



Governo do Estado do Rio de Janeiro  
Secretaria de Estado de Defesa Civil  
Superintendência Administrativa  
Diretoria Geral de Administração e Finanças

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 06/2025**

Processo Eletrônico SEI-270099/000132/2024

**OBJETO:** AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE COZINHA E PADARIA, na forma estabelecida neste edital e seus anexos.

**VALOR DA CONTRATAÇÃO:** R\$ 193.616,22 (cento e noventa e três mil, seiscentos e dezesseis reais e vinte e dois centavos).

**DATA DA SESSÃO PÚBLICA:** Dia 09/04/2025 às 08:30h (horário de Brasília)

**CRITÉRIO DE JULGAMENTO:** MENOR PREÇO POR LOTE

**MODO DE DISPUTA:** ABERTO

**SERVIÇO PÚBLICO ESTADUAL  
SECRETARIA DE ESTADO DE DEFESA CIVIL  
DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS  
COORDENAÇÃO DE LICITAÇÕES**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 06/2025**

Torna-se público que o **ESTADO DO RIO DE JANEIRO**, pela Secretaria de Estado de Defesa Civil, com sede na Praça da República nº. 45 - Centro – RJ, realizará licitação, na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, do Decreto nº 48.778, de 2023, e 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 de Cozinha e Padaria para produção de refeições nutricionalmente equilibradas com o objetivo de suprir as necessidades alimentares dos pacientes internados e seus acompanhantes, além dos funcionários de empresas terceirizadas e Bombeiros Militares que trabalham no Hospital Central Aristarcho Pessoa (HCAP)**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital (item 1) e seus anexos.

**1.1.1** No que tange às especificações do objeto, em caso de discordância entre as informações constantes do presente edital e do Termo de Referência (itens 1 e 3) - Anexo I prevalecerão as últimas. Sob qualquer outro aspecto, prevalecerá o Edital.

**1.2** A licitação será realizada em 8 (oito) lotes, formados por um ou mais itens, conforme tabela abaixo, devendo o licitante oferecer proposta para todos os itens que os compõem.

LOTE	ITEM	ID SIGA	ESPECIFICAÇÃO / DESCRIÇÃO	UNIDADE MEDIDA	QUANTIDADE	PREÇO UNITÁRIO ESTIMADO
------	------	---------	---------------------------	----------------	------------	-------------------------

LOTE 01	1.1	157426	<p><b>CHAPA GRELHAR,</b></p> <p>FUNCIONAMENTO: GAS, TIPO: BIFETEIRA ANTIADERENTE, MATERIAL: ACO INOX, ACABAMENTO: ACO INOXIDAVEL, CABO: N/A, FORMATO: RETANGULAR 1,25CM ~ 1,30CM ALTURA X 1,23 ~ 1,25CM LARGURA X 0,60 ~ 0,70CM COMPRIMENTO, TENSÃO: N/A, POTENCIA: N/A, CARACTERISTICAS ADICIONAIS: CHAPA LISA, REFORCADA E INTEIRICA, ACESSORIOS: COLETOR DE GORDURA COM GAVETA E PEDESTAL PARA SUPORTE, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE</p> <p><b>Cód do Item:</b> 7310.027.0007</p>	UN	1	RS12.884,0000
	1.2	154549	<p><b>FORNO ELETRICO COZINHA,</b></p> <p>TENSAO: 220V, MATERIAL: ACO INOX, FUNCOES: ASSAR, GRELHAR, TOSTAR E DOURAR, CAPACIDADE: 2 CAMARAS, GRILL: N/A, POTENCIA: 9600 W, DIMENSAO (L X H X P): 90 X 20 X 70 CM, ACESSORIO: BANDEJA COLETORA DE IMPUREZAS, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE</p> <p><b>Cód do Item:</b> 4430.001.0023</p>	UN	1	RS9.819,4500
	1.3	128015	<p><b>FORNO INDUSTRIA PANIFICACAO,</b></p> <p>MATERIAL: ACO INOX, ACABAMENTO: PINTURA EPOXI, MATERIAL CAMARAS INTERNAS: ACO CARBONO, TIPO: ELETRICO, CAPACIDADE: 5 ASSADEIRAS, LARGURA ASSADEIRA: 580 MM, PROFUNDIDADE ASSADEIRA: 700 MM, MATERIAL VISOR: VIDRO, PRODUCAO: 125 PAES 50G / HORA, TRANSPORTE: 4 RODIZIOS, TENSÃO: 220 V, ALTURA: 1550 MM, LARGURA: 980 MM, PROFUNDIDADE: 870 MM, ACESSORIOS: CABO ELETRICO</p> <p><b>Cód do Item:</b> 3605.005.0004</p>	UN	1	RS9.253,5800
	1.4	157392	<p><b>FOGAO INDUSTRIAL,</b></p> <p>QUANTIDADE BOCA: 4 BOCAS, COM QUEIMADORES DE 400 MM (DIAMETRO). ESTRUTURA DO FOGÃO EM AÇO INOX. GRELHAS EM MATERIAL FUNDIDO. ALIMENTAÇÃO A GAS COM TUBULAÇÕES NOS DOIS LADOS. POSSUIR BANDEJA COLETORA DE RESÍDUOS, LARGURA: 900MM ~ 1100MM, QUEIMADOR: 02 DUPLOS, 02 SIMPLES, 400 X 400MM, ALTURA: 80 ~ 90 CM, FORNO: SEM., PROFUNDIDADE: 100 ~ 110 CM, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE</p> <p><b>Cód do Item:</b> 7310.009.0043</p>	UN	1	RS7.855,8500
<b>VALOR TOTAL LOTE 01</b>						<b>RS39.812,88</b>
LOTE 02	2.1	160801	<p><b>CARRO BUFFET TERMICO,</b></p> <p>REFEITORIO/RESTAURANTE, MATERIAL: ACO INOX ESCOVADO AISI 430, DIMENSAO CUBA (C X L): 08 CUBAS DE 1/2GN 325 X 265 MM X 100MM, EM ACO INOX COM PUXADORES E TAMPAS, ACABAMENTO: TANQUE EM ACO INOX ISI 304 COM DRENO D'AGUA EM BANHO MARIA, COMPOSICAO: CORRE BANDEJA, PROTETOR SALIVAR, RODIZIOS: COM TRAVAMENTO, 04, TENSÃO ALIMENTACAO: TERMOSTATO, 110/220V, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE</p> <p><b>Cód do Item:</b> 7320.041.0003</p>	UN	2	RS14.618,0000
	2.2	107353	<p><b>BALCAO TERMICO REFRIGERADO REFEITORIO/RESTAURANTE,</b></p> <p>QUANTIDADE CUBAS: 4 CUBAS, MATERIAL: ACO INOXIDAVEL, DIMENSAO POR CUBA (C X L X H): 530 X 325 X 150 MM, ACABAMENTO: ACO INOXIDAVEL ESCOVADO, COMPOSICAO: COM 1 CORRE-BANDEJAS EM INOX, COM PROTETOR SALIVAR EM VIDRO TEMPERADO, SISTEMA ABERTO, TENSÃO: 110/220 V</p> <p><b>Cód do Item:</b> 7310.007.0006</p>	UN	2	RS14.988,0000
<b>VALOR TOTAL DO LOTE 02</b>						<b>59.212,0000</b>

<b>LOTE 03</b>	<b>3.1</b>	<b>99970</b>	<b>CARRO AUXILIAR / PRATELEIRA / PLATAFORMA,</b> CAPACIDADE: 250KG, TIPO: ABERTO, MATERIAL PLANOS: AÇO INOX AISI 304 18.8, NUMERO PLANOS: 03, BORDAS: N/A, DIMENSOES (H X L X C): 1300 X 600 X 900MM, ESTRUTURA: AÇO INOX, ACABAMENTO: N/A, COR: N/A, RODIZIOS / RODA: 2 FIXOS - 2 GIRATORIOS COM FREIO, DIAMETRO RODIZIO / RODA: 4  <b>Cód do Item:</b> 3920.001.0028	<b>UN</b>	<b>1</b>	<b>RS4.289,0000</b>
<b>VALOR TOTAL DO LOTE 03</b>						<b>RS4.289,0000</b>
<b>LOTE 04</b>	<b>4.1</b>	<b>120300</b>	<b>BALANCA ELETRONICA DIGITAL INDUSTRIAL,</b> MATERIAL ESTRUTURA: AÇO CARBONO, MEDIDAS PLATAFORMA: 50 X 50 CM, ACABAMENTO: PINTURA ELETROSTATICA, DISPLAY: LED, MATERIAL PLATAFORMA: AÇO CARBONO, CAPACIDADE: 150 KG, DIVISAO: 50 G, SENSIBILIDADE: MEDIA, TENSÃO: 110/220 V, INTERFACE: RS-232, ALTURA: COLUNA 80 CM, OPCIONAIS: COM COLUNA, LARGURA: 50 CM, COMPRIMENTO: 50 CM  <b>Cód do Item:</b> 6670.004.0008	<b>UN</b>	<b>1</b>	<b>RS1.145,0000</b>
	<b>4.2</b>	<b>93170</b>	<b>BALANCA ELETRONICA DIGITAL,</b> SISTEMA: ELETRONICA DIGITAL, RESOLUCAO: 2 G, CAPACIDADE: 15 KG, DISPLAY: DIGITAL DUPLO CRISTAL LÍQUIDO -LCD, FUNCÕES: PESAGEM, MEDIDAS PRATO: N/A, ALTURA: 210MM, LARGURA: 405MM, PROFUNDIDADE: 330MM, TENSÃO: 110V, ACESSORIOS: PRATO EM AÇO INOX IDÁVEL,  <b>Cód do Item:</b> 6670.009.0011	<b>UN</b>	<b>1</b>	<b>RS1.981,9500</b>
<b>VALOR TOTAL DO LOTE 04</b>						<b>RS3.126,9500</b>
<b>LOTE 05</b>	<b>5.1</b>	<b>153475</b>	<b>EXTRATOR SUCO,</b> CAPACIDADE: 50 L, VELOCIDADE: 4, POTENCIA: 500 W, MATERIAL CORPO: AÇO INOX, ALIMENTACAO: 110/220 V, ACESSORIOS / COMPONENTES: FILTRO, PENEIRA, JARRA, COPO, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE  <b>Cód do Item:</b> 7320.039.0004	<b>UN</b>	<b>2</b>	<b>RS1.099,0000</b>
	<b>5.2</b>	<b>176027</b>	<b>PROCESSADOR ALIMENTO,</b> MULTIUSO (UTENSILIO COZINHA),MATERIAL: AÇO INOX, COR: INOX, CAPACIDADE RECIPIENTE: 250 Kg/h, VELOCIDADES: 375 RPM, TENSÃO: 110 / 220 V, ACESSORIO: 6 DISCOS, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE  <b>Cód do Item:</b> 7320.018.0020	<b>UN</b>	<b>1</b>	<b>RS4.298,0000</b>
	<b>5.3</b>	<b>168959</b>	<b>LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL,</b> FUNCOES: ALTA ROTACAO, CAPACIDADE: 2L, MATERIAL CORPO: AÇO INOX, DIMENSAO (H X L X P): 45-55 X 13-23 X 13-23 CM, ACABAMENTO CORPO: AÇO INOX, POTENCIA: 800-1000W, COR CORPO: INOX, TENSÃO: 110/220V, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE  <b>Cód do Item:</b> 7320.014.0025	<b>UN</b>	<b>2</b>	<b>RS1.253,0000</b>
	<b>5.4</b>	<b>157399</b>	<b>LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL,</b> FUNCOES: 03 VELOCIDADES, CAPACIDADE: 4 L, MATERIAL CORPO: AÇO INOX, DIMENSAO (H X L X P): 400 ~ 500 X 200 ~250 X 200 ~250 MM, ACABAMENTO CORPO: AÇO INOX, POTENCIA: 0,5 CV, COR CORPO: INOX, TENSÃO: 110/220 V, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE  <b>Cód do Item:</b> 7320.014.0021	<b>UN</b>	<b>2</b>	<b>RS1.344,3500</b>

