

INSTITUTO FEDERAL DO PARÁ/CAMPUS SANTARÉM

Termo de Referência 18/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
18/2026	158518-INSTITUTO FEDERAL DO PARÁ/CAMPUS SANTARÉM	ALEXANDRE DE SOUSA MELO	18/09/2026 17:14 (v 0.8)
Status	CONCLUIDO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens permanentes		23051.010594/2026-53

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

(Processo Administrativo nº 23051.010594/2026-53)

TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Aquisição de equipamentos industriais, utensílios de cozinha, mobiliários e materiais permanentes destinados à estruturação, ao aparelhamento e ao funcionamento do Refeitório do IFPA - Campus Santarém, incluindo entrega, descarga, montagem, instalação, teste operacional e treinamento nos itens em que tais atividades sejam aplicáveis, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNID.	QTD.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Fogão Industrial: Material: aço inoxidável; Funcionamento: Gás; Tipo Acendimento: Manual; Tipo Uso: Cozinhar E Assar Alimentos; Características Adicionais: 3 Queimadores Duplos, 3 Queimadores Simples E 2 Fo, Quantidade Bocas: 6 U 	620330	unidade	1	R\$ 3.627,1615	R\$ 3.627,1615
	Liquidificador industrial, copo em aço inoxidável, base em aço inox, capacidade 4 L, tensão 127/220 V.					

2		620300	unidade	1	R\$ 649,7967	R\$ 649,7967
3	Liquidificador industrial, copo em aço inox, base em aço carbono, capacidade 25 L, motor 1,5 CV, tensão 127/220 V. 	631050	unidade	1	R\$ 2.093,1413	R\$ 2.093,1413
4	Refresqueira em aço inox/policarbonato, 2 depósitos, capacidade 30 L, tensão 220 V, potência 278 W. 	434625	unidade	2	R\$ 2.447,1343	R\$ 4.894,2686
5	Cafeteira elétrica em aço inoxidável, capacidade 10 L, voltagem 220 V, com 2 depósitos. 	423372	unidade	1	R\$ 1.612,5876	R\$ 1.612,5876
	Descascador industrial em aço inox, capacidade 6 kg, produção aproximada 120 kg/h, motor 0,25 CV, tensão 110/220 V.					

6		230187	unidade	1	R\$ 4.336,9779	R\$ 4.336,9779
7	Fritadeira em aço inox AISI 304, 15 kW, tensão máxima 220 V, capacidade 30 L, 2 cestos e grade inferior interna. 	451180	unidade	1	R\$ 4.369,9941	R\$ 4.369,9941
8	Estante em aço inox AISI 304, altura 1,75 m, profundidade 60 cm, largura 60 cm, 6 prateleiras. 	634364	unidade	4	R\$ 815,3684	R\$ 3.261,4736
9	Estante metálica em aço inox AISI 304, 1,80 m x 1,00 m x 50 cm, prateleiras em chapa perfurada, 4 prateleiras. 	613889	unidade	11	R\$ 2.273,5792	R\$ 25.009,3712

10	Estante em aço inox AISI 304, altura 1,85 m, profundidade 50 cm, largura 90 cm, prateleiras tipo chapa gradeada, 5 prateleiras. 	634364	unidade	7	R\$ 963,0000	R\$ 6.741,0000
11	Paleta em polietileno de alta densidade, 1200 x 1000 x 165 mm, carga estática 7.500 kg e dinâmica 1.500 kg. 	439860	unidade	3	R\$ 431,5198	R\$ 1.294,5594
12	Carrinho de distribuição em aço inox, tipo carro cuba 190 L, rodízios 5 polegadas, 4 Sendo 2 C/ Trava P/ Estacionar; Aplicação: Transporte De Carnes Em Açougues, Comprimento: 904 MM; Largura: 650 MM; Altura: 800 MM; Características Adicionais: Dreno Com Válvula De Esfera Para Escoamento De Líquido 	474330	unidade	4	R\$ 2.074,0590	R\$ 8.296,2360
13	Carrinho de distribuição em aço inox, 4 bandejas, 4 rodízios giratórios, para transporte de cubas Gastronorm. Comprimento: 230 CM, Largura: 80 CM, Altura: 85 CM, Características Adicionais: Freio Nas Rodas Traseiras, Acabamento Superficial: Aço Inoxidável, Cor: Inox 	617499	unidade	1	R\$ 4.180,9803	R\$ 4.180,9803
14	Processador de alimentos em aço inox, função ralador /separador/secador, motor 5 CV, capacidade de trabalho 200 kg/h.	274028	unidade	1	R\$ 4.471,7450	R\$ 4.471,7450

						
15	Forno Industrial vertical Tipo: Elétrico Combinado, Material: Chapa Aço Inoxidável, Tensão Alimentação: 220 V, Características Adicionais: Espaçamento Entre Trilhos: 62 Mm, Comprimento: 877 MM, Largura: 913 MM, Altura: 1872 MM, Capacidade: 90 KG, Tipo Câmara: Inserção Longitudinal 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 Gn, Capacidade Produção: 20 Gns 1/1 Trolley - 20 Gns Inserção Longitudinal nKG /H, Potência Motor: 34,1. Com instalação e treinamento. 	615725	unidade	1	R\$ 103.783,5714	R\$ 103.783,5714
16	Máquina de lavar louças em aço inox, tensão máxima 220 V, Capacidade mínima de lavagem de 300 peças por hora, consideradas louças em geral, tais como pratos, copos e talheres, mediante utilização de gavetas /racks apropriados, devendo a capacidade ser comprovada por catálogo, ficha técnica ou documento equivalente do fabricante.. Com instalação e treinamento. 	255706	unidade	1	R\$ 55.543,8417	R\$ 55.543,8417
17	Chapa assadeira/fritadeira em aço inox AISI 304, funcionamento a gás, 90 x 96 x 90 cm, com sapatas, gaveta de resíduos e chaminé. 	442496	unidade	1	R\$ 3.915,5728	R\$ 3.915,5728
18	Batedeira Industrial Material Corpo: Aço Inox , Capacidade: 12 L, Potência Motor: 1 /2 CV, Quantidade Velocidade: 6 , Características Adicionais: Com Três Batedores Bivolt. Seis Ou Mais Velocida , Tensão Alimentação: Bivolt	609345	unidade	1	R\$ 4.181,9700	R\$ 4.181,9700

