 LTS	UNIDADE	33	R\$ 1.013,30	R\$ 33.438,90

Frigobar – Capacidade Mínima de 76 Litros: Frigobar destinado ao armazenamento e conservação de alimentos, bebidas e medicamentos (quando aplicável), adequado para uso em ambientes administrativos, laboratórios, copas e áreas de apoio.

Especificações mínimas:

- Capacidade total líquida mínima de **76 litros**;
- Alimentação elétrica em **110 V ou 220 V**, conforme definido no instrumento convocatório;
- Sistema de refrigeração por compressor hermético de alto desempenho;
- Controle interno de temperatura com ajuste manual ou eletrônico;
- Compartimento interno para congelados (freezer ou congelador), integrado ao gabinete;
- Mínimo de **02 (duas) prateleiras internas**, sendo ao menos uma removível ou regulável;
- Compartimentos na porta para acondicionamento de garrafas, latas e outros recipientes;
- Porta reversível ou possibilidade de inversão do sentido de abertura;
- Pés niveladores ajustáveis; Iluminação interna;
- Gabinete externo confeccionado em aço com pintura eletrostática ou material de resistência equivalente, na cor branca, prata, inox ou outra cor neutra;
- Gabinete interno em material resistente, atóxico e de fácil higienização;
- Gás refrigerante ambientalmente adequado, conforme regulamentação vigente;
- Eficiência energética compatível com a classificação vigente do Programa Brasileiro de Etiquetagem (PBE/INMETRO);
- Cabo de alimentação com plugue em conformidade com a **ABNT NBR 14136**;
- Produto certificado pelo **INMETRO** ou por organismo de certificação por ele acreditado, quando aplicável;
- Manual de instruções em língua portuguesa;
- Produto novo, sem uso anterior, acondicionado de forma a preservar sua integridade durante o transporte e armazenamento;
- Garantia mínima de **12 (doze) meses** contra defeitos de fabricação.

Campus demandante		Quantidade	IMAGEM DE REFERÊNCIA: 
1.	Reitoria - Voltagem Padrão: 220v	01	
2.	Campus Alvorada - Voltagem Padrão: 220v	04	
3.	Campus BG - Voltagem Padrão: 220v	02	
4.	Campus Canoas - Voltagem Padrão: 220v	01	
5.	Campus Caxias do Sul - Voltagem Padrão: 220v	04	
6.	Campus Erechim - Voltagem Padrão: 220v	01	
7.	Campus Farroupilha - Voltagem Padrão: 220v	01	
8.	Campus Feliz - Voltagem Padrão: 220v	01	
9.	Campus Ibirubá - Voltagem Padrão: 220v	01	
10.	Campus Osório - Voltagem Padrão: 220v	01	
11.	Campus Porto Alegre - Voltagem Padrão: 110v	02	
12.	Campus Rio Grande - Voltagem Padrão: 220v	01	
13.	Campus Restinga: Voltagem Padrão: 220v	01	
14.	Campus Rolante - Voltagem Padrão: 220v	03	
15.	Campus Vacaria - Voltagem Padrão: 220v	01	
16.	Campus Veranópolis - Voltagem Padrão: 220v	05	
17.	Campus Viamão - Voltagem Padrão: 220v	01	
18.	Campus Zona Norte - Voltagem Padrão: 220v	01	
19.	Parque Tecnológico - Voltagem Padrão: 220v	01	

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD	R\$ UNIT ESTIMADO	R\$ TOTAL ESTIMADO
58	630948	GRELHA GASTRONÔMICA EM AÇO INOX - PADRÃO GN 1/1	UNIDADE	181	R\$ 182,44	R\$ 33.021,64

Grelha gastronômica profissional padrão GN 1/1 (Gastronorm), confeccionada em arame de aço inoxidável, destinada ao preparo, assamento, grelhamento, apoio e acondicionamento de alimentos em **foros combinados e demais equipamentos compatíveis com o padrão GN 1/1**.

Características mínimas:

- Padrão gastronômico: **GN 1/1**;
- Dimensões aproximadas: **530 × 325 mm**;
- Confeccionada em **arame de aço inoxidável AISI 304**;
- Material resistente à corrosão, umidade e às temperaturas de operação de foros profissionais;
- Estrutura rígida e resistente, adequada ao uso contínuo em cozinha industrial;
- Formato aramado que permita adequada **circulação de ar, calor e vapor** ao redor dos alimentos;
- Superfícies e acabamento de fácil limpeza e higienização;
- Sem rebarbas, arestas cortantes ou pontos que possam comprometer a segurança durante o manuseio;
- Material próprio e seguro para contato com alimentos;
- Compatível com **foros combinados que utilizem recipientes/acessórios GN 1/1** ;
- Adequada para utilização em processos de cocção, assamento, grelhamento e regeneração, conforme a preparação;
- Produto novo, de primeiro uso.

OBS.: A grelha deverá possuir dimensões compatíveis com o padrão **GN 1/1 (530 × 325 mm)** e com os foros combinados especificados para a unidade.

	Campus demandante	Quantidade	
	1. Campus Alvorada	12	
	2. Campus Bento Gonçalves	12	
	3. Campus Canoas	12	
	4. Campus Caxias do Sul	12	
	5. Campus Erechim	12	
	6. Campus Feliz	12	
	7. Campus Ibirubá	12	
	8. Campus Porto Alegre	12	
	9. Campus Osório	24	
	10. Campus Restinga	12	
	11. Campus Rio Grande	12	
	12. Campus Rolante	12	
	13. Campus Vacaria	13	
	14. Campus Viamão	12	

IMAGEM DE REFERÊNCIA:



ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD	R\$ UNIT ESTIMADO	R\$ TOTAL ESTIMADO
59	475771	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL DE BAIXA ROTAÇÃO - CAPACIDADE 10 LITROS	UNIDADE	30	R\$ 1.137,06	R\$ 34.111,80

Liquidificador industrial de baixa rotação, destinado ao preparo e processamento de alimentos em cozinhas industriais e unidades de alimentação, com capacidade mínima de **10 litros**, copo em aço inoxidável e estrutura resistente para uso profissional.

Características mínimas:

- Tipo: liquidificador industrial de **baixa rotação**;
- Capacidade nominal mínima de **10 litros**;
- Copo confeccionado em **aço inoxidável**, resistente à corrosão e de fácil higienização;
- Gabinete/base confeccionado em aço inoxidável ou material resistente à corrosão e adequado ao uso profissional;
- Tampa resistente, adequada ao fechamento do copo durante o funcionamento;
- Lâminas/facas confeccionadas em **aço inoxidável**;
- Potência mínima de **1.000 W**;
- Rotação aproximada de **3.500 rpm**, admitindo-se variações compatíveis com equipamentos equivalentes de baixa rotação;
- Motor adequado ao uso profissional;
- Alimentação elétrica em **110 V ou 220 V**, conforme necessidade da unidade demandante; Frequência: **60 Hz**;
- Sistema liga/desliga de fácil acionamento;
- Pés antiderrapantes ou sistema equivalente que proporcione estabilidade durante o funcionamento;
- Componentes em contato com os alimentos confeccionados em materiais **atóxicos e próprios para uso alimentar**;
- Superfícies lisas, resistentes e de fácil limpeza e higienização;
- Equipamento adequado ao processamento de preparações de maior consistência, compatíveis com sua capacidade e finalidade;
- Atendimento aos requisitos de segurança aplicáveis, inclusive **NR-12**, quando pertinente;
- Produto novo, de primeiro uso;
- Manual de instruções em língua portuguesa;
- Garantia mínima conforme estabelecida pelo fabricante, respeitada a garantia legal.

Campus demandante		Quantidade	IMAGEM DE REFERÊNCIA: 
1.	Campus Alvorada - Voltagem Padrão: 220v	02	
2.	Campus Bento Gonçalves - Voltagem Padrão: 220v	02	
3.	Campus Canoas - Voltagem Padrão: 220v	02	
4.	Campus Caxias do Sul - Voltagem Padrão: 220v	02	
5.	Campus Erechim - Voltagem Padrão: 220v	03	
6.	Campus Feliz - Voltagem Padrão: 220v	02	
7.	Campus Ibirubá - Voltagem Padrão: 220v	02	
8.	Campus Osório - Voltagem Padrão: 220v	02	
9.	Campus Porto Alegre - Voltagem Padrão: 110v	02	
10.	Campus Rio Grande - Voltagem Padrão: 220v	02	
11.	Campus Restinga - Voltagem Padrão: 220v	02	
12.	Campus Rolante - Voltagem Padrão: 220v	02	
13.	Campus Sertão - Voltagem Padrão: 220v	01	
14.	Campus Vacaria - Voltagem Padrão: 220v	03	
15.	Campus Viamão - Voltagem Padrão: 220v	02	

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD	R\$ UNIT ESTIMADO	R\$ TOTAL ESTIMADO
60	445455	MÁQUINA LAVAR LOUÇAS INDUSTRIAL	UNIDADE	10	R\$ 41.337,29	R\$ 413.372,90

Lavadora de louças industrial/profissional, destinada à lavagem e higienização de pratos, copos, talheres, bandejas e demais utensílios compatíveis, construída em aço inoxidável e adequada ao uso contínuo em cozinhas industriais e unidades de alimentação de grande demanda.

Características mínimas:

- Tipo: **lavadora de louças industrial/profissional**;
- Capacidade de lavagem de, no mínimo, **60 gavetas por hora**;
- Estrutura confeccionada em **aço inoxidável AISI 304**, resistente à corrosão e de fácil higienização;
- Possuir ciclos de lavagem selecionáveis, contemplando ciclos de aproximadamente **60, 120 e 150 segundos**, ou sistema equivalente;
- Temperatura de lavagem entre aproximadamente **55 °C e 65 °C**;
- Temperatura de enxágue final entre aproximadamente **80 °C e 90 °C**;
- Consumo máximo aproximado de **2,5 litros de água por ciclo**;
- Alimentação elétrica 110v e/ou **220 V trifásica**;
- Sistema de aquecimento da água integrado ao equipamento;
- Pannel de controle de fácil operação;
- Capacidade para lavagem de **pratos, copos, xícaras, talheres e bandejas**;
- Gavetas/cestos removíveis, adequados aos diferentes tipos de louças e utensílios;
- Sistema de segurança que **interrompa o funcionamento quando a porta ou capô for aberto durante o ciclo**;
- Componentes internos resistentes às temperaturas e condições de operação;
- Sistema de lavagem e enxágue que proporcione distribuição uniforme da água;
- Equipamento adequado ao uso profissional contínuo;
- Dimensões aproximadas de referência: **820 mm de comprimento × 700 mm de largura × 1.530 mm de altura**, admitindo-se variações compatíveis com equipamentos equivalentes;
- Produto novo, de primeiro uso;
- Manual de instalação, operação e manutenção em língua portuguesa;
- Garantia mínima de **12 meses** contra defeitos de fabricação.

OBS.: O equipamento deverá ser fornecido completo, acompanhado das **gavetas/cestos necessários para lavagem de pratos, copos, xícaras, talheres e bandejas**, bem como dos componentes indispensáveis ao seu funcionamento.

Campus demandante		Quantidade	IMAGEM DE REFERÊNCIA: 
1.	Campus Caxias do Sul - Voltagem Padrão: 220v	01	
2.	Campus Erechim - Voltagem Padrão: 220v	01	
3.	Campus Feliz - Voltagem Padrão: 220v	01	
4.	Campus Ibirubá - Voltagem Padrão: 220v	01	
5.	Campus Osório - Voltagem Padrão: 220v	01	
6.	Campus Rio Grande - Voltagem Padrão: 220v	01	
7.	Campus Restinga: Voltagem Padrão: 220v	01	
8.	Campus Rolante - Voltagem Padrão: 220v	01	
9.	Campus Vacaria - Voltagem Padrão: 220v	01	
10.	Campus Viamão - Voltagem Padrão: 220v	01	

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD	R\$ UNIT ESTIMADO	R\$ TOTAL ESTIMADO
61	445455	MÁQUINA LAVAR LOUÇAS INDUSTRIAL	UNIDADE	03	R\$ 41.337,29	R\$ 124.01187

Lavadora de louças industrial/profissional, destinada à lavagem e higienização de pratos, copos, talheres, bandejas e demais utensílios compatíveis, construída em aço inoxidável e adequada ao uso contínuo em cozinhas industriais e unidades de

COTA RESERVADA DE ATÉ 25% PARA ME/EPP, CONFORME ART. 48, III, DA LC Nº 123/2006 - DO ITEM: 60

DESCRIÇÃO DETALHADA: IDEM AO ITEM 60

Campus demandante	Quantidade
1. Campus Alvorada - Voltagem Padrão: 220v	01
2. Campus Canoas - Voltagem Padrão: 220v	01
3. Campus Porto Alegre - Voltagem Padrão: 110v	01

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD	R\$ UNIT ESTIMADO	R\$ TOTAL ESTIMADO
62	607792	MÁQUINA LAVAR ROUPAS LAVA E SECA - 11 KGS	UNIDADE	22	R\$ 2.812,34	R\$ 61.871,48

Lavadora e secadora de roupas, de uso doméstico ou profissional leve, com sistema integrado de lavagem e secagem, capacidade mínima de 11 kg para lavagem e 7 kg para secagem, com carregamento frontal.

Especificações mínimas:

- Capacidade de lavagem: mínima de 11 kg;
- Capacidade de secagem: mínima de 7 kg;
- Sistema 2 em 1, permitindo realizar as funções de lavagem e secagem no mesmo equipamento;
- Motor com tecnologia inverter ou tecnologia equivalente ou superior, visando maior eficiência energética, menor nível de ruído e redução de vibrações;
- Cesto interno confeccionado em aço inoxidável ou material de desempenho equivalente ou superior quanto à resistência, durabilidade e proteção dos tecidos;
- Quantidade mínima de 12 programas/ciclos de lavagem, contemplando diferentes tipos de tecidos e níveis de sujeira;
- Programas ou funções que permitam, no mínimo, lavagem de roupas comuns, roupas delicadas e/ou lã, além de ciclo de limpeza do cesto;
- Função de secagem com, no mínimo, 3 níveis ou modalidades de secagem, permitindo adequação ao tipo de tecido ou ao grau de secagem desejado;
- Velocidade de centrifugação regulável, com rotação máxima de, no mínimo, 1.200 rpm;
- Possibilidade de seleção ou ajuste da temperatura de lavagem, quando aplicável ao programa selecionado;
- Sistema de segurança com bloqueio do painel e/ou da porta durante o funcionamento, evitando abertura ou alteração acidental dos comandos;
- Porta frontal com visor transparente e sistema de vedação adequado;
- Dispenser para produtos de lavagem, com compartimentos destinados, no mínimo, a detergente/sabão e amaciante;
- Pés niveladores ajustáveis;
- Sistema de desligamento automático ou recurso equivalente de segurança e economia de energia;
- Gabinete com proteção contra corrosão, adequado ao uso normal do equipamento;
- Tensão de alimentação: 110 V, 60 Hz, ou conforme especificação do item;
- Plugue e cabo de alimentação compatíveis com a tensão e a corrente nominal do equipamento e com as normas técnicas aplicáveis;
- Potência e corrente elétrica compatíveis com a capacidade e o funcionamento do equipamento, sem necessidade de adaptações elétricas não previstas pelo fabricante;
- Eficiência energética: atender à classificação mínima exigida pela regulamentação brasileira aplicável ao produto, quando houver requisito compulsório vigente;
- Equipamento novo, de primeiro uso, não reconcondicionado ou remanufaturado;
- Deverá ser fornecido acompanhado de manual de instruções em português, contendo informações de instalação, operação, manutenção e segurança;
- Garantia mínima de 12 (doze) meses, contados do recebimento definitivo, contra defeitos de fabricação e funcionamento.

Dimensões: o equipamento deverá possuir dimensões compatíveis com sua capacidade e características funcionais, admitindo-se variações dimensionais decorrentes de diferentes soluções construtivas, desde que não comprometam sua instalação e utilização no local destinado.

Acessórios: deverão acompanhar o equipamento todos os acessórios necessários ao seu funcionamento regular, incluindo cabo de alimentação, mangueiras, conexões e demais componentes previstos pelo fabricante para instalação e operação.

Entrega: o equipamento deverá ser entregue em perfeitas condições de funcionamento, devidamente embalado, acompanhado de todos os componentes e acessórios necessários à sua utilização.

Campus demandante	Quantidade
1. Campus Alvorada - Voltagem Padrão: 220v	02
2. Campus BG - Voltagem Padrão: 220v	01
3. Campus Canoas - Voltagem Padrão: 220v	01
4. Campus Caxias do Sul - Voltagem Padrão: 220v	02
5. Campus Erechim - Voltagem Padrão: 220v	01
6. Campus Feliz - Voltagem Padrão: 220v	01
7. Campus Ibirubá - Voltagem Padrão: 220v	01
8. Campus Osório - Voltagem Padrão: 220v	01
9. Campus Porto Alegre - Voltagem Padrão: 110v	01
10. Campus Rio Grande - Voltagem Padrão: 220v	01
11. Campus Restinga: Voltagem Padrão: 220v	01
12. Campus Rolante - Voltagem Padrão: 220v	01
13. Campus Sertão - Voltagem Padrão: 220v	02
14. Campus Vacaria - Voltagem Padrão: 220v	01
15. Campus Veranópolis - Voltagem Padrão: 220v	01
16. Campus Viamão - Voltagem Padrão: 220v	01
17. Campus Zona Norte - Voltagem Padrão: 220v	01
18. Parque Tecnológico - Voltagem Padrão: 220v	02

IMAGEM DE REFERÊNCIA:



ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD	R\$ UNIT ESTIMADO	R\$ TOTAL ESTIMADO
63	607435	MESA ACESSIBILIDADE CADEIRANTE	UNIDADE	43	R\$ 638,28	R\$ 27.446,04

Mesa Individual Acessível para Refeitório – Pessoa em Cadeira de Rodas (PCR): Mesa individual acessível destinada ao uso por pessoa em cadeira de rodas (PCR), para utilização em refeitórios institucionais, restaurantes universitários, cozinhas experimentais e demais ambientes de alimentação coletiva, projetada para proporcionar conforto, segurança, ergonomia e acessibilidade, em conformidade com os requisitos aplicáveis da **ABNT NBR 9050** vigente.

Especificações mínimas

- Estrutura confeccionada em aço carbono com tratamento anticorrosivo e acabamento em pintura eletrostática a pó (epóxi-pó ou tecnologia equivalente);
- Tampo confeccionado em MDP ou MDF com espessura mínima de **25 mm**, revestido em laminado melamínico de alta pressão (HPL/Fórmica) ou revestimento de desempenho equivalente, resistente à umidade, abrasão, impactos e produtos de limpeza utilizados em cozinhas e refeitórios;
- Bordas protegidas por fita em ABS, PVC ou material equivalente, com cantos arredondados;
- Dimensões aproximadas do tampo de **900 x 600 mm**, admitindo-se variação dimensional de até $\pm 5\%$;
- Altura do plano do tampo entre **750 mm e 850 mm**, compatível com os requisitos de acessibilidade da **ABNT NBR 9050**;
- Espaço livre inferior que permita a aproximação frontal da cadeira de rodas, garantindo área suficiente para acomodação das pernas e dos apoios para os pés, conforme os parâmetros estabelecidos pela **ABNT NBR 9050**;
- Estrutura posicionada de forma a não interferir na aproximação frontal do usuário;
- Pés providos de sapatas niveladoras ou ponteiros antiderrapantes;
- Superfície lisa, impermeável, resistente à umidade e de fácil higienização, adequada ao contato indireto com alimentos;
- Produto novo, sem uso anterior;
- Garantia mínima de **12 (doze) meses** contra defeitos de fabricação.

IMAGEM DE REFERÊNCIA:



Campus demandante	Quantidade
1. Campus Alvorada	02
2. Campus Bento Gonçalves	01
3. Campus Canoas	05
4. Campus Caxias do Sul	04
5. Campus Erechim	02
6. Campus Feliz	02
7. Campus Ibirubá	02
8. Campus Porto Alegre	02
9. Campus Osório	02
10. Campus Restinga	07
11. Campus Rio Grande	07
12. Campus Rolante	02
13. Campus Vacaria	02
14. Campus Viamão	02
15. Campus Zona Norte	01

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD	R\$ UNIT ESTIMADO	R\$ TOTAL ESTIMADO
64	343307	MESA COM 6 CADEIRAS - REFEITÓRIO	CONJUNTO	314	R\$ 2.990,56	R\$ 939.035,84

Conjunto Refeitório Retangular Empilhável Adulto com 01 Mesa e 06 Cadeiras: Conjunto para refeitório composto por **01 (uma) mesa retangular e 06 (seis) cadeiras empilháveis**, destinado ao uso por adolescentes e adultos, recomendado para usuários com idade superior a 11 anos, adequado para refeitórios escolares, restaurantes institucionais, universidades e demais ambientes de alimentação coletiva.

Especificações mínimas

Mesa

- Tampo retangular com dimensões aproximadas de **2.000 x 600 mm (comprimento x largura)**, admitindo-se variação dimensional de até $\pm 5\%$;
- Altura aproximada de **730 mm**, admitindo-se variação de até ± 20 mm;
- Tampo confeccionado em painel de **MDP ou MDF**, com espessura mínima de **18 mm**, revestido na face superior com laminado melamínico de alta pressão (HPL/Fórmica) ou revestimento de desempenho equivalente, resistente à abrasão, umidade e impactos;
- Face inferior revestida com material de balanceamento ou acabamento equivalente;
- Cor predominante do tampo: **branco**;
- Bordas protegidas por fita de bordo em **ABS**, PVC ou material equivalente, com espessura mínima de **2 mm**, acabamento uniforme e cantos arredondados;
- Estrutura confeccionada em aço carbono tubular, com tratamento anticorrosivo e acabamento em pintura eletrostática a pó (epóxi-pó ou tecnologia equivalente), na cor branca;
- Estrutura reforçada, proporcionando estabilidade e resistência ao uso contínuo.

Cadeiras

- Quantidade: **06 (seis) unidades**;
- Empilháveis;
- Assento e encosto confeccionados em **polipropileno injetado de alta resistência**, com formato anatômico, superfície lisa e de fácil higienização;
- Cadeiras fornecidas em cores variadas ou conforme definição da Administração, incluindo tonalidades como azul, verde, amarelo e vermelho, ou equivalentes;
- Altura aproximada do assento de **460 mm**, admitindo-se variação de até ± 10 mm;
- Altura total aproximada de **850 mm**, admitindo-se variação de até ± 20 mm;
- Estrutura confeccionada em aço carbono tubular, com tratamento anticorrosivo e acabamento em pintura eletrostática a pó (epóxi-pó ou tecnologia equivalente), na cor branca;
- Sapatas ou ponteiros confeccionados em material resistente ao desgaste, protegendo o piso e proporcionando estabilidade.

Requisitos gerais

- Todos os componentes deverão apresentar acabamento uniforme, livre de rebarbas, arestas cortantes, deformações, fissuras ou quaisquer defeitos que comprometam a segurança, a ergonomia ou a durabilidade;
- O conjunto deverá suportar as cargas decorrentes da utilização normal em ambiente institucional, sem deformações permanentes;
- Produto novo, sem uso anterior;
- O fornecedor será responsável pela **entrega, montagem, instalação e posicionamento** do mobiliário no local indicado pela Administração, fornecendo todos os acessórios necessários à perfeita montagem;
- Manual de montagem e utilização em língua portuguesa;
- Garantia mínima de **12 (doze) meses** contra defeitos de fabricação.

		IMAGEM DE REFERÊNCIA:
Campus demandante	Quantidade	
1. Campus Alvorada	29	
2. Campus Canoas	29	
3. Campus Caxias do Sul	29	
4. Campus Feliz	29	
5. Campus Porto Alegre	29	
6. Campus Osório	29	
7. Campus Restinga	39	
8. Campus Rio Grande	39	
9. Campus Rolante	33	
10. Campus Viamão	29	

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD	R\$ UNIT ESTIMADO	R\$ TOTAL ESTIMADO
65	343307	MESA COM 6 CADEIRAS - REFEITÓRIO	CONJUNTO	97	R\$ 2.990,56	R\$ 290.084,32

Conjunto Refeitório Retangular Empilhável Adulto com 01 Mesa e 06 Cadeiras: Conjunto para refeitório composto por 01 (uma) mesa retangular e 06 (seis) cadeiras empilháveis, destinado ao uso por adolescentes e adultos, recomendado para usuários com idade superior a 11 anos, adequado para refeitórios escolares, restaurantes institucionais, universidades e demais ambientes de alimentação coletiva.

COTA RESERVADA DE ATÉ 25% PARA ME/EPP, CONFORME ART. 48, III, DA LC Nº 123/2006 - DO ITEM: 64

DESCRIÇÃO DETALHADA: IDEM AO ITEM 64

Campus demandante	Quantidade
1. Campus Erechim	39
2. Campus Ibirubá	29
3. Campus Vacaria	29

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD	R\$ UNIT ESTIMADO	R\$ TOTAL ESTIMADO
66	461905	MESA ESCRITÓRIO COM GAVETAS	UNIDADE	111	R\$ 716,12	R\$ 79.489,32

Mesa de Escritório com Gaveteiro: Mesa de escritório destinada ao uso em ambientes administrativos, adequada para atividades de informática, atendimento e execução de serviços de rotina, proporcionando ergonomia, estabilidade e resistência ao uso contínuo.

Especificações mínimas

- Dimensões aproximadas de **1.520 x 620 x 750 mm (comprimento x profundidade x altura)**, admitindo-se variação dimensional de até $\pm 5\%$;
- Tampo confeccionado em painel de **MDP ou MDF**, com espessura mínima de **25 mm**, revestido em laminado melamínico de baixa pressão (BP) ou revestimento de desempenho equivalente, resistente à abrasão, riscos e produtos normalmente utilizados na limpeza;
- Cor predominante do tampo: **cinza**;
- Bordas protegidas por fita de bordo em **ABS**, PVC ou material equivalente, com espessura mínima de **2 mm**, acabamento uniforme e cantos arredondados;
- Estrutura composta por pés confeccionados em aço carbono, com tratamento anticorrosivo e acabamento em pintura eletrostática a pó (epóxi-pó ou tecnologia equivalente), proporcionando elevada resistência mecânica e estabilidade;
- Painel frontal (saia) confeccionado em MDP ou MDF, compatível com a estrutura e o acabamento da mesa;
- Gaveteiro fixo ou integrado contendo, no mínimo, **03 (três) gavetas**, confeccionado em MDP ou MDF, na cor cinza, com correijas metálicas e sistema de abertura por puxadores ou cava ergonômica;
- Gavetas dotadas de mecanismo de deslizamento suave e limitador de abertura;
- Sapatas niveladoras ou ponteiras confeccionadas em material resistente ao desgaste, permitindo ajustes em pisos irregulares;
- Todos os componentes deverão apresentar acabamento uniforme, livre de rebarbas, lascas, trincas, deformações ou quaisquer defeitos que comprometam a segurança, a estética ou a durabilidade do mobiliário;
- Produto novo, sem uso anterior;
- O fornecedor será responsável pela entrega e montagem no local indicado pela Administração, fornecendo todos os acessórios necessários à perfeita instalação;
- Garantia mínima de **12 (doze) meses** contra defeitos de fabricação.

Campus demandante		Quantidade	IMAGEM DE REFERÊNCIA: 
1.	Campus Alvorada	01	
2.	Campus Canoas	01	
3.	Campus Caxias do Sul	13	
4.	Campus Erechim	11	
5.	Campus Feliz	01	
6.	Campus Ibirubá	11	
7.	Campus Porto Alegre	01	
8.	Campus Osório	01	
9.	Campus Restinga	09	
10.	Campus Rio Grande	11	
11.	Campus Rolante	19	
12.	Campus Vacaria	21	
13.	Campus Veranópolis	10	
14.	Campus Viamão	01	

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD	R\$ UNIT ESTIMADO	R\$ TOTAL ESTIMADO
67	473222	MULTIPROCESSADOR INDUSTRIAL DE ALIMENTOS - COM 07 DISCOS	UNIDADE	15	R\$ 5.237,94	R\$ 78.569,10

Multiprocessador industrial de alimentos, destinado ao corte, fatiamento, ralamento e processamento de legumes, verduras e outros alimentos, confeccionado em aço inoxidável, com **07 discos intercambiáveis**, alta produtividade e sistema de segurança, adequado ao uso contínuo em cozinhas industriais e unidades de alimentação.

Características mínimas:

- Tipo: multiprocessador/processador industrial de alimentos;
- Estrutura confeccionada em **aço inoxidável**, resistente à corrosão e de fácil higienização;
- Produção aproximada mínima de **250 kg/h**;
- Potência nominal mínima de **600 W**; Motor com potência mínima de **0,5 CV**; Rotação aproximada de **380 a 440 rpm**; Alimentação elétrica **110/220 V**, com chave seletora ou sistema bivolt equivalente; Frequência: **60 Hz**; Motor monofásico; Acompanhar, no mínimo, **07 (sete) discos intercambiáveis**;
- Discos com diâmetro aproximado de **203 mm**;
- Possibilitar diferentes tipos de cortes, incluindo **fatiar, ralar e cortar em palitos (julienne)**;
- Conjunto mínimo de discos que permita cortes com diferentes espessuras, incluindo fatiadores e raladores;
- Possibilidade de utilização de acessórios para **corte em cubos**, ainda que adquiridos separadamente;
- Possuir **bocal amplo para alimentação** dos produtos;
- Possuir empurrador de alimentos; Tampa removível, facilitando a higienização;
- Sistema de segurança que permita o acionamento somente com **tampa e braço devidamente fechados**;
- Componentes em contato com alimentos confeccionados em materiais atóxicos e próprios para uso alimentar; Dimensões aproximadas: **590 mm de altura × 325 mm de largura × 520 mm de profundidade**, admitindo-se variações compatíveis com equipamentos equivalentes;
- Produto destinado ao uso profissional/industrial;
- Certificação pelo **INMETRO**, quando aplicável;
- Produto novo, de primeiro uso;
- Manual de instruções em língua portuguesa;
- Garantia mínima conforme estabelecida pelo fabricante, respeitada a garantia legal.

OBS.: O equipamento deverá ser fornecido completo, acompanhado de **no mínimo 07 discos e respectivo suporte**, bem como de todos os componentes necessários ao seu perfeito funcionamento.

Campus demandante		Quantidade	IMAGEM DE REFERÊNCIA: 
1.	Campus Alvorada - Voltagem Padrão: 220v	01	
2.	Campus Canoas - Voltagem Padrão: 220v	01	
3.	Campus Caxias do Sul - Voltagem Padrão: 220v	01	
4.	Campus Erechim - Voltagem Padrão: 220v	01	
5.	Campus Feliz - Voltagem Padrão: 220v	01	
6.	Campus Ibirubá - Voltagem Padrão: 220v	01	
7.	Campus Osório - Voltagem Padrão: 220v	01	
8.	Campus Porto Alegre - Voltagem Padrão: 110v	01	
9.	Campus Rio Grande - Voltagem Padrão: 220v	01	
10.	Campus Restinga: Voltagem Padrão: 220v	01	
11.	Campus Rolante - Voltagem Padrão: 220v	01	
12.	Campus Sertão - Voltagem Padrão: 220v	01	
13.	Campus Vacaria - Voltagem Padrão: 220v	02	
14.	Campus Viamão - Voltagem Padrão: 220v	01	

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD	R\$ UNIT ESTIMADO	R\$ TOTAL ESTIMADO
68	245032	PASS-THROUGH AQUECIDO EM AÇO INOX - CAPACIDADE PARA 24 GNS 1/1	UNIDADE	04	R\$ 7.605,24	R\$ 30.420,96

Pass-through aquecido profissional, destinado à **manutenção da temperatura de alimentos previamente aquecidos**, permitindo o acondicionamento organizado em recipientes padrão Gastronorm, adequado para cozinhas industriais e unidades de alimentação de grande demanda.

Características mínimas:

- Tipo: **pass-through aquecido vertical**;
- Capacidade para, no mínimo, **24 cubas/bandejas padrão GN 1/1**;
- Capacidade volumétrica aproximada de **540 litros**;
- Estrutura interna e externa confeccionada em **aço inoxidável**, resistente à corrosão e de fácil higienização;
- Isolamento térmico em **poliuretano injetado** ou material de desempenho equivalente;
- Aquecimento por **resistências elétricas blindadas** ou sistema equivalente;
- Possuir **controlador digital de temperatura**;
- Faixa de temperatura regulável de aproximadamente **+30 °C a +75 °C**, admitindo-se faixa superior;
- Sistema destinado à **manutenção dos alimentos quentes**, não sendo exigida função de cocção;
- Possuir níveis internos/suportes adequados para recipientes padrão **GN 1/1**;
- Possuir **02 portas**, permitindo acesso ao interior do equipamento;
- Portas com vedação adequada à conservação da temperatura;
- Possuir sistema de **umidificação interna**, evitando ressecamento excessivo dos alimentos;
- Possuir **rodízios**, sendo pelo menos parte deles dotados de travas;
- Alimentação elétrica: **220 V**;
- Potência compatível com a capacidade e faixa de temperatura do equipamento;
- Dimensões externas aproximadas: **710 mm de largura × 800 mm de profundidade × 2.050 mm de altura**, admitindo-se variações compatíveis com equipamentos equivalentes;
- Equipamento adequado ao uso comercial/profissional contínuo;
- Certificação de segurança pelo **INMETRO**, quando aplicável;
- Produto novo, de primeiro uso;
- Manual de instruções em língua portuguesa;
- Garantia mínima conforme fabricante, respeitada a garantia legal.