	5.5	60640	<b>CAFETEIRA ELETRICA,</b> FUNCOES: 2 TORNEIRAS; FUNCIONAMENTO AUTOMATICO, TERMOSTATO COM REGULAGEM DE TEMPERATURA, COR: N/A, PRODUCAO: 10 L, POTENCIA: N/D, TENSÃO: 127 V, MATERIAL CORPO: ACO INOX <b>Cód do Item:</b> 7310.001.0014	UN	1	RS\$2.925,0000
	5.6	168247	<b>MIXER,</b> TRITURADOR ALIMENTOS, TIPO: INDUSTRIAL, MATERIAL: ACO INOX, VELOCIDADE: 02, POTENCIA: 600 W, TENSÃO: 127 V, NUMERO LAMINAS: 04, ACESSORIOS: N/A, CARACTERISTICAS ADICIONAIS: TRANSMISSAO DESMONTAVEL DE ACO INOX., FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE <b>Cód do Item:</b> 7320.040.0003	UN	1	RS\$2.951,7600
<b>VALOR TOTAL DO LOTE 05</b>						<b>RS\$17.567,4600</b>
<b>LOTE 06</b>	6.1	168920	<b>REFRIGERADOR FREEZER DOMESTICO/COMERCIAL,</b> POSICAO: FREEZER VERTICAL, CAPACIDADE: 572L, ACABAMENTO: PINTURA EPOXI NA COR BRANCA, TENSÃO: BIVOLT 110/220, QUANTIDADE PORTA: 1 PORTA, ACESSORIO: RODIZIOS, PRATELEIRAS REGULAVEIS, FAIXA TEMPERATURA -18 A -22°C, DRENO, ILUMINACAO INTERNA, TERMOSTATO AJUSTAVEL, TIPO ABERTURA PORTA: COM PUXADOR, DIMENSAO (H X L X P): 2075MM X 675MM X 850MM, TIPO PORTA: PORTA DE VIDRO DUPLO ANTIEMBACANTE, DEGELO: AUTOMATICO (FROST FREE), FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE <b>Cód do Item:</b> 4110.004.0104	UN	1	RS\$11.715,3600
	6.2	157376	<b>REFRIGERADOR, GELADEIRA,</b> CAPACIDADE TOTAL: 350-450L, ACABAMENTO: ACO INOXIDAVEL, MODELO: UMA PORTA DE VIDRO, MODELO PORTA: VIDRO ANTIEMBACANTE, TENSÃO: BIVOLT 110/220V, ACESSORIOS: PRATELEIRAS COM 03 NIVEIS, ARAMADAS, REGULAVEIS E INCLINAVEIS, QUANTIDADE PORTAS: 01, DEGELO: AUTOMATICO, SISTEMA FROST FREE, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE <b>Cód do Item:</b> 4110.007.0127	UN	1	RS\$15.271,0000
	6.3	58314	<b>REFRIGERADOR FREEZER DOMESTICO/COMERCIAL,</b> POSICAO: HORIZONTAL, CAPACIDADE: 546 L, ACABAMENTO: BRANCO, TENSÃO: 110v, QUANTIDADE PORTA: 2 PORTAS, ACESSORIO: DRENO FRONTAL, TIPO ABERTURA PORTA: BALANCEADA, DEGELO: AUTOMATICO <b>Cód do Item:</b> 4110.004.0024	UN	1	RS\$4.017,2000
<b>VALOR TOTAL DO LOTE 06</b>						<b>RS\$31.003,5600</b>
<b>LOTE 07</b>	7.1	157880	<b>MAQUINA PRODUCAO GELO,</b> MATERIAL: ACO INOX, CAPACIDADE PRODUCAO/DIA: 90 ~ 100 KG POR DIA, CAPACIDADE ARMAZENAMENTO GELO: 25 ~ 35 KG, TENSÃO: 110 / 220 V, DIMENSAO (L X H X P): 89 X 111 X 54 CM, ACESSORIO: SENSORES INDICATIVOS DE RESERVATORIO CHEIO, FALTA DE AGUA E MECANISMOS ESPECIAIS DE PROTECAO DE PROBLEMA DURANTE A FABRICACAO DO GELO; ALIMENTACAO AUT, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE <b>Cód do Item:</b> 3590.009.0017	UN	1	RS\$21.758,2500
<b>VALOR TOTAL DO LOTE 07</b>						<b>RS\$21.758,2500</b>
	8.1	123903	<b>BATEDEIRA INDUSTRIAL,</b> MATERIAL: ACO INOX, ACABAMENTO: ACO INOX, MATERIAL TACHO: ACO INOX, CAPACIDADE: 5 L, POTENCIA MOTOR: 0,5 CV, TENSÃO: 110/220 V, BATEDOR: 1 BATEDOR, ACESSORIOS: BATEDOR ASPIRAL, BATEDOR GLOBO, BATEDOR RAQUETE, GRADE PROTECAO <b>Cód do Item:</b> 3605.003.0005	UN	1	RS\$2.647,6200

LOTE 08	8.2	128012	<b>ARMARIO CRESCIMENTO PAO,</b> ALTURA: 1980 MM, LARGURA: 650 MM, PROFUNDIDADE: 820 MM, MODELO PORTA: PUXADORES, CAPACIDADE BANDEJAS: 20 BANDEJAS, LARGURA BANDEJA: 650 MM, MATERIAL BANDEJA: ACO INOX, COMPRIMENTO BANDEJA: 70 CM  Cód do Item: 3605.001.0005	UN	2	RS\$1.365,0000
	8.3	128013	<b>CILINDRO INDUSTRIAL MOTORIZADO MASSAS,</b> MATERIAL ESTRUTURA: ACO INOX, GABINETE: FECHADO, MATERIAL MESA: ACO INOX, TRANSMISSAO CILINDRO: CORREIA, CORRENTE, ROLAMENTOS BLINDADOS, DIAMTERO ROLO: 30 MM, COMPRIMENTO ROLO: 50 MM, POTENCIA: 1,5 CV, CAPACIDADE: 2 KG, ALTURA: 570 MM, LARGURA: 520 MM, COMPRIMENTO: 500 MM  Cód do Item: 3605.004.0002	UN	1	RS\$4.600,0000
	8.4	134082	<b>DIVISORA MASSA,</b> MATERIAL: ACO INOXIDAVEL, CAVALETE: ACO CARBONO, ACABAMENTO: PINTURA, ACIONAMENTO: MANUAL, CAPACIDADE PRODUCAO: 3,00 KG, CARACTERISTICAS CONSTRUTIVAS: BASE Prensadora, COLUNA, CREMALHEIRA, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE  Cód do Item: 3605.017.0002	UN	1	RS\$1.370,0000
	8.5	157810	<b>MODELADORA PAES,</b> MATERIAL GABINETE: ACO INOXIDAVEL, TENSÃO: 127/220 V, VELOCIDADE: 365 RPM, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE  Cód do Item: 3605.007.0004	UN	1	RS\$5.498,5000
<b>VALOR TOTAL DO LOTE 08</b>						<b>RS\$16.846,1200</b>
<b>VALOR TOTAL</b>						<b>RS\$193.616,22</b>

**1.3 Os recursos necessários à realização do serviço ora licitado correrão por conta das seguintes dotações orçamentárias, para o corrente exercício, assim classificadas:**

**Natureza da Despesa: 3390 - APLICAÇÕES DIRETAS**

**Fonte de Recurso: 2.501.230 - Outros Rec não Vinculados - Recursos Próprios**

**Programa de Trabalho: 10.302.0496.2674 - OPERACIONALIZAÇÃO DO SISTEMA DE SAÚDE INTERNO**

**Nota de Empenho:**

**1.4 A entrega dos equipamentos será integral, efetuada em remessa única, conforme cronograma descrito no item 2.2 do Termo de Referência.**

**1.4.1 A entrega deverá ser realizada no Almoxarifado Geral do CBMERJ, sito a Av. Bartolomeu de Gusmão nº 850, São Cristóvão - Rio de Janeiro, CEP 20.941-160, com agendamento prévio, de 08h as 17h, conforme item 3.4 do Termo de Referência.**

**1.5 Os equipamentos serão montados e instalados na cozinha do Hospital Central Aristarcho Pessoa: Avenida Paulo de Frontin, 876 - Rio Comprido, Rio de Janeiro - RJ, CEP: 20261-243, mediante a agendamento prévio, conforme item 2.3.1 do Termo de Referência.**

**1.6 A CONTRATADA é responsável pela instrução para uso dos equipamentos, para os profissionais do setor (Nutricionistas, Cozinheiros, Auxiliares de cozinha, Copeiras, Garçons e Padeiro), em até 10 dias após a instalação, conforme item 3.3 do Termo de Referência.**

## **2. DA PARTICIPAÇÃO DA LICITAÇÃO**

**2.1** Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF no Sistema Integrado de Gestão de Aquisições - SIGA ([www.compras.rj.gov.br](http://www.compras.rj.gov.br)).

**2.1.1** Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no SICAF e no SIGA até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.

**2.1.2** O procedimento será divulgado no sítio eletrônico mencionado no item 2.1 e no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP.

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

**2.3** É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados neste item 2 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.

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

**2.5** No presente processo licitatório não há participação exclusiva de microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

**2.6** Será concedido o tratamento favorecido previsto nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 2006 e no Decreto n.º 42.063, de 2009, para as microempresas e empresas de pequeno porte, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI.

**2.7** A obtenção dos benefícios a que se referem os artigos 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 2006, 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.

**2.7.1** Nas contratações com prazo de vigência superior a 1 (um) ano, será considerado o valor anual do contrato.

**2.8** Não poderão disputar esta licitação:

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

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

**2.8.3** 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;

**2.8.4** 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;

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

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

**2.8.7** pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

**2.8.8** agente público do órgão ou entidade licitante, na qualidade de pessoa física ou de representante de pessoa jurídica;

**2.8.9** 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 parágrafo 1º do art 9º da lei nº 14.133, de 2021;

**2.8.10** sociedades cooperativas mencionadas no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.

**2.9** O impedimento de que trata o item 2.8.2 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.

**2.10** A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 2.8.3 e 2.8.4 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.