						
19	Batedeira Industrial Material Corpo: Aço Carbono Capacidade: 20 L; Potência Motor: 1/2 CV; Quantidade Velocidade: 6 W; Tensão Alimentação: 110 V; Acessórios: 3 Batedores Tipo Espiral, Raquete E Globo 	483296	unidade	1	R\$ 4.657,8529	R\$ 4.657,8529
20	Caldeirão em aço inox AISI 304 18.8, capacidade 200 L, a gás, autogerador de vapor, formato cilíndrico. 	451607	unidade	2	R\$ 14.161,9500	R\$ 28.323,9000
21	Carro de limpeza em metal e plástico, 4 rodízios, 3 prateleiras, 4 baldes, saco funcional e tampa. Comprimento: 114 CM, Largura: 48 CM, Altura: 96 CM 	298356	unidade	3	R\$ 1.330,3042	R\$ 3.990,9126
	Lavadora Alta Pressão; Tipo: Hidrolavadora ; Tipo Motor: Monocilíndrico, 4 Tempos; Modelo: Profissional ; Potência Consumida: 10.5 Hp CV; Vazão: 15 L/MIN; Pressão: 3600 PSI; Sistema De Partida: Manual; Retrátil/Elétrica ; Tipo Combustível: Diesel ; Tanque De Abastecimento: 4,6 L; Comprimento Da Mangueira 10 M ; Acessórios: Lança Metálica, Com 5 Bicos Pré-Ajustados					

22		637137	unidade	1	R\$ 9.544,6967	R\$ 9.544,6967
23	Balança eletrônica capacidade 60 kg, bateria recarregável/adaptador 220 V, tipo coluna articulada, display LCD. 	446942	unidade	1	R\$ 1.749,3333	R\$ 1.749,3333
24	Balança eletrônica tipo plataforma, capacidade 300 kg, plataforma 80 x 80 cm, tecla zero/tara, sensibilidade 100 g. 	617857	unidade	1	R\$ 1.973,6667	R\$ 1.973,6667
25	Shoot de devolução de talheres/tobogã 25 x 25 x 40 cm em aço inox. 	633837	unidade	1	R\$ 691,3100	R\$ 691,3100
	Recolhimento e remolho de talheres em aço inox, rodízios de 3 polegadas, 650 x 650 x 580 mm.					

26		282430	unidade	2	R\$ 1.894,6333	R\$ 3.789,2666
27	Lixeira em aço inox AISI 304, capacidade 80 L, cesto móvel com alça, tampa e acionamento por pedal. 	465488	unidade	6	R\$ 1.025,0162	R\$ 6.150,0972
28	Lava botas em aço inox, acionamento automático mecânico pelo pé, para higienização em áreas industriais. 	463221	unidade	2	R\$ 9.234,5857	R\$ 18.469,1714
29	Esterilizador de facas 110 V, aço inox, trinco com chave, 140 x 400 x 650 mm, suporte interno para mínimo de 8 facas. 	601210	unidade	2	R\$ 6.173,0014	R\$ 12.346,0028
	Chapa charbroiler a gás, em aço inox, com pé, para preparo de grelhados em cozinha industrial.					

30		611726	unidade	1	R\$ 8.106,4940	R\$ 8.106,4940
31	Conservador de frituras 45 cm em aço inox, inclusive bancada, para manutenção de alimentos fritos aquecidos. 	615156	unidade	1	R\$ 6.081,4347	R\$ 6.081,4347
32	Balcão térmico em aço inox, 215 x 120 x 85 cm, banho-maria, vidro reto, 6 recipientes GN 1/1-200 com tampas. 	637409	unidade	2	R\$ 7.372,8267	R\$ 14.745,6534
33	Balcão térmico/refrigerado em aço inox, 160 x 70 x 90 cm, refrigeração através de pista fria, com instalação e treinamento. 	613445	unidade	1	R\$ 8.419,0000	R\$ 8.419,0000
34	Cortina de ar com caixa metálica, 180 cm, 350 W, 220 V, vazão 3.500 m³/h, sistema cross-flow. 	617635	unidade	1	R\$ 1.255,0000	R\$ 1.255,0000
35	Cortina de ar em metal e plástico, 120 cm, 210 W, 220 V, aplicação fluxo laminar, com controle remoto. 	614483	unidade	1	R\$ 834,9090	R\$ 834,9090

36	Seladora elétrica de bancada, manual, capacidade 5 L, gabinete aço inox, tampa acrílica, painel digital, 110 /220 ; Dimensões Da Barra De Selagem: 400 MM. 	630907	unidade	2	R\$ 3.240,8140	R\$ 6.481,6280
37	Colher de sopa para merenda escolar, corpo e cabo em aço inox, lisa, cor prateada. 	631651	unidade	500	R\$ 7,1134	R\$ 3.556,7000
38	Colher de sobremesa em aço inoxidável, lisa, comprimento 15 cm. 	465661	unidade	500	R\$ 2,5625	R\$ 1.281,2500
39	Colher para servir/mexer alimentos, alumínio fundido grosso, sem emendas ou madeira, comprimento 60 cm. 	631603	unidade	10	R\$ 27,0570	R\$ 270,5700
40	Colher para caldeira, corpo em politetrafluoretileno e cabo em aço inox, comprimento 120 cm. 	474170	unidade	10	R\$ 96,4000	R\$ 964,0000
	Garfo de mesa em aço inox, liso e polido, comprimento 20 cm.					