OBS.: O equipamento deverá ser fornecido completo e acompanhado de todos os componentes necessários ao seu perfeito funcionamento.

Campus demandante	Quantidade	IMAGEM DE REFERÊNCIA:
1. Campus Bento Gonçalves - Voltagem Padrão: 220v	1	
2. Campus Restinga - Voltagem Padrão: 220v	1	
3. Campus Sertão - Voltagem Padrão: 220v	2	



ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD	R\$ UNIT ESTIMADO	R\$ TOTAL ESTIMADO
69	330629	PIA ASSEPSIA 50X50 CUBA 40X34 430 COM VÁLVULA	UNIDADE	15	R\$ 1.044,21	R\$ 15.663,15

Pia de assepsia em aço inoxidável com cuba e válvula.

Pia de assepsia confeccionada integralmente em aço inoxidável, destinada à higienização das mãos em ambientes institucionais, laboratoriais, hospitalares, ambulatoriais ou similares.

Dimensões externas aproximadas de **500 x 500 mm**.

Equipada com **01 (uma) cuba** em aço inoxidável, com dimensões internas aproximadas de **400 x 340 x 180 mm**;

Fabricada em aço inoxidável **AISI 304**, com acabamento escovado ou polido, resistente à corrosão e de fácil higienização.

Deverá possuir bordas dobradas ou reforçadas, sem rebarbas ou arestas cortantes, proporcionando segurança ao usuário.

Fornecida com **válvula de escoamento compatível**, em aço inoxidável ou material de alta resistência à corrosão, com diâmetro compatível com a cuba.

Produto destinado à instalação em parede, devendo ser fornecido com os acessórios necessários para fixação ou indicar claramente a compatibilidade com suportes comerciais.

O produto deverá apresentar acabamento uniforme, soldas contínuas e acabamento sanitário, sem porosidades, fissuras ou imperfeições que comprometam a higiene e a durabilidade.

Garantia mínima de **12 (doze) meses** contra defeitos de fabricação.

Campus demandante		Quantidade	IMAGEM DE REFERÊNCIA: 
1.	Campus Alvorada	01	
2.	Campus Canoas	01	
3.	Campus Caxias do Sul	01	
4.	Campus Erechim	01	
5.	Campus Feliz	01	
6.	Campus Ibirubá	01	
7.	Campus Porto Alegre	01	
8.	Campus Osório	01	
9.	Campus Restinga	01	
10.	Campus Rio Grande	01	
11.	Campus Rolante	01	
12.	Campus Sertão	02	
13.	Campus Vacaria	01	
14.	Campus Viamão	01	

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QT D	R\$ UNIT ESTIMADO	R\$ TOTAL ESTIMADO
70	469276	PIA INOX 120 x 60 1 CUBA	UNIDADE	28	R\$ 2.863,54	R\$ 80.179,12

Pia industrial em aço inoxidável com uma cuba, espelho e prateleira inferior lisa:

Pia industrial confeccionada em aço inoxidável, destinada às atividades de higienização, preparo e manipulação de alimentos em cozinhas industriais, refeitórios, laboratórios ou ambientes similares.

Dimensões aproximadas de **1.200 mm (comprimento) x 600 mm (profundidade) x 890 mm (altura do tampo)**.

Dotada de **espelho (frontão)** com altura aproximada de **70 mm**, totalizando altura aproximada de **960 mm**, admitindo variação compatível com o padrão construtivo do fabricante.

Tampo confeccionado em **aço inoxidável AISI 304**, com espessura mínima de **1,0 mm**, acabamento escovado ou equivalente, resistente à corrosão e adequado ao contato com alimentos.

Equipada com **01 (uma) cuba estampada**, confeccionada em aço inoxidável AISI 304, com dimensões internas aproximadas de **500 x 400 x 250 mm**.

Estrutura confeccionada em tubos de aço inoxidável ou outro material metálico de resistência mecânica equivalente ou superior, adequada ao uso em cozinhas industriais.

Dotada de **prateleira inferior lisa**, destinada ao apoio e armazenamento de utensílios e materiais, confeccionada em aço inoxidável AISI 304, AISI 430 ou outro material metálico com resistência à corrosão equivalente.

Pés providos de **sapatas niveladoras reguláveis**, resistentes à umidade e ao desgaste, permitindo o nivelamento do equipamento em pisos irregulares.

A montagem deverá ser realizada por sistema que assegure rigidez, estabilidade e segurança estrutural, podendo ser por encaixe, parafusamento, soldagem ou outro método construtivo equivalente.

A cuba deverá ser fornecida com **válvula de escoamento compatível**, em aço inoxidável ou material de elevada resistência à corrosão; O equipamento deverá apresentar acabamento sanitário, com superfícies lisas, soldas contínuas, sem rebarbas, arestas cortantes, frestas ou porosidades, garantindo facilidade de limpeza e atendimento às boas práticas de manipulação de alimentos; Capacidade estrutural compatível com a utilização em ambiente institucional e cozinha industrial.

Garantia mínima de **12 (doze) meses** contra defeitos de fabricação.

"A pia deverá ser fornecida com furação de fábrica para instalação de torneira de bancada, em posição adequada junto à cuba, compatível com o modelo de torneira a ser instalado." Antes da fabricação e/ou entrega do material, o fornecedor deverá obrigatoriamente consultar o projetista responsável para confirmar o modelo da torneira e a respectiva bitola/diâmetro do furo necessário, devendo a furação ser executada conforme as especificações fornecidas pelo projetista. Não será aceita a entrega da pia com furação executada sem a prévia confirmação dessas informações.

Campus demandante		Quantidade	IMAGEM DE REFERÊNCIA: 
1.	Campus Alvorada	03	
2.	Campus Canoas	02	
3.	Campus Caxias do Sul	03	
4.	Campus Erechim	02	
5.	Campus Feliz	02	
6.	Campus Ibirubá	02	
7.	Campus Porto Alegre	03	
8.	Campus Osório	02	
9.	Campus Restinga	02	
10.	Campus Rio Grande	02	
11.	Campus Rolante	02	
12.	Campus Viamão	02	
13.	Campus Zona Norte	01	

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QT D	R\$ UNIT ESTIMADO	R\$ TOTAL ESTIMADO
71	469276	PIA INOX 120 x 60 1 CUBA	UNIDADE	06	R\$ 2.863,54	R\$ 17.181,24

Pia industrial em aço inoxidável com uma cuba, espelho e prateleira inferior lisa:

COTA RESERVADA DE ATÉ 25% PARA ME/EPP, CONFORME ART. 48, III, DA LC Nº 123/2006 - DO ITEM: 70

DESCRIÇÃO DETALHADA: IDEM AO ITEM 70

Campus demandante	Quantidade
1. Campus Vacaria	06

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QT D	R\$ UNIT ESTIMADO	R\$ TOTAL ESTIMADO
72	614247	PIA INOX 250X70 1 CUBA 60X50X30 304	UNIDADE	30	R\$ 3.889,24	R\$ 116.677,20

Pia industrial em aço inoxidável com 01 cuba e prateleira inferior.

Pia industrial confeccionada em aço inoxidável, destinada às atividades de higienização, preparo e manipulação de alimentos.

Dimensões aproximadas de **2.500 mm (comprimento) x 700 mm (profundidade) x 850 mm (altura)**.

Tampo confeccionado em **aço inoxidável AISI 304**, com espessura mínima de **1,0 mm**, acabamento escovado, resistente à corrosão e adequado ao contato com alimentos.

Equipada com **01 (uma) cuba estampada**, confeccionada em **aço inoxidável AISI 304**, com dimensões internas aproximadas de **600 x 500 x 300 mm**, dotada de cantos internos arredondados para facilitar a higienização.

Estrutura confeccionada em tubos de aço inoxidável de resistência mecânica compatível com a utilização em cozinhas industriais, provida de travamentos estruturais que garantam estabilidade ao conjunto.

Dotada de **prateleira inferior** confeccionada em aço inoxidável, destinada ao apoio e armazenamento de utensílios e materiais.

Pés tubulares em aço inoxidável, providos de **sapatas niveladoras reguláveis**, resistentes à umidade e ao desgaste, permitindo o ajuste da bancada em pisos irregulares.

A cuba deverá ser fornecida com **válvula de escoamento em aço inoxidável ou material de elevada resistência à corrosão**, compatível com suas dimensões.

Todas as superfícies deverão possuir acabamento sanitário, com soldas contínuas, sem rebarbas, frestas, porosidades ou arestas cortantes, garantindo facilidade de limpeza e atendimento às boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos.

Capacidade estrutural compatível com a utilização em ambiente institucional e cozinha industrial.

Garantia mínima de **12 (doze) meses** contra defeitos de fabricação.

"A pia deverá ser fornecida com furação de fábrica para instalação de torneira de bancada, em posição adequada junto à cuba, compatível com o modelo de torneira a ser instalado." Antes da fabricação e/ou entrega do material, o fornecedor deverá obrigatoriamente consultar o projetista responsável para confirmar o modelo da torneira e a respectiva bitola/diâmetro do furo necessário, devendo a furação ser executada conforme as especificações fornecidas pelo projetista. Não será aceita a entrega da pia com furação executada sem a prévia confirmação dessas informações.

Campus demandante	Quantidade
1. Campus Canoas	03
2. Campus Caxias do Sul	03
3. Campus Erechim	03
4. Campus Feliz	03
5. Campus Ibirubá	03
6. Campus Osório	03
7. Campus Rio Grande	03
8. Campus Rolante	03
9. Campus Vacaria	03
10. Campus Viamão	03

IMAGEM DE REFERÊNCIA:



ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QT D	R\$ UNIT ESTIMADO	R\$ TOTAL ESTIMADO
73	614247	PIA INOX 250X70 1 CUBA 60X50X30 304	UNIDADE	09	R\$ 3.889,24	R\$ 35.003,16

Pia industrial em aço inoxidável com 01 cuba e prateleira inferior.

COTA RESERVADA DE ATÉ 25% PARA ME/EPP, CONFORME ART. 48, III, DA LC Nº 123/2006 - DO ITEM: 72

DESCRIÇÃO DETALHADA: IDEM AO ITEM 72

Campus demandante	Quantidade
1. Campus Alvorada	03
2. Campus Porto Alegre	03
3. Campus restinga	03

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD	R\$ UNIT ESTIMADO	R\$ TOTAL ESTIMADO
74	623781	PIA INOX 288X70 2 CUBAS 60X50X30	UNIDADE	19	R\$ 4.280,92	R\$ 81.337,48

Pia industrial em aço inoxidável com duas cubas e prateleira inferior

Pia industrial confeccionada em aço inoxidável, destinada às atividades de higienização, preparo e manipulação de alimentos em cozinhas industriais, refeitórios, laboratórios ou ambientes similares.

Dimensões aproximadas de **2.880 mm (comprimento) x 700 mm (profundidade) x 850 mm (altura)**,

Tampo confeccionado em **aço inoxidável AISI 304**, com espessura mínima de **1,0 mm**, acabamento escovado ou equivalente, resistente à corrosão e adequado ao contato com alimentos.

Equipada com **02 (duas) cubas estampadas**, confeccionadas em aço inoxidável AISI 304, com dimensões internas aproximadas de **600 x 500 x 300 mm** cada, dotadas de cantos internos arredondados para facilitar a higienização.

Estrutura confeccionada em tubos de aço inoxidável ou outro material metálico de resistência mecânica equivalente ou superior, apropriado para utilização em cozinhas industriais, provida de travamentos estruturais que assegurem estabilidade ao conjunto.

Dotada de **prateleira inferior**, confeccionada em aço inoxidável AISI 304, AISI 430 ou material metálico com resistência à corrosão equivalente, destinada ao apoio e armazenamento de utensílios e materiais.

Pés tubulares providos de **sapatas niveladoras reguláveis**, resistentes à umidade e ao desgaste, permitindo o perfeito nivelamento do equipamento.

Cada cuba deverá ser fornecida com **válvula de escoamento compatível**, em aço inoxidável ou material de elevada resistência à corrosão.

O equipamento deverá apresentar acabamento sanitário, com soldas contínuas, superfícies lisas, sem rebarbas, arestas cortantes, frestas ou porosidades, garantindo facilidade de limpeza e atendimento às boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos.

Capacidade estrutural compatível com a utilização em ambiente institucional e cozinha industrial.

Garantia mínima de **12 (doze) meses** contra defeitos de fabricação.

"A pia deverá ser fornecida com furação de fábrica para instalação de torneira de bancada, em posição adequada junto à cuba, compatível com o modelo de torneira a ser instalado." Antes da fabricação e/ou entrega do material, o fornecedor deverá obrigatoriamente consultar o projetista responsável para confirmar o modelo da torneira e a respectiva bitola/diâmetro do furo necessário, devendo a furação ser executada conforme as especificações fornecidas pelo projetista. Não será aceita a entrega da pia com furação executada sem a prévia confirmação dessas informações.

Campus demandante	Quantidade	IMAGEM DE REFERÊNCIA: 
1. Campus Alvorada	01	
2. Campus Canoas	01	
3. Campus Caxias do Sul	01	
4. Campus Erechim	01	
5. Campus Feliz	01	
6. Campus Ibirubá	01	
7. Campus Porto Alegre	01	
8. Campus Osório	04	
9. Campus Restinga	01	
10. Campus Rio Grande	01	
11. Campus Rolante	01	
12. Campus Vacaria	03	
13. Campus Viamão	01	
14. Campus Zona Norte	01	

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD	R\$ UNIT ESTIMADO	R\$ TOTAL ESTIMADO
75	635816	POLTRONA BALANÇO PARA AMAMENTAÇÃO	UNIDADE	19	R\$ 2.093,25	R\$ 39.771,75

Poltrona de amamentação com sistema de balanço e puff para apoio dos pés.

Poltrona destinada à amamentação, leitura e descanso, com sistema de balanço, acompanhada de puff para apoio dos pés. Estrutura confeccionada em madeira de reflorestamento, podendo ser em pinus, eucalipto ou material equivalente de resistência igual ou superior, devidamente tratada contra umidade e agentes biológicos.

Assento e encosto estofados com espuma de poliuretano de densidade mínima D28 ou superior, complementados por enchimento em fibra siliconada ou material de qualidade equivalente, proporcionando conforto, sustentação e ergonomia durante o uso.

Revestimento em tecido tipo veludo, suede, linho, poliéster ou outro material de qualidade equivalente, resistente ao uso contínuo, de fácil limpeza e manutenção.

Sistema de balanço com movimento suave, estruturado de forma a proporcionar estabilidade e segurança ao usuário.

Puff estofado para apoio dos pés, compatível com a poltrona, confeccionado com materiais de resistência e acabamento equivalentes ao conjunto.

Dimensões aproximadas da poltrona:

- Altura: entre 100 e 115 cm;
- Largura: entre 65 e 75 cm;
- Profundidade: entre 75 e 85 cm.
- Cor: preferencialmente cinza

Capacidade mínima de carga: **120 kg**.

O produto deverá apresentar acabamento uniforme, sem rebarbas, saliências ou defeitos de fabricação, sendo entregue montado ou acompanhado de manual e ferragens necessárias para montagem.

Garantia mínima de **12 (doze) meses** contra defeitos de fabricação.

Campus demandante	Quantidade	IMAGEM DE REFERÊNCIA: 
1. Reitoria	02	
2. Campus Alvorada	01	
3. Campus Canoas	01	
4. Campus Caxias do Sul	01	
5. Campus Erechim	01	
6. Campus Feliz	01	
7. Campus Ibirubá	01	
8. Campus Osório	01	
9. Campus Rio Grande	01	
10. Campus Rolante	07	
11. Campus Vacaria	01	
12. Campus Zona Norte	01	

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD	R\$ UNIT ESTIMADO	R\$ TOTAL ESTIMADO
76	426511	REFRESQUEIRA INDUSTRIAL - 02 RESERVATÓRIOS DE 16 LITROS	UNIDADE	28	R\$ 2.977,46	R\$ 83.368,88

Refresqueira industrial elétrica, destinada à conservação, refrigeração, homogeneização e distribuição de sucos e outras bebidas frias, com **02 reservatórios independentes de 16 litros cada**, totalizando capacidade mínima de **32 litros**, adequada ao uso contínuo em refeitórios e unidades de alimentação.

Características mínimas:

- Possuir **02 (dois) reservatórios independentes**; Capacidade mínima de **16 litros por reservatório**, totalizando **32 litros**; Reservatórios transparentes, resistentes a impactos e de fácil higienização; Gabinete confeccionado em **aço inoxidável**, resistente à corrosão; Sistema de refrigeração por **compressor hermético**; Sistema de **agitação por pás**, adequado a bebidas de diferentes densidades; Rotação das pás de aproximadamente **40 rpm**; Comandos independentes para acionamento da **refrigeração e dos agitadores**; Sistema de controle automático de temperatura; Faixa de conservação das bebidas de aproximadamente **4 °C a 7 °C**; Torneiras resistentes, desmontáveis e de fácil higienização; Possuir **pingadeira removível**; Capa do evaporador ou componente em contato direto com a bebida confeccionado em **aço inoxidável AISI 304** ou material de desempenho equivalente;
- Utilizar fluido refrigerante permitido pela legislação vigente e de menor impacto ambiental; Alimentação elétrica em **110 V ou 220 V**, conforme necessidade da unidade demandante;
- Equipamento **não necessariamente bivolt**, sendo aceita versão específica para a tensão solicitada;
- Dimensões aproximadas: **410 mm de largura × 490 mm de profundidade × 680 mm de altura**, admitindo-se variações compatíveis com equipamentos equivalentes;
- Equipamento certificado pelo **INMETRO**, conforme regulamentação aplicável;
- Produto novo, de primeiro uso;
- Manual de instruções em língua portuguesa;
- Garantia mínima conforme fabricante, respeitada a garantia legal.

OBS.: O equipamento deverá ser fornecido completo, acompanhado dos reservatórios, tampas, pás agitadoras, torneiras, pingadeira e demais componentes necessários ao seu perfeito funcionamento.

Campus demandante	Quantidade
1. Campus Alvorada - Voltagem Padrão: 220v	02
2. Campus BG - Voltagem Padrão: 220v	01
3. Campus Canoas - Voltagem Padrão: 220v	02
4. Campus Caxias do Sul - Voltagem Padrão: 220v	02
5. Campus Erechim - Voltagem Padrão: 220v	04
6. Campus Farroupilha - Voltagem Padrão: 220v	02
7. Campus Feliz - Voltagem Padrão: 220v	02
8. Campus Ibirubá - Voltagem Padrão: 220v	02
9. Campus Osório - Voltagem Padrão: 220v	02
10. Campus Porto Alegre - Voltagem Padrão: 110v	02
11. Campus Rio Grande - Voltagem Padrão: 220v	02
12. Campus Restinga: Voltagem Padrão: 220v	02
13. Campus Rolante - Voltagem Padrão: 220v	02
14. Campus Sertão - Voltagem Padrão: 220v	01
15. Campus Vacaria - Voltagem Padrão: 220v	03
16. Campus Viamão - Voltagem Padrão: 220v	02
17. Campus Zona - Voltagem Padrão: 220v	01

IMAGEM DE REFERÊNCIA:



ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD	R\$ UNIT ESTIMADO	R\$ TOTAL ESTIMADO
77	426511	REFRESQUEIRA INDUSTRIAL - 02 RESERVATÓRIOS DE 16 LITROS	UNIDADE	06	R\$ 2.977,46	R\$ 17.864,76

Refresqueira industrial elétrica, destinada à conservação, refrigeração, homogeneização e distribuição de sucos e outras bebidas frias, com **02 reservatórios independentes de 16 litros cada**, totalizando capacidade mínima de **32 litros**, adequada ao uso contínuo em refeitórios e unidades de alimentação.

COTA RESERVADA DE ATÉ 25% PARA ME/EPP, CONFORME ART. 48, III, DA LC Nº 123/2006 - DO ITEM: 76

DESCRIÇÃO DETALHADA: IDEM AO ITEM 76

Campus demandante	Quantidade
1. Campus Erechim - Voltagem Padrão: 220v	04
2. Campus Rolante - Voltagem Padrão: 220v	02

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD	R\$ UNIT ESTIMADO	R\$ TOTAL ESTIMADO
78	389628	REFRIGERADOR - FREEZER HORIZONTAL 02 PORTAS - 530 LITROS	UNIDADE	18	R\$ 3.464,34	R\$ 62.358,12

Freezer horizontal de grande capacidade, destinado ao armazenamento e conservação de alimentos congelados e refrigerados, com **duas portas superiores independentes**, controle eletrônico de temperatura e possibilidade de funcionamento nos modos freezer e refrigerador, adequado para utilização em cozinhas e unidades de alimentação.

Características mínimas:

- Capacidade líquida total mínima de **530 litros**;
- Tipo: **horizontal**;
- Possuir **02 (duas) portas superiores independentes**;
- Função dupla: **freezer/congelador e refrigerador**;
- Controle eletrônico de temperatura;
- Pannel de controle externo;
- Degelo manual;
- Possuir **dreno frontal**, facilitando o escoamento da água durante o descongelamento e higienização;
- Interior confeccionado em material resistente à corrosão e de fácil higienização;
- Possuir **04 rodízios**, facilitando a movimentação do equipamento;
- Eficiência energética **Classe A**, ou classificação equivalente vigente;
- Potência aproximada de **160 W**, admitindo-se variações conforme tecnologia do fabricante;
- Alimentação elétrica em **110 V ou 220 V**, conforme necessidade da unidade demandante;
- Capacidade de operar como refrigerador em faixa compatível com aproximadamente **+1 °C a +5 °C**;
- Dimensões externas aproximadas: **1.473 mm de largura × 780 mm de profundidade × 960 mm de altura**, admitindo-se variações compatíveis com equipamentos equivalentes;
- Peso aproximado de **68 kg**;
- Produto certificado/homologado pelo **INMETRO**, quando aplicável;
- Produto novo, de primeiro uso;
- Manual de instruções em língua portuguesa;
- Garantia mínima de **12 (doze) meses**.

Campus demandante	Quantidade
1. Campus Alvorada - Voltagem Padrão: 220v	01
2. Campus Canoas - Voltagem Padrão: 220v	01
3. Campus Caxias do Sul - Voltagem Padrão: 220v	01
4. Campus Erechim - Voltagem Padrão: 220v	02
5. Campus Farroupilha - Voltagem Padrão: 220v	01
6. Campus Feliz - Voltagem Padrão: 220v	01
7. Campus Ibirubá - Voltagem Padrão: 220v	01
8. Campus Osório - Voltagem Padrão: 220v	02
9. Campus Porto Alegre - Voltagem Padrão: 110v	01
10. Campus Rio Grande - Voltagem Padrão: 220v	01
11. Campus Restinga: Voltagem Padrão: 220v	01
12. Campus Rolante - Voltagem Padrão: 220v	01
13. Campus Sertão - Voltagem Padrão: 220v	01
14. Campus Vacaria - Voltagem Padrão: 220v	02
15. Campus Viamão - Voltagem Padrão: 220v	01

IMAGEM DE REFERÊNCIA:



ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD	R\$ UNIT ESTIMADO	R\$ TOTAL ESTIMADO
79	253537	REFRIGERADOR – GELADEIRA FROST FREE - CAPACIDADE MÍNIMA 480 LITROS	UNIDADE	34	R\$ 2.990,88	R\$ 101.689,92

Refrigerador vertical tipo Side by Side, com compartimentos independentes para refrigeração e congelamento dispostos lado a lado, sistema Frost Free e tecnologia de controle eficiente de refrigeração, destinado ao armazenamento e conservação de alimentos refrigerados e congelados.

Características mínimas:

- Tipo: refrigerador **Side by Side**, com 02 portas verticais; Capacidade líquida total mínima de **480 litros**; Compartimentos independentes para **refrigerador e freezer**; Capacidade mínima do refrigerador de aproximadamente **315 litros**; Capacidade mínima do freezer de aproximadamente **160 litros**; Sistema de refrigeração **Frost Free**, dispensando descongelamento manual; Compressor com tecnologia **Inverter ou equivalente**, que proporcione eficiência energética e controle adequado da refrigeração; Sistema de circulação/distribuição uniforme do ar frio; Controle independente de temperatura dos compartimentos refrigerador e freezer; Refrigerador com faixa de temperatura adequada à conservação de alimentos refrigerados; Freezer capaz de operar em temperatura de **-18 °C ou inferior**; Possuir painel eletrônico/digital para controle das funções; Possuir funções de **resfriamento e congelamento rápido**, ou equivalentes; Possuir **alarme de porta aberta**; Prateleiras internas resistentes, removíveis e/ou reguláveis; Possuir gavetas internas para organização dos alimentos; Prateleiras/compartimentos nas portas; Iluminação interna em **LED ou tecnologia equivalente**; Portas e acabamento externo resistentes à corrosão e de fácil higienização; Possuir pés niveladores;
- Alimentação elétrica: **110v e/ou 220 V**, conforme necessidade da unidade; Frequência: **60 Hz**;
- Classificação de eficiência energética conforme regulamentação vigente do INMETRO;
- Dimensões máximas aproximadas: **95 cm de largura × 180 cm de altura × 65 cm de profundidade**, admitindo-se variações compatíveis com o espaço disponível para instalação;
- Produto novo, de primeiro uso;
- Manual de instruções em língua portuguesa;
- Garantia mínima de **12 meses**.

OBS.: O equipamento deverá ser fornecido completo, acompanhado de todas as prateleiras, gavetas e demais componentes necessários ao seu perfeito funcionamento.

Campus demandante		Quantidade	IMAGEM DE REFERÊNCIA: 
1.	Campus Alvorada - Voltagem Padrão: 220v	03	
2.	Campus Canoas - Voltagem Padrão: 220v	02	
3.	Campus Erechim - Voltagem Padrão: 220v	04	
4.	Campus Ibirubá - Voltagem Padrão: 220v	02	
5.	Campus Osório - Voltagem Padrão: 220v	03	
6.	Campus Porto Alegre - Voltagem Padrão: 110v	03	
7.	Campus Rio Grande - Voltagem Padrão: 220v	05	
8.	Campus Restinga: Voltagem Padrão: 220v	02	
9.	Campus Rolante - Voltagem Padrão: 220v	02	
10.	Campus Sertão - Voltagem Padrão: 220v	02	
11.	Campus Vacaria - Voltagem Padrão: 220v	04	
12.	Campus Viamão - Voltagem Padrão: 220v	02	

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD	R\$ UNIT ESTIMADO	R\$ TOTAL ESTIMADO
80	253537	REFRIGERADOR – GELADEIRA FROST FREE - CAPACIDADE MÍNIMA 480 LITROS	UNIDADE	09	R\$ 2.990,88	R\$ 26.917,92

Refrigerador vertical tipo Side by Side, com compartimentos independentes para refrigeração e congelamento dispostos lado a lado, sistema Frost Free e tecnologia de controle eficiente de refrigeração, destinado ao armazenamento e conservação de alimentos refrigerados e congelados.

COTA RESERVADA DE ATÉ 25% PARA ME/EPP, CONFORME ART. 48, III, DA LC Nº 123/2006 - DO ITEM: 79

DESCRIÇÃO DETALHADA: IDEM AO ITEM 79

Campus demandante		Quantidade
1.	Campus BG - Voltagem Padrão: 220v	02
2.	Campus Caxias do Sul - Voltagem Padrão: 220v	02
3.	Campus Farroupilha - Voltagem Padrão: 220v	03
4.	Campus Feliz - Voltagem Padrão: 220v	02

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD	R\$ UNIT ESTIMADO	R\$ TOTAL ESTIMADO
81	482609	REFRIGERADOR: GELADEIRA INDUSTRIAL VERTICAL - 02 PORTAS - CAPACIDADE MÍNIMA 900 LITROS	UNIDADE	12	R\$ 13.989,44	R\$ 167.873,28

Refrigerador industrial vertical, destinado ao armazenamento e conservação de alimentos refrigerados em cozinhas industriais e unidades de alimentação, com capacidade mínima de 900 litros, **02 (duas) portas**, estrutura resistente à corrosão, sistema de refrigeração por ar forçado e controle digital de temperatura, adequado ao uso profissional contínuo.

Características mínimas:

- Capacidade interna mínima de **900 litros**; Tipo: refrigerador industrial vertical; Possuir **02 (duas) portas**; Estrutura externa confeccionada em **aço inoxidável**, resistente à corrosão e adequada ao uso em cozinhas profissionais;
- Revestimento interno confeccionado em **aço inoxidável ou material de resistência, durabilidade, segurança sanitária e facilidade de higienização equivalente ou superior**; Sistema de refrigeração por **circulação de ar forçado ou tecnologia equivalente**, que proporcione distribuição uniforme da temperatura no interior do equipamento;
- Possuir **controlador digital de temperatura**; Faixa de temperatura adequada à conservação de alimentos refrigerados, abrangendo, no mínimo, temperaturas entre aproximadamente **+1 °C e +7 °C**; Possuir prateleiras internas reguláveis e/ou removíveis, adequadas ao armazenamento organizado dos alimentos; Prateleiras confeccionadas em material resistente à corrosão, umidade e baixas temperaturas, de fácil higienização;
- Portas com sistema de vedação adequado à conservação da temperatura interna; Isolamento térmico compatível com a utilização profissional e com a manutenção da temperatura especificada; Sistema de refrigeração dimensionado para funcionamento contínuo em ambiente de cozinha profissional; Superfícies internas lisas, resistentes, impermeáveis e de fácil limpeza e higienização; Pés reguláveis ou sistema equivalente que permita adequado nivelamento do equipamento; Utilização de fluido refrigerante permitido pela legislação ambiental vigente; Alimentação elétrica: **110v e/ou 220 V**; Frequência: **60 Hz**;
- Dimensões externas compatíveis com equipamentos industriais desta capacidade, **admitindo-se variações entre fabricantes**, desde que não comprometam a instalação no espaço destinado ao equipamento;
- Produto novo, de primeiro uso;
- Manual de instruções em língua portuguesa;
- Garantia mínima de **12 (doze) meses** contra defeitos de fabricação.

OBS.: O equipamento deverá ser fornecido completo, acompanhado das prateleiras e demais componentes necessários ao seu perfeito funcionamento.

Campus demandante		Quantidade	IMAGEM DE REFERÊNCIA: 
1.	Campus Alvorada - Voltagem Padrão: 220v	01	
2.	Campus Canoas - Voltagem Padrão: 220v	01	
3.	Campus Caxias do Sul - Voltagem Padrão: 220v	01	
4.	Campus Erechim - Voltagem Padrão: 220v	01	
5.	Campus Feliz - Voltagem Padrão: 220v	01	
6.	Campus Osório - Voltagem Padrão: 220v	01	
7.	Campus Porto Alegre - Voltagem Padrão: 110v	01	
8.	Campus Rio Grande - Voltagem Padrão: 220v	01	
9.	Campus Restinga: Voltagem Padrão: 220v	01	
10.	Campus Rolante - Voltagem Padrão: 220v	01	
11.	Campus Vacaria - Voltagem Padrão: 220v	01	
12.	Campus Viamão - Voltagem Padrão: 220v	01	

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD	R\$ UNIT ESTIMADO	R\$ TOTAL ESTIMADO
82	482609	REFRIGERADOR: GELADEIRA INDUSTRIAL VERTICAL - 02 PORTAS - CAPACIDADE MÍNIMA 900 LITROS	UNIDADE	03	R\$ 13.989,44	R\$ 41.968,32

Refrigerador industrial vertical, destinado ao armazenamento e conservação de alimentos refrigerados em cozinhas industriais e unidades de alimentação, com capacidade mínima de 900 litros, **02 (duas) portas**, estrutura resistente à corrosão, sistema de refrigeração por ar forçado e controle digital de temperatura, adequado ao uso profissional contínuo.

COTA RESERVADA DE ATÉ 25% PARA ME/EPP, CONFORME ART. 48, III, DA LC Nº 123/2006 - DO ITEM: 81

DESCRIÇÃO DETALHADA: IDEM AO ITEM 81

Campus demandante	Quantidade
1. Campus Ibirubá - Voltagem Padrão: 220v	01
2. Campus Sertão - Voltagem Padrão: 220v	02

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD	R\$ UNIT ESTIMADO	R\$ TOTAL ESTIMADO
83	434367	REFRIGERADOR COMERCIAL VERTICAL - 03 PORTAS - CAPACIDADE MÍNIMA 2.100 LITROS	UNIDADE	10	R\$ 19.235,23	R\$ 192.352,30

Refrigerador comercial vertical de grande capacidade, destinado à conservação de alimentos e bebidas em cozinhas industriais e unidades de alimentação, com **03 portas verticais inteiriças**, capacidade mínima de **2.100 litros**, sistema de refrigeração por ar forçado e prateleiras internas reguláveis.