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

**2.12** O disposto nos itens 2.8.3 e 2.8.4 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.

**2.13** 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 14.133/2021.

**2.14** A vedação de que trata o item 2.8.8 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.

**2.15 - 2.15.5** **É vedada a participação de pessoas jurídicas reunidas em consórcio, conforme justificativa no item 4.2 do Termo de Referência.**

### **3. DAS DECLARAÇÕES E DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA**

**3.1** Na presente licitação, a fase de habilitação será realizada após as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.

**3.2** Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

**3.3** No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, Anexo VII, que:

**3.3.1** 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;

**3.3.2** 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;

**3.3.3** 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;

**3.3.4** 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;

**3.3.5** cumpre as exigências de elaboração independente de proposta previstas no Decreto nº 43.150, de 24 de agosto de 2011;

**3.3.6** Caso o objeto seja uma prestação de serviços, que cumpre a reserva de vagas para mulheres vítimas de violência doméstica e familiar, nos termos da Lei estadual nº 7.382, de 14 de junho de 2016.

**3.3.7** que não foram aplicadas penalidades de suspensão temporária da participação em licitação, impedimento de contratar ou declaração de inidoneidade para licitar e contratar cujos efeitos ainda vigorem e sejam aplicáveis no âmbito do Estado do Rio de Janeiro.

**3.4** 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.

**3.5** 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 parágrafos 1º a 3º do art 4º, da Lei nº 14.133, de 2021.

**3.5.1** 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;

**3.5.2** 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.

3.6 A falsidade das declarações de que tratam os itens 3.3 e 3.5 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

3.7 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.

3.8 Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e das declarações pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

3.9 Após a fase de envio de lances, serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas.

3.10 Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

3.10.1 a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores, conforme disposto no item 5.9, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

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

3.11 O valor final mínimo no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

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

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

3.12 O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 3.10 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.

3.13 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.

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

#### 4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

4.1 O licitante deverá enviar sua proposta (**Anexo VI**) mediante o preenchimento, no sistema eletrônico (**www.compras.rj.gov.br**).

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

4.3 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.

4.4 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.

4.5 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.

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

**4.7 Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional, desde que: a) sejam optantes deste tipo de regime tributário, observados os pressupostos do art. 16 da Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006; b) não se enquadrem nas vedações previstas no art. 17 da Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006.**

4.8 O licitante cujo estabelecimento esteja localizado no Estado do Rio de Janeiro deverá apresentar proposta isenta de ICMS, quando cabível, de acordo com o Convênio CONFAZ nº 26/2003 e a Resolução SEFAZ nº 971/2016, sendo este valor considerado para efeito de competição na licitação.

4.9 A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

4.10 O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (sessenta) dias** corridos, a contar da data de sua apresentação, podendo ser prorrogado, por igual período, salvo se houver justificativa para prazo diverso aceita pela Administração.

4.11 Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos no **Anexo V** deste Edital referente ao orçamento estimado (art. 59, III, da Lei nº 14.133/2021);

4.11.1 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 item 4.11.

4.12 O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas do Estado e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

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

5.1 A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

EVENTOS	DIA	MÊS	ANO	HORÁRIO
Início acolhimento das propostas	28	03	2025	09h
Limite acolhimento das propostas	09	04	2025	08h29min
Data de abertura das propostas	09	04	2025	08h30min
Data da realização do Pregão	09	04	2025	09h
Processo nº	SEI-270099/000132/2024			
Tipo	MENOR PREÇO POR LOTE			
Prazo para impugnação	03 (três) dias úteis			
Data da publicação				

Local/Endereço Eletrônico	www.compras.rj.gov.br
Número da licitação no portal	PE-06/25

- 5.2 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.
- 5.3 O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
- 5.4 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.
- 5.5 O lance deverá ser ofertado pelo valor **TOTAL DO LOTE, conforme justificativa no 4.1 do Termo de Referência.**
- 5.6 Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 5.7 O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 5.8 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 **0,001%**.
- 5.9. Em caso de erro material, ao licitante será concedida a possibilidade de enviar solicitação de cancelamento do seu lance durante a realização da etapa de lances da sessão pública, que poderá ser aceita ou não pelo pregoeiro. Todavia, durante o transcurso do período randômico de disputa não será possível o encaminhamento de solicitação de cancelamento de lances.
- 5.10 O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.
- 5.11 Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
- 5.11.1 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.
- 5.11.2 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.
- 5.11.3 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 final de classificação.
- 5.11.4 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, auxiliado pela equipe de apoio, e caso o sistema eletrônico de contratações utilizado possua essa funcionalidade, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
- 5.11.4.1 Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- 5.12 Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto e fechado”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.
- 5.12.1 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.
- 5.12.2 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.
- 5.12.3 No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.
- 5.12.4 Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 5.12.5 Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 5.13 Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico 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.
- 5.13.1 Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 5.14, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.
- 5.13.2 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.
- 5.13.3 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.
- 5.13.4 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.
- 5.13.5 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, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
- 5.13.6 Após o reinício previsto no subitem supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- 5.14 Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 5.15 Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 5.16 Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 5.17 No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 5.18 Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 5.19 Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 5.20 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 das 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 42.063, de 2009.

**5.20.1** Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

**5.20.2** A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

**5.20.3** Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

**5.20.4** No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema identificará aquela que primeiro inseriu sua proposta, de modo a possibilitar que esta usufrua da prerrogativa de apresentar oferta inferior à melhor classificada.

**5.21** 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.

**5.21.1** 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:

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

**5.21.1.2** 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 na Lei;

**5.21.1.3** desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

**5.21.1.4** desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

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

**5.21.2.1** empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

**5.21.2.2** empresas brasileiras;

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

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

**5.22** Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

**5.22.1** 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.

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

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

**5.22.4** O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo mínimo 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.

**5.22.5** É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, por igual período, de ofício ou a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

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

## **6. DA FASE DE JULGAMENTO**

**6.1** Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item 2.8 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

a) SICAF;

b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União:

(<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>);

c) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça:

([www.cnj.jus.br/improbidade\\_adm/consultar\\_requerido.php](http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php));

d) Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União:

(<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>);

e) Lista de inidôneos mantida pelo Tribunal de Contas da União; e

f) módulo Registro de Ocorrências do SIGA.

**6.2** A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992.

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

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

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

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

**6.4** Caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

**6.5** Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens 2.7 e 3.5 deste edital.

**6.6** Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto nos artigos 32 a 38 do Decreto nº 48.778, de 30 de outubro de 2023.

**6.7** Será desclassificada a proposta vencedora que:

**6.7.1** contiver vícios insanáveis;

- 6.7.2 não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
- 6.7.3 apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
- 6.7.4 não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- 6.7.5 apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.
- 6.8 A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento por todos os participantes
- 6.9 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, conforme art. 37 do Decreto nº 48.778, de 30 de outubro de 2023.
- 6.9.1 A inexequibilidade, na hipótese de que trata o caput, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:
- 6.9.1.1 que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
- 6.9.1.2 inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta
- 6.10 Item suprimido por se tratar de serviço.**
- 6.11 Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.
- 6.12 Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.
- 6.12.1 - 6.12.5 Itens suprimidos por se tratar de serviço.**
- 6.13 Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação.
- 6.13.1 O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas.
- 6.13.2 Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.
- 6.14 Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.
- 6.15 O licitante classificado em primeiro lugar deverá **apresentar amostra documental**, conforme disciplinado no Termo de Referência (**no item 2.5**), sob pena de não aceitação da proposta.
- 6.16 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.
- 6.17 Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.
- 6.18 No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada. Caso a amostra não seja retirada pelo fornecedor no prazo de 10 (dez) dias, presumir-se-á seu desinteresse em relação à retirada da amostra, que poderá ser descartada ou incorporada ao patrimônio do contratante.
- 6.19 Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.
- 6.20 As amostras aprovadas permanecerão em poder da Administração até a entrega de todo o quantitativo cotado pelo fornecedor.

## **7. DA FASE DE HABILITAÇÃO**

- 7.1 Será exigida a apresentação dos documentos de habilitação que trata o Anexo referente aos requisitos de habilitação deste Edital apenas ao licitante vencedor, **no prazo máximo de 3 (três) dias úteis contados do encerramento da etapa de lances da sessão pública.**
- 7.2 Caso atendidas as condições de participação, a habilitação do licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar será verificada pelo pregoeiro por meio do registro cadastral no SICAF, quanto aos documentos por este abrangidos.
- 7.2.1 É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.
- 7.2.2 A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação, exceto se o pregoeiro, em consulta aos sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões, lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s).
- 7.2.3 Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação dos já apresentados para a habilitação, ou de documentos não constantes do SICAF, o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar será convocado a encaminhá-los, em formato digital, por meio do sistema, no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, sob pena de inabilitação.
- 7.2.4 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.
- 7.3 Após a apresentação dos documentos de habilitação, fica vedada a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:
- a) complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e
- b) atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.
- 7.4 O pregoeiro poderá, na análise dos documentos de habilitação, 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.
- 7.4.1 Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento de que trata o subitem anterior, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.
- 7.5 Na hipótese de o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar não atender às exigências para a habilitação, o órgão ou entidade examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda às especificações do objeto e as condições de habilitação.
- 7.6 Constatado o atendimento às exigências de habilitação, o licitante será habilitado.
- 7.7 Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após declarada sua habilitação.

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

7.8.1 Se o fornecedor for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante 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.

7.8.2 Serão aceitos registros de CNPJ de licitante 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.

7.9 A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte será exigida nos termos do disposto no art. 4º do Decreto nº 42.063/2009.

7.10 No caso de contratações para entrega imediata, considerada aquela com prazo de entrega de até 30 (trinta) dias da ordem de fornecimento, cujo valor estimado da contratação não supere o limite do disposto na alínea "c" do inciso IV do Art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, nas contratações com valores inferiores a 1/4 (um quarto) do limite para dispensa de licitação para compras em geral e nas contratações de produto para pesquisa e desenvolvimento de que trata a alínea "c" do inciso IV do art. 75 da Lei nº 14.133/2021, somente será exigida:

a) das pessoas jurídicas, a comprovação relativa à habilitação jurídica, regularidade fiscal estadual, à Seguridade Social e ao FGTS e a regularidade perante a Justiça do Trabalho; e

b) das pessoas físicas, a comprovação da regularidade fiscal com a Fazenda Estadual.

7.11 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.

7.11.1 O licitante deverá ter procurador residente e domiciliado no Brasil, com poderes para receber citação, intimação e responder administrativa e judicialmente por seus atos, juntando o instrumento de mandato com os documentos de habilitação.

7.11.2 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 8.660/2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas

**7.12 - 7.12.1 É vedada a participação de pessoas jurídicas reunidas em consórcio, conforme justificativa no item 4.2 do Termo de Referência.**

## 8. DOS RECURSOS

8.1 Qualquer licitante poderá, durante o prazo de 15 minutos após o término do julgamento das propostas e do ato de habilitação ou inabilitação, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer, sob pena de preclusão, ficando a autoridade superior autorizada a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor.

8.1.1 As razões do recurso deverão ser apresentadas em momento único, no prazo de três dias úteis, em campo próprio do sistema eletrônico de contratações ou, em sua indisponibilidade, para o e-mail funcional: **licita.sedec@gmail.com**, mediante confirmação de recebimento, contados:

a) a partir da data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

b) a partir da ata de julgamento, nas licitações com inversão de fases.