41		437873	unidade	500	R\$ 7,1561	R\$ 3.578,0500
42	Garfo para assado em aço inoxidável, comprimento 50 cm, 3 dentes. 	424325	unidade	10	R\$ 27,9273	R\$ 279,2730
43	Garfo trinchante em aço inoxidável, 2 dentes, comprimento 30 cm. 	378239	unidade	10	R\$ 19,1890	R\$ 191,8900
44	Faca de mesa em aço inoxidável, tamanho 18/10, liso, polido, comprimento 21,6 cm, espessura 4 mm. 	320289	unidade	500	R\$ 7,7912	R\$ 3.895,6000
45	Faca para pão, lâmina em aço inox, cabo polipropileno, lâmina 30,5 cm, fio ondulado, cabo branco. 	465743	unidade	10	R\$ 31,7260	R\$ 317,2600
46	Faca para legumes/verduras, lâmina em aço inox, cabo polipropileno, lâmina 18 cm, fio liso, cabo branco. 	465736	unidade	10	R\$ 15,7807	R\$ 157,8070
47	Jogo de facas de cozinha com 8 unidades, lâminas em aço inox e cabos em polipropileno.	457779	unidade	4	R\$ 77,7600	R\$ 311,0400

						
48	Concha em aço inoxidável, comprimento 45 cm, diâmetro 20 cm. 	464875	unidade	10	R\$ 40,1766	R\$ 401,7660
49	Pegador de alimento em aço inoxidável, comprimento 28 cm, tipo pegador de salada. 	464896	unidade	10	R\$ 15,8583	R\$ 158,5830
50	Pegador de alimento em aço inoxidável, 28 cm, tipo concha, aplicação servir massas. 	355383	unidade	10	R\$ 14,5976	R\$ 145,9760
51	Caneca escolar em melamina, capacidade 300 ml, cor verde ou vermelha. 	278458	unidade	500	R\$ 5,3867	R\$ 2.693,3500
52	Bandeja para refeição em aço inoxidável, retangular, 49,1 x 33,10 cm, 6 divisões. 	624519	unidade	500	R\$ 71,7699	R\$ 35.884,9500
	Caneca em aço inoxidável, capacidade 250 ml, com alça.					

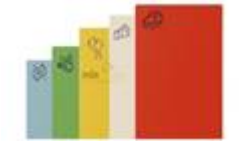
53		484770	unidade	100	R\$ 12,4473	R\$ 1.244,7300
54	Conjunto de tigelas em aço inoxidável, 5 peças, 16/18 /20/24/28 cm. 	454226	conjunto	3	R\$ 74,3271	R\$ 222,9813
55	Prato fundo em aço inoxidável, para sopa, capacidade 300 ml. 	261009	unidade	100	R\$ 11,4033	R\$ 1.140,3300
56	Termômetro digital com alarme, faixa -40 a +95 °C, aplicação alimentos, à prova d'água, bateria/pilha. 	467307	unidade	3	R\$ 114,3857	R\$ 343,1571
57	Panela em alumínio, capacidade 30 L, caçarola grande em material reforçado. 	267910	unidade	3	R\$ 203,3401	R\$ 610,0203
58	Panela em aço inoxidável, capacidade 60 L, fundo triplo, com alças e tampa, tipo caçarola. 	465658	unidade	3	R\$ 1.288,5833	R\$ 3.865,7499

59	Garrafa térmica em polipropileno, tipo galão, capacidade 18 L, com torneira para servir, cor:azul. 	630801	unidade	8	R\$ 392,5000	R\$ 3.140,0000
60	Frigideira em alumínio, funda, diâmetro 50 cm, revestimento antiaderente. 	442943	unidade	10	R\$ 231,7997	R\$ 2.317,9970
61	Filtro de água transparente em polipropileno, conexão 3/4, alta vazão, 120 L/h, com certificação INMETRO ou ANVISA. 	447843	unidade	10	R\$ 127,4100	R\$ 1.274,1000
62	Filtro De Água, Material: Aço Inoxidável, Pressão: 1,50 A 5 KG /CM2, Diâmetro: 216 MM, Altura: 1.195 MM Vazão: 1.380 L/H, Temperatura: 5 A 50 °C, Características Adicionais: Retenção Iodo, Limo, Grãos De Areia E Resíduos.	304740	unidade	1	R\$ 3.450,7217	R\$ 3.450,7217

						
63	Recipiente/cuba GN 1/1-200 em aço inoxidável, capacidade 30 L, com tampa. Formato cuba. 	486811	unidade	7	R\$ 295,6427	R\$ 2.069,4989
64	Balança eletrônica capacidade 15 kg, bivolt, plataforma aço inox, pés reguláveis, display LCD. 	444157	unidade	3	R\$ 705,4463	R\$ 2.116,3389
65	Assadeira comercial em alumínio reforçado, retangular, 60 x 40 x 8 cm, com alças do mesmo material. 	295918	unidade	10	R\$ 154,1959	R\$ 1.541,9590
66	Amolador manual em aço inoxidável, cabo polipropileno, lâmina 356 mm, cabo branco, ação antimicrobiana. 	407136	unidade	5	R\$ 66,7400	R\$ 333,7000
	Luva de proteção em malha de aço, tamanho médio, mão esquerda, aplicação contra cortes.					