Características mínimas:

- Capacidade mínima de **2.100 litros**; Tipo: refrigerador comercial vertical; Possuir **03 (três) portas verticais inteiriças e cegas**; Portas com fechamento automático; Possuir sistema de trava e puxadores embutidos ou sistema equivalente; Temperatura de operação de aproximadamente **0 °C a +7 °C**; Sistema de refrigeração por **ar forçado com evaporador aletado**, ou tecnologia equivalente; Controlador eletrônico com **indicador digital de temperatura**; Revestimento interno confeccionado em **aço inoxidável 304**; Revestimento externo resistente à corrosão e de fácil higienização, em aço inoxidável ou aço revestido com acabamento tipo inox;
- Construção do gabinete tipo **monobloco**;
- Possuir, no mínimo, **04 níveis de prateleiras aramadas e reguláveis**, revestidas em material resistente à corrosão ou confeccionadas em aço inoxidável;
- Possuir estrado inferior removível e de fácil higienização;
- Possuir **rodízios com travas**, facilitando a movimentação e estabilização;
- Degelo manual ou sistema equivalente/superior;
- Alimentação elétrica: **110v e/ou 220 V**; Frequência: **60 Hz**;
- Dimensões aproximadas: **2.100 mm de largura × 900 mm de profundidade × 2.010 mm de altura**, admitindo-se variações compatíveis com equipamentos equivalentes;
- Peso aproximado de referência: **230 kg**; Produto destinado ao uso **comercial/profissional**;
- Equipamento certificado pelo **INMETRO**, conforme regulamentação aplicável;
- Produto novo, de primeiro uso;
- Manual de instruções em língua portuguesa;
- Garantia mínima de **12 meses** contra defeitos de fabricação.

OBS.: O equipamento deverá ser fornecido completo, acompanhado das prateleiras, estrados e demais componentes necessários ao seu perfeito funcionamento.

Campus demandante	Quantidade	IMAGEM DE REFERÊNCIA: 
1. Campus Canoas - Voltagem Padrão: 220v	01	
2. Campus Caxias do Sul - Voltagem Padrão: 220v	01	
3. Campus Erechim - Voltagem Padrão: 220v	01	
4. Campus Feliz - Voltagem Padrão: 220v	01	
5. Campus Ibirubá - Voltagem Padrão: 220v	01	
6. Campus Osório - Voltagem Padrão: 220v	01	
7. Campus Rio Grande - Voltagem Padrão: 220v	01	
8. Campus Rolante - Voltagem Padrão: 220v	01	
9. Campus Vacaria - Voltagem Padrão: 220v	01	
10. Campus Viamão - Voltagem Padrão: 220v	01	

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD	R\$ UNIT ESTIMADO	R\$ TOTAL ESTIMADO
84	434367	REFRIGERADOR COMERCIAL VERTICAL - 03 PORTAS - CAPACIDADE MÍNIMA 2.100 LITROS	UNIDADE	03	R\$ 19.235,23	R\$ 57.705,69

Refrigerador comercial vertical de grande capacidade, destinado à conservação de alimentos e bebidas em cozinhas industriais e unidades de alimentação, com **03 portas verticais inteiriças**, capacidade mínima de **2.100 litros**, sistema de refrigeração por ar forçado e prateleiras internas reguláveis.

COTA RESERVADA DE ATÉ 25% PARA ME/EPP, CONFORME ART. 48, III, DA LC Nº 123/2006 - DO ITEM: 83

DESCRIÇÃO DETALHADA: IDEM AO ITEM 83

Campus demandante	Quantidade
1. Campus Alvorada - Voltagem Padrão: 220v	01
2. Campus Porto Alegre – Voltagem Padrão: 110v	01
3. Campus Restinga - Voltagem Padrão: 220v	01

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD	R\$ UNIT ESTIMADO	R\$ TOTAL ESTIMADO
85	601114	REFRIGERADOR - MINI CÂMARA PARA CONGELADOS - 02 PORTAS - CAPACIDADE APROXIMADA DE 1.900 LITROS	UNIDADE	10	R\$ 19.263,27	R\$ 192.632,70

Mini câmara frigorífica vertical destinada ao **armazenamento e conservação de alimentos congelados**, com duas portas, sistema de refrigeração por ar forçado, controlador digital de temperatura e prateleiras internas, adequada para utilização em cozinhas industriais e unidades de alimentação.

Características mínimas:

- Capacidade nominal aproximada de **1.900 litros**;
- Aplicação: armazenamento de **produtos congelados**;
- Possuir **02 (duas) portas verticais**;
- Faixa de temperatura de operação de aproximadamente **-18 °C a -15 °C**;
- Sistema de refrigeração por **ar forçado**;
- Possuir **controlador digital de temperatura**;
- Gabinete externo confeccionado em **aço inoxidável**, resistente à corrosão e de fácil higienização;
- Revestimento interno confeccionado em **aço galvanizado**, com fundo em aço inoxidável, ou material de resistência e desempenho equivalente/superior;
- Isolamento térmico em **poliuretano injetado** ou tecnologia equivalente;
- Fornecida com **kit de prateleiras internas**, adequadas ao armazenamento organizado dos alimentos;
- Capacidade de carga mínima de **700 kg**;
- Pés confeccionados em material resistente, com **regulagem de altura**;
- Alimentação elétrica: **110v e/ou 220 V**; Frequência: **60 Hz**;
- Dimensões aproximadas: **1.560 mm de largura × 810 mm de profundidade × 2.250 mm de altura**, admitindo-se variações compatíveis com equipamentos equivalentes;
- Estrutura adequada ao uso comercial/profissional contínuo;
- Superfícies internas de fácil limpeza e higienização;
- Produto novo, de primeiro uso;
- Manual de instruções em língua portuguesa;
- Garantia mínima de **12 meses** contra defeitos de fabricação.

OBS.: O equipamento deverá ser fornecido completo, acompanhado do **kit de prateleiras** e de todos os componentes necessários ao seu perfeito funcionamento.

Campus demandante		Quantidade	IMAGEM DE REFERÊNCIA: 
1.	Campus Alvorada - Voltagem Padrão: 220v	01	
2.	Campus Canoas - Voltagem Padrão: 220v	01	
3.	Campus Caxias do Sul - Voltagem Padrão: 220v	01	
4.	Campus Erechim - Voltagem Padrão: 220v	01	
5.	Campus Feliz - Voltagem Padrão: 220v	01	
6.	Campus Ibirubá - Voltagem Padrão: 220v	01	
7.	Campus Osório - Voltagem Padrão: 220v	01	
8.	Campus Porto Alegre - Voltagem Padrão: 110v	01	
9.	Campus Rio Grande - Voltagem Padrão: 220v	01	
10.	Campus Restinga: Voltagem Padrão: 220v	01	
11.	Campus Rolante - Voltagem Padrão: 220v	01	
12.	Campus Vacaria - Voltagem Padrão: 220v	01	
13.	Campus Viamão - Voltagem Padrão: 220v	01	

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD	R\$ UNIT ESTIMADO	R\$ TOTAL ESTIMADO
86	601114	REFRIGERADOR - MINI CÂMARA PARA CONGELADOS - 02 PORTAS - CAPACIDADE APROXIMADA DE 1.900 LITROS	UNIDADE	03	R\$ 19.263,27	R\$ 57.789,81

Mini câmara frigorífica vertical destinada ao **armazenamento e conservação de alimentos congelados**, com duas portas, sistema de refrigeração por ar forçado, controlador digital de temperatura e prateleiras internas, adequada para utilização em cozinhas industriais e unidades de alimentação.

COTA RESERVADA DE ATÉ 25% PARA ME/EPP, CONFORME ART. 48, III, DA LC Nº 123/2006 - DO ITEM: 85

DESCRIÇÃO DETALHADA: IDEM AO ITEM 85

Campus demandante	Quantidade
1. Campus Alvorada - Voltagem Padrão: 220v	01
2. Campus Porto Alegre – Voltagem Padrão: 110v	01
3. Campus Restinga - Voltagem Padrão: 220v	01

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD	R\$ UNIT ESTIMADO	R\$ TOTAL ESTIMADO
87	623781	TANQUE INOX (MULTIUSO)	UNIDADE	05	R\$ 2.618,32	R\$ 13.091,60

Tanque industrial em aço inoxidável. Comprimento: 1.20;

Tanque industrial destinado às atividades de higienização de utensílios, equipamentos, alimentos ou materiais, para utilização em cozinhas industriais, laboratórios, clínicas, refeitórios ou ambientes similares.

Confeccionado em aço inoxidável **AISI 201, AISI 304 ou material de qualidade e resistência à corrosão equivalente ou superior**, com acabamento escovado ou equivalente.

Equipado com **01 (uma) cuba**, estampada ou soldada, com cantos internos arredondados, proporcionando facilidade de higienização.

Estrutura confeccionada em aço inoxidável ou material metálico de resistência mecânica equivalente, adequada ao uso contínuo em ambiente institucional.

Dotado de **espelho (frontão)** com altura aproximada de **75 mm**, destinado à proteção da parede contra respingos.

Altura aproximada do tampo em relação ao piso de **850 mm**, admitindo variação de até **±5%**, provido de **sapatas niveladoras reguláveis** para compensação de irregularidades do piso.

Profundidade aproximada de **500 mm**, admitindo variação de até **±5%**.

A cuba deverá ser fornecida com **válvula de escoamento compatível**, em aço inoxidável ou material de elevada resistência à corrosão.

O equipamento deverá apresentar acabamento sanitário, superfícies lisas, soldas contínuas, sem rebarbas, arestas cortantes, frestas ou porosidades, garantindo facilidade de limpeza e durabilidade.

Garantia mínima de **12 (doze) meses** contra defeitos de fabricação.

Campus demandante		Quantidade	IMAGEM DE REFERÊNCIA: 
1.	Campus Sertão	01	
2.	Campus Vacaria	01	
3.	Campus Zona Norte	03	

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD	R\$ UNIT ESTIMADO	R\$ TOTAL ESTIMADO
88	623781	TANQUE INOX (LAVAGEM ALIMENTOS)	UNIDADE	26	R\$ 1.989,00	R\$ 51.714,00

TANQUE PIA EM AÇO INOXIDÁVEL – 150 × 60 × 90 CM

Pia tanque de uso profissional, confeccionada em **aço inoxidável AISI 304**, destinada à lavagem de utensílios, alimentos e higienização em geral, adequada para cozinhas, áreas de serviço e ambientes de uso institucional.

Deverá possuir **dimensões externas aproximadas de 150 cm de comprimento × 60 cm de largura × 90 cm de altura**, admitindo-se pequenas variações dimensionais que não comprometam a funcionalidade e a compatibilidade com o local de instalação.

Deverá ser constituída por **uma cuba central**, com dimensões aproximadas de **90 cm de comprimento × 45 cm de largura × 40 cm de profundidade**, proporcionando capacidade adequada para lavagem e higienização de utensílios e materiais de diferentes dimensões.

A estrutura e a cuba deverão ser confeccionadas em **aço inoxidável**, com resistência à corrosão e à umidade, superfície lisa, de fácil higienização e adequada ao uso contínuo. Deverá apresentar acabamento uniforme, sem rebarbas, cantos ou superfícies que possam comprometer a segurança ou dificultar a limpeza.

O equipamento deverá ser fornecido **novo, sem uso, em perfeitas condições de funcionamento e conservação**, acompanhado dos componentes e acessórios necessários à sua utilização, conforme especificação do fabricante.

Características mínimas:

- Tipo: pia tanque; Material: aço inoxidável;
- Dimensões externas aproximadas: **150 × 60 × 90 cm (C × L × A)**;
- Quantidade de cubas: **01 (uma)**; Cuba centralizada;
- Dimensões aproximadas da cuba: **90 × 45 × 40 cm (C × L × P)**;
- Superfície lisa e de fácil higienização; Resistência à corrosão e à umidade;
- Estrutura adequada para uso profissional/institucional; Produto novo e sem uso.

"O tanque deverá ser fornecido com furação de fábrica para instalação de torneira de bancada, em posição adequada junto à cuba, compatível com o modelo de torneira a ser instalado." Antes da fabricação e/ou entrega do material, o fornecedor deverá obrigatoriamente consultar o projetista responsável para confirmar o modelo da torneira e a respectiva bitola/diâmetro do furo necessário, devendo a furação ser executada conforme as especificações fornecidas pelo projetista. Não será aceita a entrega da pia com furação executada sem a prévia confirmação dessas informações.

Campus demandante		Quantidade	IMAGEM DE REFERÊNCIA: 
1.	Campus Alvorada	02	
2.	Campus Canoas	02	
3.	Campus Caxias do Sul	02	
4.	Campus Erechim	02	
5.	Campus Feliz	02	
6.	Campus Ibirubá	02	
7.	Campus Porto Alegre	02	
8.	Campus Osório	02	
9.	Campus Restinga	02	
10.	Campus Rio Grande	02	
11.	Campus Rolante	02	
12.	Campus Vacaria	02	
13.	Campus Viamão	02	

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD	R\$ UNIT ESTIMADO	R\$ TOTAL ESTIMADO
89	633343	TANQUE FIBRA DE VIDRO (LAVAGEM ROUPAS)	UNIDADE	18	R\$ 672,93	R\$ 12.112,74

Tanque lavanderia de fibra, para torneira de bancada, 22 lts: Gabinete para lavanderia, de uso doméstico ou institucional, composto por estrutura com tanque integrado, adequado para lavagem de roupas e utensílios, inclusive em ambientes sujeitos à umidade.

Especificações mínimas:

- Dimensões aproximadas: **45,5 cm de largura x 49 cm de profundidade x 87,8 cm de altura**, admitindo-se variação dimensional de até **±5%**, desde que mantida a funcionalidade do produto;
- Tanque com **capacidade nominal mínima de 22 litros**, integrado ao gabinete;
- Tanque com **superfície para esfregação/lavagem** integrada;
- Estrutura e tanque confeccionados em **material resistente à umidade e à corrosão**, podendo ser em fibra de vidro reforçada, plástico de engenharia ou material tecnicamente equivalente, desde que asseguradas resistência, durabilidade e adequada utilização em ambiente de lavanderia;
- Gabinete com **01 (uma) porta**, dotada de puxador;
- Dobradiças e elementos de fixação resistentes à corrosão, preferencialmente em aço inoxidável ou material de desempenho equivalente;
- Furação ou sistema compatível para instalação de torneira;
- Acompanha **válvula de escoamento e sifão**, compatíveis com o tanque;
- Produto fornecido **montado e pronto para instalação e utilização**, quando aplicável;
- Acabamento adequado para ambiente úmido, com superfícies de fácil limpeza e manutenção;
- Cor a ser definida pela Administração ou conforme padrão especificado no edital, quando necessário.

O produto deverá ser novo, sem uso anterior, e atender às características dimensionais, funcionais e de resistência especificadas neste Termo de Referência.

Campus demandante		Quantidade	IMAGEM DE REFERÊNCIA 
1.	Campus Alvorada	02	
2.	Campus Canoas	03	
3.	Campus Caxias do Sul	02	
4.	Campus Erechim	01	
5.	Campus Feliz	01	
6.	Campus Ibirubá	01	
7.	Campus Porto Alegre	01	
8.	Campus Osório	01	
9.	Campus Restinga	01	
10.	Campus Rio Grande	01	
11.	Campus Rolante	01	
12.	Campus Vacaria	01	
13.	Campus Viamão	01	
14.	Campus Zona Norte	01	

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD	R\$ UNIT ESTIMADO	R\$ TOTAL ESTIMADO
90	621474	TELA MOSQUITEIRA 70X70	UNIDADE	247	R\$ 216,48	R\$ 53.470,56

Tela mosquiteira para instalação em abertura de janela, confeccionada sob medida, destinada à proteção do ambiente contra a entrada de insetos, especialmente mosquitos e outros pequenos insetos voadores.

- Estrutura constituída por perfil de alumínio, resistente à corrosão e adequado ao uso em ambientes internos e/ou externos;
- Tela confeccionada em fibra de vidro revestida, ou material de desempenho equivalente ou superior, resistente e adequada à função de proteção contra a entrada de insetos;
- Malha da tela com abertura adequada para impedir a passagem de mosquitos e outros pequenos insetos, sem comprometer significativamente a ventilação do ambiente;
- Cantos e elementos de união da estrutura confeccionados em material resistente, garantindo o adequado esquadro, estabilidade e fixação da tela;
- Acabamento uniforme, sem rebarbas, deformações ou partes cortantes; **Cor do perfil de alumínio: branca; Cor da tela: cinza**; Sistema de fixação removível, permitindo a retirada da tela para limpeza, manutenção ou eventual acesso à abertura; O sistema de fixação deverá ser compatível com o tipo de esquadria existente no local de instalação;
- Poderá ser utilizado sistema de fixação por tramelas, fechos, encaixes ou solução tecnicamente equivalente, desde que assegure estabilidade, facilidade de remoção e adequada vedação da abertura;
- A tela deverá ser fornecida montada, pronta para instalação;
- A contratada deverá realizar a conferência das medidas no local indicado pela Administração antes da fabricação, sendo responsável pela compatibilidade dimensional do produto fornecido;
- Deverão ser considerados os necessários ajustes dimensionais decorrentes das condições encontradas no local, sem alteração da finalidade ou das características técnicas do objeto;
- Produto novo, de primeiro uso, sem sinais de utilização ou danos;
- Garantia mínima de 12 (doze) meses, contados do recebimento definitivo, contra defeitos de fabricação, montagem ou fixação.
- Dimensões de referência: aproximadamente **70 cm x 70 cm**, podendo sofrer variações de acordo com as dimensões efetivamente verificadas nas aberturas existentes no local de instalação.

Medição e instalação: previamente à fabricação, a contratada deverá realizar, juntamente com representante indicado pela Administração, a conferência das medidas das aberturas. As telas deverão ser produzidas de acordo com as medidas efetivamente verificadas, garantindo perfeito encaixe e funcionamento do sistema de fixação.

Observação: pequenas adequações dimensionais necessárias à perfeita instalação, decorrentes da medição realizada no local, deverão estar incluídas no fornecimento, não caracterizando alteração do objeto.

Campus demandante		Quantidade	IMAGEM DE REFERÊNCIA: 
1. Campus Alvorada		19	
2. Campus Canoas		19	
3. Campus Caxias do Sul		19	
4. Campus Erechim		19	
5. Campus Feliz		19	
6. Campus Ibirubá		19	
7. Campus Porto Alegre		19	
8. Campus Osório		19	
9. Campus Restinga		19	
10. Campus Rio Grande		19	
11. Campus Rolante		19	
12. Campus Vacaria		19	
13. Campus Viamão		19	

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD	R\$ UNIT ESTIMADO	R\$ TOTAL ESTIMADO
91	621474	TELA MOSQUITEIRA NYLON COM MOLDURA EM ALUMÍNIO – METRO QUADRADO	M²	855	R\$ 145,84	R\$ 124.693,20

TELA DE NYLON TIPO MOSQUITEIRA COM MOLDURA EM ALUMÍNIO – PREÇO POR M²

Tela de proteção contra insetos, tipo mosquiteira, destinada à instalação em portas, janelas, basculantes ou outras aberturas, confeccionada em malha de nylon, resistente ao uso contínuo e adequada para ambientes internos e externos. Deverá possuir moldura/perfil em alumínio anodizado natural, resistente à corrosão e adequado à fixação da tela, proporcionando acabamento uniforme e estabilidade dimensional. A tela deverá apresentar malha suficientemente fechada para impedir a passagem de mosquitos, moscas e outros insetos voadores, sem comprometer significativamente a ventilação e a passagem de luz.

O fornecimento será realizado sob medida, conforme dimensões informadas pela Contratante, considerando-se como unidade de fornecimento e julgamento o metro quadrado (m²).

Características mínimas:

- Tela tipo mosquiteira para proteção contra insetos;
- Material: nylon, fibra sintética ou material equivalente de desempenho compatível;
- Moldura/perfil em alumínio anodizado natural;
- Estrutura resistente e adequada para instalação em aberturas;
- Malha uniforme, sem rasgos, deformações ou falhas de fabricação;
- Acabamento adequado, sem rebarbas ou partes cortantes;
- Fornecimento sob medida, conforme dimensões solicitadas pela Administração;
- Unidade de fornecimento: m² (metro quadrado);
- Produto novo, sem uso e em perfeitas condições de utilização;
- Incluindo os materiais e acessórios necessários à montagem da tela e à sua adequada instalação, quando expressamente solicitado pela Contratante.
- **Borda/perfil magnético em todo o perímetro, constituído por material magnético flexível ou sistema equivalente, permitindo a fixação, remoção e fechamento adequado da tela;**

OBS: Critério de medição: o preço deverá ser apresentado por metro quadrado (m²) de tela montada, considerando as dimensões finais efetivamente fornecidas.

Medição e instalação: previamente à fabricação, a contratada deverá realizar, juntamente com representante indicado pela Administração, a conferência das medidas das aberturas. As telas deverão ser produzidas de acordo com as medidas efetivamente verificadas, garantindo perfeito encaixe e funcionamento do sistema de fixação.

Campus demandante	Quantidade	
1. Reitoria	300	
2. Campus Farroupilha	225	
3. Campus Porto Alegre	30	
4. Campus Restinga	150	
5. Campus Viamão	100	
6. Campus Sertão	50	

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD	R\$ UNIT ESTIMADO	R\$ TOTAL ESTIMADO
92	446738	TORNEIRA ELÉTRICA BICA ARTICULADA	UNIDADE	135	R\$ 657,54	R\$ 88.676,90

TORNEIRA ELÉTRICA COM BICA ARTICULADA: Torneira elétrica para instalação em pia ou bancada, destinada ao fornecimento de água aquecida, com controle eletrônico de temperatura e bica articulada, adequada para uso doméstico ou institucional.

Especificações mínimas:

- Alimentação elétrica: 110 V ou 220 V, conforme necessidade da Administração;
- Potência elétrica nominal: mínima de 5.500 W, compatível com a tensão de alimentação ofertada;
- Sistema de aquecimento elétrico integrado;
- Controle eletrônico ou sistema equivalente que permita ajuste da temperatura da água;
- Bica articulada ou móvel, permitindo direcionamento do fluxo de água;
- Acionamento por registro ou mecanismo integrado à própria torneira;
- Compatível com instalação hidráulica convencional de pia ou bancada;
- Corpo e componentes externos confeccionados em material resistente à corrosão e adequado ao contato com água;
- Deve possuir dispositivos de segurança elétrica compatíveis com o produto e com as normas técnicas aplicáveis;
- Vazão adequada ao funcionamento do sistema de aquecimento;
- Deve ser fornecida com os componentes necessários à instalação, conforme especificações do fabricante;
- Produto novo, sem uso anterior, acompanhado de manual de instalação e utilização em língua portuguesa e garantia conforme estabelecido no edital.

O equipamento deverá atender às normas técnicas e aos requisitos de segurança e conformidade aplicáveis ao produto, inclusive aqueles estabelecidos pelos órgãos competentes, quando exigíveis.

Campus demandante	Quantidade	IMAGEM DE REFERÊNCIA:
2. Campus Alvorada - Voltagem Padrão: 220v	09	
3. Campus Canoas - Voltagem Padrão: 220v	09	
5. Campus Erechim - Voltagem Padrão: 220v	09	
6. Campus Feliz - Voltagem Padrão: 220v	09	
7. Campus Ibirubá - Voltagem Padrão: 220v	10	
8. Campus Osório - Voltagem Padrão: 220v	18	
9. Campus Porto Alegre - Voltagem Padrão: 110v	09	
10. Campus Rio Grande - Voltagem Padrão: 220v	09	
11. Campus Restinga: Voltagem Padrão: 220v	09	
12. Campus Rolante - Voltagem Padrão: 220v	09	
13. Campus Sertão – Voltagem: 220v	10	
14. Campus Vacaria - Voltagem Padrão: 220v	15	
15. Campus Viamão - Voltagem Padrão: 220v	09	
16. Campus Zona Norte - Voltagem Padrão: 220v	01	

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD	R\$ UNIT ESTIMADO	R\$ TOTAL ESTIMADO
93	446738	TORNEIRA ELÉTRICA BICA ARTICULADA	UNIDADE	24	R\$ 657,54	R\$ 15.780,96

TORNEIRA ELÉTRICA COM BICA ARTICULADA: Torneira elétrica para instalação em pia ou bancada, destinada ao fornecimento de água aquecida, com controle eletrônico de temperatura e bica articulada, adequada para uso doméstico ou institucional.

COTA RESERVADA DE ATÉ 25% PARA ME/EPP, CONFORME ART. 48, III, DA LC Nº 123/2006 - DO ITEM: 92

DESCRIÇÃO DETALHADA: IDEM AO ITEM 92

Campus demandante	Quantidade
1. Reitoria - Voltagem Padrão: 220v	15
2. Campus Caxias do Sul - Voltagem Padrão: 220v	09

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD	R\$ UNIT ESTIMADO	R\$ TOTAL ESTIMADO
94	613637	TORNEIRA PROFISSIONAL PARA PRÉ-LAVAGEM	NIDADE	24	R\$ 3.385,63	R\$ 81.255,12

TORNEIRA PROFISSIONAL PARA PRÉ-LAVAGEM, COM ESGUICHO E BICA MÓVEL

Torneira profissional para uso em cozinhas industriais e ambientes de preparo de alimentos, destinada à lavagem e pré-lavagem de utensílios, painéis e equipamentos, para instalação em bancada.

Especificações mínimas:

- Torneira de uso profissional, adequada para utilização em cozinhas industriais e institucionais;
- Instalação em bancada;
- Bica móvel/articulada, com capacidade de direcionamento do jato de água;
- Sistema de pré-lavagem com esguicho manual, acionado por gatilho ou mecanismo equivalente;
- Esguicho com jato direcionável e adequado para lavagem de utensílios;
- Mangueira/flexível de alimentação do esguicho, com proteção externa em mola ou sistema equivalente, resistente ao uso contínuo;
- Estrutura confeccionada em material resistente à corrosão, compatível com ambiente úmido e uso profissional, podendo ser em latão cromado, aço inoxidável ou material tecnicamente equivalente;
- Comandos independentes para controle do fornecimento de água, permitindo a utilização da bica e/ou do esguicho, conforme configuração do equipamento;
- Bica com movimento articulado ou giratório, permitindo direcionar o fluxo de água sobre a área de lavagem;
- Conexões e componentes hidráulicos compatíveis com instalação convencional de bancada;
- Acabamento resistente à umidade, à corrosão e às operações rotineiras de limpeza;
- Deve acompanhar os acessórios necessários para sua instalação e funcionamento;
- Produto novo, sem uso anterior, acompanhado de manual de instalação e utilização, quando fornecido pelo fabricante;
- Garantia do fabricante mínima de 3 meses.
- Sistema de acionamento monocomando para água fria e água quente.

Características dimensionais: o equipamento deverá possuir dimensões compatíveis com instalação em bancada de cozinha industrial, permitindo adequada movimentação da bica e do esguicho e operação sem interferência com a cuba.

Campus demandante		Quantidade	IMAGEM DE REFERÊNCIA: 
1.	Campus Alvorada	02	
2.	Campus Canoas	02	
3.	Campus Caxias do Sul	02	
4.	Campus Feliz	02	
5.	Campus Ibirubá	02	
6.	Campus Porto Alegre	02	
7.	Campus Osório	02	
8.	Campus Restinga	02	
9.	Campus Rio Grande	02	
10.	Campus Rolante	02	
11.	Campus Vacaria	02	
12.	Campus Viamão	02	

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD	R\$ UNIT ESTIMADO	R\$ TOTAL ESTIMADO
96	332569	TORNEIRA PARA COZINHA, BICA ALTA E MÓVEL, 1/2"	UNIDADE	139	R\$ 340,51	R\$ 47.330,89

TORNEIRA PARA COZINHA, BICA ALTA E MÓVEL, 1/2"

Torneira para cozinha, destinada à instalação em bancada ou pia, com bica alta, móvel e giratória, adequada para uso doméstico ou institucional.

Especificações mínimas:

- Tipo: torneira para cozinha, para instalação em bancada ou pia;
- Bitola de entrada: 1/2";
- Bica alta, móvel e giratória, com movimentação de aproximadamente 360°, permitindo direcionamento do fluxo de água;
- Dotada de arejador, destinado à regularização do jato e à redução de respingos;
- Acionamento por registro ou mecanismo equivalente, com abertura e fechamento adequados ao uso contínuo;
- Sistema de acionamento monocomando para água fria e água quente.
- Corpo e componentes externos confeccionados em material resistente à corrosão, adequado para uso em ambiente úmido;
- Acabamento externo cromado ou equivalente, resistente ao desgaste decorrente do uso e das operações rotineiras de limpeza;
- Conexão hidráulica compatível com instalação predial convencional;
- Pressão de trabalho compatível com instalações hidráulicas prediais;
- Deve acompanhar os elementos necessários à instalação, incluindo vedações e acessórios de fixação, quando aplicáveis;
- Produto novo, sem uso anterior, em perfeitas condições de funcionamento;
- Acompanhar manual de instalação e utilização, quando fornecido pelo fabricante;
- Garantia conforme estabelecido no edital.

Campus demandante	Quantidade
1. Campus Alvorada	10
2. Campus Canoas	09
3. Campus Caxias do Sul	09
4. Campus Erechim	09
5. Campus Feliz	09
6. Campus Ibirubá	10
7. Campus Porto Alegre	09
8. Campus Osório	18
9. Campus Restinga	09
10. Campus Rio Grande	09
11. Campus Rolante	09
12. Campus Sertão	10
13. Campus Vacaria	10
13. Campus Viamão	09

IMAGEM DE REFERÊNCIA:



ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD	R\$ UNIT ESTIMADO	R\$ TOTAL ESTIMADO
97	353193	TORNEIRA PARA TANQUE/MÁQUINA DE LAVAR, COM DUAS SAÍDAS E BICA MÓVEL ¼ DE VOLTA	UNIDADE	21	R\$ 134,96	R\$ 2.834,16

TORNEIRA PARA TANQUE/MÁQUINA DE LAVAR, COM DUAS SAÍDAS E BICA MÓVEL, ¼ DE VOLTA

Torneira para instalação em tanque ou bancada, destinada ao fornecimento de água e à conexão de equipamento hidráulico, com duas saídas independentes e bica móvel.

Especificações mínimas:

- Torneira para instalação em tanque ou bancada;
- Duas saídas de água, permitindo a utilização da torneira e a conexão simultânea de mangueira para máquina de lavar ou equipamento similar;
- Saídas com conexões compatíveis com instalações hidráulicas convencionais e com mangueira de alimentação de máquina de lavar;
- Bica móvel, com possibilidade de movimentação/direcionamento do fluxo de água;
- Bica equipada com arejador, quando compatível com a configuração do produto;
- Mecanismo de acionamento com fechamento e abertura adequados ao uso contínuo, podendo ser de vedação cerâmica ou tecnologia equivalente;
- Acabamento externo cromado ou equivalente, resistente à umidade, corrosão e uso rotineiro;
- Corpo confeccionado em material resistente à corrosão, adequado para instalações hidráulicas;
- Componentes e conexões resistentes às condições normais de pressão e temperatura da instalação hidráulica;
- Pressão de trabalho compatível com instalações hidráulicas prediais convencionais;
- Vazão adequada ao uso proposto;
- Fornecida com os acessórios necessários à instalação, quando aplicáveis;
- Produto novo, sem uso anterior, acompanhado de manual de instalação, quando fornecido pelo fabricante;

OBS: compatível com a instalação hidráulica existente e com a conexão de mangueira para **TANQUE DE FIBRA (ITEM 60)**, devendo ser acompanhada de adaptadores/redutores necessários ao funcionamento, quando aplicável.

Demandante	Quantidade	IMAGEM DE REFERÊNCIA: 
1. Campus Alvorada	02	
2. Campus Canoas	01	
3. Campus Caxias do Sul	02	
4. Campus Erechim	01	
5. Campus Feliz	01	
6. Campus Ibirubá	04	
7. Campus Porto Alegre	01	
8. Campus Osório	01	
9. Campus Restinga	01	
10. Campus Rio Grande	01	
11. Campus Rolante	01	
12. Campus Vacaria	02	
13. Campus Viamão	01	
14. Parque Tecnológico	02	

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD	R\$ UNIT ESTIMADO	R\$ TOTAL ESTIMADO
98	413724	TROCADOR DE FRALDAS	UNIDADE	17	R\$ 1.195,64	R\$ 20.325,88

Trocador de fraldas de parede, retrátil (rebatível), para uso em sanitários de uso coletivo. Estrutura confeccionada em polietileno de alta resistência, ou material de desempenho equivalente ou superior, resistente à umidade, impactos e produtos de limpeza, com estrutura de reforço interna metálica resistente à corrosão. Modelo de fixação em parede, com sistema retrátil/rebatível, permitindo redução da projeção quando fechado e otimização do espaço. Deverá possuir sistema de abertura e fechamento com acionamento suave e seguro. Superfície lisa, impermeável, de fácil higienização, com cantos arredondados, sem arestas cortantes ou pontos que ofereçam risco de acidentes aos usuários. Capacidade mínima de uso para crianças de até 25 kg, devendo suportar carga estática mínima de 90 kg, comprovada por especificação do fabricante.

Deverá possuir, no mínimo:

- cinto de segurança com ajuste para retenção da criança;
- dois ganchos ou suportes para bolsas ou mochilas;
- compartimento ou porta-objetos integrado para pequenos itens de higiene.

Dimensões aproximadas:

- largura entre 80 cm e 95 cm;
- profundidade quando aberto entre 50 cm e 65 cm;
- profundidade quando fechado de até 15 cm.

O equipamento deverá ser fornecido com todos os acessórios necessários para instalação em alvenaria. Quando tecnicamente aplicável, deverá permitir instalação em paredes de drywall mediante utilização dos elementos de fixação adequados.