8.1.2 Os demais licitantes ficarão intimados para, se desejarem, apresentar suas contrarrazões, no prazo de três dias úteis, contado da data de intimação pessoal ou de divulgação da interposição do recurso.

8.1.3 Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

8.2 Caberá ao pregoeiro, no prazo de 3 (três) dias úteis, receber, examinar e decidir os recursos e encaminhá-los à autoridade superior quando mantiver sua decisão, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

8.3 Será assegurado ao licitante vista dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

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

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

## 9. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

9.1 Constitui infração administrativa, a prática, pelo licitante ou contratado, das seguintes condutas previstas no art. 155 da Lei nº 14.133/2021:

9.1.1 dar causa à inexecução parcial do contrato;

9.1.2 dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

9.1.3 dar causa à inexecução total do contrato;

9.1.4 deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo pregoeiro durante o certame;

9.1.5 não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, em especial quando:

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

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

9.1.5.3 pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

9.1.5.4 deixar de apresentar amostra;

9.1.5.5 apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do instrumento convocatório;

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

9.1.6.1 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;

9.1.7 ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

9.1.8 apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante o certame ou a execução do contrato;

9.1.9 fraudar o certame ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

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

9.1.10.1 agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

9.1.10.2 induzir deliberadamente a erro no julgamento;

9.1.10.3 apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

**9.1.10.4** apresentar declaração falsa quanto às condições de participação ou quanto ao enquadramento como ME/EPP;

**9.1.11** praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos do certame;

**9.1.12** praticar ato lesivo previsto no art 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

**9.2** O licitante ou contratado que cometer qualquer das condutas discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

**9.2.1** Advertência, prevista no art. 156, I, § 2º, da Lei nº 14.133/2021, pela infração descrita no item 9.1.1, de menor potencial ofensivo, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

**9.2.2** Multa administrativa, prevista no art. 156, II, § 3º, da Lei nº 14.133/2021, pela infração dos subitens 9.1.1 a 9.1.12, que não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do Contrato, devendo ser observados os seguintes parâmetros

a) multa de 0,5% a 1,5%, nos casos da infração prevista no subitem 9.1.1, incidente sobre o **valor anual do Contrato**;

b) multa de 0,5% a 15%, nos casos das infrações previstas nos subitens 9.1.2 a 9.1.7, incidente sobre o **valor anual do Contrato**;

c) multa de 5% a 30%, nos casos das infrações previstas nos subitens 9.1.8 a 9.1.12, incidente sobre o **valor anual do Contrato**;

d) multa de 0,5% a 15% incidente sobre o **valor anual do Contrato**, caso não comprovado, no prazo estabelecido pela fiscalização, o cumprimento das obrigações trabalhistas e com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS) em relação aos empregados diretamente envolvidos na execução, quando for o caso, do contrato de prestação de serviços com dedicação exclusiva de mão de obra, na forma do art. 50 da Lei nº 14.133/2021, em especial quanto ao:

i) registro de ponto;

ii) recibo de pagamento de salários, adicionais, horas extras, repouso semanal remunerado e décimo terceiro salário;

iii) comprovante de depósito do FGTS;

iv) recibo de concessão e pagamento de férias e do respectivo adicional;

v) recibo de quitação de obrigações trabalhistas e previdenciárias dos empregados dispensados até a data da extinção do Contrato; e

vi) recibo de pagamento de vale-transporte e vale-alimentação, na forma prevista em norma coletiva.

**9.2.2.1** Na hipótese de a infração ser cometida antes da celebração do contrato, a base de cálculo da multa do item 9.2.2 será o valor anual estimado da contratação.

**9.2.2.2** Em caso de reincidência, o valor total das multas administrativas aplicadas não poderá exceder o limite de 30% (trinta por cento) sobre o valor total do Contrato.

**9.2.2.3** Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente, na forma do art. 156, § 8º, da Lei nº 14.133/2021, e conforme o procedimento previsto no item 9.13.

**9.2.2.4** A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções, na forma do art. 156, § 7º, da Lei nº 14.133/2021.

**9.2.3** Impedimento de licitar e contratar, prevista no art. 156, III, § 4º, da Lei nº 14.133/2021, nos casos relacionados nos subitens 9.1.2 a 9.1.7, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do Estado, pelo prazo máximo de 3 (três) anos;

**9.2.4** Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, prevista no art. 156, IV, § 5º, da Lei nº 14.133/2021, nos casos relacionados nos subitens 9.1.8 a 9.1.12, bem como nos demais casos que justifiquem a imposição da penalidade mais grave, que impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

**9.3** Sem prejuízo da multa administrativa prevista no art. 156, II, § 3º, da Lei nº 14.133/2021, o atraso injustificado no cumprimento das obrigações contratuais sujeitará o contratado, independente de notificação, na forma do art. 408 do Código Civil, à multa de mora no percentual de 1% (um por cento) por dia útil que exceder o prazo estipulado, a incidir sobre o valor da nota de empenho ou do saldo não atendido, nos termos do art. 227 da Lei estadual nº 287, de 04 de dezembro de 1979, respeitado o limite de 30% (trinta por cento) do valor do Contrato.

**9.3.1** Em caso de atraso injustificado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia, a multa de mora será de 0,07% (sete centésimos por cento) sobre o valor total do Contrato por dia útil que exceder o prazo estipulado até o máximo de 2% (dois por cento).

**9.3.2** O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias no cumprimento da obrigação prevista no item 9.3.1 autoriza a Administração a promover a rescisão contratual por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas.

**9.3.3** A aplicação de multa de mora não impedirá que a Administração a converta em compensatória e promova a extinção unilateral do Contrato com a aplicação cumulada de outras sanções previstas no Contrato.

**9.4** No caso de inexecução total ou parcial do objeto, que acarrete a rescisão do Contrato, será automaticamente devida multa compensatória no valor de 10% do valor do Contrato.

**9.4.1** A multa compensatória, isoladamente aplicada ou quando somada ao valor da multa moratória convertida, não poderá exceder o limite previsto no art. 412 do Código Civil, ou seja, o valor da obrigação principal.

**9.5** Na aplicação das sanções serão considerados os seguintes requisitos, previstos no art. 156, § 1º, incisos I a V, da Lei nº 14.133/2021:

**9.5.1** a natureza e a gravidade da infração cometida;

**9.5.2** as peculiaridades do caso concreto;

**9.5.3** as circunstâncias agravantes ou atenuantes, observadas aquelas previstas nos arts. 71 e 72 da Lei nº 5.427, de 1º de abril de 2009;

**9.5.4** os danos que dela provierem para a Administração Pública;

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

**9.6** A imposição das penalidades é de competência exclusiva do órgão ou entidade contratante, sendo competentes para sua aplicação:

a) as sanções previstas nos itens 9.2.1, 9.2.2 e 9.2.3 serão impostas pelo Ordenador de Despesa;

b) a aplicação da sanção prevista no item 9.2.4, na forma do art. 156, § 6º, I, da Lei nº 14.133/2021, é de competência exclusiva:

b.1) em se tratando de contratação realizada pela Administração Pública direta, do Secretário de Estado; ou

b.2) em se tratando de contratação realizada pela Administração Pública Indireta (fundação e autarquia), da autoridade máxima da entidade.

**9.7** A aplicação de quaisquer das penalidades administrativas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante ou contratado, devendo ser observado o procedimento previsto na Lei nº 14.133/2021, e, subsidiariamente, na Lei nº 5.427/2009.

**9.7.1** A aplicação de sanção será antecedida de intimação do licitante ou contratado, que indicará a infração cometida, os fatos, os dispositivos do edital e/ou do Contrato infringidos e os fundamentos legais pertinentes, a penalidade que se pretende imputar e o respectivo prazo e/ou valor, se for o caso, assim como o prazo e o local para a apresentação da defesa, com a possibilidade de produção de provas.

**9.7.2** A defesa prévia do licitante ou contratado será exercida no prazo de:

- a) 15 (quinze) dias úteis, no caso da aplicação das sanções previstas nos itens 9.2.1 e 9.2.2, contado da data da intimação;
- b) 15 (quinze) dias úteis, no caso de aplicação das sanções previstas nos itens 9.2.3 e 9.2.4, contado da data da intimação, observado o procedimento estabelecido no art. 158 da Lei nº 14.133/2021.

**9.7.3** Será emitida decisão conclusiva sobre a aplicação ou não da sanção, pela autoridade competente, devendo ser apresentada a devida motivação, com a demonstração dos fatos e dos respectivos fundamentos jurídicos.

**9.8** A aplicação das sanções previstas no edital e no contrato não exclui, em hipótese alguma:

a) a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública, na forma do art. 156, § 9º, da Lei nº 14.133/2021 e do art. 416, parágrafo único, do Código Civil; e

b) a possibilidade de rescisão administrativa do Contrato, na forma dos arts. 138 e 139 da Lei nº 14.133/2021, garantido o contraditório e a ampla defesa.

**9.8.1** Aplica-se o disposto na alínea a do item 9.8 à multa compensatória, nos termos do parágrafo único do art. 416 do Código Civil.

**9.9** As sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação, observados os requisitos estabelecidos no art. 163 da Lei nº 14.133/2021.

**9.10** Se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846/2013, como ato lesivo à administração pública nacional, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR.

**9.10.1** A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional, nos termos da Lei nº 12.846/2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

**9.10.2** O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Estadual resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

**9.10.2.1** Caso seja possível, a apuração deverá ser promovida em conjunto no PAR, na forma do art. 33, § 1º, do Decreto nº 46.366, de 19 de julho de 2018.

**9.11** Na hipótese de abertura de processo administrativo destinado a apuração de fatos e, se for o caso, aplicação de sanções ao licitante ou contratado, em decorrência de conduta vedada no edital e/ou no contrato, as comunicações serão efetuadas por meio do endereço de correio eletrônico ("e-mail") cadastrado pela empresa junto ao sistema eletrônico de contratações do Estado.

**9.11.1** O licitante ou contratado deverá manter atualizado o endereço de correio eletrônico ("e-mail") cadastrado junto ao sistema eletrônico de contratações e confirmar o recebimento das mensagens encaminhadas pelo órgão ou entidade contratante, não podendo alegar o desconhecimento do recebimento das comunicações por este meio como justificativa para se eximir das responsabilidades assumidas ou eventuais sanções aplicadas.

**9.12** O contratante deverá remeter para o Órgão Central de Logística (SUBLOG) o extrato de publicação no Diário Oficial do Estado do ato de aplicação das sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar e contratar, de modo a possibilitar a formalização da extensão dos seus efeitos para todos os órgãos e entidades da Administração Pública do Estado do Rio de Janeiro.

**9.12.1** A aplicação das sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar e contratar deverá ser comunicada à Controladoria Geral do Estado, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da sua aplicação, que informará, para fins de publicidade, ao Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS e ao Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), na forma do art. 161 da Lei nº 14.133/2021.

**9.13** Caso não seja efetuado o pagamento da multa aplicada ou o valor seja superior ao do pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado e da garantia prestada, deverá ser emitida nota de débito no valor total ou do saldo, no prazo de 30 (trinta) dias após a decisão final quanto à penalidade.