67		411987	unidade	10	R\$ 192,9133	R\$ 1.929,1330
68	Luva de proteção térmica, 100% fibra aramida, 5 dedos, resistente até 230 °C. 	342546	unidade	10	R\$ 77,5667	R\$ 775,6670
69	Bebedouro Água Tipo: Industrial, Características Adicionais: 4, Torneiras Latão Cromado, Voltagem: 220 V, Material Gabinete: Aço Inox E Poliuretano Injetado, Capacidade Água: 250 L, Material Corpo: Aço Inoxidável 	631809	unidade	1	R\$ 3.033,7856	R\$ 3.033,7856
	Bebedouro industrial em aço inoxidável, capacidade 120 L, 2 saídas de água gelada, 110 V.					

70		628836	unidade	1	R\$ 3.423,9660	R\$ 3.423,9660
71	Cortador elétrico de frios em aço inoxidável, 110 V, disco 300 mm, motor 0,33 CV. 	613341	unidade	1	R\$ 4.634,6421	R\$ 4.634,6421
72	Coifa em aço inoxidável, suspensa, com exaustor, 215 x 130 x 54 cm, com instalação. 	215388	unidade	2	R\$ 10.219,2590	R\$ 20.438,5180
73	Coifa em aço inoxidável, suspensa, com exaustor, 170 x 100 x 48 cm, com instalação. 	215388	unidade	2	R\$ 8.813,4829	R\$ 17.626,9658
74	Cumbuca escolar em melamina, tipo tigela de salada, 12 x 12 x 6 cm, cor verde ou vermelha.	620419	unidade	500	R\$ 10,3460	R\$ 5.173,0000

						
75	Colher escolar em melamina, cor verde ou vermelha. 	279265	unidade	500	R\$ 3,4237	R\$ 1.711,8500
76	Placa de corte em polietileno de alta densidade, lisa, 6 x 300 x 500 mm, cor vermelha. 	416054	unidade	2	R\$ 94,0833	R\$ 188,1666
77	Placa de corte em polietileno de alta densidade, lisa, 6 x 300 x 500 mm, cor branca. 	334561	unidade	2	R\$ 123,7787	R\$ 247,5574
78	Placa de corte em polietileno de alta densidade, lisa, 6 x 300 x 500 mm, cor amarela. 	334889	unidade	2	R\$ 91,5641	R\$ 183,1282
79	Placa de corte em polietileno de alta densidade, lisa, 6 x 300 x 500 mm, cor verde. 	416161	unidade	2	R\$ 96,4425	R\$ 192,8850
	Placa de corte em polietileno de alta densidade, lisa, 6 x 300 x 500 mm, cor azul claro.					

80		334637	unidade	2	R\$ 89,7805	R\$ 179,5610
81	Termômetro infravermelho/laser industrial culinário, digital, sem contato, LCD, faixa aproximada -50 a 380 ° C. 	422322	unidade	2	R\$ 237,7175	R\$ 475,4350
82	Forno microondas em aço inoxidável, capacidade 38 L, potência 1.000 W, 110 V, prato giratório e função grill. 	235196	unidade	1	R\$ 955,6735	R\$ 955,6735
83	Armário em aço inox AISI 304, tipo alto, 2 portas, 4 prateleiras, 1625 x 820 x 550 mm, espessura 1 mm. 	601382	unidade	1	R\$ 3.442,7345	R\$ 3.442,7345
84	Torneira/esguicho de pré-lavagem, latão e aço inox, conexão 1/2 pol, ducha de longo alcance, jato tipo chuveiro. 	600409	unidade	3	R\$ 3.204,2500	R\$ 9.612,7500

85	Torneira em aço inox, tipo alavanca, diâmetro 1/2 pol, abertura/fechamento por movimento lateral do cotovelo. 	435944	unidade	2	R\$ 184,4894	R\$ 368,9788
86	Espátula curva chapeiro/grelhados - Lâmina em aço inoxidável de alta resistência mecânica e térmica, com acabamento polido, isenta de rebarbas ou imperfeições. Espessura rígida que impeça a deformação durante o uso contínuo de raspagem. Cabo ergonômico, injetado em polipropileno de alta densidade na cor branca. Deve ser fixado perfeitamente à lâmina, sem fendas, porosidades ou rebites aparentes que permitam o acúmulo de resíduos alimentares. Material do cabo com propriedade antiderrapante e proteção antimicrobiana atóxica. Resistente a processos de esterilização e lavagem em máquinas industriais. Fabricada em conformidade com as normas sanitárias vigentes da ANVISA para materiais em contato direto com alimentos. Largura da lâmina de 10 e 12 cm 	465686	unidade	4	R\$ 23,5892	R\$ 94,3568
87	Espátula chapeiro/grelhados - Lâmina em aço inoxidável de alta resistência mecânica e térmica, com acabamento polido, isenta de rebarbas ou imperfeições. Espessura rígida que impeça a deformação durante o uso contínuo de raspagem. Cabo ergonômico, injetado em polipropileno de alta densidade na cor branca. Deve ser fixado perfeitamente à lâmina, sem fendas, porosidades ou rebites aparentes que permitam o acúmulo de resíduos alimentares. Material do cabo com propriedade antiderrapante e proteção antimicrobiana atóxica. Resistente a processos de esterilização e lavagem em máquinas industriais. Fabricada em conformidade com as normas sanitárias vigentes da ANVISA para materiais em contato direto com alimentos. Largura da lâmina de 10 e 12 cm 	465686	unidade	4	R\$ 23,7662	R\$ 95,0648
	Mesa escolar para refeitório – Tampo Injetado em polipropileno (PP) de alta densidade na cor verde.					