Cor neutra (branca, cinza, bege ou similar), a ser definida pela Administração no momento da aquisição, conforme disponibilidade do fabricante.

Garantia mínima de 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação.

O produto deverá ser novo, sem uso anterior, acompanhado de manual de instalação e utilização, bem como dos acessórios indispensáveis para seu perfeito funcionamento.

Campus demandante		Quantidade	IMAGEM DE REFERÊNCIA: 
1.	Campus Alvorada	01	
2.	Campus Canoas	01	
3.	Campus Caxias do Sul	01	
4.	Campus Erechim	03	
5.	Campus Feliz	01	
6.	Campus Ibirubá	01	
7.	Campus Porto Alegre	01	
8.	Campus Osório	01	
9.	Campus Restinga	01	
10.	Campus Rio Grande	01	
11.	Campus Rolante	01	
12.	Campus Vacaria	01	
13.	Campus Viamão	01	
14.	Campus Zona Norte	02	

TEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD	R\$ UNIT ESTIMADO	R\$ TOTAL ESTIMADO
99	608309	MOBILIÁRIO PLANEJADO (COPA)	Conjunto	21	R\$ 21.130,00	R\$ 443.730,00

Conjunto de mobiliário planejado destinado ao Restaurante Estudantil, conforme projeto executivo, compreendendo todos os materiais, ferragens, acessórios e mão de obra necessários à perfeita execução dos serviços.

O conjunto deverá ser composto por:

- Móvel suspenso confeccionado integralmente em MDF de 15 mm e 18 mm, com acabamento em pintura nas cores definidas em projeto, contendo portas com sistema de fechamento por chave, divisórias internas, prateleiras internas e puxadores em perfil de alumínio embutido;
- Bancada em granito Verde Ubatuba, com rodabanca de aproximadamente 7 cm de altura, incluindo rebaixo para área molhada;
- Duas cubas em aço inoxidável, embutidas na bancada, acompanhadas de duas torneiras em aço inox;
- Prateleira suspensa em MDF com acabamento conforme especificações do projeto;
- Painel decorativo vazado em MDF usinado, pintado nas cores institucionais do IFRS, conforme desenho arquitetônico;
- Ferragens de primeira linha, incluindo dobradiças com amortecimento, corrediças telescópicas, bordas em PVC, fundo revestido em ambas as faces e demais componentes necessários ao perfeito funcionamento do mobiliário;
- Todos os serviços de montagem, fixação, nivelamento, regulagem, limpeza final e acabamento.

A empresa contratada deverá realizar conferência das medidas "in loco" antes do início da fabricação, responsabilizando-se pela compatibilização do mobiliário com as condições existentes no ambiente. Os materiais empregados deverão possuir padrão de qualidade compatível com uso institucional, garantindo resistência, durabilidade e facilidade de manutenção. As cores, texturas e acabamentos deverão seguir rigorosamente as especificações constantes no projeto executivo.

A contratação contempla o fornecimento completo do conjunto instalado e em perfeitas condições de uso, incluindo todos os insumos, equipamentos, materiais auxiliares, mão de obra especializada, transporte, fixações, ajustes e demais serviços necessários, não sendo admitidos custos adicionais para a plena execução do objeto. As características construtivas e materiais deverão atender às especificações constantes do projeto executivo e do orçamento de referência, incluindo bancada em granito Verde Ubatuba, cubas e torneiras em aço inox, painéis em MDF usinado, portas com chave, prateleiras, ferragens de alta durabilidade e demais componentes previstos. **EM ANEXO DESCRITIVO TÉCNICO.**

Campus demandante		Quantidade
1. Reitoria		01
2. Campus Alvorada		01
3. Campus Bento Gonçalves		01
4. Campus Canoas		01
5. Campus Caxias do Sul		01
6. Campus Erechim		01
7. Campus Farroupilha		01
8. Campus Feliz		01
9. Campus Ibirubá		01
10. Campus Osório		01
11. Campus Porto Alegre		01
12. Campus Restinga		01
13. Campus Rio Grande		01
14. Campus Rolante		01

IMAGEM DE REFERÊNCIA:



	15. Campus Sertão	01				
	16. Campus Vacaria	01				
	17. Campus Veranópolis	01				
	18. Campus Viamão	01				
	19. Campus Zona Norte	02				
	20. Parque Tecnológico	01				
ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD	R\$ UNIT ESTIMADO	R\$ TOTAL ESTIMADO
100	608309	MOBILIÁRIO PLANEJADO (SALA AMAMENTAÇÃO)	CONJUNTO	14	R\$ 10.497,00	R\$ 146.958,00

DESCRIÇÃO DETALHADA:

Conjunto de mobiliário planejado destinado à sala de amamentação, conforme projeto executivo, compreendendo todos os materiais, ferragens, acessórios e mão de obra necessários à perfeita execução dos serviços.

Contratação de empresa especializada para o fornecimento, fabricação sob medida, transporte, montagem e instalação de mobiliário planejado e execução dos serviços complementares necessários para implantação da Sala de Amamentação nos Restaurantes dos Campi do IFRS, conforme projeto executivo.

A contratação compreende, entre outros serviços:

- fornecimento e instalação de móveis planejados em MDF BP 18 mm, com ferragens e acabamentos especificados;
- fornecimento e instalação de bancada em granito Verde Ubatuba, rodabanca e demais peças em pedra;
- instalação de cuba de sobrepor, torneira em aço inox e espelho;
- instalação de prateleiras, nichos e demais componentes do mobiliário;
- adequações necessárias para perfeita instalação dos móveis e equipamentos previstos;
- fornecimento de todos os materiais, acessórios, ferragens, fixadores, mão de obra, transporte, montagem, limpeza e acabamento final;
- realização de todos os testes e ajustes necessários para entrega do ambiente em plenas condições de uso.

A execução deverá observar rigorosamente as especificações, dimensões, materiais, acabamentos e demais requisitos constantes do projeto executivo da Sala de Amamentação, garantindo qualidade, durabilidade, funcionalidade e segurança na utilização do ambiente.

A empresa contratada deverá realizar conferência das medidas "in loco" antes do início da fabricação, responsabilizando-se pela compatibilização do mobiliário com as condições existentes no ambiente. Os materiais empregados deverão possuir padrão de qualidade compatível com uso institucional, garantindo resistência, durabilidade e facilidade de manutenção. As cores, texturas e acabamentos deverão seguir rigorosamente as especificações constantes no projeto executivo.

A contratação contempla o fornecimento completo do conjunto instalado e em perfeitas condições de uso, incluindo todos os insumos, equipamentos, materiais auxiliares, mão de obra especializada, transporte, fixações, ajustes e demais serviços necessários, não sendo admitidos custos adicionais para a plena execução do objeto. As características construtivas e materiais deverão atender às especificações constantes do projeto executivo e do orçamento de referência, incluindo bancada em granito Verde Ubatuba, cubas e torneiras em aço inox, painéis em MDF usinado, prateleiras, nichos, ferragens de alta durabilidade e demais componentes previstos. **EM ANEXO DESCRITIVO TÉCNICO**

Campus demandante	Quantidade	IMAGEM DE REFERÊNCIA:
1. Reitoria	02	
2. Campus Alvorada	02	
3. Campus Canoas	01	
4. Campus Caxias do Sul	01	
5. Campus Erechim	01	

6. Campus Feliz	01	
7. Campus Ibirubá	01	
8. Campus Osório	01	
9. Campus Rio Grande	01	
10. Campus Rolante	01	
11. Campus Vacaria	01	
12. Campus Zona Norte	01	

PARTES INTEGRANTES DESTE DOCUMENTO:

Documento a): descritivo técnico do item 99 - mobiliário planejado (copa);

Documento b) descritivo técnico do item 99 - mobiliário planejado (sala amamentação);

Documento c) projeto do item 99 – **mobiliário planejado (copa);**

Documento d) projeto do item 100 - **mobiliário planejado (sala amamentação);**

Documento e) prancha do mobiliário (geral) dos refeitórios novos;

Documento f) prancha do mobiliário – Campus Viamão.

DOCUMENTO A)
DESCRITIVO TÉCNICO DO ITEM 99 - MOBILIÁRIO
PLANEJADO (COPA)

DESCRITIVO TÉCNICO – MOBILIÁRIO (COPA - ESPAÇO MULTIUSO)



1. Prateleira - (4,15 x 0,04 x 0,30) (LxAxP)

Descrição Geral

Prateleira reta para composição de mobiliário sob medida, constituída por painel único em MDF, de formato retangular, integrada à composição da vista frontal do móvel, entre o painel vazado superior e o revestimento cerâmico existente. A peça apresenta configuração linear, espessura uniforme e superfície plana, destinada à instalação diretamente sobre a estrutura do mobiliário, conforme projeto executivo. Conforme representação gráfica, a prateleira possui dimensões nominais de:

Comprimento: 4500 mm; Profundidade: 300 mm e Espessura: 40 mm ou 36 mm.

Materiais

Prateleira confeccionada em 100% MDF (Medium Density Fiberboard) em Cinza Escuro (Referência: Duratex ou similar que apresente fibras de madeira de média densidade, produzido com fibras refinadas de eucalipto e pinus, possuindo estrutura homogênea, estabilidade dimensional, resistência ao empenamento, excelente acabamento e facilidade de usinagem).

Acabamentos

A prateleira deverá apresentar acabamento superficial composto por pintura em MDF na cor cinza escuro, em todas as faces aparentes (superior, inferior e frontal), incluindo topos.

O sistema de pintura deverá ser aplicado sobre selador/fundo preparador de MDF, seguido de tinta acetinada, compatível com uso em mobiliário e sujeita à aprovação prévia da projetista quanto à cor e à textura.

As superfícies aparentes deverão apresentar:

- Acabamento com aspecto acetinado, conforme padrão definido pela projetista;
- Coloração uniforme em toda a extensão da peça, sem variações de tonalidade;
- Superfície lisa, sem marcas de pincel, escorrimientos ou grãos aparentes;
- Resistência superficial compatível com uso em mobiliário de ambiente institucional;
- Ausência de falhas aparentes, manchas, riscos, deslocamentos, bolhas, irregularidades ou diferenças perceptíveis de tonalidade;
- Os topos e bordas da prateleira deverão receber o mesmo acabamento de pintura das faces, com lixamento e selagem prévios, garantindo uniformidade visual em todo o perímetro da peça.

Ferragens e Componentes

A prateleira deverá ser fornecida com sistema de fixação composto por suporte invisível para prateleira, destinado à sustentação da peça sem exposição aparente dos elementos de apoio na face inferior ou lateral do painel.

O sistema deverá ser constituído por suporte embutido ou oculto, instalado de modo a proporcionar aparência de prateleira suspensa, mantendo o alinhamento, nivelamento e estabilidade do conjunto, considerando o vão livre de 4,15m de comprimento.

O suporte deverá atender aos seguintes requisitos:

- *Permanecer oculto após a instalação da prateleira;*
- *Possuir resistência mecânica compatível com as dimensões da peça e o uso pretendido (apoio de utensílios e objetos em ambiente de restaurante estudantil);*
- *Garantir sustentação adequada ao painel de MDF ao longo de toda sua extensão, prevendo pontos de apoio intermediários quando necessário, dada a dimensão do vão;*
- *Permitir fixação segura à estrutura de apoio existente;*
- *Possibilitar montagem nivelada e estável;*
- *Possuir componentes de fixação compatíveis com o material da estrutura de apoio.*

Os elementos metálicos ou componentes internos do sistema de fixação não deverão permanecer aparentes após a montagem final.

Características Funcionais

A prateleira destina-se ao apoio e suporte visual da composição do painel vazado com detalhes do logo do IFRS, integrando o mobiliário do restaurante estudantil, conforme projeto.

2. Painel Vazado - (0,80 x 3,00 x 0,04) (LxAxP)

Descrição Geral

Painel vazado para composição de mobiliário sob medida, constituído por estrutura em MDF, de formato retangular, com recortes/vazados de formato circular dispostos em composição livre sobre a superfície, formando o desenho do logotipo do IFRS, conforme perspectiva esquemática do projeto. A peça compõe o fechamento superior frontal do móvel, funcionando como elemento de arremate visual e ventilação/iluminação da composição. Conforme representação gráfica, a prateleira possui dimensões nominais de:

Comprimento: 800 mm; Altura: 3000 mm e Espessura: 40 mm ou 36 mm.

Materiais

Painel confeccionado em 100% MDF (Medium Density Fiberboard), estrutura homogênea, estabilidade dimensional e resistência ao empenamento, com recortes vazados executados por usinagem CNC (fresa router), garantindo precisão geométrica e acabamento uniforme nas bordas internas dos furos.

Acabamentos

O painel deverá apresentar acabamento superficial composto por pintura em MDF, com as seguintes características:

- Fundo geral na cor cinza escuro fosco ou acetinado, em todas as faces e bordas aparentes, inclusive no interior dos recortes vazados;
- Detalhes do logotipo do IFRS pintados nas cores verde e vermelho, conforme perspectiva esquemática, com aplicação por pintura ou adesivagem de alta durabilidade, sujeita à aprovação prévia da projetista quanto a cores, posicionamento e proporções;
- Superfície lisa, sem escorrimientos, bolhas ou marcas de aplicação;
- Coloração uniforme, sem diferenças perceptíveis de tonalidade entre painéis, caso a composição seja modulada;
- Bordas e topos dos recortes vazados com acabamento selado e pintado, sem rebarbas ou fibras expostas.

Ferragens e Componentes

- *O painel deverá ser fixado à estrutura do móvel por meio de sistema de fixação oculto (cavilhas, cantoneiras internas ou parafusos com acabamento embutido), sem elementos metálicos aparentes na face frontal.*
- *Prever reforço estrutural na fixação, considerando o comprimento e a redução de resistência mecânica do painel decorrente dos recortes vazados.*

Características Funcionais

O painel destina-se ao fechamento estético do módulo superior do mobiliário, permitindo a leitura do logotipo institucional do IFRS e contribuindo para a ventilação/permeabilidade visual da composição, conforme projeto.

3. Bancada Granito - (4,15 x 0,02 x 0,70) (LxAxP)

Descrição Geral

Bancada em pedra natural para composição de mobiliário sob medida, destinada ao apoio de equipamentos (micro-ondas) e à instalação das cubas na área molhada, com rebaixo para escoamento e espaço escorredor integrados. Conforme representação gráfica, a bancada possui dimensões nominais de:

Comprimento: 4150 mm; Profundidade: 700mm e Espessura: 20 mm.

Materiais

Bancada confeccionada em granito Verde Ubatuba, rocha natural de origem ígnea, com as seguintes características: alta dureza e resistência a riscos e impactos; baixa porosidade; resistência a manchas e ao calor; e elevada durabilidade para uso em ambientes de preparo e higienização de alimentos.

Acabamentos

- Face superior com acabamento polido, proporcionando brilho, uniformidade e facilidade de limpeza;
- Bordas com acabamento reto boleado (meia-cana), sem arestas vivas;
- Rebaixo da área molhada com inclinação para escoamento, executado em conjunto com o espaço escorredor, evitando acúmulo de água sobre a bancada;
- Furos para encaixe das cubas de aço inox e da torneira, com acabamento polido e vedação perimetral;
- Ausência de manchas, trincas, fissuras ou variações cromáticas incompatíveis com o padrão do material.

Ferragens e Componentes

- Fixação da bancada sobre a estrutura do móvel por meio de silicone neutro e/ou parafusos com buchas metálicas, sem exposição aparente dos elementos de fixação;
- Vedação entre a bancada e as cubas de aço inox com silicone neutro atóxico, apropriado para contato com alimentos;
- Vedação entre a bancada e a torneira com anel de borracha e contraporca, evitando infiltrações.

Características Funcionais

A bancada destina-se ao apoio de equipamento de micro-ondas na área seca e à instalação do conjunto de cubas e torneiras na área molhada, com rebaixo e escoamento voltados à higiene e ao escoamento de água, conforme projeto.

4. Cubas - (0,40 x 0,17 x 0,40) (LxAxP)

Descrição Geral

Cubas em aço inoxidável para instalação embutida em bancada de granito, destinadas à lavagem de utensílios e alimentos. Conforme representação gráfica, as cubas possuem dimensões nominais de:

Comprimento: 400 mm; Altura: 170 mm e Profundidade: 400 mm.

Materiais

Cubas confeccionadas em aço inoxidável AISI 304, com acabamento escovado, próprio para uso em ambientes de manipulação de alimentos, com resistência à corrosão e facilidade de higienização.

Acabamentos

- Acabamento escovado uniforme em toda a superfície aparente;
- Bordas arredondadas e cantos internos boleados, facilitando a limpeza e evitando acúmulo de resíduos;
- Ausência de rebarbas, amassados, riscos profundos ou soldas aparentes malfeitas.

Ferragens e Componentes

- *Válvula de escoamento em aço inox ou material compatível, com sistema de vedação;*
- *Sifão e conexões hidráulicas conforme projeto complementar de instalações hidrossanitárias;*
- *Fixação por encaixe embutido na bancada, com vedação em silicone neutro atóxico.*

Características Funcionais

As cubas destinam-se à lavagem de utensílios e alimentos na área molhada do mobiliário, integradas à bancada de granito, conforme projeto.

5. Torneira

Descrição Geral

Torneira de bancada em aço inoxidável, tipo pescoço de cisne ou similar, destinada ao abastecimento de água nas cubas da área molhada.

Materiais

Torneira confeccionada em aço inoxidável, com acabamento escovado ou polido, compatível com o padrão das cubas.

Acabamentos

- Superfície uniforme, sem manchas, riscos ou oxidação aparente;
- Acabamento compatível com o padrão estético das cubas de aço inox.

Ferragens e Componentes

- *Sistema de acionamento tipo monocomando ou registro individual (a definir conforme projeto hidrossanitário);*
- *Conexões flexíveis em aço inox para ligação à rede hidráulica;*

- *Fixação por parafuso/porca embutidos sob a bancada, sem elementos aparentes na face superior.*

Características Funcionais

A torneira destina-se ao fornecimento de água para as cubas, integrando a área molhada do mobiliário, conforme projeto.

6. Móvel Inferior - (4,15 x 0,75 x 0,70) (LxAxP)

Descrição Geral

Módulo inferior fechado, tipo armário baixo, para composição de mobiliário sob medida, constituído por estrutura em MDF, destinado ao armazenamento de utensílios, com portas de abrir dotadas de fechadura. Conforme representação gráfica, o módulo possui dimensões nominais de:

Comprimento: 4150 mm; Altura: 750 mm e Profundidade: 700 mm.

Materiais

Estrutura, portas e interior confeccionados em 100% MDF, com as faces externas (frontais) em MDF na cor verde floresta e o interior (prateleiras e divisórias verticais) em MDF branco. (Referência: Duratex ou similar que apresente fibras de madeira de média densidade, produzido com fibras refinadas de eucalipto e pinus, possuindo estrutura homogênea, estabilidade dimensional, resistência ao empenamento, excelente acabamento e facilidade de usinagem).

Acabamentos

- Faces externas com acabamento em pintura ou revestimento melamínico na cor verde floresta, fosco ou acetinado, superfície uniforme e sem falhas;
- Interior (fundo, laterais, prateleiras e divisórias) em MDF branco com acabamento melamínico de baixa pressão (BP), superfície lisa e de fácil higienização;
- Bordas com fita de borda em PVC, ABS ou PET na cor compatível com cada face, aplicada em todo o perímetro exposto das peças;
- Ausência de falhas aparentes, manchas, riscos, deslocamentos, bolhas ou diferenças de tonalidade.

Ferragens e Componentes

- *Portas de abrir com dobradiças de amortecimento (soft-close), em quantidade compatível com o peso e as dimensões de cada porta;*
- *Puxador tipo perfil em alumínio embutido, instalado na borda superior ou lateral das portas, sem elementos salientes;*
- *Fechadura tipo cilindro (chave) instalada em cada porta ou conjunto de portas, conforme projeto, com acabamento compatível e sem interferência no fechamento;*
- *Prateleiras internas em MDF branco, fixas ou reguláveis por sistema de suporte tipo cavilha/pino, conforme necessidade de compartimentação;*

- *Divisórias verticais internas em MDF branco, formando compartimentos individualizados para organização dos utensílios.*

Características Funcionais

O módulo destina-se ao armazenamento de utensílios com controle de acesso por chave, compondo a base do mobiliário do restaurante estudantil, conforme projeto.

DOCUMENTO B)
DESCRITIVO TÉCNICO DO ITEM 100 - MOBILIÁRIO
PLANEJADO (SALA DE AMAMENTAÇÃO)

DESCRIPTIVO TÉCNICO

1. Prateleira - (1,5 x 0,02 x 0,15) (LxAxP)

Descrição Geral

Prateleira reta para composição de mobiliário sob medida, constituída por painel único em MDF 18mm, de formato retangular, destinada ao armazenamento e apoio de objetos. A peça apresenta configuração linear, espessura uniforme e superfícies planas, sendo destinada à instalação diretamente em elementos construtivos, conforme projeto executivo. Conforme representação gráfica, a prateleira possui dimensões nominais de:

Comprimento: 1500 mm; Profundidade: 150 mm e Espessura: 20 mm ou 18mm.

Materiais

Prateleira confeccionada em 100% MDF (Medium Density Fiberboard) na cor Carvalho Itapuã (Referência: Duratex ou similar que apresente fibras de madeira de média densidade, produzido com fibras refinadas de eucalipto e pinus, possuindo estrutura homogênea, estabilidade dimensional, resistência ao empenamento, excelente acabamento e facilidade de usinagem).

Acabamentos

A prateleira deverá apresentar acabamento superficial composto 100% por painel de MDF revestido.

O painel deverá possuir revestimento melamínico de baixa pressão (BP), com superfície uniforme, acabamento visual homogêneo e textura compatível com o padrão decorativo especificado anteriormente.

As superfícies aparentes deverão apresentar:

- Acabamento com aspecto fosco ou acetinado, conforme padrão do revestimento adotado;
- Textura superficial compatível com o padrão decorativo do painel;
- Coloração uniforme em toda a extensão da peça;
- Resistência superficial compatível com uso em mobiliário;
- Ausência de falhas aparentes, manchas, riscos, deslocamentos, bolhas, irregularidades ou diferenças perceptíveis de tonalidade;
- As bordas da prateleira deverão receber acabamento com fita de borda de PVC, ABS ou PET da cor compatível com o MDF, aplicada em todo o perímetro exposto da peça.

Ferragens e Componentes

A prateleira deverá ser fornecida com sistema de fixação composto por suporte invisível para prateleira, destinado à sustentação da peça sem exposição aparente dos elementos de apoio na face inferior ou lateral do painel.

O sistema deverá ser constituído por suporte embutido ou oculto, instalado de modo a proporcionar aparência de prateleira suspensa, mantendo o alinhamento, nivelamento e estabilidade do conjunto.

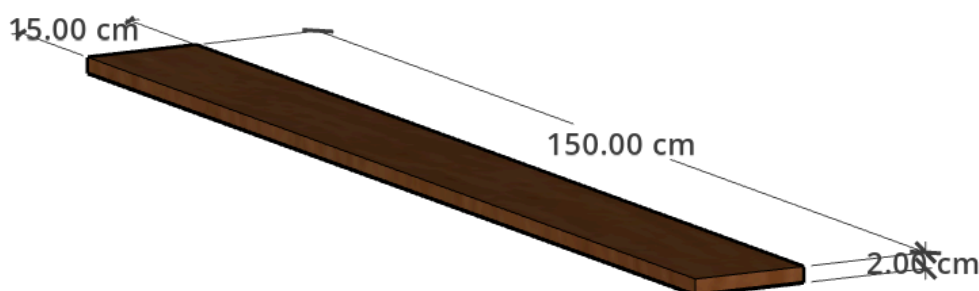
O suporte deverá atender aos seguintes requisitos:

- *Permanecer oculto após a instalação da prateleira;*
- *Possuir resistência mecânica compatível com as dimensões da peça e a finalidade de uso;*
- *Garantir sustentação adequada ao painel de MDF;*
- *Permitir fixação segura ao elemento estrutural ou superfície de instalação;*
- *Possibilitar montagem nivelada e estável;*
- *Possuir componentes de fixação compatíveis com o material da parede ou estrutura de apoio.*

Os elementos metálicos ou componentes internos do sistema de fixação não deverão permanecer aparentes após a montagem final.

Características Funcionais

A prateleira destina-se ao apoio e armazenamento de objetos, integrando mobiliário sob medida, conforme projeto.



2. Móvel Baixo - (2,15 x 0,90 x 0,50) (LxAxP)

Descrição Geral

Mobiliário sob medida de piso, destinado à organização e armazenamento de materiais, composto por módulos fechados, nichos abertos e vão central inferior. O móvel deverá ser confeccionado em 100% MDF, com estrutura monolítica e tampo superior contínuo contendo recorte em uma das extremidades, conforme projeto.

Internamente, o mobiliário deverá possuir tamponamentos estruturais necessários à estabilidade e à compartimentação dos módulos, sendo todo o interior revestido na cor branca, incluindo laterais internas, divisórias, tamponamentos e demais superfícies internas aparentes.

Conforme representado no projeto, o mobiliário apresenta as seguintes dimensões gerais:

Comprimento total: 2150 mm; Profundidade máxima: 500 mm; Altura total: 750 mm.

Materiais

Móvel confeccionada em 100% MDF (Medium Density Fiberboard) na cor Verde Floresta (Referência: Duratex ou similar que apresente fibras de madeira de média densidade, produzido com fibras refinadas de eucalipto e pinus, possuindo estrutura homogênea, estabilidade dimensional, resistência ao empenamento, excelente acabamento e facilidade de usinagem).

Acabamentos

O Móvel deverá apresentar acabamento superficial composto 100% por painel de MDF revestido.

O painel deverá possuir revestimento melamínico de baixa pressão (BP), com superfície uniforme, acabamento visual homogêneo e textura compatível com o padrão decorativo especificado anteriormente.

As superfícies aparentes deverão apresentar:

- Acabamento com aspecto fosco ou acetinado, conforme padrão do revestimento adotado;
- Textura superficial compatível com o padrão decorativo do painel;
- Coloração uniforme em toda a extensão da peça;
- Resistência superficial compatível com uso em mobiliário;
- Ausência de falhas aparentes, manchas, riscos, deslocamentos, bolhas, irregularidades ou diferenças perceptíveis de tonalidade;
- As bordas da prateleira deverão receber acabamento com fita de borda de PVC, ABS ou PET da cor compatível com o MDF, aplicada em todo o perímetro exposto da peça.

Ferragens e Componentes

O mobiliário deverá ser fornecido com todas as ferragens necessárias à perfeita montagem, regulagem, funcionamento e durabilidade do conjunto.

As portas deverão utilizar dobradiças:

- *Metálicas do tipo caneco Ø35 mm;*
- *Abertura mínima de 110°;*
- *Sistema de regulagem tridimensional (altura, profundidade e lateral);*
- *Sistema de fechamento com amortecimento integrado (soft close);*
- *Acabamento niquelado ou equivalente resistente à corrosão.*

As dobradiças deverão ser de fabricantes reconhecidos no mercado nacional ou internacional, tais como Blum, Häfele, Hettich, ou equivalente técnico de qualidade igual ou superior, comprovadamente compatível.

A porta de correr deverá possuir:

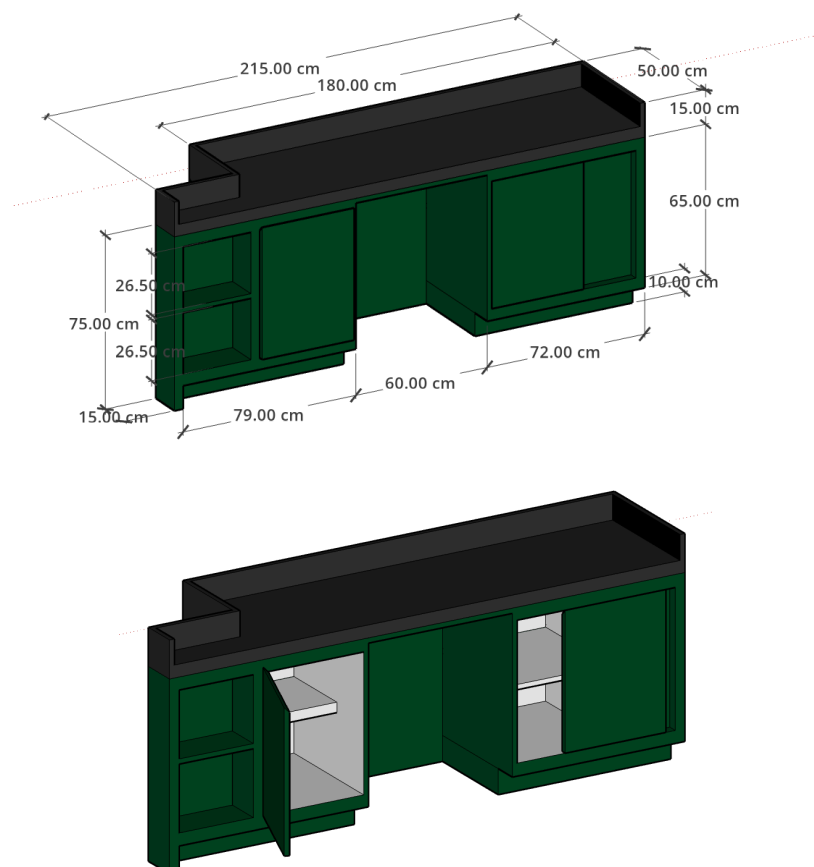
- *Deslocamento lateral em trilho;*

- Sistema superior e/ou inferior compatível com porta em MDF;
- Roldanas ou mecanismos deslizantes de funcionamento silencioso;
- Guias de alinhamento para evitar desalinhamento da porta;
- Batentes e limitadores de curso;
- Sistema de amortecimento no fechamento (soft close) em pelo menos uma extremidade do percurso;
- Ferragens metálicas com tratamento anticorrosivo.

O sistema deslizante deverá ser de fabricantes reconhecidos no mercado, tais como Häfele, Hettich, Blum, FGVTN ou equivalente técnico de qualidade igual ou superior, desde que atenda integralmente aos requisitos de desempenho, durabilidade e funcionamento silencioso.

Características Funcionais

Mobiliário destinado ao apoio de atividades e ao armazenamento organizado de materiais. Possui superfície superior para apoio, nichos abertos para itens de uso frequente, compartimentos fechados para armazenamento e porta de correr, proporcionando melhor aproveitamento do espaço e facilidade de acesso aos materiais.



3. Espelho - (1,8 x 0,5 x 0,04) (LxAxP)

Descrição Geral

Espelho plano retangular destinado à instalação na sala de amamentação, composto por uma única peça contínua, fixado sobre painel de MDF na cor branca. O painel servirá como base de apoio para o espelho, proporcionando superfície plana para instalação, corrigindo eventuais irregularidades da parede e garantindo o adequado alinhamento do conjunto. O espelho apresenta configuração horizontal, superfície refletiva lisa e uniforme, sem molduras ou elementos decorativos aparentes. Conforme representação gráfica, possui dimensões nominais de:
Comprimento: 1800 mm; Altura: 500 mm.

Materiais

Espelho em vidro cristal incolor, marca Guardian ou tecnicamente equivalente, com espessura mínima de 4 mm, superfície perfeitamente plana, alta qualidade óptica, livre de distorções, bolhas, manchas, pontos de oxidação ou imperfeições no espelhamento.

Painel confeccionado em 100% MDF (Medium Density Fiberboard), espessura mínima de 18 mm, revestido em laminado melamínico de baixa pressão (BP) na cor branca em ambas as faces, produzido com fibras de madeira de média densidade, apresentando estrutura homogênea, elevada estabilidade dimensional, resistência ao empenamento, excelente acabamento superficial e adequada usinabilidade.

Fita de borda em ABS, PVC ou PET, na cor branca, aplicada em todas as bordas aparentes do painel.

Sistema de fixação composto por adesivo estrutural específico para espelhos, quimicamente compatível com a camada refletiva, isento de solventes agressivos, complementado por elementos de fixação mecânica do painel à parede, compatíveis com o substrato existente.

Acabamentos

O painel deverá apresentar acabamento superficial composto por revestimento melamínico BP na cor branca, aplicado industrialmente em ambas as faces.

As superfícies aparentes deverão apresentar:

- Acabamento fosco ou acetinado, conforme padrão do revestimento;
- Superfície uniforme e perfeitamente lisa;
- Coloração branca homogênea em toda a extensão da peça;
- Elevada resistência superficial ao desgaste decorrente do uso em ambientes internos;
- Ausência de manchas, riscos, bolhas, deslocamentos, empenamentos, trincas, lascas ou imperfeições aparentes;
- Bordas integralmente protegidas por fita de borda em ABS, PVC ou PET, perfeitamente aderidas ao painel, sem descolamentos ou rebarbas.

O espelho deverá apresentar:

- Superfície refletiva uniforme e de alta definição;
- Ausência de distorções ópticas;
- Acabamento cristal incolor;
- Bordas lapidadas e polidas em todo o perímetro, eliminando arestas cortantes e proporcionando maior segurança aos usuários;
- Ausência de riscos, manchas, lascas, trincas ou falhas de espelhamento.

Após a instalação, o conjunto deverá apresentar perfeito nivelamento, alinhamento e acabamento, sem frestas, folgas ou resíduos aparentes de adesivos.

Ferragens e Componentes

O conjunto deverá ser fornecido com todos os componentes necessários para sua completa instalação.