**9.13.1** A nota de débito deverá ser encaminhada à Procuradoria Geral do Estado para inscrição do débito em dívida ativa e propositura de execução fiscal, na forma do art. 39 da Lei nº 4.320, de 17 de março de 1964, e do art. 1º da Lei nº 1.012, de 15 de julho de 1986.

**9.13.2** O procedimento para inscrição do débito em dívida ativa deverá observar o que dispõem os arts. 4º e 5º da Lei nº 5.351, de 15 de dezembro de 2008, sendo que, em caso de dúvida, a Procuradoria da Dívida Ativa deverá ser consultada.

## 10. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

**10.1** 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 (até às 23h59 do dia 03/04/2025) antes da data da abertura do certame.**

**10.2** 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.

**10.3** A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, através do e-mail funcional: **licita.sedec@gmail.com**, mediante confirmação de recebimento.

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

**10.4.1** A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pela autoridade competente conforme art. 33 do Decreto nº 48.650, de 2023, nos autos do processo de licitação.

**10.5** Modificado substancialmente o edital como resultado da resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

## 11. DA SUBCONTRATAÇÃO E DA GARANTIA

**11.1 Não será admitida a subcontratação do objeto contratual, conforme justificativa no item 4.3 do Termo de Referência.**

**11.2 Não haverá exigência de garantia contratual da execução, conforme justificativa no item 3.1 do Termo de Referência.**

**11.3 A garantia do objeto encontra-se descrita no item 3.6 do Termo de Referências.**

## 12. DO PAGAMENTO

**12.1** Os pagamentos serão efetuados, obrigatoriamente, através de crédito em conta corrente do **Banco BRADESCO**, cujo número e agência deverão ser informados pelo adjudicatário até a assinatura do contrato ou instrumento equivalente.

**12.1.1 O pagamento será realizado à vista, após a entrega efetiva do bem, conforme descrita no item 2.6 do Termo de Referência.**

**12.2** No caso de o CONTRATADO estar estabelecido em localidade que não possua agência da instituição financeira contratada pelo Estado do Rio de Janeiro ou, caso verificada pelo CONTRATANTE a impossibilidade de o CONTRATADO, em razão de negativa expressa da instituição financeira contratada pelo Estado do Rio de Janeiro, abrir ou manter conta corrente naquela instituição financeira, o pagamento poderá ser feito mediante crédito em conta corrente de outra instituição financeira. Nesse caso, eventuais ônus financeiros e/ou contratuais adicionais serão suportados exclusivamente pelo CONTRATADO.

**12.3** A emissão da Nota Fiscal ou Fatura será precedida do recebimento definitivo do objeto ou de cada parcela, mediante atestação, que não poderá ser realizada pelo ordenador de despesas, conforme disposto neste instrumento e/ou no Termo de Referência, bem ainda no artigo 140, II, alínea “b”, da Lei nº 14.133/2021 e arts. 20 e 22, XXIII, do Decreto nº 48817/2023.

**12.3.1** Quando houver glosa parcial do objeto, o CONTRATANTE deverá comunicar ao CONTRATADO para que emita Nota Fiscal ou Fatura com o valor exato dimensionado.

**12.4** O CONTRATADO deverá encaminhar a Nota Fiscal ou Fatura para pagamento à Diretoria Geral de Administração e Finanças, situada na Praça da República, nº 45 Centro, na cidade do Rio de Janeiro, no Estado do Rio de Janeiro ou para o [dafcpo@gmail.com](mailto:dafcpo@gmail.com).

**12.4.1** No caso de contrato de prestação de serviços com mão-de-obra exclusiva, na forma do art. 50 c/c o art. 121, § 3º, II, da Lei nº 14.133/2021 e do art. 28, I a VII, §§2º e 3º, do Decreto nº 48.817, de 2023, os documentos descritos no item 12.4 deverão ser acompanhados:

- a) do registro de ponto;
- b) da comprovação de que está pagando as verbas salariais, incluídos adicionais, horas extras, repouso semanal remunerado, décimo terceiro salário e outras verbas que, em razão da percepção com habitualidade, devam integrar os salários; ou a repartição das cotas ou retiradas, em se tratando de cooperativas, até o quinto dia útil de cada mês seguinte ao vencimento ou na forma estabelecida no Estatuto, no último caso;
- c) da comprovação de que está em dia com o vale-transporte e o auxílio-alimentação, na forma prevista na norma coletiva;
- d) da anotação das Carteiras de Trabalho e Previdência Social;
- e) do recibo de concessão e pagamento de férias e do respectivo adicional;
- f) do recibo de quitação de obrigações trabalhistas e previdenciárias dos empregados dispensados até a data de extinção do contrato;
- g) comprovante de depósito do FGTS; e
- h) cópia da folha de pagamento analítica do mês da prestação de serviços.

**12.5** Uma vez recebidos os documentos mencionados no item 12.4, o órgão competente deverá realizar consulta ao SICAF para verificar:

- a) a manutenção das condições de habilitação exigidas pelo instrumento convocatório;
- b) se o CONTRATADO foi penalizado com as sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com o poder público, observadas as abrangências de aplicação; e
- c) eventuais ocorrências impeditivas indiretas, hipótese na qual o gestor deverá verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

**12.5.1** Constatando-se a situação de irregularidade do CONTRATADO, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa e especifique provas que pretende produzir. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do CONTRATANTE.

**12.5.2** 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.

**12.5.3** Persistindo a irregularidade, o CONTRATANTE deverá adotar as medidas necessárias à rescisão do Contrato nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao CONTRATADO a ampla defesa.

**12.5.4** 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, ressalvado o disposto no art. 121, § 3º, da Lei nº 14.133, de 2021, no art. 29 do Decreto nº 48.817, de 2023, e no Termo de Referência.

**12.6** O pagamento será efetuado no prazo máximo de até **30 (trinta) dias**, contados do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura.

**12.6.1** Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que o CONTRATADO providencie as medidas saneadoras. Nessa hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para o CONTRATANTE.

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

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

**12.7.2** O CONTRATADO regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006, 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 nº 123/2006.

**12.8** Os pagamentos eventualmente realizados com atraso, desde que não decorram de ato ou fato atribuível ao CONTRATADO, sofrerão a incidência de atualização monetária e juros de mora pelo IPCA-E, calculado *pro rata die*, e aqueles pagos em prazo inferior ao estabelecido no instrumento convocatório serão feitos mediante desconto de 0,5% (um meio por cento) ao mês, calculado *pro rata die*.

**12.9** O CONTRATADO deverá emitir a Nota Fiscal Eletrônica – NF-e, consoante o Protocolo ICMS nº 42/2009, com a redação conferida pelo Protocolo ICMS nº 85/2010, e caso seu estabelecimento esteja localizado no Estado do Rio de Janeiro, deverá observar a forma prescrita nas alíneas *a, b, c, d e e*, do §1º, do art. 2º da Resolução SEFAZ nº 971/2016.

**12.10** Caso o CONTRATADO não esteja aplicando o regime de cotas na forma da Lei estadual nº 7.258, de 12 de abril de 2016, deste edital e do contrato, suspender-se-á o pagamento devido, até que seja sanada a irregularidade apontada pelo órgão de fiscalização do Contrato.

**12.11** Caso o Edital admita a subcontratação, os pagamentos aos subcontratados serão realizados diretamente pelo CONTRATADO, ficando vedada a emissão de empenho do CONTRATANTE diretamente aos subcontratados, ressalvada, nos casos de prestação de serviços, a hipótese dos arts. 48 e 49 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

**12.11.1** A subcontratação porventura realizada será integralmente custeada pelo CONTRATADO.

### 13. PRAZO CONTRATUAL

**13.1** O prazo de vigência do Contrato é de **12 (doze) meses**, contado da data da divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas.

**13.2** **Item excluído por se tratar de serviços contínuos.**

**13.3** Nos contratos por escopo, 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 e no Contrato.

### 14. REPACTUAÇÃO E REAJUSTE

**14.1** Os preços contratados serão reajustados após o interregno de 1 (um) ano, mediante solicitação do CONTRATADO.

14.2 O interregno mínimo de 1 (um) para o primeiro reajuste será contado da data do orçamento estimado.

14.3 Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir do fato gerador que deu ensejo ao último reajuste.

14.4 Os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo CONTRATANTE, do índice **IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo)**, exclusivamente para as obrigações que se iniciem após a anualidade. **(conforme justificado pelo enunciado nº 14 da PGE).**

14.5 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).

14.5.1 Fica o CONTRATADO obrigado a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer, sendo adotado na aferição final o índice definitivo.

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

14.7 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.

14.8 O pedido de reajuste deverá ser formulado durante a vigência do contrato e antes de eventual prorrogação contratual, sob pena de preclusão.

14.8.1 Os efeitos financeiros do pedido de reajuste serão contados:

a) da data-base prevista no contrato, desde que requerido o reajuste no prazo de 60 (sessenta) dias da data de publicação do índice ajustado contratualmente;

b) a partir da data do requerimento do CONTRATADO, caso o pedido seja formulado após o prazo fixado na alínea a, acima, o que não acarretará a alteração do marco para cômputo da anualidade do reajustamento, já adotado no edital e no contrato.

14.9 Caso, na data de eventual prorrogação contratual, ainda não tenha sido divulgado o índice de reajuste, deverá, a requerimento do CONTRATADO, ser inserida cláusula no termo aditivo de prorrogação para resguardar o direito futuro do CONTRATADO, a ser exercido tão logo se disponha dos valores reajustados, sob pena de preclusão.

14.10 A extinção do contrato não configurará óbice para o deferimento do reajuste solicitado tempestivamente, hipótese em que será concedido por meio de termo indenizatório.

14.11 O reajuste será realizado por apostilamento, se esta for a única alteração contratual a ser realizada.

14.12 O reajuste de preços não interfere no direito das partes de solicitar, a qualquer momento, a manutenção do equilíbrio econômico dos contratos com base no disposto no art. 124, inciso II, alínea “d”, da Lei n.º 14.133/2021.

## 15. DA EXECUÇÃO, GESTÃO E FISCALIZAÇÃO CONTRATUAIS

15.1 O regime de execução contratual, o modelo de gestão e a fiscalização, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento se submetem ao disposto no Termo de Referência anexo a este Edital, na forma do Decreto nº 48.817, de 2023.

## 16. DA FORMALIZAÇÃO DO CONTRATO

16.1 Após a homologação, a Administração convocará o licitante vencedor para assinar o termo de contrato ou para aceitar ou retirar o instrumento equivalente, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas nesta Lei.

16.2 O prazo de convocação poderá ser prorrogado, 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação da parte interessada durante seu transcurso, devidamente justificada, e desde que o motivo apresentado seja aceito pela Administração.

16.3 Na hipótese de o vencedor da licitação não assinar o contrato, ou não aceitar ou não retirar o instrumento equivalente no prazo e nas condições estabelecidas, outro licitante poderá ser convocado, respeitada a ordem de classificação, para assumir o compromisso nas condições propostas pelo licitante vencedor, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas em Lei.

16.4 Caso nenhum dos licitantes aceite a contratação nos termos item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização, poderá convocar os licitantes remanescentes para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de melhor preço, mesmo que acima do preço ou inferior ao desconto do adjudicatário; ou adjudicar e celebrar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

16.5 A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas e à imediata perda da garantia de proposta apresentada, quando existente, em favor do órgão ou entidade licitante.