88	Superfície com textura leve para evitar deslizamento de bandejas, cantos arredondados (sem quinas vivas) e bordas reforçadas. 100% impermeável e resistente a manchas de alimentos quentes. Estrutura: Tubos de aço carbono industrial (espessura mínima de 1,2 mm), unidos por solda MIG de alta resistência. Tratamento químico antiferrugem e pintura eletrostática a pó (epóxi) de alta resistência a impactos e abrasão. Pé com ponteiros plásticos de alta densidade fixadas sob pressão, que impedem o desgaste do piso e reduzem o ruído de arrasto. 	475767	unidade	36	R\$ 1.316,9182	R\$ 47.409,0552
89	Cadeira escolar para refeitório - Dimensionada para apoio lombar e pélvico correto de jovens de estatura média/alta. Altura do assento ao piso: 45 cm a 46 cm. Assento e Encosto: Injetados em polipropileno (PP) anatômico na cor verde, texturizados, com fixação oculta à estrutura de aço (sem parafusos expostos na área de contato com o usuário). Estrutura: Base em aço carbono em formato "palito" ou trapezoidal, permitindo o empilhamento das cadeiras para otimizar o espaço durante a limpeza do refeitório. Tratamento e Pintura: Idênticos aos da mesa (antiferrugem e pintura epóxi). Ponteiros: Sapatas plásticas antiderrapantes em todos os pés 	623611	unidade	200	R\$ 540,5155	R\$ 108.103,1000
VALOR TOTAL ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO						R\$ 687.929,9018

Nota 1 - Os valores unitários reproduzem a média da Pesquisa de Preços nº 11/2026 com quatro casas decimais. O valor global da pesquisa é R\$ 687.929,9018, equivalente a R\$ 687.929,90 quando arredondado para centavos.

Nota 2 - Em eventual divergência entre o código e a especificação, prevalece a descrição técnica deste Termo de Referência.

Nota 3 - As imagens inseridas neste Termo de Referência possuem caráter meramente ilustrativo e referencial, destinando-se a demonstrar visualmente o padrão, o tipo, o modelo aproximado, a funcionalidade e as características gerais dos itens pretendidos pela Administração. As imagens refletem produtos similares aos desejados, não constituindo indicação de marca, fabricante ou modelo específico, nem restringindo a competitividade do certame. Para fins de julgamento e aceitação das propostas, prevalecerão as especificações técnicas descritas neste instrumento, admitindo-se produtos equivalentes ou superiores, desde que atendam integralmente aos requisitos mínimos exigidos, às normas técnicas e sanitárias aplicáveis e à finalidade de uso prevista para o Refeitório do IFPA – Campus Santarém.

- 1.2. Os bens são caracterizados como comuns, pois seus padrões de desempenho e qualidade podem ser definidos objetivamente por especificações usuais de mercado, conforme o Estudo Técnico Preliminar nº 11/2026.
- 1.3. O objeto não se enquadra como bem de luxo, nos termos do Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.
- 1.4. A adjudicação será realizada por item, sem formação de grupos, em razão da diversidade dos bens e da possibilidade de fornecimento independente por empresas especializadas, **exceto quanto aos itens 88 e 89, referentes à mesa escolar para refeitório e à cadeira escolar para refeitório, os quais serão agrupados para fins de julgamento, considerando a necessidade de compatibilidade funcional, dimensional, estética e operacional entre os mobiliários que comporão os conjuntos destinados ao salão do refeitório.**
- 1.5. O prazo de vigência da contratação será de 12 (doze) meses, contado da assinatura do contrato, na forma do art. 105 da Lei nº 14.133/2021, sem prejuízo do prazo próprio da garantia dos bens.
- 1.6. A formalização ocorrerá por contrato, considerando o valor da contratação e a existência de obrigações futuras relativas à instalação, à assistência técnica e à garantia.

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 detalhamento a seguir:

- I) ID PCA no PNCP: 10763998000130-0-000001/2026;
- II) Data de publicação no PNCP: 30/04/2025;
- III) Id do item no PCA: 87;
- IV) Classe/Grupo: 7195 - MOBILIÁRIOS DIVERSOS E ACESSÓRIOS;
- V) Identificador da Futura Contratação: 158518-2/2026;

2.3. A contratação decorre da necessidade de estruturar, aparelhar e iniciar o funcionamento do Refeitório do IFPA - Campus Santarém. A obra do refeitório se encontra em estágio avançado, estimado no ETP em aproximadamente 70% de execução, tornando necessária a aquisição tempestiva dos bens indispensáveis à operação do espaço.

2.4. Os equipamentos e utensílios atenderão às etapas de preparo, armazenamento, conservação, higienização, manipulação e distribuição de refeições. A ausência desses bens comprometeria o início das atividades do refeitório e afetaria as ações institucionais de alimentação escolar, assistência estudantil, permanência e êxito acadêmico.

A fundamentação dos quantitativos está detalhada no ETP nº 11/2026 e em seu Anexo I, considerando a implantação inicial do refeitório e a capacidade estimada de atendimento aos estudantes do Campus Santarém.