O sistema de fixação do espelho deverá ser composto por adesivo estrutural específico para espelhos, compatível com vidros espelhados e recomendado para fixação permanente sobre painéis de MDF, podendo ser complementado por fita dupla face estrutural de alta aderência utilizada exclusivamente como elemento auxiliar de posicionamento durante o processo de cura do adesivo.

O painel de MDF deverá ser fixado à parede por meio de buchas, parafusos e demais elementos metálicos compatíveis com o tipo de substrato existente, garantindo perfeita estabilidade estrutural do conjunto.

O sistema deverá atender aos seguintes requisitos mínimos:

- *Garantir perfeita aderência entre espelho e painel;*
- *Proporcionar fixação permanente e segura;*
- *Compensar pequenas irregularidades da parede por meio do painel de MDF;*
- *Manter o conjunto perfeitamente nivelado e alinhado;*
- *Impedir deslocamentos, vibrações ou movimentações durante o uso;*
- *Não apresentar componentes aparentes após a instalação;*
- *Utilizar materiais resistentes à corrosão em todos os componentes metálicos empregados.*

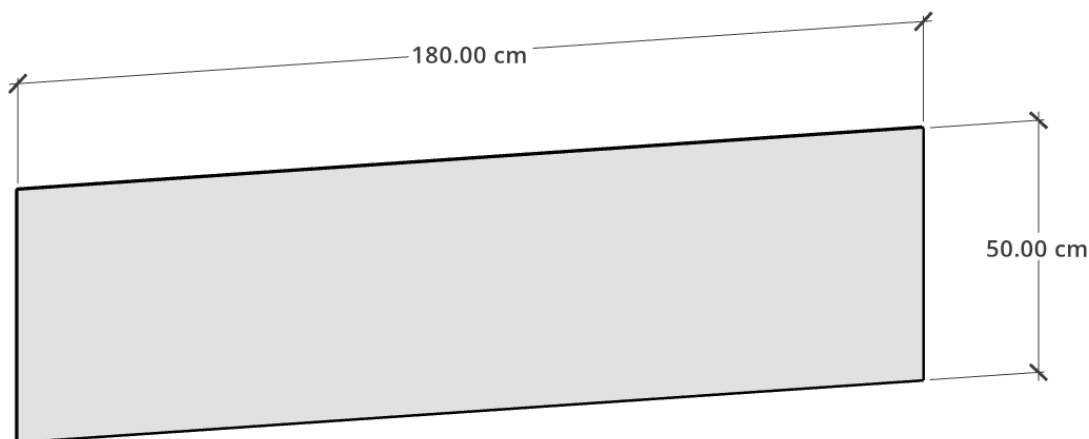
Todos os acessórios necessários à montagem deverão estar inclusos no fornecimento.

Características Funcionais

O conjunto destina-se à instalação em ambiente interno, especificamente na Sala de Amamentação, permitindo a visualização da imagem refletida pelos usuários com elevada qualidade óptica e segurança.

O painel de MDF exerce função estrutural, proporcionando superfície perfeitamente plana para instalação do espelho, corrigindo eventuais irregularidades da parede, distribuindo uniformemente os esforços de fixação e contribuindo para o adequado acabamento do conjunto.

O espelho deverá proporcionar imagem nítida, sem deformações perceptíveis, além de apresentar elevada durabilidade em ambientes internos, facilidade de limpeza e resistência às condições normais de utilização em edificações públicas.



4. Tampo de Pedra - (2,15 x 0,50 x 0,03) (LxAxP)

Descrição Geral

Tampo em pedra natural destinado ao revestimento superior de móvel sob medida para a Sala de Amamentação, confeccionado em chapa única de granito na cor Verde Ubatuba, com acabamento polido e espessura nominal de 30 mm. O tampo apresenta formato predominantemente retangular, com recorte lateral em "L", conforme representação gráfica, destinado à adequação ao mobiliário e ao layout do ambiente.

O conjunto possui bordas aparentes acabadas, formando superfície contínua, resistente ao uso e de fácil higienização, adequada para ambientes institucionais.

Comprimento: 2150 mm; Profundidade: 500 mm; Espessura: 30mm; Espelho (saia) frontal e lateral: 100mm de Altura.

Materiais

O tampo deverá ser confeccionado em:

- Granito natural Verde Ubatuba, primeira qualidade, ou material tecnicamente equivalente que apresente características físicas, mecânicas, estéticas e de durabilidade iguais ou superiores;
- Chapa com espessura nominal mínima de 30 mm;

- Pedra isenta de trincas, fissuras, falhas estruturais, lascamentos, cavidades ou defeitos que comprometam sua resistência ou acabamento;
- Coloração homogênea, respeitando as variações naturais características da rocha;
- Estrutura compacta e de baixa absorção de água, adequada para utilização em ambientes internos.

Acabamentos

O tampo deverá apresentar:

- Acabamento superficial polido, proporcionando superfície lisa, uniforme e de fácil limpeza;
- Brilho homogêneo em toda a extensão da peça;
- Coloração uniforme, respeitando as características naturais do granito Verde Ubatuba;
- Ausência de riscos, manchas, trincas, lascas, poros aparentes ou defeitos superficiais;
- Bordas aparentes polidas;
- Quinas levemente boleadas ou com microchanfro para eliminação de arestas vivas;
- Recortes executados por processo mecanizado, garantindo precisão dimensional e acabamento uniforme;
- Espelho (saia) frontal e lateral confeccionado no mesmo material, com junções perfeitamente alinhadas e acabamento compatível com a peça principal.

As superfícies deverão receber impermeabilização adequada para pedras naturais, protegendo contra absorção de líquidos e facilitando a limpeza e conservação.

Ferragens e Componentes

O tampo deverá ser fornecido com todos os materiais necessários para sua instalação, compreendendo:

- *Adesivo estrutural apropriado para fixação de granito sobre mobiliário em MDF;*
- *Massa ou resina específica para acabamento das emendas, quando necessárias;*
- *Elementos de nivelamento durante a instalação;*
- *Demais materiais e insumos indispensáveis para perfeita fixação.*

A fixação deverá garantir:

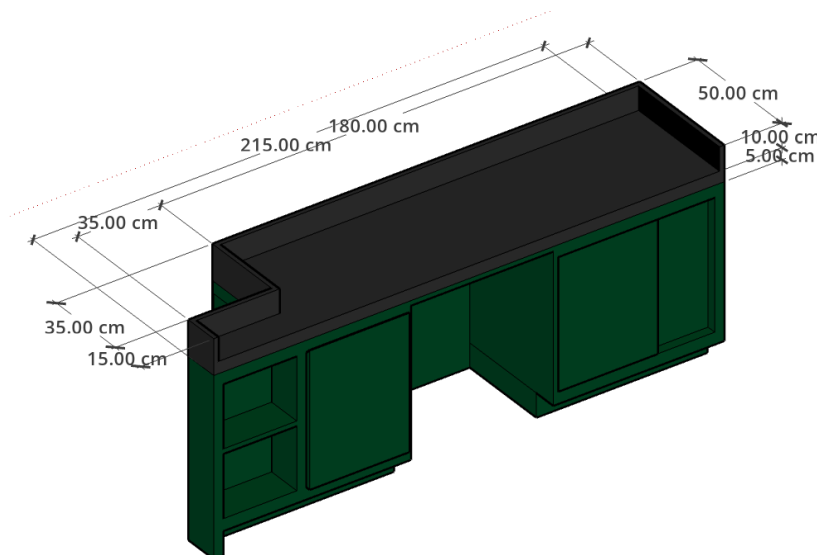
- *Perfeita estabilidade;*
- *Distribuição uniforme das cargas sobre o mobiliário;*
- *Ausência de movimentações durante o uso;*
- *Perfeito alinhamento entre tampo e estrutura do móvel.*

Não serão admitidos parafusos, cantoneiras ou elementos metálicos aparentes após a instalação.

Características Funcionais

O tampo destina-se ao revestimento superior do mobiliário da Sala, proporcionando superfície de apoio resistente, estável, impermeável e de elevada durabilidade.

Deverá suportar as cargas decorrentes da utilização cotidiana do ambiente, apresentando resistência à abrasão, impactos leves, umidade e produtos usuais de limpeza, mantendo suas características funcionais e estéticas ao longo da vida útil.



5. Cuba de Sobrepor - (0,30 x 0,12 x 0,30) (LxAxP)

Descrição Geral

Cuba de sobrepor destinada à instalação sobre tampo em granito da Sala de Amamentação, com formato retangular e linhas retas, confeccionada em louça sanitária na cor branca, com superfície lisa e esmaltada. A cuba deverá ser instalada sobre o tampo, permanecendo parcialmente aparente acima da superfície, proporcionando facilidade de limpeza, elevada resistência ao uso e acabamento compatível com ambientes institucionais.

Comprimento: 3000 mm; Altura: 120 mm; Profundidade: 300 mm.

Referência: Deca, Docol, Roca, Icasa, Celite ou equivalentes técnicos que apresentem características construtivas, dimensionais, funcionais e de desempenho iguais ou superiores às especificadas neste memorial, observando-se os requisitos mínimos de resistência mecânica, qualidade dos materiais, acabamento superficial, durabilidade, facilidade de manutenção, disponibilidade de peças de reposição e atendimento às normas técnicas da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) aplicáveis.

Materiais

A cuba deverá ser confeccionada em:

- Louça sanitária vitrificada de primeira qualidade, na cor branca, produzida conforme normas técnicas aplicáveis;
- Material com elevada resistência mecânica, baixa absorção de água, resistência ao manchamento e aos agentes de limpeza normalmente empregados em ambientes institucionais;
- Superfície totalmente esmaltada, interna e externamente;
- Válvula de escoamento compatível com o diâmetro da cuba, em metal cromado ou aço inoxidável;
- Anel de vedação e demais acessórios necessários à perfeita instalação.

Acabamentos

A cuba deverá apresentar:

- Acabamento esmaltado brilhante de alta qualidade;
- Superfície lisa, uniforme e não porosa;
- Coloração branca homogênea;
- Elevada resistência ao desgaste superficial;
- Resistência ao manchamento;
- Resistência aos produtos usuais de limpeza;
- Ausência de trincas, fissuras, bolhas, empenamentos, lascas ou imperfeições de fabricação;
- Bordas perfeitamente acabadas, sem rebarbas ou irregularidades.

O acabamento deverá permitir fácil higienização e manter suas características estéticas durante a vida útil do produto.

Ferragens e Componentes

A cuba deverá ser fornecida com todos os componentes necessários para sua completa instalação, compreendendo:

- *Sistema de fixação para instalação sobre tampo;*
- *Válvula metálica para lavatório, acabamento cromado ou em aço inoxidável;*
- *Conjunto de vedação;*
- *Anéis de borracha;*
- *Porcas, arruelas e demais componentes de montagem.*

Todos os componentes metálicos deverão apresentar elevada resistência à corrosão e serem compatíveis com ambientes internos sujeitos à limpeza frequente.

Características Funcionais

A cuba destina-se à higienização das mãos e apoio às atividades desenvolvidas na Sala de Amamentação. Proporcionando escoamento eficiente de água, fácil limpeza, durabilidade e perfeito funcionamento sem vazamentos.

6. Torneira - (0,05 x 0,17 x 0,16) (LxAxP)

Descrição Geral

Torneira monocomando destinada à instalação sobre bancada de granito, para utilização em conjunto com cuba de sobrepor retangular instalada na Sala de Amamentação. O equipamento deverá possuir acionamento por alavanca única, permitindo o controle da vazão e da temperatura da água por meio de um único comando, apresentando design contemporâneo, linhas retas e acabamento cromado.

Comprimento: 50 mm; Altura: 170 mm; Profundidade: 160 mm.

Referência: Deca, Docol, Meber, Roca, Celite ou equivalentes técnicos que apresentem características construtivas, dimensionais, funcionais e de desempenho iguais ou superiores às especificadas neste memorial.

Materiais

A torneira deverá ser confeccionada em:

- Corpo em aço inoxidável AISI 304 de desempenho equivalente;
- Acabamento superficial cromado de alta resistência, obtido por processo eletrolítico;
- Cartucho cerâmico de alta durabilidade para controle de vazão e temperatura;
- Arejador embutido, removível para limpeza;
- Flexíveis de ligação em malha de aço inoxidável;
- Anéis de vedação em elastômero de alta durabilidade;
- Porcas, arruelas e elementos de fixação resistentes à corrosão.

Acabamentos

A torneira deverá apresentar:

- Acabamento cromado de alto brilho;
- Superfície lisa e uniforme;
- Elevada resistência à corrosão;
- Resistência ao desgaste provocado pelo uso contínuo;
- Ausência de manchas, bolhas, riscos ou falhas no revestimento;
- Acabamento homogêneo em todas as superfícies aparentes.

As partes cromadas deverão manter suas características estéticas mesmo após sucessivos processos de limpeza.

Ferragens e Componentes

A torneira deverá ser fornecida completa, contendo:

- Cartucho cerâmico de alta durabilidade;

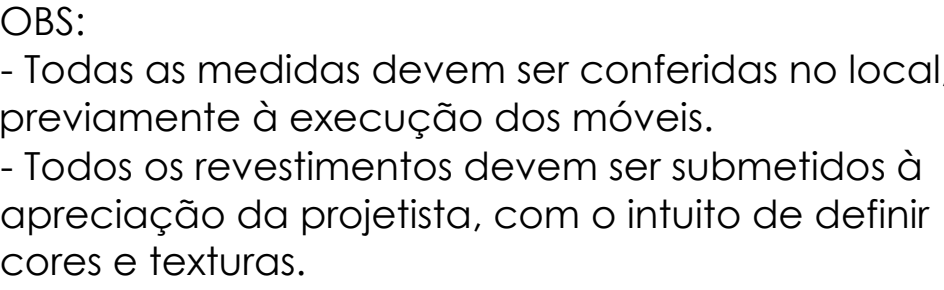
- *Arejador removível;*
- *Sistema monocomando;*
- *Flexíveis para alimentação de água;*
- *Elementos de fixação;*
- *Anéis de vedação;*
- *Manual de instalação;*
- *Todos os acessórios necessários para perfeito funcionamento.*

O conjunto deverá possibilitar desmontagem para manutenção sem necessidade de substituição integral da torneira.

Características Funcionais

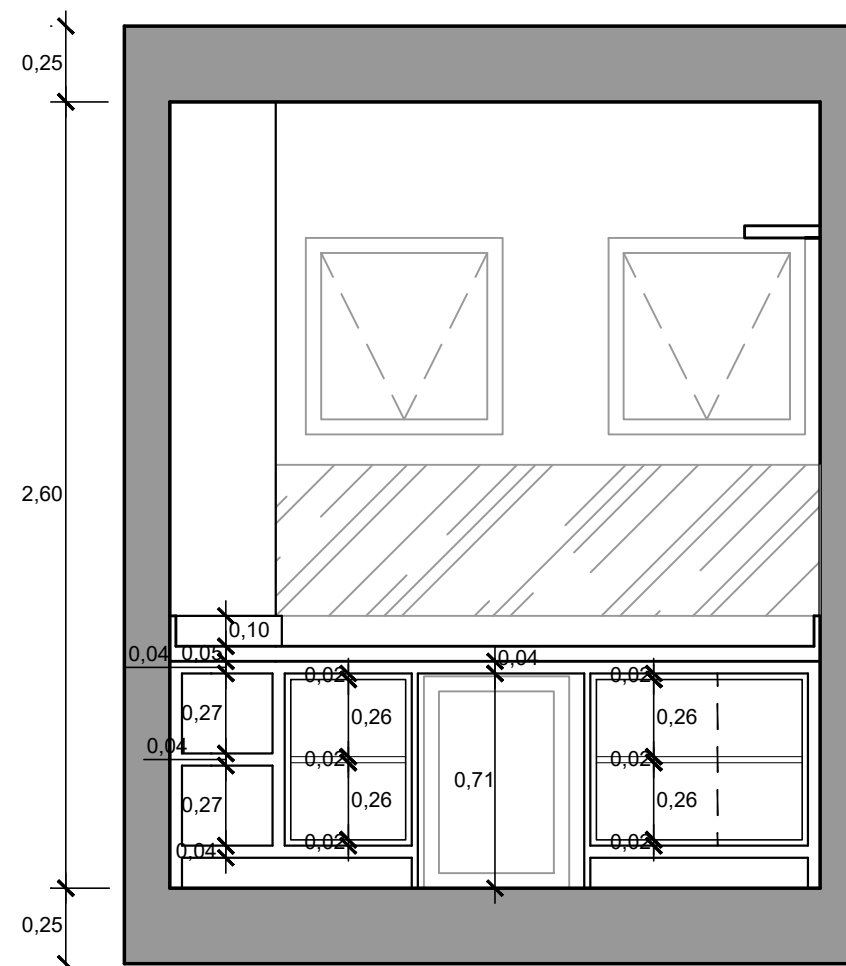
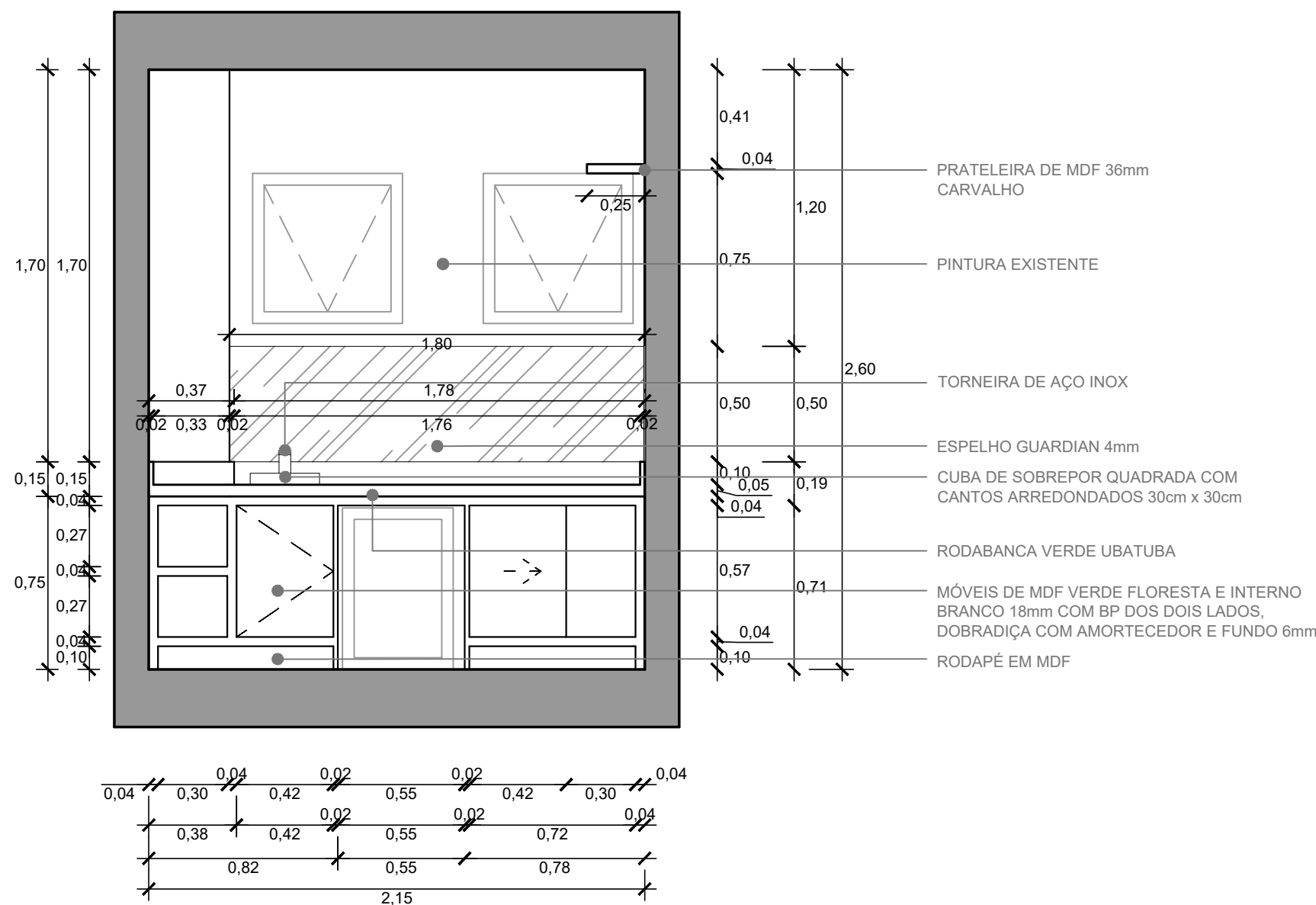
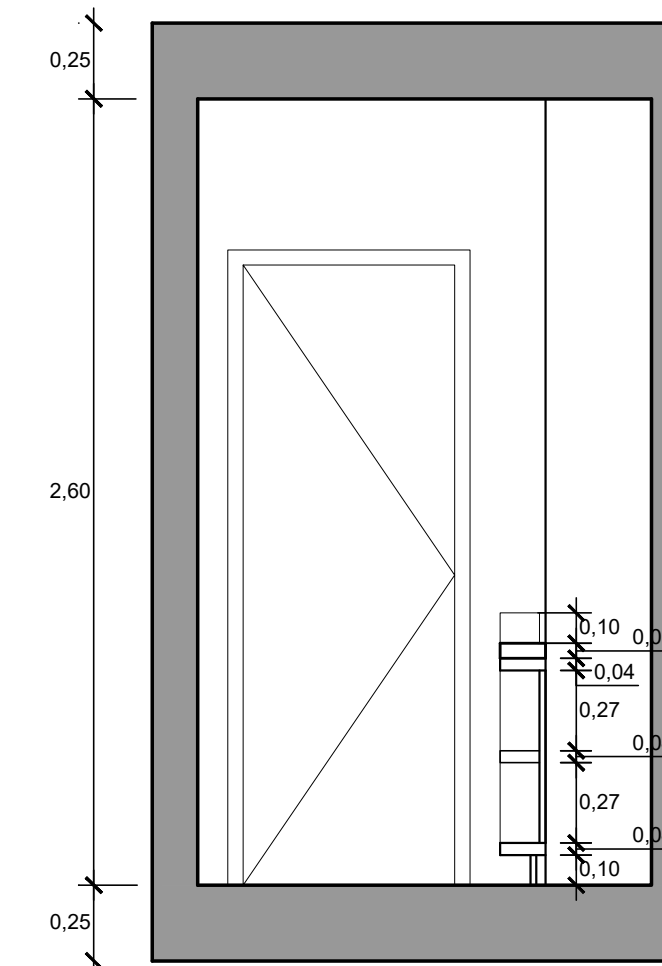
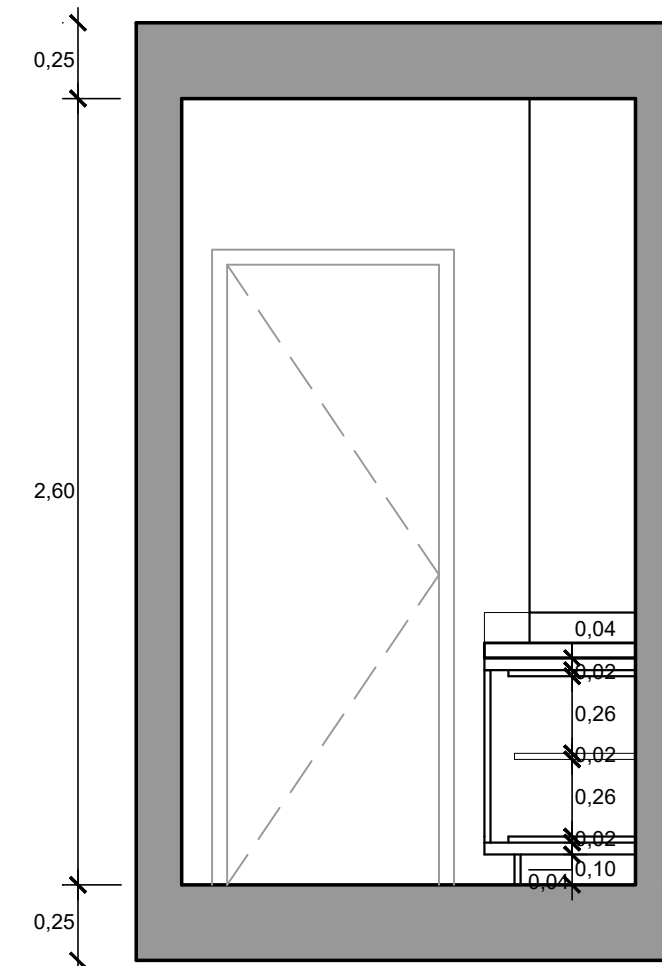
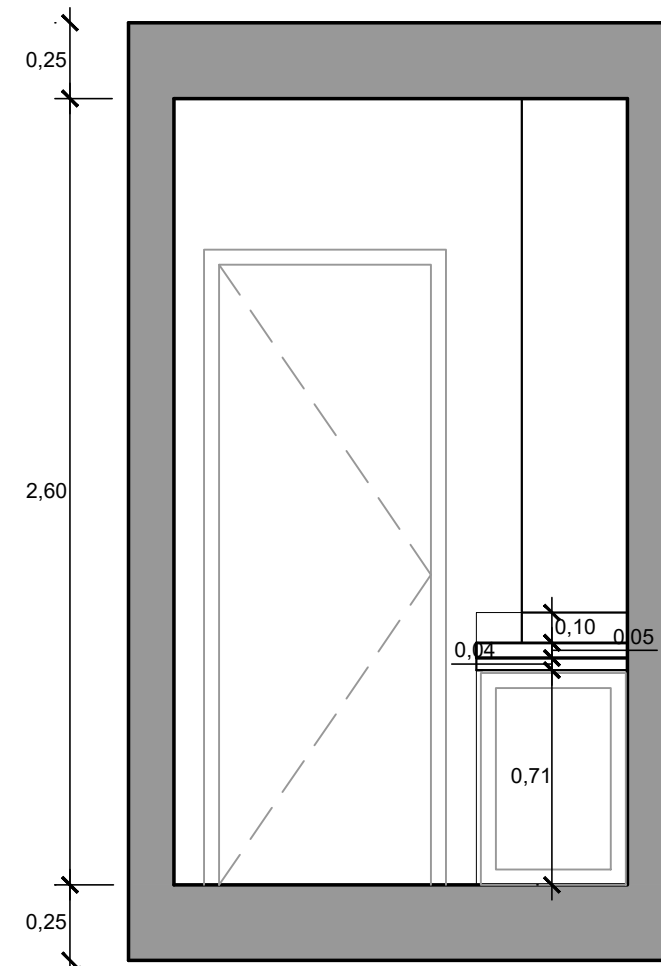
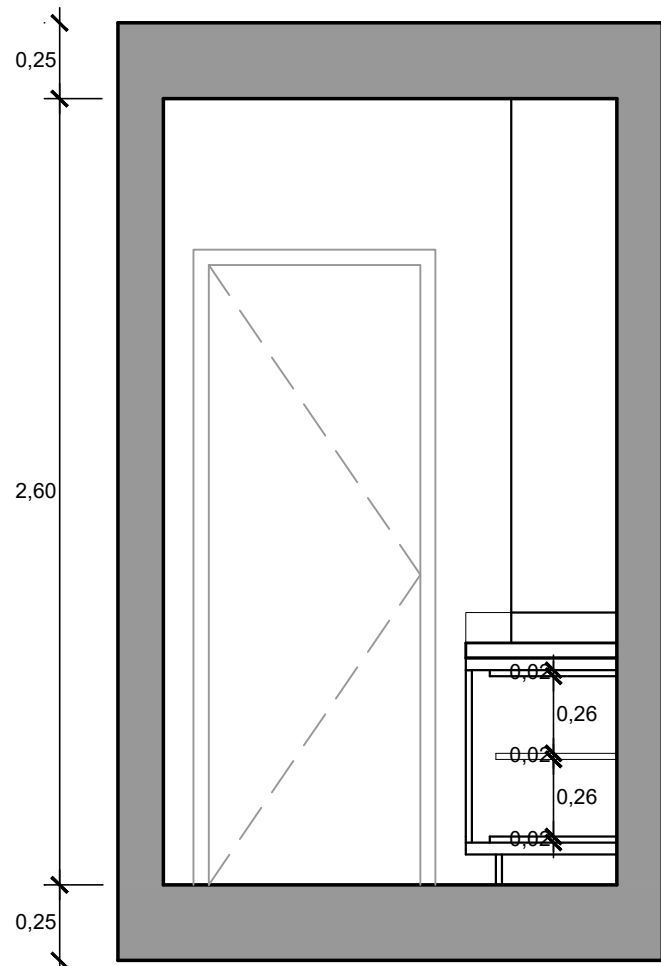
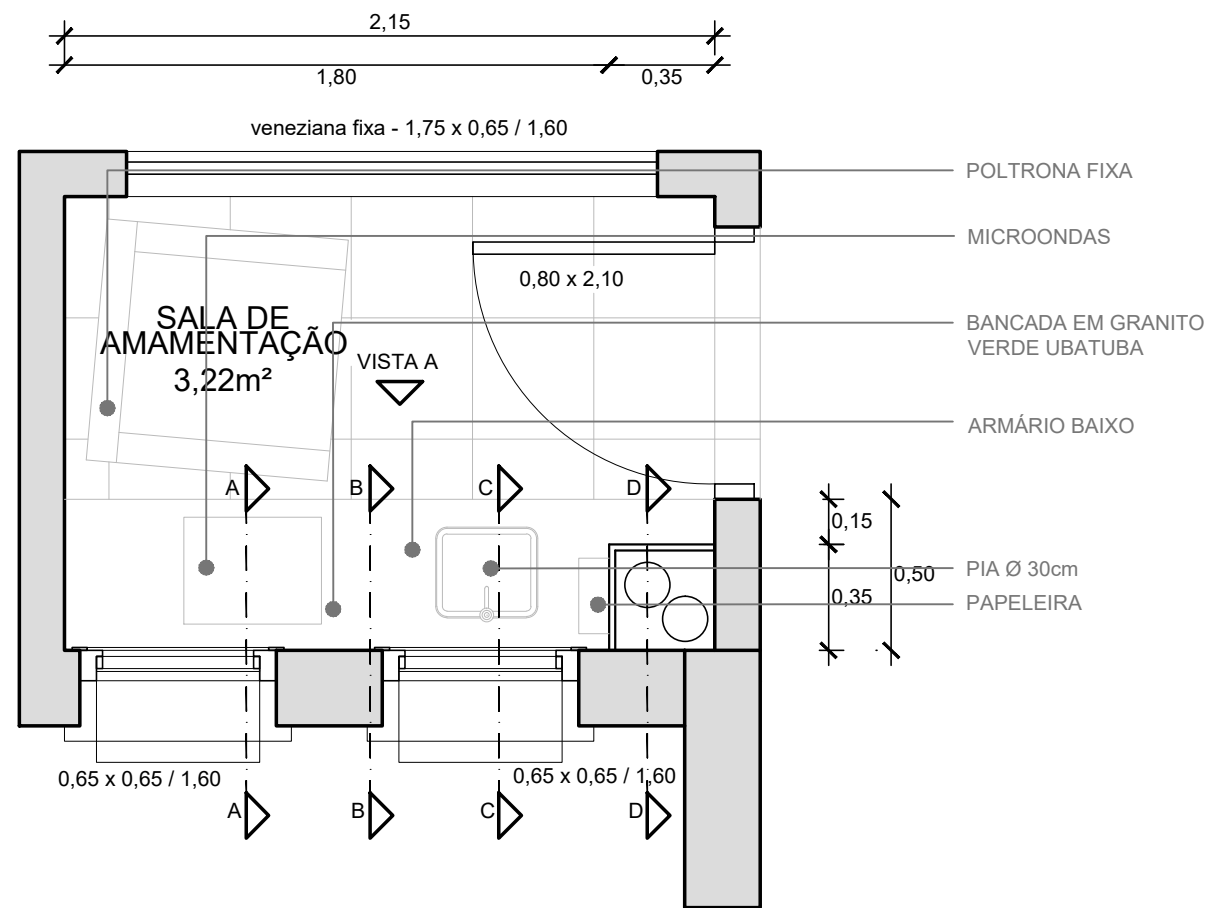
A cuba destina-se à higienização das mãos e apoio às atividades desenvolvidas na Sala de Amamentação. Proporcionando funcionamento suave e silencioso, fácil limpeza e compatibilidade com a cuba.