16.6 A regra do item anterior não se aplicará aos licitantes remanescentes convocados na forma do inciso 16.4.

## 17. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

17.1 Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

17.2 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.

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

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

17.5 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.

17.6 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.

17.7 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.

17.8 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.

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

17.10 O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico [www.compras.rj.gov.br](http://www.compras.rj.gov.br).

17.11 **Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:**

17.11.1	ANEXO I - Termo de Referência
---------	-------------------------------

17.11.2	ANEXO II - Minuta de Termo de Contrato
17.11.3	ANEXO III - Estudo Técnico Preliminar
17.11.4	ANEXO IV - Documentação exigida para Habilitação
17.11.5	ANEXO V - Orçamento estimado
17.11.6	ANEXO VI - Modelo de apresentação da proposta
17.11.7	ANEXO VII - Cumprimento de exigências legais
17.11.8	ANEXO VIII - Informações necessárias à Contratação
17.11.9	ANEXO IX - Ficha de Declaração para Crédito em Conta

Rio de Janeiro, ..... de ..... de 2025.

\_\_\_\_\_  
**ORDENADOR DE DESPESAS**

Elaborado por :  
**CLAUCIA CONCEIÇÃO COSTA - TEN CEL BM**  
Setor de Licitações da SEDEC/ CBMERJ  
Id Funcional: 615575-8



Documento assinado eletronicamente por **Aline de Oliveira Nascimento, Diretora**, em 27/03/2025, às 10:42, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento nos art. 28º e 29º do [Decreto nº 48.209, de 19 de setembro de 2022](#) e no art. 4º do [Decreto nº 48.013, de 04 de abril de 2022](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [http://sei.rj.gov.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=6](http://sei.rj.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=6), informando o código verificador **96215300** e o código CRC **CFF72190**.

## ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

- Conforme documento SEI nº 92233298



Governo do Estado do Rio de Janeiro  
Secretaria de Estado de Defesa Civil  
Superintendência de Saúde

### TERMO DE REFERÊNCIA

#### PARA A AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE COZINHA E PADARIA DO HOSPITAL CENTRAL ARISTARCHO PESSOA

#### 1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

O presente Termo de Referência tem por objeto a aquisição de Equipamentos de Cozinha e Padaria para produção de refeições nutricionalmente equilibradas para os pacientes internados e seus acompanhantes, funcionários de empresas terceirizadas e Bombeiros Militares que trabalham no Hospital Central Aristarcho Pessoa (HCAP), conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

A construção deste documento teve como base o Estudo Técnico Preliminar (74069593). E sua retificação foi motivada pelo acatamento das observações pontuadas no Despacho (91436711).

##### 1.1 Descrição do objeto

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

As especificações dos equipamentos estão de acordo com o catálogo SIGA/RJ, que está regulamentado no âmbito do Estado do Rio de Janeiro através do Decreto Estadual nº 49.193/2024.

*"O SIGA é o sistema informatizado desenvolvido para o processamento e o registro das operações das contratações públicas do Poder Executivo do Estado do Rio de Janeiro, que compreende as principais funcionalidades:*

*1 - catálogo de Materiais e Serviços; (...)." (art. 2º do Decreto Estadual RJ nº 49.193/2024)*

## 1.2 Memória de cálculo

A definição dos equipamentos e os quantitativos solicitados, foram inspirados na Memória de Cálculo de refeições preparadas no HCAP e nas justificativas apresentadas no ETP e também neste TR.

Os quantitativos previstos foram calculados através dos consumo médio anual de refeições servidas, durante os anos de 2021, 2022 e 2023, que motiva a necessidade e o desgaste dos equipamentos existentes.

Os pacientes internados recebem 5 refeições/dia: desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia. Os não pacientes que são do grupo dos militares de serviço e no expediente além dos acompanhantes, recebem 4 refeições/dia café da manhã, almoço, lanche e o jantar e os funcionários terceirizados da empresa de serviços gerais, recebem 1 refeição/dia o almoço.

Conforme os dados abaixo, o HCAP produz, em média 255 mil refeições por ano/ 21.250 refeições por mês.

**Tabela I:** Quantitativo anual de refeições servidas de 2021 à 2023

ANO	REFEIÇÃO PACIENTE	REFEIÇÃO MILITARES, ACOMPANHANTES E TERCEIRIZADOS	TOTAL REFEIÇÕES
2021	101.347	145.263	246.610
2022	101.266	145.921	247.187
2023	94.536	176.446	270.982
<b>TOTAL</b>			<b>764.779</b>

A cozinha (UAN), está localizada no pavimento térreo, funciona 24 horas/dia, preparando e distribuindo para os pacientes internados as dietas classificadas em normal, branda, pastosa, sem resíduo, semi líquida, líquida e líquida de prova. As mesmas são oferecidas 6 vezes ao longo do dia e distribuídas no desjejum às 6:30h, colação 9h, almoço 11h, lanche 14h, jantar 17h, ceia 21h. É utilizado o sistema centralizado: nele a refeição é preparada, porcionada e identificada na própria cozinha.

Para os militares de serviço e do expediente, além dos acompanhantes de pacientes, são distribuídas 5 refeições por dia: desjejum, almoço, lanche, jantar e ceia. Com relação aos funcionários terceirizados, são distribuídas 3 refeições por dia: desjejum, almoço e jantar.

As áreas que compõe a UAN são:

- \* Área de recebimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis e de materiais;
- \* Área de armazenamento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis e de materiais;
- \* Área de corte de carnes refrigerada;
- \* Câmara Frigorífica;
- \* Área de pré-preparo de alimentos, onde é realizada a preparação de saladas, sobremesas e sucos;
- \* Área de preparo de alimentos, que é composta por cozinha geral e dietética. É responsável pela cocção dos alimentos destinados a todos os usuários que são contemplados com a alimentação servida no HCAP.
- \* Área de porcionamento de alimentos para distribuição:
  - 1) Pacientes internados e acompanhantes: são realizados os porcionamentos das quentinhas com os alimentos/preparações que irão compor a dieta do dia;
  - 2) Militares de serviço/expediente e funcionários de empresas terceirizadas: os próprios se servem nos refeitórios (balcões térmicos) com o apoio dos garçons.
- \* Área de lavagem de louças e utensílios utilizados na cozinha;
- \* Padaria
- \* Copa para apoio no serviço relativo à alimentação de pacientes.

A aquisição dos equipamentos de cozinha e padaria permitirá que todas as etapas envolvidas na produção e distribuição de refeições sejam cumpridas dentro dos padrões de qualidade e de tempo preconizados, o que possibilita o alcance de uma alimentação de qualidade sensorial e microbiológica, além de atendimento dentro dos horários previstos.

Na rotina de uma UAN, o dimensionamento inadequado e/ou ausência de equipamentos ocasionam quebra nos processos rotineiros de manipulação/confeção dos alimentos, podendo gerar antecipações ou atrasos em ações de pré-preparo, preparo e porcionamento, que afetam diretamente os aspectos sensoriais, de qualidade sanitária e efetividade de produção da quantidade necessária de refeições.

Cabe aclarar, que os equipamentos existentes no HCAP têm mais de 12 anos de uso. Portanto, além de afetar quali-quantitativamente na produção das refeições, traz insegurança e riscos aos profissionais que o manuseiam e a todo o hospital.

Os equipamentos solicitados substituirão os existentes. Salvo, o cilindro de padaria, o mixer, a batedeira de padaria e o processador de alimentos, que passarão a integral o elenco da cozinha e padaria do HCAP.

## QUADRO DE ESPECIFICAÇÃO DOS OBJETOS:

LOTE 01 (EQUIPAMENTOS)				
ITEM	CÓDIGO SIGA	ID SIGA	DESCRIÇÃO	UNIDADE QUANT.
1	7310.027.0007	157426	CHAPA GRELHAR, FUNCIONAMENTO: GAS, TIPO: BIFETEIRA ANTIADERENTE, MATERIAL: ACO INOX, ACABAMENTO: ACO INOXIDAVEL, CABO: N/A, FORMATO: RETANGULAR 1,25CM ~ 1,30CM ALTURA X 1,23 ~ 1,25CM LARGURA X 0,60 ~ 0,70CM COMPRIMENTO, TENSAO: N/A, POTENCIA: N/A, CARACTERISTICAS ADICIONAIS: CHAPA LISA, REFORCADA E INTEIRICA, ACESSORIOS: COLETOR DE GORDURA COM GAVETA E PEDESTAL PARA SUPORTE	UNID 01
2	4430.001.0023	154549	FORNO ELETRICO COZINHA, TENSAO: 220V, MATERIAL: ACO INOX, FUNCOES: ASSAR, GRELHAR, TOSTAR E DOURAR, CAPACIDADE: 2 CAMARAS, GRILL: N/A, POTENCIA: 9600 W, DIMENSAO (L X H X P): 90 X 20 X 70 CM, ACESSORIO: BANDEJA COLETORA DE IMPUREZAS	UNID 01
3	3605.005.0004	128015	FORNO INDUSTRIA PANIFICACAO, MATERIAL: ACO INOX, ACABAMENTO: PINTURA EPOXI, MATERIAL CAMARAS INTERNAS: ACO CARBONO, TIPO: ELETRICO, CAPACIDADE: 5 ASSADEIRAS, LARGURA ASSADEIRA: 580 MM, PROFUNDIDADE ASSADEIRA: 700 MM, MATERIAL VISOR: VIDRO, PRODUCAO: 125 PAES 50G / HORA, TRANSPORTE: 4 RODIZIOS, TENSAO: 220 V, ALTURA: 1550 MM, LARGURA: 980 MM, PROFUNDIDADE: 870 MM, ACESSORIOS: CABO ELETRICO	UNID 01

**LOTE 01 (EQUIPAMENTOS)**

4	7310.009.0043	157392	FOGAO INDUSTRIAL,QUANTIDADE BOCA: 4 BOCAS, COM QUEIMADORES DE 400 MM (DIAMETRO). ESTRUTURA DO FOGÃO EM AÇO INOX. GRELHAS EM MATERIAL FUNDIDO. ALIMENTAÇÃO A GAS COM TUBULAÇÕES NOS DOIS LADOS. POSSUIR BANDEJA COLETORA DE RESÍDUOS, LARGURA: 900MM ~ 1100MM, QUEIMADOR: 02 DUPLOS, 02 SIMPLES, 400 X 400MM, ALTURA: 80 ~ 90 CM, FORNO: SEM., PROFUNDIDADE: 100 ~ 110 CM	UNID	01
---	---------------	--------	--	------	----