A demanda está alinhada ao Plano de Desenvolvimento Institucional 2024-2028, ao Plano de Contratações Anual e ao Plano de Logística Sustentável do IFPA, conforme registrado no ETP.

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

3.1. A solução consiste na aquisição de 89 itens, abrangendo equipamentos de cocção e processamento, refrigeração e conservação, armazenamento, distribuição, higienização, controle de temperatura, segurança do trabalhador, utensílios e mobiliário de apoio.

3.2. A solução compreende o fornecimento de bens novos, transporte, descarga, montagem, instalação e testes, **quando aplicáveis**, entrega de manuais e certificados, treinamento para os itens expressamente indicados e garantia mínima, de modo que os bens sejam recebidos em condições de uso e compatíveis com a infraestrutura do Campus.

3.3. O ciclo de vida será considerado mediante exigências de durabilidade, eficiência energética, facilidade de higienização, disponibilidade de manutenção, destinação adequada de embalagens e resíduos e responsabilização do fornecedor durante a garantia.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Requisitos gerais

- 4.1. Os bens deverão ser novos, de primeiro uso, sem remanufatura, recondicionamento ou reaproveitamento de componentes, e entregues em embalagem adequada à proteção durante o transporte e a armazenagem.
- 4.2. Os produtos deverão atender integralmente às especificações do quadro do item 1, às normas técnicas e sanitárias aplicáveis e às exigências de segurança e certificação compulsória vigentes.
- 4.3. Os equipamentos elétricos deverão operar em tensão compatível com a infraestrutura do Campus, limitada a 220 V. Não serão aceitos equipamentos cuja alimentação exija 380 V.
- 4.4. Quando a especificação admitir mais de uma tensão, a tensão definitiva deverá ser indicada na proposta e confirmada com a fiscalização antes da entrega. A alimentação monofásica, bifásica ou trifásica em 220 V será compatibilizada com o ponto disponível no local.
- 4.5. Os bens em aço inoxidável deverão possuir acabamento resistente à corrosão, superfícies lisas, ausência de rebarbas e características que permitam limpeza e higienização seguras.
- 4.6. A proposta deverá identificar fabricante, marca e modelo dos bens ofertados e, para os equipamentos, conter catálogo, ficha técnica ou documento equivalente que permita verificar a conformidade com as especificações.

Sustentabilidade

- 4.7. Deverão ser priorizados equipamentos eficientes no consumo de energia e água, com etiquetagem do INMETRO quando aplicável, sem redução da competitividade ou criação de exigências desproporcionais.
- 4.8. Equipamentos de refrigeração deverão atender às normas ambientais relativas às substâncias controladas e aos gases refrigerantes, bem como às regras de eficiência e segurança aplicáveis.
- 4.9. As embalagens deverão utilizar material reciclável sempre que possível e ser reduzidas ao mínimo necessário. O Contratado deverá dar destinação ambientalmente adequada aos resíduos gerados pela instalação e retirar do Campus embalagens, sobras e materiais de proteção.
- 4.10. A logística reversa será observada nas hipóteses legalmente aplicáveis, inclusive quanto a pilhas, baterias, componentes eletroeletrônicos e embalagens sujeitas a sistema específico.

Marcas, amostras e subcontratação

- 4.11. Não há indicação de marca ou modelo pela Administração. As marcas e modelos informados pelo licitante servirão exclusivamente à identificação e à verificação da conformidade do produto ofertado.
- 4.12. Não será exigida amostra física. A aceitabilidade será verificada por catálogos, fichas técnicas, certificados e diligências, sem prejuízo da inspeção dos bens no recebimento.
- 4.13. Não será admitida a subcontratação do fornecimento. Serviços acessórios de transporte, montagem ou instalação poderão ser executados por terceiros sob exclusiva responsabilidade do Contratado, sem transferência das obrigações contratuais.
- 4.14. Não será exigida garantia de execução prevista nos arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/2021, considerando a entrega definida, o pagamento após o recebimento e a possibilidade de mitigação dos riscos por fiscalização, retenção do pagamento, garantia do produto e sanções.

Tratamento favorecido às microempresas e empresas de pequeno porte

4.15 Será adotada participação exclusiva de microempresas e empresas de pequeno porte para os itens cujo valor estimado não exceda R\$ 80.000,00, observado o art. 48, inciso I, da Lei Complementar nº 123/2006. Para o item 15 e para o grupo formado pelos itens 88 e 89, a participação será ampla, considerando que os respectivos valores estimados superam R\$ 80.000,00, sem prejuízo da aplicação do tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123/2006, quando cabível. Quanto ao grupo formado pelos itens 88 e 89, não será adotada cota reservada, considerando a necessidade de compatibilidade funcional, dimensional, estética e operacional entre mesas e cadeiras, de modo a assegurar a formação de conjuntos padronizados para o refeitório.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de entrega

5.1 O prazo de entrega será de até 90 (noventa dias) dias corridos, contado do recebimento da nota de empenho ou da ordem de fornecimento, em remessa integral para cada item adjudicado.

5.2. A prorrogação do prazo poderá ser admitida uma única vez, mediante solicitação apresentada antes do vencimento, acompanhada de justificativa e comprovação, desde que aceita pela Administração e sem prejuízo das hipóteses de caso fortuito e força maior.

5.3. Os bens serão entregues no **Almoxarifado do IFPA - Campus Santarém, situado na Avenida Castelo Branco, nº 621, bairro Interventoria, Santarém/PA, CEP 68020-820**, em dia útil e horário previamente agendado com a fiscalização.