DOCUMENTO C)
PROJETO DO ITEM 99 - MOBILIÁRIO PLANEJADO
(COPA)

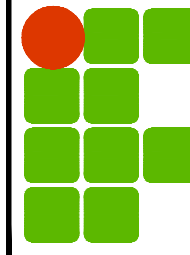
**FORMATO A1**

USAR ESPESURAS ABAIXO EM PRETO		
Cor des.	Esp. (mm)	Cor des.
1	0,1	07
2	0,2	07
3	0,3	07
4	0,4	07
5	0,5	07
6	0,6	07
7	0,2	07
8	0,1	07
9	0,1	07
USAR ESPESURAS ABAIXO EM CORES		
10	0,15	01
22	0,15	22
50	0,15	02
74	0,15	74
90	0,15	03
130	0,15	04
170	0,15	05
220	0,15	06
USAR ESPESURAS ABAIXO EM CINZA		
250	0,15	65%
251	0,15	70%
252	0,15	65%
253	0,15	40%
254	0,15	30%
255	0,15	15%

DOCUMENTO D)
PROJETO DO ITEM 100 - MOBILIÁRIO PLANEJADO
(SALA DE AMAMENTAÇÃO)



01	ALTERAÇÃO DOS PONTOS ELÉTRICOS	MARCOS	ENG. PAULO	12/12/2011
REVISÃO	DESCRIÇÃO:	RESPONSÁVEL:	APROVAÇÃO:	DATA:

 INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA RIO GRANDE DO SUL	CAMPUS General Osório,348 Bairro Centro BENTO GONÇALVES/RS
ASSUNTO: SALA DE AMAMENTAÇÃO	OBRA: RESTAURANTE
PROJETO:	CONTEÚDO: PROPOSTA MÓVEIS
PROPRIETÁRIO:	ARQUIVO:
INSTITUTO FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL - dpo@ifrs.edu.br	ESCALA: INDICADA
	ÁREA CONSTRUÍDA:
	DESENHO: PAOLA
	PRANCHA: 02
	DATA: JULHO



08 PERSPECTIVA
SEM ESCALA



09 PERSPECTIVA
SEM ESCALA

USAR ESPESURAS
ABAIXO EM PRETO

Cor	Esp.	Cor
01	0,1	01
02	0,2	02
03	0,3	03
04	0,4	04
05	0,5	05
06	0,6	06
07	0,7	07
08	0,8	08
09	0,9	09

USAR ESPESURAS
ABAIXO EM CORES

10	0,10	01
20	0,10	02
30	0,10	03
40	0,10	04
50	0,10	05
60	0,10	06
70	0,10	07
80	0,10	08
90	0,10	09

USAR ESPESURAS
ABAIXO EM CINZA

250	0,15	01
251	0,15	02
252	0,15	03
253	0,15	04
254	0,15	05
255	0,15	06

PLOTAR: 1/1

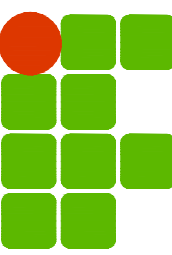
OBS 01:
- Todas as medidas devem ser conferidas no local, previamente à execução dos móveis;
- Todos os revestimentos devem ser submetidos à apreciação da projetista, com o intuito de definir cores e texturas.

OBS 02:
- Perspectiva meramente ilustrativa, servindo apenas para fins de referência de projeto.

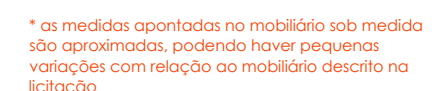
DEVERÁ ESTAR CONTEMPLADO NO ORÇAMENTO:

- * Móveis Sob Medida, conforme especificado no projeto (Nichos, Armários e Prateleira);
- * Pedra em Verde Ubatuba;
- * Espelho Guardian;
- * Pia e Cuba, conforme especificado no projeto;
- * Papeleira;

01	ALTERAÇÃO DOS PONTOS ELÉTRICOS	MARCOS	ENG. PAULO	12/12/2011
REVISÃO	DESCRIÇÃO:	RESPONSÁVEL:	APROVAÇÃO:	DATA:

 INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA RIO GRANDE DO SUL	CAMPUS General Osório, 348 Bairro Centro BENTO GONÇALVES/RS
ASSUNTO: SALA DE AMAMENTAÇÃO	OBRA: RESTAURANTE
PROJETO:	CONTEÚDO: PROPOSTA MÓVEIS
PROPRIETÁRIO:	ARQUIVO:
INSTITUTO FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL - dpo@ifrs.edu.br	
ESCALA: INDICADA	ÁREA CONSTRUÍDA:
DESENHO: PAOLA	PRANCHA: 03
DATA: JULHO	

DOCUMENTO E)
PRANCHA MOBILIÁRIO (GERAL) DOS
REFEITÓRIOS NOVOS



REFEITČ RIO
PLANTA BAIXA
ESCALA: 1/75

REVISÃO	RESPOSÁVEL:	APROVAÇÃO:	DATA:
---------	-------------	------------	-------

 INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA RIO GRANDE DO SUL	REITORIA Travessa Santo Antônio, 179 Bairro Cidade Alta BENTO GONÇALVES/RS
--	---

ASSUNTO: RESTAURANTE ESTUDANTIL LAYOUT	PROJETO: Proposta Base - Layout CONTEÚDO: Planta Baixa
---	--

PROJETO:	ARQUIVO: Mobilinario_Restaurante_Estudantil_v03.dwg <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-top: 20px;"> <tr> <td style="width: 40%; padding: 5px;">ESCALA:</td> <td style="width: 60%; padding: 5px;">ÁREA CONSTRUÇÃO:</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; padding: 5px;">1/75</td> <td style="text-align: center; padding: 5px;">549,34 m²</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">DESENHO:</td> <td style="padding: 5px;">PRANCHA:</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; padding: 5px;">CONSTANCE</td> <td style="text-align: center; padding: 5px; font-size: 2em; font-weight: bold;">01</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">DATA:</td> <td style="padding: 5px;">ASO/2026</td> </tr> </table>	ESCALA:	ÁREA CONSTRUÇÃO:	1/75	549,34 m ²	DESENHO:	PRANCHA:	CONSTANCE	01	DATA:	ASO/2026
ESCALA:	ÁREA CONSTRUÇÃO:										
1/75	549,34 m ²										
DESENHO:	PRANCHA:										
CONSTANCE	01										
DATA:	ASO/2026										

INSTITUTO FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL - ifrs@ifrs.edu.br

DOCUMENTO F)
PRANCHA MOBILIÁRIO (GERAL) DO REFEITÓRIO
CAMPUS VIAMÃO



240 lugares

USAR ESPESURAS ABAIXO EM C/P		
Cor. des.	Esp. (mm)	Cor. des.
1	0,1	07
2	0,2	07
3	0,3	07
4	0,4	07
5	0,5	07
6	0,6	07
7	0,2	07
8	0,1	07
9	0,1	07
USAR ESPESURAS ABAIXO EM CORES		
10	0,15	01
22	0,15	22
50	0,15	02
74	0,15	74
90	0,15	03
139	0,15	04
170	0,15	05
220	0,15	06
USAR ESPESURAS ABAIXO EM CINZA		
250	0,15	05H
251	0,15	70H
252	0,15	65H
253	0,15	40H
254	0,15	30H
255	0,15	15H

APÊNDICE II

Estudo técnico preliminar

INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC.DO R GRANDE SUL

Estudo Técnico Preliminar 48/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 23419.002974/2026-69

2. Descrição da necessidade

AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIOS PARA OS REFEITÓRIOS DO IFRS

A presente contratação tem por objeto a **aquisição de equipamentos e mobiliários destinados à estruturação, ampliação e adequação dos refeitórios do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS)**, visando garantir condições adequadas para o atendimento da comunidade acadêmica e o pleno funcionamento desses espaços.

A demanda contempla os **novos** refeitórios dos Campi Alvorada, Canoas, Caxias do Sul, Erechim, Feliz, Ibirubá, Osório, Rio Grande, Rolante e Vacaria, atualmente em fase final de execução das obras (**PAC**). Abrange, ainda, os refeitórios dos Campi Porto Alegre, Restinga e Viamão, cujos espaços encontram-se em processo de **reforma e ampliação do espaço**. Adicionalmente, a contratação visa complementar a infraestrutura já existente, e, em **funcionamento**, nos demais *Campi* do IFRS, que demandam equipamentos adicionais para atendimento pleno de suas necessidades operacionais, bem como para equipar e qualificar os espaços de convivência destinado aos estudantes e servidores.

A necessidade da contratação decorre da demanda institucional de disponibilizar infraestrutura adequada para o funcionamento dos serviços de alimentação, contemplando, de um lado, a estruturação dos novos espaços construídos ou adequados, que se encontram em fase de conclusão, e, de outro, a manutenção e melhoria das condições operacionais dos refeitórios já em funcionamento.

No caso dos novos refeitórios, a aquisição dos equipamentos e mobiliários é indispensável para viabilizar o início das atividades, uma vez que esses ambientes necessitam de estrutura complementar para possibilitar o preparo, armazenamento, distribuição e consumo das refeições, garantindo condições adequadas de funcionamento desde sua disponibilização à comunidade acadêmica.

Em relação aos refeitórios existentes, identificou-se a necessidade de aquisição de novos equipamentos e mobiliários em razão do desgaste decorrente do uso contínuo, da obsolescência de determinados itens, da impossibilidade de reparo ou do elevado custo de manutenção, bem como para promover adequações necessárias ao atendimento das normas sanitárias, de segurança e de boas práticas aplicáveis aos serviços de alimentação.

Os itens a serem adquiridos são essenciais para assegurar a adequada execução das atividades relacionadas à alimentação institucional, proporcionando melhores condições de trabalho aos servidores envolvidos, maior eficiência operacional, segurança no manejo dos alimentos e ambiente apropriado aos usuários dos refeitórios.

A contratação está diretamente relacionada às políticas institucionais de permanência e êxito estudantil, considerando que os refeitórios constituem importante estrutura de apoio à comunidade acadêmica, especialmente aos estudantes, contribuindo para melhores condições de permanência na instituição e para o desenvolvimento das atividades de ensino.

Além disso, a aquisição planejada dos equipamentos e mobiliários possibilita a racionalização dos recursos públicos, reduzindo custos decorrentes de manutenções corretivas frequentes, prevenindo interrupções nos serviços e garantindo maior durabilidade e adequação dos bens utilizados pela Administração.

Dessa forma, a contratação mostra-se necessária e adequada ao atendimento do interesse público, considerando a necessidade de equipar os novos refeitórios para início de funcionamento, bem como modernizar, substituir e adequar os equipamentos e mobiliários dos espaços já existentes, assegurando a continuidade e a melhoria dos serviços de alimentação oferecidos pelo IFRS.

A autoridade competente designou os agentes públicos responsáveis pelo desempenho das funções essenciais à contratação.

Portaria de pregoeiros/agente de contratação: Portaria PROAD-ADJ/IFRS nº 19, de 10 de fevereiro de 2026;

Portaria de equipe de apoio: Portaria PROAD/IFRS nº 71, de 9 de junho de 2026.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Diretoria de Assuntos Estudantis	Neudy Alexandro Demichei

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A presente contratação tem como requisito principal o fornecimento de equipamentos, mobiliários e demais bens permanentes destinados à estruturação e adequação dos refeitórios do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul – IFRS, contemplando os novos espaços em fase de implantação e os refeitórios já existentes que demandam complementação, substituição ou modernização de sua estrutura.

Os bens a serem adquiridos deverão atender às necessidades operacionais dos refeitórios institucionais, proporcionando condições adequadas de funcionamento, segurança, conforto, organização dos ambientes, eficiência operacional e atendimento às atividades de alimentação coletiva desenvolvidas pela Instituição.

A contratação deverá contemplar o fornecimento de itens com qualidade compatível com o uso institucional intensivo, considerando que os refeitórios possuem fluxo diário de usuários e ambientes submetidos a condições específicas de operação, tais como manipulação de alimentos, higienização frequente, exposição à umidade, variações de temperatura e necessidade de elevada durabilidade dos materiais.

Os requisitos mínimos da contratação compreendem:

a) Características dos bens

Os equipamentos e mobiliários deverão possuir características técnicas compatíveis com o uso profissional e institucional, observando-se, no mínimo:

- adequação às normas técnicas aplicáveis aos respectivos produtos;
- resistência e durabilidade compatíveis com ambientes de alimentação coletiva;
- facilidade de limpeza e higienização;
- materiais adequados às condições de uso previstas;
- acabamento que proporcione segurança, ergonomia e adequada conservação;
- compatibilidade dimensional com os espaços físicos disponíveis nos refeitórios e áreas de apoio.

A contratação abrangerá, conforme a necessidade de cada campus:

- equipamentos industriais destinados às cozinhas e áreas de preparo, distribuição e apoio dos refeitórios;
- equipamentos de climatização, incluindo aparelhos de ar condicionado, quando previstos;
- mobiliários para áreas de refeição, atendimento, apoio e armazenamento;
- mobiliários fixos e/ou planejados, confeccionados sob medida, quando necessários para aproveitamento adequado dos espaços físicos existentes.

b) Requisitos para mobiliários fixos e planejados

Os mobiliários fixos e planejados deverão ser confeccionados conforme especificações técnicas e dimensões definidas pela Administração, considerando as características arquitetônicas e estruturais dos ambientes onde serão instalados.

Deverão ser observados:

- levantamento das medidas dos locais de instalação;
- perfeita compatibilidade entre o mobiliário fornecido e o espaço destinado;
- acabamento adequado ao ambiente de uso coletivo;
- resistência estrutural compatível com a utilização diária;
- materiais de fácil manutenção e higienização;
- instalação realizada por equipe tecnicamente capacitada, quando aplicável.

A execução deverá garantir o perfeito funcionamento dos móveis instalados, incluindo ajustes, nivelamento, fixação e demais procedimentos necessários para sua adequada utilização.

c) Requisitos para equipamentos industriais

Os equipamentos destinados às cozinhas e áreas operacionais dos refeitórios deverão atender aos padrões aplicáveis aos serviços de alimentação coletiva, considerando aspectos de:

- capacidade operacional compatível com a demanda estimada de cada campus;
- segurança no uso;
- eficiência energética;
- facilidade de operação e manutenção;
- disponibilidade de assistência técnica e peças de reposição;
- compatibilidade com as instalações elétricas, hidráulicas ou de infraestrutura existentes, quando aplicável.

Quando necessário, deverão ser fornecidos equipamentos acompanhados de manuais de operação, instalação e manutenção em língua portuguesa.

d) Requisitos para equipamentos de climatização

Os equipamentos de ar condicionado deverão atender às necessidades de conforto térmico dos ambientes, observando:

- capacidade adequada ao dimensionamento dos espaços;
- eficiência energética compatível com padrões atuais de consumo;
- atendimento às normas técnicas e regulamentações vigentes;
- fornecimento com todos os componentes necessários ao funcionamento;
- garantia do fabricante;
- instalação, quando prevista no objeto, realizada por empresa ou profissional habilitado.

e) Condições de fornecimento e entrega

Os bens deverão ser entregues e/ou montados, devidamente acondicionados, protegidos contra danos decorrentes do transporte e em perfeitas condições de funcionamento e utilização.

A entrega deverá ocorrer nos endereços indicados pelo IFRS, abrangendo os campi:

CAMPUS	ENDEREÇO
REITORIA UASG: 158141 CNPJ: 10.637.926/0001-46 Voltagem Padrão: 220v	Rua General Osório, nº 348, Centro, Bento Gonçalves/RS. CEP: 95700-086
	Contatos: (51) 3449-3300 dlc@ifrs.edu.br ; dpo@ifrs.edu.br
Campus Alvorada UASG: 158745 CNPJ: 10.637.926/0016-22 Voltagem Padrão: 220v	Rua Professor Darcy Ribeiro, 121 – Bairro Campos Verdes – Alvorada/RS CEP: 94834-413
	Contatos: (51) 3483-9101, dap@alvorada.ifrs.edu.br
Campus Bento Gonçalves UASG: 158264	Avenida Osvaldo Aranha, 540 – Bairro Juventude da Enologia – Bento Gonçalves/RS CEP: 95700-206

CNPJ: 10.637.926/0002-27 Voltagem Padrão: 220v	Contatos: (54) 3455-3200, dap@bento.ifrs.edu.br
Campus Canoas UASG: 158265 CNPJ: 10.637.926/0006-50 Voltagem Padrão: 220v	Rua Dra. Maria Zélia Carneiro de Figueiredo, 870A – Bairro Igara III – Canoas/RS CEP: 92412-240 Contatos: (51) 3415-8200, dap@canoas.ifrs.edu.br
Campus Caxias do Sul UASG: 158328 CNPJ: 10.637.926/0010-37 Voltagem Padrão: 220v	Rua Avelino Antônio de Souza, 1730 – Bairro Nossa Senhora de Fátima – Caxias do Sul/RS CEP: 95043-700 Contatos: (54) 3204-2100, dap@caxias.ifrs.edu.br
Campus Erechim UASG: 158325 CNPJ: 10.637.926/0009-01 Voltagem Padrão: 220v	Rua Domingos Zanella, 104 – Bairro Três Vendas – Erechim/RS CEP: 99713-028 Contatos: (54) 3321-7500 (Indisponível temporariamente), - NOVO - Central telefonica - (54) 99315-8489 ou (54) 99203-9473 dap@erechim.ifrs.edu.br
Campus Farroupilha UASG: 158674 CNPJ: 10.637.926/0011-18 Voltagem Padrão: 220v	Avenida São Vicente, 785 – Bairro Cinquentenário – Farroupilha/RS CEP: 95174-274 Contatos: (54) 3260-2400, dap@farroupilha.ifrs.edu.br
Campus Feliz UASG: 158676 CNPJ: 10.637.926/0013-80 Voltagem Padrão: 220v	Rua Princesa Isabel, 60 – Bairro Vila Rica – Feliz/RS CEP: 95770-000 Contatos: (51) 3637-4418, dap@feliz.ifrs.edu.br

Campus Ibirubá UASG: 158675 CNPJ: 10.637.926/0012-07 Voltagem Padrão: 220v	Rua Nelsi Ribas Fritsch, 1111 – Bairro Esperança – Ibirubá/RS CEP: 98.200-000
	Contatos: (54) 3324-8100, dap@ibirubá.ifrs.edu.br
Campus Osório UASG: 158327 CNPJ: 10.637.926/0007-31 Voltagem Padrão: 220v	Rua Santos Dumont, 2127 – Bairro Albatroz – Osório/RS CEP: 94662-120
	Contatos: (51) 3601-350, dap@osorio.ifrs.edu.br
Campus Porto Alegre UASG: 158261 CNPJ: 10.637.926/0003-08 Voltagem Padrão: 110v	Rua Cel. Vicente, 281 – Bairro Centro – Porto Alegre/RS CEP: 90030-041
	Contatos: (51) 3930-6002, dap@poa.ifrs.edu.br
Campus Restinga UASG: 158326 CNPJ: 10.637.926/0008-12 Voltagem Padrão: 220v	Rua Alberto Hoffman, 285 – Bairro Restinga – Porto Alegre/RS CEP: 91791-508
	Contatos: (51) 3247-8400, dap@restinga.ifrs.edu.br
Campus Rio Grande UASG: 158262 CNPJ: 10.637.926/0005-70 Voltagem Padrão: 220v	Rua Eng. Alfredo Huch, 475 – Bairro Centro – Rio Grande/RS CEP: 96201-460
	Contatos: (53) 3233-8681, dap@ifrs.edu.br
Campus Rolante UASG: 158743 CNPJ: 10.637.926/0015-41 Voltagem Padrão: 220v	Rodovia RS-239 Km 68, Nº 3505 (Estrada Taquara/Rolante) CEP: 95690-000
	Contatos: (51) 3547.9601, dap@rolante.ifrs.edu.br

Campus Sertão UASG 158163 CNPJ: 10.637.926/0004-99 Voltagem Padrão: 220v	Rodovia RS-135, Km 25 – Distrito Eng. Luiz Englert – Sertão/RS
	Contatos: (54) 3345-8000, dap@sertao.ifrs.edu.br
Campus Vacaria UASG: 158744 CNPJ: 10.637.926/0014-60 Voltagem Padrão: 220v	Estrada João Viterbo de Oliveira, 3061 – Área Rural – Vacaria/RS CEP: 95219-899
	Contatos: (54) 99188-8553, dap@vacaria.ifrs.edu.br
Campus Veranópolis UASG: 158747 CNPJ: 10.637.926/0018-94 Voltagem Padrão: 220v	BR-470, Km 172, 6500 – Bairro Sapopema – Veranópolis/RS CEP: 95330-000
	Contatos: (54) 99194-1395, dap@veranopolis.ifrs.edu.br
Campus Viamão UASG: 158746 CNPJ: 10.637.926/0017-03 Voltagem Padrão: 220v	Avenida Senador Salgado Filho, 7000, 2º andar – Viamão/RS CEP: 94440-000
	Contatos: (51) 3320-7100, ramal 7001, (51) 99155-2338, dap@viamao.ifrs.edu.br
Campus Zona Norte UASG:158141 CNPJ: 10.637.926/0001-46 Voltagem Padrão: 220v	Avenida Francisco Trein, 326, Bairro Cristo Redentor - Porto Alegre/RS CEP: 91350-200
	Contatos: (54) 3055-3300; dap@zonanorte@ifrs.edu.br
Parque Científico e Tecnológico UASG: 158141 CNPJ: 10.637.926/0001-46 Voltagem Padrão: 220v	Rod. Tapir Rocha, 7000 - 3º Andar - Sala E-374 - Viamão/RS CEP: 94451-000 Contatos: Administrativo e Infraestrutura: (51) 99239-8260 - Parque@ifrs.edu.br

Os fornecedores deverão realizar a entrega conforme os quantitativos, especificações e locais definidos pela Administração, observando os prazos estabelecidos no instrumento convocatório e seus anexos.

f) Garantia e assistência técnica

Os bens fornecidos deverão possuir garantia contra defeitos de fabricação, funcionamento inadequado ou falhas decorrentes de sua produção, conforme estabelecido nas especificações técnicas e na legislação aplicável.

Quando houver necessidade de assistência técnica, esta deverá ser prestada pelo fornecedor ou fabricante, observando os prazos e condições definidos pela Administração, de forma a minimizar impactos na continuidade das atividades institucionais.

g) Critérios de sustentabilidade

Na execução da contratação deverão ser observadas práticas de sustentabilidade, sempre que aplicáveis, incluindo:

- preferência por materiais com maior durabilidade e menor necessidade de substituição;
- equipamentos com maior eficiência energética;
- redução do consumo de recursos naturais;
- utilização de materiais recicláveis ou com menor impacto ambiental;
- destinação ambientalmente adequada de embalagens e resíduos decorrentes do fornecimento.

h) Qualificação dos fornecedores

Os fornecedores deverão possuir capacidade técnica e operacional compatível com o objeto contratado, demonstrando condições de fornecer bens destinados ao uso institucional, especialmente considerando a diversidade de itens envolvidos e a necessidade de atendimento a diferentes unidades do IFRS.

Deverão ser observadas as exigências de habilitação previstas na legislação vigente, bem como eventuais comprovações técnicas necessárias para itens específicos, quando justificadas pela complexidade do fornecimento.

REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO QUANTO A SUSTENTABILIDADE:

De acordo com o Guia de contratações públicas outubro/2025:

1. Para Itens com Eficiência Energética e Certificação Compulsória (Ar Condicionado, Refrigeradores Domésticos, Micro-ondas, Aquecedores)

"O licitante deverá comprovar que o equipamento ofertado possui **Certificação Compulsória de Segurança e Eficiência Energética do INMETRO**, mediante a apresentação da **Etiqueta Nacional de Conservação de Energia (ENCE)** com **Classificação 'A'** e **Selo PROCEL** de Economia de Energia válidos no momento da licitação, em conformidade com as Portarias INMETRO aplicáveis ao item."

2. Para Equipamentos de Cozinha Industrial e Processadores (Batedeira, Processador, Descascador, Liquidificador)

"O equipamento ofertado deverá possuir **Certificado de Conformidade de Segurança Elétrica emitido por Organismo de Certificação de Produto (OCP) acreditado pelo INMETRO**, em cumprimento à Portaria INMETRO nº 148/2022 (ou equivalente vigente). Adicionalmente, deverá cumprir integralmente os requisitos de segurança da **Norma Regulamentadora NR-12 (MTP)**, possuindo dispositivo de parada de emergência e intertravamento de proteção."

3. Para Mobiliário de Escritório e Assentos (Cadeiras, Mesas e Armários)

"Para fins de comprovação da qualidade e durabilidade, o licitante deverá apresentar **Laudo Técnico/Relatório de Ensaios emitido por laboratório acreditado pela CGCRE/INMETRO**, comprovando que os produtos cumprem integralmente os requisitos dimensionais, ergonômicos e mecânicos das normas **ABNT NBR 13962** (cadeiras), **ABNT NBR 13961** (armários) e **NR-17 do MTP**."

4. Para Instrumentos Metrológicos (Balanças)

"A balança ofertada deverá possuir **Portaria de Aprovação de Modelo emitida pelo INMETRO/DIMEL** nos termos da Portaria INMETRO nº 236/1994, devendo o equipamento ser entregue com o selo/lacre de verificação inicial do INMETRO ou do IPEM estadual."

Segue relação dos itens:

A comprovação exigida nas licitações deve ser feita por meio de **Certificados de Conformidade, Laudos Técnicos, Declarações do Fabricante e Manual/Prospecto Técnico (Catálogos)**. Os catálogos servem para validar especificações de dimensional e capacidade, mas não substituem os laudos operacionais e certificados de segurança expedidos por órgãos oficiais ou laboratórios credenciados pelo INMETRO.

5. Levantamento de Mercado

Com o objetivo de identificar as soluções disponíveis no mercado para atendimento da necessidade institucional, foi realizado levantamento das alternativas existentes para fornecimento de equipamentos e mobiliários destinados à estruturação e adequação dos refeitórios do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul – IFRS.

Foram avaliadas as possibilidades de atendimento da demanda considerando aspectos técnicos, operacionais, econômicos e de adequação às características específicas dos ambientes institucionais.

5.1 Alternativas identificadas no mercado

Durante o levantamento foram identificadas as seguintes alternativas para atendimento da necessidade:

Alternativa 1 – Aquisição dos equipamentos e mobiliários diretamente pela Administração

Consiste na realização de procedimento licitatório para aquisição dos bens necessários à estruturação dos refeitórios, com fornecimento por empresas especializadas nos respectivos segmentos de mercado.

Essa alternativa permite à Administração definir previamente as especificações técnicas, quantitativos, padrões de qualidade, requisitos de garantia e condições de entrega, possibilitando maior controle sobre a padronização dos itens e sobre a adequação dos produtos aos espaços físicos existentes.

No mercado existem fornecedores especializados em:

- equipamentos industriais para cozinhas profissionais;
- mobiliários para ambientes institucionais e corporativos;
- móveis planejados e sob medida;
- equipamentos de climatização.

A aquisição direta possibilita a obtenção de bens permanentes com maior vida útil, reduzindo custos operacionais futuros relacionados à substituição frequente de equipamentos e mobiliários inadequados.

Alternativa 2 – Contratação de empresa especializada para fornecimento completo dos refeitórios (solução integrada)

Foi considerada a possibilidade de contratação de empresa responsável pelo fornecimento integral da estrutura necessária aos refeitórios, incluindo projeto, fabricação, fornecimento, instalação e adequações necessárias.

Embora essa alternativa possa proporcionar maior integração entre os itens, verificou-se que sua adoção poderia restringir a competitividade do certame, uma vez que envolveria diferentes segmentos de mercado em uma única contratação, tais como fabricantes de equipamentos industriais, empresas de móveis planejados e fornecedores de climatização.

Além disso, parte dos itens possui características padronizadas e disponibilidade ampla no mercado, não sendo necessária a contratação de uma solução única para atendimento da demanda.

Alternativa 3 – Locação dos equipamentos e mobiliários

Também foi analisada a possibilidade de contratação por meio de locação dos equipamentos e mobiliários necessários ao funcionamento dos refeitórios.

Entretanto, essa alternativa mostrou-se menos vantajosa para a Administração, considerando que os refeitórios possuem caráter permanente e integram a infraestrutura física dos campi, demandando bens de uso contínuo e prolongado.

A locação acarretaria custos permanentes ao longo do tempo, sem incorporação patrimonial dos bens ao IFRS, além de possíveis limitações quanto à personalização dos mobiliários, disponibilidade dos equipamentos e continuidade operacional.

Alternativa 4 – Aquisição descentralizada pelos campi

Foi considerada a possibilidade de cada campus realizar contratação individual para atendimento de suas necessidades específicas.

Contudo, essa alternativa apresenta desvantagens relacionadas à perda de economia de escala, maior quantidade de procedimentos administrativos, possibilidade de especificações divergentes entre unidades e aumento dos custos operacionais relacionados ao planejamento e acompanhamento de diversas contratações.

A realização de contratação centralizada pelo IFRS possibilita maior padronização dos bens, racionalização dos procedimentos administrativos, ampliação da competitividade e melhores condições comerciais decorrentes do ganho de escala.

Alternativa 5 – Participação em Intenção de Registro de Preços (IRP) de outros órgãos ou entidades da Administração Pública

Foi avaliada a possibilidade de participação em procedimentos de **Intenção de Registro de Preços (IRP)** promovidos por outros órgãos ou entidades da Administração Pública, visando aproveitar contratações já planejadas, reduzir custos administrativos e obter ganhos de escala.

Durante a pesquisa realizada na presente data, **não foram identificadas IRPs com objeto integralmente compatível** com a necessidade do IFRS, abrangendo de forma conjunta os equipamentos industriais, equipamentos de climatização, mobiliários convencionais e mobiliários planejados/fixos necessários à estruturação dos refeitórios institucionais.

Foram identificadas algumas IRPs contendo itens isolados ou específicos relacionados ao objeto pretendido, entretanto, verificou-se que a adesão ou participação nessas iniciativas não atenderia integralmente à demanda institucional, uma vez que contemplariam apenas parte dos equipamentos ou mobiliários necessários.

Além disso, a participação em diferentes IRPs para aquisição dos diversos grupos de materiais poderia ocasionar dificuldades operacionais e administrativas, tais como:

- necessidade de acompanhamento de múltiplos instrumentos e fornecedores;
- entregas fragmentadas e sem integração entre os diversos itens necessários à implantação dos refeitórios;
- dificuldades de compatibilização dos cronogramas de fornecimento com a conclusão das obras e disponibilidade dos espaços físicos;
- aumento da complexidade na fiscalização e gestão contratual;
- risco de indisponibilidade ou descontinuidade de determinados itens necessários à completa estruturação dos ambientes.

Considerando que a demanda do IFRS envolve a aquisição coordenada de diversos bens permanentes destinados a ambientes específicos, cuja disponibilização deve ocorrer de forma planejada para possibilitar o início de funcionamento dos refeitórios, concluiu-se que a participação em IRPs existentes não se apresenta, neste momento, como alternativa tecnicamente adequada e economicamente vantajosa. Ressalta-se, contudo, que a Administração avaliou a possibilidade de utilização do Sistema de Registro de Preços como instrumento de planejamento da contratação, considerando as características do objeto, a possibilidade de entregas conforme a necessidade dos campi e a existência de diferentes cronogramas de conclusão dos espaços físicos.

5.2. Avaliação da solução mais adequada

Após análise das alternativas disponíveis, verificou-se que a solução mais adequada consiste na **aquisição dos equipamentos e mobiliários necessários à estruturação dos refeitórios institucionais, mediante procedimento licitatório único, com agrupamento dos itens conforme suas características e compatibilidade técnica**, permitindo a participação de fornecedores especializados em cada segmento.

A solução escolhida apresenta maior vantajosidade para a Administração, pois:

- permite a incorporação definitiva dos bens ao patrimônio institucional;
- atende às necessidades específicas de cada campus;
- possibilita padronização mínima dos equipamentos e mobiliários;
- favorece a competitividade entre fornecedores especializados;
- reduz custos administrativos quando comparada à realização de contratações independentes;
- possibilita melhor planejamento da entrega conforme a disponibilidade dos espaços físicos;
- garante maior autonomia operacional aos campi após a conclusão dos refeitórios.

O mercado fornecedor apresenta capacidade técnica e comercial suficiente para atendimento do objeto, havendo ampla oferta de fabricantes, distribuidores e empresas especializadas na comercialização de equipamentos industriais, mobiliários institucionais, móveis planejados e equipamentos de climatização.

Ressalta-se, contudo, que a Administração avaliou a possibilidade de utilização do Sistema de Registro de Preços como instrumento de planejamento da contratação, considerando as características do objeto, a possibilidade de entregas conforme a necessidade dos campi e a existência de diferentes cronogramas de conclusão dos espaços físicos.

Dessa forma, a solução mais adequada consiste na realização de procedimento licitatório próprio pelo IFRS, com planejamento centralizado da contratação, permitindo a definição das especificações técnicas compatíveis com as necessidades institucionais, o estabelecimento de condições uniformes de fornecimento e a adequada coordenação das entregas nos diferentes campi.

6. Descrição da solução como um todo

A contratação tem como finalidade disponibilizar a infraestrutura necessária para o pleno funcionamento dos espaços destinados à alimentação institucional, garantindo ambientes adequados para preparo, apoio, distribuição, armazenamento e consumo das refeições, observando requisitos de funcionalidade, segurança, ergonomia, durabilidade e adequação às características de cada unidade.

A solução compreende o fornecimento de bens permanentes pertencentes a diferentes segmentos de mercado, incluindo:

- **equipamentos industriais para cozinhas profissionais e áreas de apoio**, destinados às atividades de preparo, conservação, armazenamento e distribuição de alimentos;
- **equipamentos de climatização**, destinados à melhoria das condições ambientais e conforto térmico dos espaços;
- **mobiliários convencionais**, destinados às áreas de refeição, atendimento, apoio administrativo e organização dos ambientes;
- **mobiliários fixos e planejados**, destinados ao aproveitamento adequado dos espaços físicos disponíveis, considerando as características construtivas e arquitetônicas dos ambientes.

A aquisição será realizada de forma planejada e centralizada pelo IFRS, possibilitando a padronização das especificações técnicas, a obtenção de melhores condições comerciais, a racionalização dos procedimentos administrativos e a adequada coordenação das entregas entre os diferentes campi.