**LOTE 02 (EQUIPAMENTOS)**

ITEM	CÓDIGO SIGA	ID SIGA	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANT.
1	7320.041.0003	160801	CARRO BUFFET TERMICO, REFEITORIO/RESTAURANTE,MATERIAL: ACO INOX ESCOVADO AISI 430, DIMENSAO CUBA (C X L): 08 CUBAS DE 1/2GN 325 X 265 MM X 100MM, EM ACO INOX COM PUXADORES E TAMPA, ACABAMENTO: TANQUE EM ACO INOX ISI 304 COM DRENO DAGUA EM BANHO MARIA, COMPOSICAO: CORRE BANDEJA, PROTETOR SALIVAR, RODIZIOS: COM TRAVAMENTO, 04, TENSAO ALIMENTACAO: TERMOSTATO, 110/220V	UNID	02
2	7310.007.0006	107353	BALCAO TERMICO REFRIGERADO REFEITORIO/RESTAURANTE,QUANTIDADE CUBAS: 4 CUBAS, MATERIAL: ACO INOXIDAVEL, DIMENSAO POR CUBA (C X L X H): 530 X 325 X 150 MM, ACABAMENTO: ACO INOXIDAVEL ESCOVADO, COMPOSICAO: COM 1 CORRE-BANDEJAS EM INOX, COM PROTETOR SALIVAR EM VIDRO TEMPERADO, SISTEMA ABERTO, TENSAO: 110/220 V	UNID	02

**LOTE 03 (EQUIPAMENTOS)**

ITEM	CÓDIGO SIGA	ID SIGA	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANT.
1	3920.001.0028	99970	CARRO AUXILIAR / PRATELEIRA / PLATAFORMA,CAPACIDADE: 250KG, TIPO: ABERTO, MATERIAL PLANOS: ACO INOX AISI 304 18.8, NUMERO PLANOS: 03, BORDAS: N/A, DIMENSOES (H X L X C): 1300 X 600 X 900MM, ESTRUTURA: AÇO INOX, ACABAMENTO: N/A, COR: N/A, RODIZIOS / RODA: 2 FIXOS - 2 GIRATORIOS COM FREIO, DIAMETRO RODIZIO / RODA: 4'	UNID	01

**LOTE 04 (EQUIPAMENTOS)**

ITEM	CÓDIGO SIGA	ID SIGA	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANT.
1	6670.009.0025	120300	BALANCA ELETRONICA DIGITAL INDUSTRIAL,MATERIAL ESTRUTURA: ACO CARBONO, MEDIDAS PLATAFORMA: 50 X 50 CM, ACABAMENTO: PINTURA ELETROSTATICA, DISPLAY: LED, MATERIAL PLATAFORMA: ACO CARBONO, CAPACIDADE: 150 KG, DIVISAO: 50 G, SENSIBILIDADE: MEDIA, TENSAO: 110/220 V, INTERFACE: RS-232, ALTURA: COLUNA 80 CM, OPCIONAIS: COM COLUNA, LARGURA: 50 CM, COMPRIMENTO: 50 CM	UNID	01
2	6670.009.0011	93170	BALANCA ELETRONICA DIGITAL,SISTEMA: ELETRONICA DIGITAL, RESOLUCAO: 2 G, CAPACIDADE: 15 KG, DISPLAY: DIGITAL DUPLO CRISTAL LÍQUIDO -LCD, FUNCOES: PESAGEM, MEDIDAS PRATO: N/A, ALTURA: 210MM, LARGURA: 405MM, PROFUNDIDADE: 330MM, TENSAO: 110V, ACESSORIOS: PRATO EM AÇO INOX IDÁVEL,	UNID	01

**LOTE 05 (EQUIPAMENTOS)**

ITEM	CÓDIGO SIGA	ID SIGA	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANT.
1	7320.039.0004	153475	EXTRATOR SUCO,CAPACIDADE: 50 L, VELOCIDADE: 4, POTENCIA: 500 W, MATERIAL CORPO: ACO INOX, ALIMENTACAO: 110/220 V, ACESSORIOS / COMPONENTES: FILTRO, PENEIRA, JARRA, COPO,	UNID	02
2	7320.018.0020	176027	PROCESSADOR ALIMENTO, MULTIUSO (UTENSILIO COZINHA),MATERIAL: ACO INOX, COR: INOX, CAPACIDADE RECIPIENTE: 250 Kg/h, VELOCIDADES: 375 RPM, TENSAO: 110 / 220 V, ACESSORIO: 6 DISCOS,	UNID	01
3	7320.014.0025	168959	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL,FUNCOES: ALTA ROTACAO, CAPACIDADE: 2L, MATERIAL CORPO: ACO INOX, DIMENSAO (H X L X P): 45-55 X 13-23 X 13-23 CM, ACABAMENTO CORPO: ACO INOX, POTENCIA: 800-1000W, COR CORPO: INOX, TENSAO: 110/220V,	UNID	02
4	7320.014.0021	157399	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL,FUNCOES: 03 VELOCIDADES, CAPACIDADE: 4 L, MATERIAL CORPO: ACO INOX, DIMENSAO (H X L X P): 400 ~ 500 X 200 ~250 X 200 ~250 MM, ACABAMENTO CORPO: ACO INOX, POTENCIA: 0,5 CV, COR CORPO: INOX, TENSAO: 110/220 V	UNID	02
5	7310.001.0014	60640	CAFETEIRA ELETRICA,FUNCOES: 2 TORNEIRAS; FUNCIONAMENTO AUTOMATICO, TERMOSTATO COM REGULAGEM DE TEMPERATURA, COR: N/A, PRODUCAO: 10 L, POTENCIA: N/D, TENSAO: 127 V, MATERIAL CORPO: ACO INOX	UNID	01
6	7320.040.0003	168247	MIXER, TRITURADOR ALIMENTOS, TIPO: INDUSTRIAL, MATERIAL: ACO INOX, VELOCIDADE: 02, POTENCIA: 600 W, TENSAO: 127 V, NUMERO LAMINAS: 04, ACESSORIOS: N/A, CARACTERISTICAS ADICIONAIS: TRANSMISSAO DESMONTAVEL DE ACO INOX	UNID	01

**LOTE 06 (EQUIPAMENTOS)**

ITEM	CÓDIGO SIGA	ID SIGA	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANT.
1	4110.004.0104	168920	REFRIGERADOR FREEZER DOMESTICO/COMERCIAL,POSICAO: FREEZER VERTICAL, CAPACIDADE: 572L, ACABAMENTO: PINTURA EPOXI NA COR BRANCA, TENSAO: BIVOLT 110/220, QUANTIDADE PORTA: 1 PORTA, ACESSORIO: RODIZIOS, PRATELEIRAS REGULAVEIS, FAIXA TEMPERATURA -18 A -22°C, DRENO, ILUMINACAO INTERNA, TERMOSTATO AJUSTAVEL, TIPO ABERTURA PORTA: COM PUXADOR, DIMENSAO (H X L X P): 2075MM X 675MM X 850MM, TIPO PORTA: PORTA DE VIDRO DUPLO ANTIEMBACANTE, DEGELO: AUTOMATICO (FROST FREE)	UNID	01
2	4110.007.0127	157376	REFRIGERADOR, GELADEIRA,CAPACIDADE TOTAL: 350-450L, ACABAMENTO: ACO INOXIDAVEL, MODELO: UMA PORTA DE VIDRO, MODELO PORTA: VIDRO ANTIEMBACANTE, TENSAO: BIVOLT 110/220V, ACESSORIOS: PRATELEIRAS COM 03 NIVEIS, ARAMADAS, REGULAVEIS E INCLINAVEIS, QUANTIDADE PORTAS: 01, DEGELO: AUTOMATICO, SISTEMA FROST FREE,	UNID	01

**LOTE 06 (EQUIPAMENTOS)**

3	4110.004.0024	58314	REFRIGERADOR FREEZER DOMESTICO/COMERCIAL, POSICAO: HORIZONTAL, CAPACIDADE: 546 L, ACABAMENTO: BRANCO, TENSAO: 110v, QUANTIDADE PORTA: 2 PORTAS, ACESSORIO: DRENO FRONTAL, TIPO ABERTURA PORTA: BALANCEADA, DEGELO: AUTOMATICO	UNID	01
---	---------------	-------	---	------	----

**LOTE 07 (EQUIPAMENTOS)**

ITEM	CÓDIGO SIGA	ID SIGA	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANT.
1	3590.009.0017	157880	MAQUINA PRODUCAO GELO, MATERIAL: ACO INOX, CAPACIDADE PRODUCAO/DIA: 90 ~ 100 KG POR DIA, CAPACIDADE ARMAZENAMENTO GELO: 25 ~ 35 KG, TENSAO: 110 / 220 V, DIMENSAO (L X H X P): 89 X 111 X 54 CM, ACESSORIO: SENSORES INDICATIVOS DE RESERVATORIO CHEIO, FALTA DE AGUA E MECANISMOS ESPECIAIS DE PROTECAO DE PROBLEMA DURANTE A FABRICACAO DO GELO; ALIMENTACAO AUT,	UNID	01

**LOTE 08 (EQUIPAMENTOS)**

ITEM	CÓDIGO SIGA	ID SIGA	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANT.
1	3605.003.0005	123903	BATEDEIRA INDUSTRIAL, MATERIAL: ACO INOX, ACABAMENTO: ACO INOX, MATERIAL TACHO: ACO INOX, CAPACIDADE: 5 L, POTENCIA MOTOR: 0,5 CV, TENSAO: 110/220 V, BATEDOR: 1 BATEDOR, ACESSORIOS: BATEDOR ASPIRAL, BATEDOR GLOBO, BATEDOR RAQUETE, GRADE PROTECAO	UNID	01
2	3605.001.0005	128012	ARMARIO CRESCIMENTO PAO, ALTURA: 1980 MM, LARGURA: 650 MM, PROFUNDIDADE: 820 MM, MODELO PORTA: PUXADORES, CAPACIDADE BANDEJAS: 20 BANDEJAS, LARGURA BANDEJA: 650 MM, MATERIAL BANDEJA: ACO INOX, COMPRIMENTO BANDEJA: 70 CM	UNID	02
3	3605.004.0002	128013	CILINDRO INDUSTRIAL MOTORIZADO MASSAS, MATERIAL ESTRUTURA: ACO INOX, GABINETE: FECHADO, MATERIAL MESA: ACO INOX, TRANSMISSAO CILINDRO: CORREIA, CORRENTE, ROLAMENTOS BLINDADOS, DIAMTERO ROLO: 30 MM, COMPRIMENTO ROLO: 50 MM, POTENCIA: 1,5 CV, CAPACIDADE: 2 KG, ALTURA: 570 MM, LARGURA: 520 MM, COMPRIMENTO: 500 MM	UNID	01
4	3605.017.0002	134082	DIVISORA MASSA, MATERIAL: ACO INOXIDAVEL, CAVALETE: ACO CARBONO, ACABAMENTO: PINTURA, ACIONAMENTO: MANUAL, CAPACIDADE PRODUCAO: 3,00 KG, CARACTERISTICAS CONSTRUTIVAS: BASE PRENSADORA, COLUNA, CREMALHEIRA,	UNID	01
5	3605.007.0004	157810	MODELADORA PAES, MATERIAL GABINETE: ACO INOXIDAVEL, TENSAO: 127/220 V, VELOCIDADE: 365 RPM	UNID	01

**ATENÇÃO:** em caso de divergência entre as descrições e especificações constantes do catálogo do siga e no presente TR deverão prevalecer as descrições deste último.