5.4. O Contratado será responsável pelo transporte, seguro, descarga, movimentação interna até o local indicado e integridade dos bens, não cabendo ao Contratante disponibilizar pessoal ou equipamentos para descarga.

5.5. Nos itens em que a descrição exigir instalação, montagem, teste operacional ou treinamento, o prazo de entrega somente será considerado cumprido após a conclusão dessas atividades e a demonstração do funcionamento adequado.

5.6. Antes do fornecimento dos equipamentos de maior porte ou potência, o Contratado deverá confirmar com a fiscalização as dimensões de acesso, os pontos elétricos, hidráulicos, de gás, ventilação e exaustão e as condições do local, sem alterar as especificações ou transferir ao Contratante custos que integrem a obrigação de fornecimento.

Garantia, manutenção e assistência técnica

5.7. O prazo de garantia contratual dos equipamentos, complementar à garantia legal, será de no mínimo 12 (doze) meses, ou pelo prazo oferecido pelo fabricante, se superior, contado do primeiro dia útil subsequente ao recebimento definitivo.

5.8. A garantia abrangerá peças, mão de obra, deslocamento, transporte e demais custos necessários ao reparo ou à substituição, sem ônus para o Contratante.

5.9. O Contratado deverá iniciar o atendimento em até 3 (três) dias úteis da notificação e concluir o reparo ou a substituição em até 10 (dez) dias úteis, admitida prorrogação justificada, uma única vez, por igual período, mediante aceitação da fiscalização.

5.10. As peças substituídas deverão ser novas e possuir qualidade e desempenho iguais ou superiores aos componentes originais. O custo de retirada e devolução dos bens cobertos pela garantia será do Contratado.

5.11. A garantia legal ou contratual possui prazo próprio e permanece exigível após o encerramento da vigência do contrato.

Obrigações do Contratado

- 5.12. Entregar o objeto conforme a proposta e este Termo de Referência, acompanhado de nota fiscal, manuais em língua portuguesa, certificados, acessórios, cabos, conectores e demais componentes necessários ao funcionamento.
- 5.13. Comunicar com antecedência mínima de 5 (cinco) dias úteis eventual impossibilidade de cumprir a data de entrega, apresentando a respectiva comprovação.
- 5.14. Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, os bens com avarias, vícios, defeitos, divergências de quantidade ou desconformidades, no prazo fixado pela fiscalização.
- 5.15. Manter durante a execução todas as condições de habilitação e cumprir as obrigações trabalhistas, fiscais, comerciais, ambientais e de segurança aplicáveis.
- 5.16. Responder por danos causados à Administração ou a terceiros e manter o local de instalação limpo, seguro e livre de resíduos ao término das atividades.

Obrigações do Contratante

- 5.17. Receber, conferir e fiscalizar o objeto, registrando as ocorrências e notificando o Contratado sobre desconformidades.
- 5.18. Disponibilizar acesso ao local, indicar os pontos existentes e prestar as informações necessárias à execução.
- 5.19. Efetuar o pagamento após o recebimento definitivo, a liquidação da despesa e a verificação da regularidade exigida.
- 5.20. Aplicar as sanções cabíveis e decidir, de forma motivada, as solicitações relacionadas à execução.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

- 6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com suas cláusulas, este Termo de Referência e a Lei nº 14.133/2021, respondendo cada parte pelas consequências da inexecução total ou parcial.
- 6.2. A execução será acompanhada por gestor e fiscais técnico e administrativo formalmente designados, ou por seus substitutos, nos termos do Decreto nº 11.246/2022.
- 6.3. As comunicações que exigirem formalidade serão realizadas por escrito, admitido o uso de mensagem eletrônica e do sistema processual adotado pelo IFPA.
- 6.4. O fiscal técnico verificará a conformidade dos bens, o cumprimento dos prazos, a execução da instalação, dos testes e do treinamento e registrará as ocorrências, determinando a correção das irregularidades.
- 6.5. O fiscal administrativo acompanhará a manutenção das condições de habilitação, a documentação fiscal, os pagamentos, as glosas, as sanções e os demais registros administrativos.
- 6.6. O gestor coordenará a fiscalização, decidirá as questões dentro de sua competência, encaminhará as providências que dependam de autoridade superior e manterá atualizado o histórico da contratação.
- 6.7. A fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade do Contratado por vícios, danos ou execução inadequada.

7. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

7.1. Comete infração administrativa o Contratado que praticar qualquer das condutas previstas no art. 155 da Lei nº 14.133 /2021, inclusive dar causa à inexecução parcial ou total, retardar injustificadamente a entrega, apresentar documentação falsa, fraudar a execução, comportar-se de modo inidôneo ou praticar ato lesivo previsto na Lei nº 12.846/2013.

7.2. Poderão ser aplicadas, assegurados o contraditório e a ampla defesa, as sanções de advertência, multa, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade, observados os arts. 156 a 163 da Lei nº 14.133/2021.

7.3. A multa moratória será de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, limitada a 20 (vinte) dias, sem prejuízo da conversão em multa compensatória e da extinção contratual quando cabível.

7.4. A multa compensatória será de 10% (dez por cento) do valor da parcela inadimplida na inexecução parcial e de 20% (vinte por cento) do valor da contratação na inexecução total. Para infrações fraudulentas ou de maior gravidade, a multa poderá variar de 10% (dez por cento) a 30% (trinta por cento) do valor da contratação, conforme a gravidade e os danos causados.

7.5. As multas não excluem a reparação integral do dano e poderão ser descontadas de pagamentos devidos ou cobradas administrativa ou judicialmente. As sanções poderão ser aplicadas cumulativamente quando compatíveis.