Considerando que parte dos refeitórios encontra-se em fase final de construção e que os demais demandam complementação ou atualização da estrutura existente, a solução prevê o fornecimento dos bens conforme as necessidades e condições de cada unidade, observando os cronogramas de disponibilização dos espaços físicos.

Os bens deverão ser fornecidos em conformidade com as especificações técnicas estabelecidas pela Administração, incluindo, quando aplicável:

- entrega nos locais indicados pelo IFRS;
- montagem, instalação, ajustes e fixações necessárias para o pleno funcionamento dos itens;
- disponibilização de manuais, certificados e documentos técnicos pertinentes;
- garantia contra defeitos de fabricação e funcionamento;
- assistência técnica conforme condições estabelecidas no instrumento convocatório.

A solução considera ainda a necessidade de compatibilização dos bens adquiridos com as características físicas e operacionais dos refeitórios, especialmente quanto às dimensões dos ambientes, infraestrutura disponível, capacidade de atendimento, fluxo de usuários e requisitos de higienização.

A opção pela aquisição dos bens, em detrimento de soluções como locação ou contratação de empresa para fornecimento integral dos refeitórios, mostrou-se a alternativa mais adequada, considerando o caráter permanente da demanda, a incorporação dos bens ao patrimônio institucional, a possibilidade de atendimento às especificidades de cada campus e a maior vantagem econômica e operacional para a Administração.

Ressalta-se que, embora os itens possuam características distintas e sejam fornecidos por diferentes segmentos especializados, a contratação será estruturada de forma a preservar a competitividade do certame, permitindo a participação de fornecedores aptos a atender aos requisitos técnicos estabelecidos, sem comprometer a padronização e a qualidade necessária.

Dessa forma, a solução proposta possibilitará a implantação e o adequado funcionamento dos refeitórios institucionais do IFRS, contribuindo para a melhoria da infraestrutura oferecida à comunidade acadêmica, o fortalecimento das políticas institucionais de assistência estudantil e a adequada prestação dos serviços relacionados à alimentação institucional.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A estimativa das quantidades a serem contratadas foi elaborada pela equipe técnica responsável pelo planejamento da contratação, considerando as necessidades mínimas necessárias para a implantação, adequação e funcionamento dos refeitórios institucionais do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul – IFRS.

Para definição dos quantitativos, foram consideradas as características dos ambientes físicos existentes ou em fase final de construção, a finalidade de cada espaço, a necessidade operacional dos serviços de alimentação institucional e os equipamentos e mobiliários indispensáveis para o início das atividades dos refeitórios.

A metodologia adotada teve como premissa a identificação dos **itens essenciais e prioritários**, capazes de garantir condições mínimas de funcionamento dos espaços, considerando aspectos relacionados ao preparo, armazenamento, distribuição, consumo das refeições, organização dos ambientes e atendimento adequado aos usuários.

Foram considerados, entre outros, os seguintes grupos de bens:

- equipamentos industriais destinados às cozinhas e áreas de apoio, necessários ao preparo, conservação, armazenamento e distribuição dos alimentos;
- equipamentos de refrigeração e climatização, quando identificada a necessidade para funcionamento adequado dos ambientes;
- mobiliários destinados às áreas de refeição, atendimento e apoio;
- mobiliários fixos e planejados necessários ao aproveitamento dos espaços físicos e organização das áreas operacionais.

Para os **novos refeitórios**, (em fase final de execução da obra e reforma), a estimativa considerou a necessidade de aquisição da estrutura mínima necessária para possibilitar o início das atividades após a conclusão dos espaços físicos, contemplando equipamentos e mobiliários indispensáveis para sua operacionalização.

Para os **refeitórios já existentes**, foram considerados os itens necessários à complementação, adequação ou substituição de equipamentos e mobiliários que, por razões diversas, ainda não contemplam plenamente as necessidades atuais dos ambientes, visando melhorar as condições de funcionamento, organização e atendimento da comunidade acadêmica.

A definição dos quantitativos observou, ainda, critérios relacionados a:

- dimensão e características físicas dos ambientes;
- necessidade operacional de cada campus;
- previsão de utilização dos espaços;
- durabilidade e vida útil dos bens;
- possibilidade de padronização dos itens;
- racionalização dos recursos públicos;
- adequação entre a demanda identificada e a disponibilidade orçamentária estimada.

Em razão das diferentes características entre os campi, os quantitativos poderão apresentar variações, uma vez que cada unidade possui particularidades relacionadas ao espaço físico, infraestrutura disponível, estrutura existente e necessidades específicas de complementação.

A relação detalhada dos itens, respectivas especificações técnicas e quantitativos estimados será apresentada em documento próprio (planilha de levantamento técnico e Termo de Referência), elaborado com base nos estudos realizados pela equipe responsável, constituindo o instrumento adequado para definição precisa do objeto a ser contratado.

Dessa forma, a estimativa apresentada busca assegurar que a contratação contemple os bens essenciais ao funcionamento dos refeitórios institucionais, evitando aquisições excessivas ou subdimensionadas, garantindo o atendimento da necessidade pública identificada e a adequada aplicação dos recursos destinados à infraestrutura de alimentação do IFRS.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 10.222.284,45

A estimativa do valor da contratação foi elaborada com base na pesquisa de preços realizada para os itens que compõem a presente demanda, observando-se os parâmetros e procedimentos estabelecidos no art. 23 da Lei nº 14.133/2021 e na regulamentação aplicável à pesquisa de preços no âmbito da Administração Pública Federal.

A pesquisa de preços foi realizada de forma concomitante à estruturação da demanda e à elaboração do respectivo mapa comparativo de preços, permitindo a consolidação dos valores estimados para cada item e, consequentemente, a apuração do valor global estimado da contratação. Para a composição dos preços de referência, foram consideradas as fontes de pesquisa pertinentes e os valores obtidos para os quantitativos previstos, conforme documentação constante dos autos do processo.

Considerando o conjunto de itens previstos para atendimento das necessidades do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul – IFRS, o valor total estimado da contratação é de **R\$ 10.222.284,45 (dez milhões, duzentos e vinte e dois mil, duzentos e oitenta e quatro reais e quarenta e cinco centavos)**.

Ressalta-se que o valor apresentado corresponde à estimativa global da contratação e constitui referência para o planejamento da licitação e para a análise de sua viabilidade econômico-financeira, não representando, por si só, obrigação de contratação integral dos

quantitativos estimados, especialmente em razão da adoção do **Sistema de Registro de Preços – SRP**, cuja utilização possibilita a contratação conforme a necessidade e disponibilidade orçamentária da Administração, observados os quantitativos, condições e demais requisitos estabelecidos nos documentos da contratação.

Os valores unitários e totais estimados de cada item encontram-se detalhados no **Mapa Comparativo de Preços**, que integra a instrução processual e constitui documento de suporte à presente estimativa, bem como as respectivas pesquisas de preços.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Em atendimento ao disposto no art. 40, inciso V, alínea “b”, da Lei nº 14.133/2021, foi avaliada a viabilidade técnica e econômica do parcelamento da presente contratação, cujo objeto consiste na aquisição de equipamentos e mobiliários destinados aos refeitórios dos campi do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul – IFRS.

Como regra geral, a contratação será processada com **adjudicação e homologação pelo menor preço por item**, considerando que os equipamentos e mobiliários possuem características, funcionalidades e aplicações distintas e podem ser fornecidos de forma independente, sem prejuízo da utilização da solução. O parcelamento por item favorece a ampliação da competitividade, possibilita a participação de fornecedores especializados em diferentes segmentos, amplia as oportunidades de participação de Microempresas e Empresas de Pequeno Porte – ME/EPP e evita a concentração indevida do objeto, contribuindo para a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração.

Excepcionalmente, serão agrupados os **itens 85 e 86, referentes às telas mosquiteiras, e os itens 94 e 95, referentes aos móveis planejados**, em razão de características específicas que recomendam sua execução integrada. Os demais itens permanecerão individualizados, sempre que tecnicamente viável, de modo a preservar a competitividade e evitar concentração desnecessária do objeto.

Agrupamento dos itens 85 e 86 – Telas Mosquiteiras

Os itens 85 e 86 serão agrupados para fins de julgamento e execução conjunta, em razão da relação técnica e operacional existente entre as parcelas. Embora individualizados quanto à descrição e ao quantitativo, ambos integram uma mesma solução de proteção dos ambientes contra a entrada de insetos e demandam etapas de execução semelhantes, especialmente **visita técnica, levantamento das condições existentes, conferência das medidas, definição das dimensões finais, fabricação ou adequação e instalação**.

A execução adequada não se limita ao simples fornecimento de produtos padronizados. As medidas e condições efetivamente existentes nos locais de instalação precisam ser verificadas in loco, considerando os vãos, pontos de fixação, interferências e demais características construtivas. Tal procedimento é necessário para assegurar a fabricação ou adequação das telas às condições reais dos ambientes e sua posterior instalação.

A contratação de fornecedores distintos para parcelas que dependem do mesmo levantamento técnico poderia gerar duplicidade de visitas e medições, divergências dimensionais, diferenças de padrões construtivos e dificuldades de compatibilização durante a fabricação e instalação. A execução conjunta permite que o levantamento seja realizado de forma uniforme e coordenada, reduzindo riscos de incompatibilidade e assegurando maior padronização da solução.

Além disso, a contratação de um único fornecedor concentra a responsabilidade pela solução, permitindo que eventuais ajustes ou correções relacionados às medidas, fabricação, sistema de fixação ou instalação sejam tratados diretamente com o responsável pela execução do conjunto, evitando conflitos de responsabilidade entre empresas distintas.

A medida também contribui para a eficiência da gestão e fiscalização contratual, pois possibilita o acompanhamento integrado das etapas de visita técnica, medição, fabricação, fornecimento e instalação, reduzindo a necessidade de coordenação entre diferentes contratados e proporcionando melhor aproveitamento dos recursos administrativos empregados na fiscalização.

Dessa forma, o agrupamento dos itens 85 e 86 encontra fundamento no art. 40, § 3º, incisos I e II, da Lei nº 14.133/2021, diante da redução dos custos de gestão, da maior vantagem decorrente da execução integrada e do risco de incompatibilidade caso as parcelas fossem executadas por fornecedores distintos.

Quanto ao tratamento favorecido às ME/EPP, serão observadas as disposições dos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123/2006, aplicáveis às contratações regidas pela Lei nº 14.133/2021, nos termos de seu art. 4º. A eventual não adoção de cota reservada deverá estar fundamentada nas características concretas do objeto e na demonstração de que a divisão da solução entre fornecedores distintos poderia comprometer a execução integrada, a compatibilidade das medidas, a uniformidade da solução ou a eficiência da fiscalização.

Assim, a adoção de ampla concorrência para o grupo não tem por finalidade afastar o tratamento favorecido às ME/EPP, mas decorre da necessidade de compatibilizar esse tratamento com as características técnicas da contratação e com a obtenção do resultado mais vantajoso para a Administração.

Agrupamento dos itens 94 e 95 – Móveis Planejados

Os itens 94 e 95, correspondentes a mobiliários planejados, serão agrupados para fins de julgamento e execução conjunta, considerando sua natureza específica e a necessidade de compatibilização entre as etapas de **medição, fabricação, transporte, montagem e instalação**.

Embora os mobiliários sejam descritos individualmente, sua execução integra uma mesma solução de mobiliário planejado, demandando compatibilidade dimensional, padronização de materiais e acabamentos, observância dos padrões construtivos e coordenação das etapas de fabricação e instalação.

A contratação de fornecedores distintos poderia aumentar os riscos de incompatibilidade dimensional e estética, diferenças de materiais e acabamentos, dificuldades na sequência de fabricação e instalação e conflitos quanto à responsabilidade por eventuais ajustes ou inconformidades. A execução conjunta permite concentrar em um único fornecedor a responsabilidade pela compatibilização e adequada entrega do conjunto, proporcionando maior uniformidade e segurança na execução.

A contratação de um único fornecedor também favorece a eficiência da gestão e fiscalização, permitindo o acompanhamento centralizado das etapas de medição, fabricação, entrega, montagem, instalação e eventuais ajustes, com redução da necessidade de coordenação entre diferentes empresas e melhor aproveitamento dos recursos humanos e administrativos da Administração.

O agrupamento, portanto, não decorre de mera conveniência administrativa ou de intenção de restringir a competição, mas de características concretas do objeto que recomendam a execução integrada. A medida encontra respaldo no art. 40, § 3º, incisos I e II, da Lei nº 14.133/2021, especialmente em razão da redução dos custos de gestão e do risco ao conjunto da solução decorrente da execução por fornecedores distintos.

Quanto à participação de ME/EPP, serão igualmente observadas as disposições dos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123/2006. A reserva de cota de até 25%, prevista para bens de natureza divisível, deverá ser analisada à luz das características concretas do objeto. A Lei Complementar nº 123/2006 prevê a cota de até 25% para bens e serviços de natureza divisível, enquanto a Orientação Normativa AGU nº 17/2021 reconhece que o percentual deve ser definido considerando as peculiaridades da contratação, não sendo obrigatória a adoção do percentual integral de 25%.

No caso dos itens 94 e 95, a eventual divisão da solução entre fornecedores distintos poderia comprometer os ganhos de integração, padronização, coordenação e concentração de responsabilidade que fundamentam o agrupamento. Assim, caso se conclua pela não adoção da cota reservada, a decisão deverá ser expressamente motivada nos autos, demonstrando que a divisão da solução poderia representar prejuízo ao conjunto do objeto ou reduzir sua vantagem para a Administração.

A adoção da ampla concorrência, portanto, não possui caráter restritivo, permitindo a participação de empresas de diferentes portes que atendam às condições estabelecidas no instrumento convocatório, sem direcionamento a marca, modelo ou fornecedor específico.

Tratamento dos demais itens e conclusão

Para os demais itens da contratação, será mantida, como regra, a **individualização por item**, sempre que tecnicamente viável, justamente para ampliar a competitividade, permitir a participação de fornecedores especializados e evitar concentração indevida do objeto.

Nos casos de bens de natureza divisível, será avaliada a aplicação da **cota de até 25% destinada às ME/EPP**, quando cabível, observadas as disposições da Lei Complementar nº 123/2006 e as circunstâncias concretas de cada item. A análise deverá considerar, entre outros aspectos, a natureza do bem, sua divisibilidade, a viabilidade de execução por fornecedores distintos e eventual prejuízo ao conjunto ou à solução pretendida.

Dessa forma, conclui-se que a solução foi adequadamente parcelada, adotando-se como regra o **julgamento pelo menor preço por item** e, excepcionalmente, o **agrupamento dos itens 85 e 86 e dos itens 94 e 95**, em razão das características técnicas e operacionais que recomendam sua execução integrada.

A opção pelo parcelamento, combinada com os agrupamentos excepcionalmente justificados, busca conciliar **competitividade, isonomia, eficiência, economicidade, tratamento favorecido às ME/EPP, redução dos custos de gestão e fiscalização e segurança na execução contratual**, assegurando a seleção da proposta apta a produzir o resultado mais vantajoso para a Administração, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021 e a legislação aplicável.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Para fins do disposto no art. 18, §1º, inciso XI, da Lei nº 14.133/2021, foi realizada análise quanto à existência de contratações correlatas ou interdependentes relacionadas ao objeto desta contratação.

Consideram-se contratações correlatas aquelas que guardam relação direta com o objeto pretendido, podendo impactar sua execução, enquanto as contratações interdependentes são aquelas cuja execução depende ou condiciona a realização de outro objeto contratado pela Administração.

No presente caso, verificou-se que **não há contratações correlatas ou interdependentes necessárias para viabilizar a aquisição dos equipamentos e mobiliários destinados aos refeitórios institucionais do IFRS.**

Embora alguns dos novos refeitórios dos campi contemplados nesta contratação estejam em fase final de execução de obras de construção ou adequação física, a contratação ora planejada possui objeto distinto e autônomo, consistindo na aquisição de bens permanentes destinados à estruturação dos ambientes.

A execução das obras relacionadas aos espaços físicos dos refeitórios não interfere na contratação dos equipamentos e mobiliários, uma vez que:

- os objetos possuem naturezas distintas, sendo a obra destinada à disponibilização da infraestrutura física e a presente contratação destinada ao fornecimento dos bens necessários ao funcionamento dos ambientes;
- os equipamentos e mobiliários serão adquiridos conforme as especificações e dimensões dos espaços projetados, sem necessidade de alteração do objeto da obra;
- a contratação dos bens permanentes poderá ser planejada de forma independente, observando-se o cronograma de disponibilização dos ambientes pelos respectivos campi;
- eventual conclusão da obra constitui condição operacional para instalação e utilização dos equipamentos, mas não configura dependência contratual ou necessidade de contratação conjunta.

Ressalta-se que a Administração deverá realizar o adequado planejamento do cronograma de entrega dos bens, de forma a compatibilizar o recebimento e, quando aplicável, a instalação dos equipamentos e mobiliários com a disponibilidade dos espaços físicos destinados aos refeitórios.

Assim, conclui-se que a presente contratação não está vinculada a outras contratações em andamento ou futuras que possam comprometer sua execução, sendo considerada uma solução independente, destinada exclusivamente ao fornecimento dos equipamentos e mobiliários necessários à implantação, adequação e funcionamento dos refeitórios institucionais do IFRS.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A presente contratação encontra-se alinhada aos objetivos institucionais do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul – IFRS, especialmente no que se refere à disponibilização de infraestrutura adequada para atendimento à comunidade acadêmica, à melhoria das condições de funcionamento dos espaços institucionais e ao fortalecimento das ações relacionadas à permanência, assistência estudantil e promoção de condições adequadas para o desenvolvimento das atividades acadêmicas.

A contratação objeto deste Estudo Técnico Preliminar, destinada à aquisição de equipamentos e mobiliários para os refeitórios e demais espaços vinculados à demanda institucional, foi estruturada a partir da consolidação das necessidades apresentadas pelas unidades do IFRS. Nesse contexto, **as demandas formalizadas pelos campi encontram-se contempladas no Plano de Contratações Anual – PCA, por meio do sistema de Planejamento e Gerenciamento de Contratações – PGC**, demonstrando sua compatibilidade com o planejamento das respectivas unidades.

Por sua vez, a parcela predominante da demanda, correspondente às necessidades formalizadas pela **Diretoria de Assuntos Educacionais**, que representa aproximadamente **80% (oitenta por cento) do quantitativo/valor da contratação**, não constava originalmente do PCA/PGC, tendo sua inclusão/alteração ocorrido de forma tardia. Tal circunstância encontra-se devidamente justificada no respectivo **Documento de Formalização da Demanda – DFD**, em razão da **disponibilização superveniente de recurso extraordinário decorrente de Termo de Execução Descentralizada – TED**, destinado a viabilizar a aquisição dos equipamentos e mobiliários objeto da presente contratação.

Assim, a ausência inicial dessa parcela da demanda no PCA/PGC não decorreu da inexistência ou da falta de planejamento da necessidade administrativa, mas de circunstância superveniente relacionada à disponibilidade de recurso específico para sua execução, cuja ocorrência possibilitou a inclusão da demanda no planejamento e a adoção das providências necessárias à sua contratação.

A consolidação das demandas dos campi e da Diretoria de Assuntos Educacionais em uma única contratação mostra-se compatível com os princípios da eficiência, do planejamento, da economicidade e da racionalização das contratações públicas, permitindo o atendimento coordenado das necessidades institucionais, a padronização dos equipamentos e mobiliários e a otimização dos procedimentos administrativos relacionados à aquisição.

A justificativa específica para a inclusão/alteração tardia da parcela da demanda no PCA/PGC encontra-se registrada nos respectivos **Documentos de Formalização de Demanda – DFDs**, que integram a fase de planejamento da contratação, especialmente quanto à demanda da Diretoria de Assuntos Educacionais, cuja inclusão decorreu da disponibilização superveniente do recurso extraordinário proveniente do TED.

Dessa forma, verifica-se que a contratação está **alinhada ao planejamento institucional do IFRS**, considerando-se tanto as demandas dos campi já previstas no PCA/PGC quanto a demanda superveniente da Diretoria de Assuntos Educacionais, cuja inclusão tardia foi devidamente motivada pela disponibilidade extraordinária de recursos. A contratação, portanto, mostra-se compatível com as necessidades institucionais identificadas e com os objetivos de estruturação e adequação dos espaços destinados ao atendimento da comunidade acadêmica, devendo ser promovidas, quando necessárias, as correspondentes atualizações no PCA/PGC, em conformidade com os procedimentos administrativos aplicáveis.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A presente contratação tem como objetivo proporcionar a adequada estruturação dos refeitórios institucionais do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul – IFRS, por meio da aquisição de equipamentos e mobiliários necessários ao funcionamento dos espaços destinados à alimentação da comunidade acadêmica.

Com a contratação, espera-se alcançar os seguintes benefícios:

a) Disponibilização de infraestrutura adequada para funcionamento dos refeitórios

A aquisição dos equipamentos e mobiliários permitirá que os novos refeitórios dos campi **Alvorada, Canoas, Caxias do Sul, Erechim, Feliz, Ibirubá, Osório, Rio Grande, Rolante e Vacaria (obras do PAC), refeitórios em reforma dos Campi Porto Alegre, Restinga e Viamão** iniciem suas atividades com a estrutura mínima necessária, após a conclusão dos espaços físicos, garantindo condições adequadas para preparo, apoio, distribuição e consumo das refeições.

Da mesma forma, possibilitará a complementação, modernização ou adequação dos refeitórios existentes nos demais *campi do IFRS*, contribuindo para melhoria das condições atuais de funcionamento.

b) Melhoria das condições de atendimento à comunidade acadêmica

A disponibilização de ambientes adequadamente equipados contribuirá para ampliar a qualidade dos serviços relacionados à alimentação institucional, proporcionando melhores condições de atendimento aos estudantes, servidores e demais usuários dos refeitórios.

A contratação busca assegurar ambientes mais organizados, funcionais, seguros e adequados às atividades desenvolvidas, promovendo maior conforto e eficiência no atendimento.

c) Garantia de condições operacionais para as atividades de alimentação institucional

A aquisição de equipamentos industriais, mobiliários e demais itens necessários permitirá o adequado desenvolvimento das atividades relacionadas ao preparo, armazenamento, conservação, distribuição e consumo das refeições.

A disponibilidade dos equipamentos compatíveis com a finalidade dos espaços reduzirá riscos de interrupção ou limitações operacionais decorrentes da ausência de infraestrutura adequada.

d) Aproveitamento adequado dos investimentos realizados nos espaços físicos

Considerando que parte dos novos refeitórios encontra-se em fase final de execução, a aquisição dos equipamentos e mobiliários permitirá a efetiva utilização dos ambientes construídos, evitando que estruturas físicas permaneçam sem funcionamento por ausência dos bens necessários à sua operacionalização.

e) Padronização e melhoria da infraestrutura institucional

A contratação possibilitará estabelecer padrões mínimos de qualidade, funcionalidade e segurança para os equipamentos e mobiliários utilizados nos refeitórios do IFRS, respeitando as particularidades de cada campus.

A padronização contribui para maior eficiência na gestão dos bens, facilidade de manutenção, organização dos ambientes e melhor utilização dos recursos públicos.

f) Maior eficiência na aplicação dos recursos públicos

A realização de uma contratação planejada e centralizada permitirá maior racionalização dos recursos institucionais, possibilitando ganhos de escala, redução de custos administrativos e melhores condições de negociação junto ao mercado fornecedor.

Além disso, a aquisição de bens permanentes, em substituição a soluções provisórias ou locações, representa investimento patrimonial com potencial de utilização prolongada, reduzindo custos recorrentes ao longo do tempo.

g) Melhoria das condições de trabalho e segurança operacional

A disponibilização de equipamentos e mobiliários adequados contribuirá para melhores condições de trabalho dos profissionais envolvidos nas atividades dos refeitórios, proporcionando ambientes mais seguros, organizados e compatíveis com as necessidades operacionais.

h) Fortalecimento das políticas institucionais

A estruturação adequada dos refeitórios institucionais contribui para o cumprimento da missão institucional do IFRS, especialmente no apoio às ações voltadas à permanência e êxito dos estudantes, proporcionando melhores condições para o desenvolvimento das atividades acadêmicas.

Dessa forma, a contratação permitirá que os refeitórios institucionais estejam adequadamente estruturados para atender às demandas atuais e futuras, promovendo maior eficiência operacional, melhoria da infraestrutura institucional e melhor prestação dos serviços oferecidos à comunidade acadêmica.

13. Providências a serem Adotadas

Considerando que a presente contratação foi estruturada de forma integrada e concomitante ao longo da fase de planejamento, diversas providências necessárias à sua instrução já foram realizadas, incluindo o levantamento e a consolidação das demandas apresentadas pelas unidades do IFRS, a definição dos itens e respectivos quantitativos, a realização da pesquisa de preços, a elaboração do mapa comparativo de preços e a apuração do valor estimado da contratação.

Como providência subsequente, deverá ser realizada a **consolidação e validação final da demanda**, contemplando a conferência dos itens, especificações, unidades de fornecimento e quantitativos, de modo a assegurar a compatibilidade entre as necessidades formalizadas nos Documentos de Formalização de Demanda – DFDs e a relação final de itens que integrará a contratação.

Da mesma forma, deverá ser promovida a **consolidação final da pesquisa de preços e do respectivo mapa comparativo**, com a conferência dos valores obtidos, das fontes utilizadas e da metodologia adotada para definição dos preços de referência, mantendo-se a correspondência entre os preços estimados, os itens e os quantitativos consolidados.

Em razão de a pesquisa de preços e a elaboração do mapa comparativo terem sido desenvolvidas concomitantemente ao levantamento e à consolidação da demanda, já se encontra estruturada a **lista final dos itens da contratação, com seus respectivos quantitativos e valores estimados**, cujo valor global estimado deverá ser confirmado na etapa de consolidação da instrução processual.

Após a validação final desses elementos, deverão ser promovidas as providências administrativas necessárias ao prosseguimento da fase preparatória, incluindo a consolidação dos documentos que compõem o processo de contratação, a verificação da adequação das especificações técnicas e dos critérios de aceitação, a conclusão do Termo de Referência e dos demais documentos pertinentes, bem como a adoção das providências relativas à disponibilidade e indicação dos recursos orçamentários, quando cabíveis, observadas as características do Sistema de Registro de Preços – SRP.

Deverá, ainda, ser realizada a conferência da compatibilidade da contratação com o **Plano de Contratações Anual – PCA/PGC**, inclusive quanto às demandas incluídas ou alteradas posteriormente, conforme as justificativas constantes dos respectivos Documentos de Formalização de Demanda – DFDs.

Por fim, após a conclusão e validação dos documentos da fase preparatória, o processo deverá ser encaminhado para as instâncias competentes, para análise e prosseguimento dos atos necessários à realização do **Pregão Eletrônico, sob o Sistema de Registro de Preços – SRP**, observadas as disposições da Lei nº 14.133/2021 e da regulamentação aplicável.

Diante disso, verifica-se que as providências previstas buscam assegurar que a contratação seja realizada de forma planejada, eficiente e transparente, garantindo a adequada definição do objeto, a compatibilidade entre a aquisição dos bens e a infraestrutura disponível, a correta aplicação dos recursos públicos e o alcance dos resultados pretendidos pela Administração.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Em atendimento ao disposto no art. 18, §1º, inciso XII, da Lei nº 14.133/2021, foi realizada análise dos possíveis impactos ambientais decorrentes da presente contratação, considerando o ciclo de vida dos bens a serem adquiridos, incluindo os processos de fabricação, transporte, instalação, utilização, manutenção e eventual descarte dos equipamentos e mobiliários.

A contratação envolve a aquisição de equipamentos industriais para cozinhas profissionais, equipamentos de climatização, mobiliários convencionais e mobiliários planejados/fixos, sendo identificados potenciais impactos ambientais relacionados principalmente ao consumo de recursos naturais, geração de resíduos, consumo energético e descarte futuro dos bens.

Os principais impactos ambientais identificados e as respectivas medidas mitigadoras são:

a) Consumo de energia elétrica pelos equipamentos

Impacto identificado:

Equipamentos industriais destinados às atividades de preparo, conservação e armazenamento de alimentos, bem como equipamentos de climatização, possuem demanda energética durante sua utilização, podendo contribuir para aumento do consumo de energia elétrica institucional.

Medidas mitigadoras:

- priorização, sempre que tecnicamente viável, de equipamentos com maior eficiência energética;
- observância da classificação de eficiência energética aplicável aos equipamentos;
- aquisição de equipamentos dimensionados adequadamente à necessidade institucional, evitando superdimensionamentos e consumo desnecessário;
- preferência por tecnologias que proporcionem menor consumo energético ao longo da vida útil do bem.

b) Geração de resíduos decorrentes das embalagens e transporte

Impacto identificado:

O fornecimento dos equipamentos e mobiliários poderá gerar resíduos provenientes das embalagens utilizadas no transporte e acondicionamento dos produtos, como papelão, plásticos, isopor, madeira e outros materiais.

Medidas mitigadoras:

- exigência de que o fornecedor realize o adequado acondicionamento dos bens, evitando excesso de materiais de embalagem;
- priorização de materiais de embalagem recicláveis ou reutilizáveis, quando possível;
- orientação para que resíduos decorrentes da entrega sejam destinados adequadamente, conforme legislação ambiental vigente.

c) Utilização de materiais e recursos naturais na fabricação dos bens

Impacto identificado:

A fabricação dos equipamentos e mobiliários envolve utilização de matérias-primas como metais, plásticos, madeira, derivados e componentes eletrônicos, podendo gerar impactos relacionados à extração de recursos naturais e aos processos produtivos.

Medidas mitigadoras:

- aquisição de bens com maior durabilidade e vida útil prolongada;
- exigência de materiais compatíveis com o uso institucional intenso, reduzindo necessidade de substituições frequentes;
- priorização, quando disponível no mercado, de produtos fabricados com materiais recicláveis ou provenientes de cadeias produtivas sustentáveis;
- observância de requisitos técnicos que reduzam a necessidade de manutenção e reposição precoce.

d) Descarte futuro dos equipamentos e mobiliários

Impacto identificado:

Ao final da vida útil dos bens, poderá ocorrer geração de resíduos decorrentes do descarte de equipamentos, componentes eletrônicos, metais, mobiliários e demais materiais.

Medidas mitigadoras:

- aquisição de bens com maior durabilidade e possibilidade de manutenção;
- observância das normas aplicáveis ao descarte de equipamentos e resíduos;
- encaminhamento dos bens inservíveis conforme os procedimentos de gestão patrimonial e legislação ambiental aplicável;
- estímulo ao reaproveitamento, reciclagem ou destinação ambientalmente adequada dos materiais.

e) Impactos relacionados aos equipamentos de climatização

Impacto identificado:

Equipamentos de climatização podem envolver consumo contínuo de energia elétrica e utilização de fluidos refrigerantes, que demandam cuidados específicos quanto à manutenção e descarte.

Medidas mitigadoras:

- aquisição de equipamentos com tecnologias mais eficientes energeticamente;
- observância das normas técnicas aplicáveis;
- manutenção preventiva adequada durante a vida útil dos equipamentos;
- realização de descarte ou substituição de componentes conforme regulamentação ambiental vigente.

f) Transporte e logística dos bens

Impacto identificado:

O transporte dos equipamentos e mobiliários até os diferentes campi do IFRS poderá gerar impactos relacionados ao consumo de combustíveis e emissão de gases decorrentes da logística de entrega.

Medidas mitigadoras:

- planejamento das entregas de forma organizada e compatível com a disponibilidade dos espaços físicos;
- agrupamento de entregas sempre que possível, reduzindo deslocamentos desnecessários;
- adoção de práticas logísticas eficientes por parte dos fornecedores.

Conclusão

Considerando as características do objeto, verifica-se que os impactos ambientais associados à contratação são predominantemente relacionados ao consumo energético, utilização de matérias-primas, geração de resíduos e descarte futuro dos bens.

As medidas previstas buscam minimizar esses impactos por meio da aquisição de equipamentos e mobiliários com características de maior eficiência, durabilidade, facilidade de manutenção e adequado gerenciamento ao longo do ciclo de vida, em consonância com os princípios da sustentabilidade e do desenvolvimento nacional sustentável previstos na Lei nº 14.133/2021.

Dessa forma, a contratação deverá observar critérios de sustentabilidade ambiental sempre que tecnicamente viáveis e economicamente justificáveis, sem comprometer a funcionalidade, segurança e adequação dos bens às necessidades institucionais do IFRS.

15. JUSTIFICATIVAS DIVERSAS

PRINCÍPIO DA SEGREGAÇÃO DE FUNÇÕES:

Em observância ao princípio da segregação de funções, previsto no art. 7º, §1º, da Lei nº 14.133/2021 e no art. 12 do Decreto nº 11.246/2022, certifica-se que as atividades inerentes ao processo de contratação em tela foram devidamente distribuídas entre agentes públicos distintos, de modo a evitar a concentração de atribuições críticas em um único servidor ou unidade.

As etapas de planejamento, elaboração do Estudo Técnico Preliminar, definição do Termo de Referência, condução do certame, julgamento das propostas, homologação, gestão e fiscalização contratual serão desempenhadas por agentes e setores diversos, observadas as competências regimentais e designações formais.

Tal segregação visa mitigar riscos, assegurar maior controle, transparência e conformidade dos atos administrativos, bem como prevenir conflitos de interesse e eventuais falhas no processo de contratação.

Dessa forma, resta evidenciado o atendimento ao referido princípio, em conformidade com a legislação vigente.

CATÁLOGO ELETRÔNICO DE PADRONIZAÇÃO:

Em atendimento ao disposto no art. 19, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, foi avaliada a possibilidade de utilização do **Catálogo Eletrônico de Padronização** como referência para definição dos bens a serem adquiridos.

Após consulta ao catálogo disponibilizado pela Administração Pública Federal, verificou-se que os itens objeto da presente contratação, relacionados à aquisição de **equipamentos industriais para cozinhas profissionais, equipamentos de climatização, mobiliários convencionais, mobiliários fixos e mobiliários planejados destinados aos refeitórios institucionais**, ainda **não possuem padronização cadastrada no referido catálogo**.

Além disso, considerando as características específicas da demanda institucional, observa-se que os bens pretendidos possuem requisitos técnicos relacionados às particularidades dos ambientes de cada campus, tais como dimensões físicas dos espaços, capacidade operacional dos refeitórios, infraestrutura disponível e necessidades específicas de instalação e utilização.

Dessa forma, não há, no momento, catálogo eletrônico de padronização aplicável que contemple integralmente os bens necessários à solução pretendida, impossibilitando sua adoção como referência única para a definição do objeto.

Ressalta-se que a Administração realizará a descrição dos bens com base em critérios técnicos objetivos, observando as características necessárias ao adequado atendimento da finalidade pública, a padronização possível entre os campi, a compatibilidade com o mercado fornecedor e os princípios da eficiência, economicidade, competitividade e desenvolvimento nacional sustentável, previstos na Lei nº 14.133/2021.

Assim, considerando a inexistência de itens cadastrados compatíveis com o objeto da contratação, fica justificada a **não utilização do Catálogo Eletrônico de Padronização**, sem prejuízo da observância das boas práticas de padronização e especificação técnica durante a elaboração do Termo de Referência.

CERTIFICAÇÃO DE ENQUADRAMENTO DAS ATIVIDADES COMO MATERIAIS ACESSÓRIAS, INSTRUMENTAIS OU COMPLEMENTARES – ART. 48 DA LEI Nº 14.133/2021

Em atendimento ao disposto no art. 48 da Lei nº 14.133/2021, certifica-se que o objeto da presente contratação se enquadra como **atividade material acessória, instrumental ou complementar às competências legais do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul – IFRS**, cuja finalidade institucional está relacionada à oferta de educação profissional, científica e tecnológica.

A contratação tem por objeto a **aquisição de equipamentos e mobiliários destinados à estruturação dos refeitórios institucionais**, abrangendo equipamentos industriais para cozinhas profissionais, equipamentos de climatização, mobiliários convencionais e mobiliários fixos e/ou planejados, necessários para a implantação, adequação e funcionamento dos espaços destinados à alimentação institucional.

Embora a alimentação institucional e a estrutura física de apoio não constituam a atividade finalística do IFRS, tais recursos representam instrumentos necessários para garantir condições adequadas de funcionamento da Instituição, contribuindo para o desenvolvimento das atividades educacionais, administrativas e de assistência estudantil.

Os bens a serem adquiridos possuem natureza de suporte à atividade educacional, proporcionando infraestrutura adequada para atendimento da comunidade acadêmica, especialmente no que se refere às condições necessárias de permanência e apoio aos estudantes, sem representar transferência ou delegação das competências legais do órgão.

As atividades eventualmente relacionadas ao fornecimento dos bens, tais como transporte, entrega, montagem, instalação, ajustes técnicos, testes de funcionamento e orientações operacionais, quando previstas no instrumento convocatório, caracterizam-se como atividades materiais acessórias, instrumentais ou complementares, necessárias à disponibilização e pleno funcionamento dos bens adquiridos.

Dessa forma, certifica-se que a contratação se enquadra nas hipóteses previstas no art. 48 da Lei nº 14.133/2021, por envolver aquisição de bens permanentes e atividades materiais complementares necessárias à adequada execução da solução, não abrangendo atividades próprias ou exclusivas das competências finalísticas do IFRS.

DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO DO OBJETO COMO BEM COMUM - (Orientação Normativa AGU nº 54/2014):

Em atendimento à **Orientação Normativa AGU nº 54/2014**, que estabelece que compete ao agente ou setor técnico da Administração declarar se o objeto licitatório enquadra-se como bem ou serviço comum, para fins de utilização da modalidade licitatória adequada, apresenta-se a análise quanto ao enquadramento do objeto da presente contratação.

O objeto consiste na **aquisição de equipamentos e mobiliários destinados aos refeitórios institucionais do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul – IFRS**, contemplando equipamentos industriais para cozinhas profissionais, equipamentos de climatização, mobiliários convencionais e mobiliários fixos e/ou planejados.

Considerando as características dos bens pretendidos, verifica-se que estes possuem **padrões de desempenho e qualidade que podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado**, tais como dimensões, capacidade, materiais de fabricação, características funcionais, requisitos de segurança, eficiência, compatibilidade e demais critérios técnicos aplicáveis.

Os bens encontram ampla oferta no mercado, sendo comercializados por diversos fabricantes, distribuidores e fornecedores especializados, não envolvendo desenvolvimento tecnológico específico, inovação singular ou solução personalizada de caráter exclusivo.

No caso dos mobiliários fixos e planejados, embora demandem adequação às características físicas dos ambientes onde serão instalados, suas especificações podem ser previamente estabelecidas pela Administração mediante critérios objetivos, como materiais, dimensões, acabamentos, funcionalidades, resistência, condições de instalação e padrões construtivos, permitindo a adequada comparação das propostas apresentadas pelos fornecedores.

Da mesma forma, os equipamentos industriais e de climatização possuem características técnicas padronizáveis, com desempenho mensurável e requisitos definidos pelos fabricantes e pelas normas técnicas aplicáveis, possibilitando a descrição objetiva do objeto no Termo de Referência.

Assim, considerando que a solução pretendida pode ser descrita mediante especificações usuais de mercado e que a avaliação das propostas poderá ocorrer com base em critérios objetivos previamente estabelecidos, **declara-se que o objeto da presente contratação enquadra-se como bem comum**, nos termos da legislação vigente e da Orientação Normativa AGU nº 54/2014.

O enquadramento como bem comum possibilita a adoção da modalidade licitatória compatível com a natureza do objeto, observando-se os princípios da legalidade, planejamento, eficiência, competitividade e seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública.

CERTIFICAÇÃO DE QUE O OBJETO NÃO SE ENQUADRA COMO BEM DE LUXO:

Em atendimento ao disposto no **art. 20 da Lei nº 14.133/2021** e no **Decreto nº 10.818/2021**, que regulamenta os critérios para enquadramento de bens de consumo nas categorias comum e de luxo no âmbito da Administração Pública Federal, certifica-se que o objeto da presente contratação **não se enquadra como bem de luxo**.

Os bens pretendidos possuem finalidade exclusivamente funcional e destinam-se ao atendimento de necessidades institucionais relacionadas à implantação, adequação e funcionamento dos refeitórios, não estando associados a características de ostentação, exclusividade, sofisticação excessiva ou atributos estéticos que ultrapassem os padrões necessários ao desempenho das atividades administrativas e educacionais.

As especificações técnicas serão estabelecidas considerando critérios objetivos de desempenho, qualidade, durabilidade, segurança, ergonomia, eficiência operacional e adequação aos ambientes de utilização, observando a compatibilidade entre a solução pretendida e a finalidade pública a que se destina.

Embora alguns itens possam possuir acabamento, características construtivas ou soluções específicas decorrentes da necessidade de adequação aos espaços físicos dos refeitórios, tais requisitos possuem caráter técnico e funcional, necessários ao adequado funcionamento dos ambientes, não configurando aquisição de bens de padrão superior ao necessário ou destinados à satisfação de preferências pessoais.

A contratação busca assegurar a disponibilização de infraestrutura adequada para preparo, armazenamento, distribuição e consumo de refeições, bem como proporcionar melhores condições de atendimento à comunidade acadêmica, em consonância com os princípios da eficiência, economicidade, razoabilidade e interesse público.

Dessa forma, **certifica-se que os bens objeto da presente contratação não se enquadram como bens de luxo**, tratando-se de bens de natureza funcional, necessários ao atendimento das finalidades institucionais do IFRS e compatíveis com os padrões usuais de mercado.

CERTIFICAÇÃO DE COMPATIBILIDADE DO OBJETO COM A LEI DE DIRETRIZES ORÇAMENTÁRIAS:

Em atendimento ao disposto na legislação vigente e às disposições relativas ao planejamento das contratações públicas, certifica-se que o objeto da presente contratação encontra-se **compatível com as diretrizes estabelecidas na Lei de Diretrizes Orçamentárias (LDO) aplicável ao exercício financeiro correspondente**, no que se refere aos objetivos de promoção da eficiência da Administração Pública, melhoria da infraestrutura institucional e adequada aplicação dos recursos públicos.

A contratação tem por objeto a **aquisição de equipamentos e mobiliários destinados aos refeitórios institucionais do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul – IFRS**, contemplando equipamentos industriais, equipamentos de climatização, mobiliários convencionais e mobiliários fixos e/ou planejados, necessários para a implantação, adequação e funcionamento dos espaços destinados à alimentação institucional.

A solução proposta está alinhada às finalidades institucionais do IFRS, contribuindo para a adequada prestação dos serviços educacionais, para a melhoria da infraestrutura física dos campi e para o fortalecimento das ações de apoio à comunidade acadêmica, especialmente aquelas relacionadas às condições de permanência e atendimento aos estudantes.

A contratação apresenta natureza de investimento em bens permanentes, com incorporação patrimonial ao IFRS, observando os princípios do planejamento, eficiência, economicidade e interesse público, em consonância com as diretrizes de racionalização dos gastos públicos e melhoria da qualidade dos serviços prestados pela Administração Pública Federal.

Ressalta-se que a presente certificação refere-se à **compatibilidade do objeto com as diretrizes e objetivos previstos na Lei de Diretrizes Orçamentárias**, não substituindo a análise específica quanto à existência de dotação orçamentária e disponibilidade financeira, providências que deverão ser adotadas na fase pertinente da instrução processual, conforme os procedimentos orçamentários e financeiros aplicáveis.

Dessa forma, certifica-se que o objeto da contratação encontra-se compatível com a Lei de Diretrizes Orçamentárias vigente e com o planejamento institucional do IFRS.

CERTIFICAÇÃO DE UTILIZAÇÃO DO SISTEMA TR DIGITAL OU ATENDIMENTO À IN SEGES/ME Nº 81/2022:

Em atendimento às disposições da **Instrução Normativa SEGES/ME nº 81, de 25 de novembro de 2022**, que estabelece as regras e procedimentos para elaboração do Termo de Referência no âmbito da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, certifica-se que a presente contratação observará os requisitos e procedimentos previstos no referido normativo.

O Termo de Referência será elaborado utilizando-se o **Sistema TR Digital**, ferramenta disponibilizada pela Administração Pública Federal para elaboração e formalização dos documentos relacionados à fase preparatória das contratações, contemplando os elementos obrigatórios previstos na legislação vigente e na regulamentação aplicável.

O documento deverá conter, entre outros elementos:

- descrição detalhada do objeto;
- fundamentação da contratação;
- descrição da solução como um todo;
- requisitos da contratação;
- modelo de execução do objeto;
- modelo de gestão da contratação;
- critérios de medição e pagamento, quando aplicável;
- critérios de seleção do fornecedor;
- estimativa do valor da contratação;
- adequação orçamentária;
- demais informações necessárias à adequada caracterização da solução.

A elaboração do Termo de Referência observará as informações consolidadas no Estudo Técnico Preliminar, garantindo coerência entre os documentos da fase preparatória e assegurando que as condições estabelecidas sejam suficientes para orientar a disputa, a contratação e a futura execução contratual.

Dessa forma, certifica-se que a presente contratação atenderá às regras e procedimentos estabelecidos pela **IN SEGES/ME nº 81/2022**, mediante utilização do **Sistema TR Digital**, em conformidade com os princípios do planejamento, eficiência, transparência e busca da proposta mais vantajosa para a Administração Pública.

CERTIFICAÇÃO DE ALINHAMENTO DO TERMO DE REFERÊNCIA COM OS INSTRUMENTOS DE PLANEJAMENTO DA ADMINISTRAÇÃO

Em atendimento às disposições da Lei nº 14.133/2021, especialmente quanto à necessidade de planejamento das contratações públicas, certifica-se que o Termo de Referência referente à contratação em tela, estará alinhado aos objetivos institucionais e aos instrumentos de planejamento da Administração.

A contratação possui aderência às finalidades institucionais do IFRS, na medida em que visa proporcionar infraestrutura adequada para o funcionamento dos refeitórios institucionais, contribuindo para a melhoria das condições de atendimento à comunidade acadêmica, para o fortalecimento das ações de assistência estudantil e para a adequada prestação das atividades educacionais desenvolvidas pela Instituição.

Quanto ao **Plano de Contratações Anual (PCA)** e ao **Plano de Gerenciamento de Contratações (PGC)**, vide item 11.

No que se refere ao **Plano de Logística Sustentável (PLS) 2024-2029 do Instituto Federal do Rio Grande do Sul (IFRS)**, certifica-se que a contratação observa as diretrizes relacionadas à sustentabilidade nas contratações públicas, especialmente quanto à aquisição de bens duráveis, à racionalização do uso de recursos públicos, à eficiência energética, à qualidade dos materiais empregados, à ampliação da vida útil dos bens e à adoção de critérios ambientais quando tecnicamente viáveis.

Além disso, a contratação encontra-se alinhada aos demais instrumentos de planejamento institucional do IFRS, especialmente no que se refere à melhoria da infraestrutura física dos campi, à otimização dos recursos públicos e ao suporte necessário ao desenvolvimento das atividades acadêmicas e administrativas.

Assim, certifica-se que o Termo de Referência está alinhado aos objetivos estratégicos e institucionais da Administração, observadas as providências necessárias quanto à atualização dos instrumentos formais de planejamento da contratação.

CERTIFICAÇÃO DE OBSERVÂNCIA DAS CONDIÇÕES DE AQUISIÇÃO E PAGAMENTO SEMELHANTES ÀS DO SETOR PRIVADO

Em atendimento ao disposto no **art. 40, inciso I, da Lei nº 14.133/2021**, certifica-se que as condições estabelecidas para a aquisição dos equipamentos e mobiliários destinados aos refeitórios institucionais do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul – IFRS foram planejadas considerando as práticas usuais adotadas pelo setor privado, observadas as particularidades e normas aplicáveis às contratações públicas.

A contratação será estruturada de forma a contemplar condições compatíveis com o mercado fornecedor, especialmente quanto aos seguintes aspectos:

- definição objetiva das especificações dos bens, considerando padrões usualmente praticados pelos fabricantes e fornecedores especializados;
- estabelecimento de condições de entrega compatíveis com a logística e os prazos praticados pelo mercado;
- previsão de recebimento dos bens mediante verificação da conformidade com as especificações contratadas;
- exigência de garantia dos produtos conforme condições normalmente ofertadas pelos fornecedores, respeitados os requisitos mínimos estabelecidos pela Administração;
- pagamento condicionado ao efetivo fornecimento e aceite dos bens, conforme regras aplicáveis às contratações públicas.

Considerando a natureza da contratação, que envolve a aquisição de bens permanentes, o pagamento será realizado após o recebimento definitivo dos equipamentos e mobiliários, mediante comprovação do cumprimento das obrigações assumidas pelo fornecedor, observando-se o disposto na Lei nº 14.133/2021 e nos normativos financeiros aplicáveis à Administração Pública.

Ressalta-se que algumas condições próprias do regime jurídico administrativo, tais como a necessidade de procedimento licitatório, fiscalização contratual, formalização do recebimento e observância dos prazos e procedimentos administrativos para liquidação e pagamento, decorrem de imposições legais aplicáveis exclusivamente às contratações públicas, não representando incompatibilidade com as práticas de mercado, mas sim requisitos necessários ao controle e à adequada aplicação dos recursos públicos.

Dessa forma, certifica-se que a aquisição e as condições de pagamento previstas para a contratação observarão condições semelhantes às praticadas pelo setor privado, naquilo que for compatível com o regime jurídico da Administração Pública, inexistindo necessidade de adoção de condições excepcionais ou justificativa específica para afastamento das práticas usuais de mercado.

16. Declaração de Viabilidade

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

16.1. Justificativa da Viabilidade

Com base nos estudos realizados durante a fase de planejamento da contratação, conclui-se pela **viabilidade técnica, operacional, econômica e administrativa da contratação de equipamentos e mobiliários destinados aos refeitórios institucionais do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul – IFRS**.

A presente contratação demonstra-se necessária em razão da necessidade de disponibilização da infraestrutura adequada para o funcionamento dos refeitórios dos campi **Alvorada, Canoas, Caxias do Sul, Erechim, Feliz, Ibirubá, Osório, Rio Grande, Rolante e Vacaria**, que possuem novos espaços em fase de conclusão, bem como para a complementação, adequação ou modernização dos refeitórios já existentes nos campi **Bento Gonçalves, Porto Alegre e Viamão**.

A solução proposta consiste na aquisição de bens permanentes, incluindo equipamentos industriais para cozinhas profissionais, equipamentos de climatização, mobiliários convencionais e mobiliários fixos e/ou planejados, os quais são essenciais para assegurar as condições mínimas necessárias ao preparo, armazenamento, distribuição e consumo de refeições, permitindo o pleno aproveitamento dos espaços físicos destinados aos refeitórios.

Viabilidade técnica

A contratação mostra-se tecnicamente viável considerando que os bens pretendidos possuem especificações passíveis de definição objetiva, com padrões de desempenho e qualidade estabelecidos conforme características usuais de mercado.

Os equipamentos e mobiliários a serem adquiridos encontram-se disponíveis junto a fornecedores especializados, permitindo a elaboração de Termo de Referência com requisitos técnicos claros, critérios objetivos de aceitação e condições adequadas de fornecimento.

A solução também considera as particularidades de cada campus, especialmente quanto às dimensões dos ambientes, infraestrutura disponível, capacidade de atendimento e necessidades específicas de implantação ou complementação dos espaços.

Viabilidade operacional

A contratação centralizada pelo IFRS apresenta-se como alternativa operacionalmente adequada, pois possibilita a organização das demandas dos diferentes campi, a padronização mínima dos bens adquiridos, a redução de procedimentos administrativos individualizados e melhor coordenação do recebimento dos equipamentos e mobiliários.

A entrega dos bens poderá ser planejada de forma compatível com os cronogramas de disponibilização dos espaços físicos, especialmente nos novos refeitórios que se encontram em fase final de execução, evitando impactos relacionados ao armazenamento inadequado ou impossibilidade de instalação.

Viabilidade econômica

A solução apresenta-se economicamente viável considerando que a aquisição dos bens permitirá sua incorporação definitiva ao patrimônio institucional, proporcionando utilização prolongada e redução de custos recorrentes associados a soluções provisórias ou locações.

A realização de contratação única e planejada para atendimento das demandas dos diversos campi possui potencial para proporcionar ganhos de escala, maior racionalização dos recursos públicos e melhores condições de negociação com o mercado fornecedor.

A estimativa preliminar de valor foi estabelecida pela equipe técnica como parâmetro inicial de planejamento, considerando a necessidade de estruturação dos refeitórios e a previsão de aproximadamente R\$ 500.000,00 por campus. A estimativa definitiva do valor da contratação será realizada oportunamente, mediante pesquisa de preços individualizada por item, conforme disposto no art. 23 da Lei nº 14.133/2021 e na IN SEGES/ME nº 65/2021.

Viabilidade quanto ao mercado fornecedor

O levantamento de mercado realizado demonstrou a existência de fornecedores aptos ao atendimento da demanda, abrangendo fabricantes, distribuidores e empresas especializadas nos segmentos de equipamentos industriais, climatização, mobiliário institucional e móveis planejados.

Também foi avaliada a possibilidade de utilização de Intenções de Registro de Preços (IRP) existentes, contudo não foram identificadas iniciativas compatíveis com a integralidade da demanda institucional, tendo sido constatada a existência apenas de itens pontuais, situação que poderia comprometer a execução coordenada da solução.

Dessa forma, a realização de procedimento licitatório próprio pelo IFRS apresenta-se como alternativa mais adequada para atendimento da necessidade identificada.

Viabilidade quanto à sustentabilidade

A contratação observa critérios de sustentabilidade, considerando a aquisição de bens duráveis, com expectativa de vida útil prolongada, possibilidade de manutenção, eficiência energética quando aplicável e adoção de medidas destinadas à redução dos impactos ambientais ao longo do ciclo de vida dos bens.

Conclui-se, diante das análises realizadas, que a contratação pretendida é viável e adequada ao atendimento da necessidade institucional identificada, apresentando compatibilidade com os objetivos estratégicos do IFRS, com os princípios estabelecidos na Lei nº 14.133/2021 e com as boas práticas de planejamento das contratações públicas.

A aquisição dos equipamentos e mobiliários constitui solução necessária para garantir a operacionalização dos refeitórios institucionais, possibilitando a adequada utilização dos espaços físicos existentes, melhoria das condições de atendimento à comunidade acadêmica e melhor aplicação dos recursos públicos.

Assim, recomenda-se o prosseguimento da contratação, com a continuidade das etapas da fase preparatória, elaboração do Termo de Referência, realização da pesquisa de preços definitiva e adoção das demais providências necessárias à realização do procedimento licitatório.

17. Responsáveis

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

Despacho: Viável

EDINETE RITA FOLLE CECCONELLO

Membro da comissão de contratação

Despacho: Viável

CAMILA VERONESE

Membro da comissão de contratação

Despacho: Viável

MAIARA BETTANIN

Membro da comissão de contratação

Despacho: Viável

NEUDY ALEXANDRO DEMICHEI

Membro da comissão de contratação

Despacho: Viável

CONSTANCE MANFREDINI

Membro da comissão de contratação



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Diretoria de Licitações e Contratos – UASG 158141
Rua Gen. Osório, 348 – Centro – Bento Gonçalves/RS – CEP 95.700-086 Telefone: (54) 3449.3300 – www.ifrs.edu.br –
E-mail: licitacao@ifrs.edu.br

ANEXO II

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 307/2026 (Processo Administrativo nº 23419.003532/2026-30)

O Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul, com sede na Rua General Osório, nº 348, Centro, no Município de Bento Gonçalves/R, inscrito no CNPJ sob o nº 10.637.926/0001-46, neste ato representado pela Pró-Reitora de Administração, Tatiana Webber, nomeada pela Portaria nº 166/2024, de 28 de fevereiro de 2024, publicada no DOU de 28 de fevereiro de 2024, portador da Matrícula Funcional nº 1796213, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº 307/2026, publicada no de/...../202....., processo administrativo n.º 23419.003532/2026-30, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto n.º 11.462, de 31 de março de 2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual contratação de AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIOS PARA OS REFEITÓRIOS DO IFRS, especificados nos itens 1 a 95 do Termo de Referência, anexo I do edital de licitação n.º 307/2026, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades mínimas e máximas de cada item, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

Item do TR	Fornecedor [razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante]
------------------	---

X	Especificação	Marca (se exigida no edital)	Modelo (se exigido no edital)	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade de Mínima	Valor Unitário	Prazo garantia ou validade

2.2. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata.

3. ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)

3.1. O órgão gerenciador será o(a) Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul].

3.2. Além do gerenciador, não há órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços.

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal que não participaram do procedimento de IRP poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:

4.1.1. apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;

4.1.2. demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021; e

4.1.3. consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.

4.2. A autorização do órgão ou entidade gerenciadora apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor.

4.2.1. O órgão ou entidade gerenciadora poderá rejeitar adesões caso elas possam acarretar prejuízo à execução de seus próprios contratos ou à sua capacidade de gerenciamento.

4.3. Após a autorização do órgão ou da entidade gerenciadora, o órgão ou entidade não participante deverá efetivar a aquisição ou a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.

4.4. O prazo de que trata o subitem anterior, relativo à efetivação da contratação, poderá ser prorrogado excepcionalmente, mediante solicitação do órgão ou da entidade não participante aceita pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, desde que respeitado o limite temporal de vigência da ata de registro de preços.

4.5. O órgão ou a entidade poderá aderir a item da ata de registro de preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrado, observados os requisitos do item 4.1.

Dos limites para as adesões

4.6. As aquisições ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o gerenciador e para os participantes.

4.7. O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o gerenciador e os participantes, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à ata de registro de preços.

4.8. Para aquisição emergencial de medicamentos e material de consumo médico-hospitalar por órgãos e entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal, a adesão à ata de registro de preços gerenciada pelo Ministério da Saúde não estará sujeita ao limite previsto no item 4.7.

4.9. A adesão à ata de registro de preços por órgãos e entidades da Administração Pública estadual, distrital e municipal poderá ser exigida para fins de transferências voluntárias, não ficando sujeita ao limite de que trata o item 4.6, desde que seja destinada à execução descentralizada de programa ou projeto federal e comprovada a compatibilidade dos preços registrados com os valores praticados no mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021.

Vedação a acréscimo de quantitativos

4.10. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

5. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA

5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

5.1.1. Em caso de prorrogação da ata, poderá ser renovado o quantitativo originalmente registrado.

5.1.2. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

5.1.3. Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

5.2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 5.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

5.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.4. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

5.4.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto no edital e se obrigar nos limites dela;

5.4.2. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

5.4.2.1. Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e

5.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.

5.4.3. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.

5.5. O registro a que se refere o item 5.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

5.6. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

5.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 5.4.2.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

5.7.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital e

5.7.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 9.

5.8. O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

5.9. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, no caso da contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

5.9.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

5.10. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.

5.11. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, observando o item 5.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

5.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:

5.12.1. Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

5.12.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

5.13. 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 justificada.

6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

6.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

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

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

6.1.3. Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

6.1.3.1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;

6.1.3.2. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

7.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

7.1.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

7.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

7.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

7.1.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

7.2.1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

7.2.2. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor

deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 9.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

7.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 5.7.

7.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 9.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

7.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 7.2 e no item 7.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

7.2.6. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

8. REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

8.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.

8.2. O remanejamento somente poderá ser feito:

8.2.1. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou

8.2.2. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.

8.3. O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.

8.4. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no art. 32 do Decreto nº 11.462, de 2023.

8.5. Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.

8.6. Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.

8.7. Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 8.3, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

9. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

9.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

- 9.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;
- 9.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;
- 9.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou
- 9.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.1.4.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

9.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 9.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

9.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

9.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

- 9.4.1. Por razão de interesse público;
- 9.4.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou
- 9.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

10. DAS PENALIDADES

10.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no edital.

10.1.1. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

10.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 7º, XIV, do Decreto nº 11.462, de 2023), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 8º, IX, do Decreto nº 11.462, de 2023).

10.3. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 9.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

11. CONDIÇÕES GERAIS

11.1. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo ao edital.

11.2. No caso de adjudicação por preço global de grupo de itens, só será admitida a contratação de parte de itens do grupo se houver prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 2 (duas) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes (se houver).

Local e data

Assinaturas

Representante legal do órgão gerenciador e representante(s) legal(is) do(s) fornecedor(s)
registrado(s)

Anexo

Cadastro Reserva

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que aceitaram cotar os itens com preços iguais ao adjudicatário:

Item do TR	Fornecedor [razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante]							
X	Especificação	Marca (se exigida no edital)	Modelo (se exigido no edital)	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Unitário	Prazo garantia ou validade

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que mantiveram sua proposta original:

Item do TR	Fornecedor [razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante]							
X	Especificação	Marca (se exigida no edital)	Modelo (se exigido no edital)	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Unitário	Prazo garantia ou validade

ANEXO III

Regras aplicáveis ao instrumento substitutivo ao contrato

1. FORMALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

- 1.1. O adjudicatário terá o prazo de 5 (cinco) dias, contado a partir da data de sua convocação, para aceitar o instrumento equivalente ao contrato Nota de Empenho, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas.
- 1.2. O prazo poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.
- 1.3. O aceite do instrumento equivalente pelo adjudicatário implica no reconhecimento de que:
 - 1.3.1 referido instrumento substitui o termo de contrato, sendo-lhe aplicáveis as disposições da Lei nº 14.133/2021;
 - 1.3.2 o Contratado se vincula à sua proposta e às previsões contidas no Edital, no Termo de Referência e em seus anexos, conforme Termo de Ciência e Concordância (Anexo II).

2. VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

- 2.1. O prazo de vigência da contratação é aquele estabelecido no Termo de Referência, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 2.2. O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do Contratado, previstas neste instrumento.

3. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

- 3.1. São obrigações do Contratante:
 - 3.1.1 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o Termo de Referência e seus anexos;
 - 3.1.2 Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
 - 3.1.3 Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos incorreções, imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas na execução do objeto contratual, fixando prazo para que seja substituído, reparado ou corrigido, total ou parcialmente, às suas expensas, certificando-se de que as soluções por ele propostas sejam as mais adequadas;
 - 3.1.4 Acompanhar e fiscalizar a execução contratual e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;
 - 3.1.5 Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no Termo de Referência e neste Anexo;
 - 3.1.6 Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e no Termo de Referência;
 - 3.1.7 Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;
 - 3.1.8 Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução contratual, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

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

3.1.9 Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo Contratado no prazo máximo de 30 (trinta) dias.

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

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

4. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

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

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

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

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

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

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

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

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

4.1.7.1. prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

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

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

4.1.7.4. Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e

4.1.7.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

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

- 4.1.9 Comunicar ao Fiscal, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.
- 4.1.10 Paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
- 4.1.11 Manter, durante toda a vigência da contratação, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação ou para qualificação na contratação direta;
- 4.1.12 Cumprir, durante todo o período de execução contratual, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação;
- 4.1.13 Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pela fiscalização contratual, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas;
- 4.1.14 Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência da execução do objeto;
- 4.1.15 Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;
- 4.1.16 Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante;
- 4.1.17 Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das obrigações assumidas, 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;
- 4.1.18 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 contratual;
- 4.1.19 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.
- 4.1.20 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.
- 4.1.21 Não permitir a utilização 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.
- 4.1.22 Cumprir as normas de proteção ao trabalho, inclusive aquelas relativas à segurança e à saúde no trabalho;
- 4.1.23 Não submeter os trabalhadores a condições degradantes de trabalho, jornadas exaustivas, servidão por dívida ou trabalhos forçados;
- 4.1.24 Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos de idade, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos de idade, observada a legislação pertinente;

4.1.25 Não submeter o menor de dezoito anos de idade à realização de trabalho noturno e em condições perigosas e insalubres e à realização de atividades constantes na Lista de Piores Formas de Trabalho Infantil, aprovada pelo Decreto nº 6.481, de 12 de junho de 2008;

4.1.26 Receber e dar o tratamento adequado a denúncias de discriminação, violência e assédio no ambiente de trabalho.

5. DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.5.1 Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

5.5.2 Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

5.5.3 Indenizações e multas.

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

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

6. DOS CASOS OMISSOS

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

7. ALTERAÇÕES

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

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

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

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

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

8. FORO

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

ANEXO IV

TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA

Por meio deste instrumento, (identificar o Contratado) declara que está ciente e concorda com as disposições e obrigações previstas no Edital, no Termo de Referência e nos demais anexos a que se refere o Pregão nº 307/2026, bem como que se responsabiliza, sob as penas da Lei, pela veracidade e legitimidade das informações e documentos apresentados durante o processo de contratação.

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

(Nome e Cargo do Representante Legal)

ANEXO V

MODELO DA PROPOSTA DE PREÇOS

MODELO DA PROPOSTA COMERCIAL - PREGÃO ELETRÔNICO N.º 307/2026

PROCESSO: 23419.003532/2026-30

A proposta deverá ser encaminhada em papel timbrado da empresa participante do processo licitatório ou papel oficial, bem como, conter carimbo e assinatura do responsável. (Para elaboração da proposta de preços é necessária a leitura do Edital, Termo de Referência e Minuta de Ata de Registro de Preços).

Razão Social: _____
Nome Fantasia: _____
CNPJ: _____ I.E: _____
Endereço: _____
Telefone: _____ Fax: _____
E-mail: _____
Responsável legal: _____
Dados Bancários:
Banco: _____ Agência: _____ Conta Corrente: _____

GRUPO:					
ITEM	DESCRIÇÃO DETALHADA DO OBJETO ESPECIFICAÇÕES/MARCA/MODELO/FABRICANTES*	QTDE	UN	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
VALOR TOTAL					R\$

Declaramos conhecer a legislação de regência desta Licitação e que os MATERIAIS serão fornecidos de acordo com as condições estabelecidas neste Edital, o que conhecemos e aceitamos em todos os termos, inclusive quanto ao pagamento e outros.

Nos preços indicados acima estão incluídos, além dos serviços, todos os custos, benefícios, encargos, tributos e demais contribuições pertinentes.

Declaramos cumprir todas as normas legais e regulamentares relativas à documentação, obtendo todas as autorizações que se fizerem necessárias junto aos órgãos públicos competentes.

Esta proposta é válida por XX (mínimo 60 dias), a contar da data da realização da licitação, para a assinatura da Ata de Registro de Preços. Os preços registrados em Ata terão validade de 12 (doze) meses.

_____, ____ de _____ de 2026
Nome do Declarante - N° CPF do Declarante