8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

8.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, no ato da entrega ou após a instalação, pelo fiscal técnico, mediante conferência quantitativa e inspeção inicial, acompanhados da nota fiscal e dos documentos técnicos exigidos.

8.2. O recebimento definitivo ocorrerá em até 10 (dez) dias úteis após o recebimento provisório, mediante verificação da qualidade, funcionamento, instalação, especificações e demais obrigações, com emissão do termo correspondente.

8.3. O objeto poderá ser rejeitado total ou parcialmente quando estiver em desacordo. O Contratado deverá substituí-lo ou corrigi-lo em até 10 (dez) dias úteis da notificação, sem prejuízo das sanções e sem ônus para o Contratante.

8.4. O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade civil pela solidez, segurança e qualidade do objeto nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução.

Liquidação e pagamento

8.5. Recebida a nota fiscal, o prazo para liquidação será de até 10 (dez) dias úteis, prorrogável uma vez por igual período quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

8.6. A nota fiscal deverá identificar o contrato, a nota de empenho, os itens, quantidades, valores e dados bancários. Divergências suspenderão o prazo de liquidação até a regularização.

8.7. O pagamento será efetuado em até 10 (dez) dias úteis após a liquidação, por ordem bancária em conta indicada pelo Contratado, observada a ordem cronológica e as retenções tributárias legalmente aplicáveis.

8.8. Não haverá pagamento antecipado. A cessão de crédito observará a Instrução Normativa SEGES/MGI nº 82, de 21 de fevereiro de 2025, e as condições do edital e do contrato.

Reajuste

8.9. Os preços serão fixos e irrevogáveis pelo prazo de um ano contado da data da pesquisa de preços, 24 de junho de 2026.

8.9. Caso a execução ultrapasse a anualidade por motivo não imputável ao Contratado, os preços poderão ser reajustados pelo IPCA, exclusivamente quanto às obrigações iniciadas e concluídas após a anualidade, mediante apostilamento.

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

Seleção e julgamento

9.1. O fornecedor será selecionado por licitação na modalidade pregão, sob a forma eletrônica, com critério de julgamento de menor preço por item.

9.2. O fornecimento será integral por item adjudicado. A proposta deverá contemplar todos os custos diretos e indiretos, inclusive tributos, frete, seguro, descarga, montagem, instalação, testes, treinamento, garantia e assistência técnica, quando aplicáveis.

9.3. Serão desclassificadas as propostas que excederem o valor unitário máximo do respectivo item ou que não demonstrarem atendimento às especificações, após oportunizada a diligência cabível.

9.4. O licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar deverá apresentar, quando aplicável, catálogo, ficha técnica, manual, certificado ou declaração do fabricante que permita verificar a conformidade do produto ofertado.

Habilitação

9.5. A habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista observará os arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133/2021 e as exigências do edital, com verificação prioritária pelo SICAF.

9.6. A qualificação econômico-financeira será comprovada por certidão negativa de falência ou documento equivalente, dispensadas exigências contábeis adicionais em razão da adjudicação por item e da entrega definida, salvo justificativa superveniente nos autos.

9.7. Não será exigido atestado de capacidade técnica para os utensílios e bens simples. Para equipamentos que envolvam instalação, teste ou treinamento, poderá ser exigida comprovação de fornecimento anterior de bem similar, limitada às parcelas de maior relevância e ao quantitativo máximo admitido pelo art. 67 da Lei nº 14.133/2021, desde que a exigência e sua justificativa constem do edital.

9.8. Certificações do INMETRO, registros, licenças ou autorizações serão exigidos somente quando compulsórios para o produto ofertado ou expressamente previstos na especificação.

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ 687.929,90 (seiscentos e oitenta e sete mil, novecentos e vinte e nove reais e noventa centavos), conforme a Pesquisa de Preços nº 11/2026.

10.2. Os valores unitários máximos aceitáveis são os constantes do quadro do item 1. A estimativa utilizou, em regra, a média dos preços que compuseram cada item, com tratamento dos dados registrado no relatório de pesquisa.

10.3. O orçamento estimado não possui caráter sigiloso.

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1. As despesas correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União. A indicação da classificação orçamentária e da nota de empenho será realizada antes da formalização do contrato, após a definição da disponibilidade orçamentária.

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

Santarém/PA, 18 de setembro de 2026.

13. ANEXO I

Regras aplicáveis ao instrumento substitutivo ao contrato

(Compra com entrega imediata e integral de bens adquiridos, sem previsão de obrigações futuras, inclusive quanto à assistência técnica, independentemente do valor - art. 95, inciso II, da Lei n. 14.133/2021)

1. FORMALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

- 1.1. O adjudicatário terá o prazo de 7 dias úteis, 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.

3.2. 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;[A10]

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 Fornecedoros – 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;

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

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

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

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

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

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

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

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

5.8. 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.

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

5.8.2. 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.

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

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

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

5.9.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

5.9.3. Indenizações e multas.

- 5.10. A extinção contratual não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório.
- 5.11. 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.

8.1. Fica definido o Foro da Justiça Federal em **Santarém/PA, Seção Judiciária do Pará**, para dirimir os litígios que decorrerem da execução contratual e que não puderem ser compostos administrativamente ou por meio de conciliação, conforme art. 92, § 1º, da Lei nº 14.133, de 2021.

14. ANEXO II

TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA[A1]

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

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

(Nome *e Cargo do Representante Legal*)

15. Responsáveis

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

RILDA CELIA DA SILVA JATI SOUZA

Requisitante(Nutricionista)