**Características Complementares dos Objetos**

Os requisitos de segurança, qualidade, durabilidade e funcionalidade são essenciais para a aquisição dos equipamentos em questão, tais como:

- Todas as partes metálicas deverão estar isentas de rebarbas e arestas cortantes.
- Todas as soldas utilizadas nos componentes deverão possuir superfície lisa e homogênea, não devendo apresentar pontos cortantes, superfícies ásperas ou escórias.
- Elementos de fixação expostos, parafusos e arruelas deverão possuir proteção adequada contra corrosão/oxidação.
- **Critérios para aceitação e recebimento definitivo dos objetos (equipamentos):**
  - 1- Os equipamentos deverão advir de fabricantes licenciados pelos Órgãos de Controle/ Agências Reguladoras. As matérias-primas utilizadas na fabricação dos equipamentos devem atender às normas técnicas específicas para cada material, conforme abaixo:
  - NR 12- ANVISA- Norma Regulamentadora e seus anexos: que definem referências técnicas, princípios fundamentais e medidas de proteção para resguardar a saúde e a integridade física dos trabalhadores e estabelece requisitos mínimos para a prevenção de acidentes e doenças do trabalho nas fases de projeto e de utilização de máquinas e equipamentos, e ainda à sua fabricação, importação, comercialização, exposição e cessão a qualquer título, em todas as atividades econômicas.
  - Resolução da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 – Regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação.
  - Portaria Inmetro nº 148, de 28 de março de 2022, que aprova os requisitos de avaliação da conformidade para aparelhos eletrodomésticos e similares - consolidado.
  - 2- Certificado de Registro do Produto emitido pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária ou cópia da publicação do registro no Diário Oficial da União (para os equipamentos tenham relação direta com a manipulação de alimentos).
  - 3- Resolução da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, RDC nº 20 de 22 de março de 2007 – Regulamento técnico sobre disposições para embalagens, revestimentos, utensílios, tampas e equipamentos metálicos em contato com alimentos).
  - 4- Os equipamentos que se enquadram nas categorias de produtos que obrigatoriamente precisam de certificação do Inmetro, DEVEM possuir o selo de certificação. Ou documento comprobatório equivalente.  
Endereço eletrônico INMETRO: [Categoria](#)
  - 5- Os equipamentos classificados como eletrodomésticos  
Resolução – CONAMA nº 20 de 07/12/1994 - Institui o Selo Ruído, como forma de indicação do nível de potência sonora, medido em decibel - dB(A), de uso obrigatório a partir desta Resolução para aparelhos eletrodomésticos, que venham a ser produzidos, importados e que gerem ruído no seu funcionamento.
  - 6- Os equipamentos de cozinha devem atender a normas de segurança e qualidade, como as normas da ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas) e, em alguns casos, o INMETRO (Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia) para garantir que os produtos estão em

conformidade.

### 1.3 Instrumentos de planejamento

O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2025, conforme consta das informações básicas desse Termo de Referência. Número DFD: 166100/2025/000259.

## 2. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

### 2.1 Parcelamento do objeto

Esta contratação será parcelada em lotes. Uma vez que o parcelamento em itens, dadas as características técnicas do objeto e econômicas para a corporação, comprometeria o conjunto, a padronização dos equipamentos e levaria a mais custos administrativos; com a formalização de mais contratos e sua consequente necessidade de fiscalização e gestão.

### 2.2 Forma de Fornecimento

O fornecimento do objeto será integral, efetuado em remessa única no local de entrega, com a sugestão do cronograma abaixo, contados a partir do recebimento da Nota de empenho.

PARCELA	COMPOSIÇÃO DA PARCELA	PRAZO DE ENTREGA APÓS SER ADQUIRIDO
LOTE 1	1. Chapa de grelhar 2. Forno elétrico de cozinha 2 câmaras 3. Forno industrial de panificação 4. Fogão industrial a gás c/ 4 bocas 400x400	Até 30 dias
LOTE 2	1. Carro buffet térmico - refeitório restaurante 2. Balcão térmico refrigerado - refeitório restaurante	Até 60 dias
LOTE 3	1. Carro auxiliar aberto para transporte de refeições - 3 planos	Até 45 dias
LOTE 4	1. Balança eletrônica industrial 150kg 2. Balança eletrônica digital 15kg	Até 30 dias
LOTE 5	1. Extrator de suco 2. Processador de alimentos 3. Liquidificador industrial 2L 4. Liquidificador industrial 4L 5. Cafeteira elétrica 6. Mixer	Até 30 dias
LOTE 6	1. Refrigerador geladeira 572L 2. Refrigerador geladeira 350 a 450L 3. Refrigerador freezer horizontal 546L	Até 45 dias
LOTE 7	1. Máquina de produção de gelo	Até 60 dias
LOTE 8	1. Batedeira industrial 2. Armário crescimento de pão 3. Cilindro industrial motorizado 4. Divisora de massa 5. Modeladora de pão	Até 30 dias

- O armazenamento e o transporte dos produtos deverão atender às especificações técnicas como controle de temperatura, calor, umidade e luz, determinadas pelas Agências de Controle, sob pena de devolução em caso de não conformidade;
- A embalagem deverá oferecer completa proteção ao produto em função das condições de armazenamento, acesso, movimentação e manuseio do produto nas dependências do licitante e descarga no local;
- Os produtos devem conter, em suas embalagens, informações claras e de fácil leitura a respeito de seu nome, composição, lote, datas de fabricação e validade, CNPJ, nome e endereço do fabricante, condições de armazenamento e quantidade ou volume;
- Produtos importados devem estar devidamente registrados e rotulados em conformidade com as normas sanitárias e de importação;
- Será rejeitado no todo ou em parte, o fornecimento executado em desacordo com as condições estabelecidas neste termo, ficando a Licitante vencedora obrigada a substituir os equipamentos recusados no prazo de 05 (cinco) dias a contar da notificação expedida pela unidade recebedora, sob pena de aplicação das penalidades previstas na Lei.
- Os bens devem estar acompanhados do manual do usuário, com uma versão em português, e da relação da rede de assistência técnica autorizada que atenda no Estado do Rio de Janeiro.
- Quando da entrega, o produto deverá estar em perfeitas condições e as embalagens não danificadas e adequadas para proteger o conteúdo contra danos durante o transporte.
- As Licitantes vencedoras garantirão a qualidade do produto proposto, obrigando-se a repor aquele que apresentar defeito, imediatamente após a notificação, sem ônus adicional ao contratante.
- 

### 2.3 Local de entrega

Os equipamentos deverão ser entregues no Almoxarifado Geral do CBMERJ: Rua Bartolomeu de Gusmão, 850, São Cristóvão, Rio de Janeiro – localizado no Centro de Suprimento e Manutenção de Material Operacional (CSM),

Horário da entrega: das 08:00 horas às 17:00 horas.

#### 2.3.1 Local de Instalação

Os equipamentos deverão ser instalados na cozinha do Hospital Central Aristarcho Pessoa: Av. Paulo de Frontin, 876 - Rio Comprido, Rio de Janeiro - RJ, 20261-243.

Mediante agendamento prévio com a chefia do setor: Responsável técnico Ten Coronel Gisele Mendonça (21) 99678-9914.

O transporte dos equipamentos do Almoxarifado Geral do CBMERJ para o HCAP será realizado em veículos da corporação.

## 2.4 Recebimento

Os bens serão recebidos provisoriamente no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, por militar designado, responsável pelo acompanhamento e fiscalização do recebimento, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência.

Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com a amostra aprovada ou após o recebimento provisório, o responsável pela execução e/ou fiscalização constatar que o objeto foi executado em desacordo com o especificado, que anotará em registro próprio as ocorrências e determinará o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados. Devendo ser substituídos no prazo de até 30 (trinta) dias corridos, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades;

O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 15 dias corridos, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado;

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;

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

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

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;

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;

Os produtos cujo padrão de qualidade e desempenho esteja em desacordo com as especificações técnicas do Termo de Referência ou com a amostra será recusado pelo militar designado oficialmente como responsável, que anotará em registro próprio as ocorrências e determinará o que for necessário à regularização das faltas observadas. No que exceder à sua competência, comunicará o fato à autoridade superior, em 5 (cinco) dias, para ratificação.

## 2.5 Amostras

Havendo o aceite da proposta quanto ao valor e à qualificação técnica, as empresas classificadas em primeiro lugar deverão apresentar **amostra documental**.

As amostras deverão ser entregues no setor da Diretoria Geral de Apoio Financeiro (DGAF) no Quartel Central do Corpo de Bombeiros sito a Praça da República nº 45- Centro e/ou para o endereço eletrônico: [licita.sedec@gmail.com](mailto:licita.sedec@gmail.com) . sendo que a empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.

As amostras apresentadas para análise deverão estar corretamente identificadas com o nome do licitante responsável pelo envio, acompanhada do respectivo documento que comprove seu processo de fabricação e demonstre conter as características especificadas.

No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas, a proposta será recusada.

- **Análise** - A amostra será submetida a uma análise pelo setor técnico responsável do HCAP, para comprovar sua conformidade com as especificações descritas neste TR.
- A equipe técnica terá o prazo de 15 dias corridos para analisar a amostra documental.
- Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema, no prazo de 10 dias corridos a contar do recebimento da amostra.

Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), será analisada a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes neste Termo de Referência.

Após a divulgação do resultado final do certame, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos fornecedores no prazo de 30 dias corridos, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.

Os interessados deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, os manuais impressos em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for o caso.

As amostras apresentadas para a verificação da conformidade não serão contabilizadas como item de entrega.

## 2.6 Pagamento

A CONTRATANTE se obriga a efetuar o pagamento à CONTRATADA à vista, até 30 (trinta) dias após atesto na Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente.

## 2.7 Boas práticas ambientais

A CONTRATADA deverá adotar as seguintes medidas:

- Uso de recursos naturais de forma racional;
- Aplicação de métodos que visam a manutenção da biodiversidade;
- Adoção de sistemas de reciclagem de resíduos sólidos;
- Utilização sustentável de recursos naturais;
- Utilização de produtos que provocam o mínimo possível de impacto ambiental;
- Todos os processos, atividades e serviços deverão ser realizados com base na preservação do meio ambiente, respeitando a saúde e segurança dos colaboradores, clientes, fornecedores, comunidade e partes interessadas.

## 2.8 Logística Reversa

A descontinuidade dos equipamentos será da seguinte forma:

1-desligamento do equipamento ;

2- desinstalação do equipamento : desligados, desconectados das redes e devem ser desinstalados (cabos) e ter removida sua fixação a suportes, assoalhos, paredes, etc;

- 3- desmontagem dos equipamentos, quando couber;
- 4- embalagem: suas partes serão embaladas de forma técnica, em caixas ou caixotes;
- 5- transporte: será transportado em veículo próprio da corporação e encaminhado até o setor de patrimônio.

O Setor de Patrimônio da corporação, providenciará toda a parte de identificação e cadastro; para posteriormente adotar as medidas Legais para o desfazimento.

### 3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

#### 3.1 Garantia Contratual

Com fulcro no art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/21, a solicitação da garantia poderá ser exigida em casos específicos visando o esmero cumprimento das obrigações contratuais sem gerar prejuízos institucionais.

Analisado o caso concreto, esta Administração avaliou não ser imperiosa a solicitação de garantia contratual em razão de se tratar de objeto de baixa complexidade.

Neste tocante, a inclusão de garantia contratual oneraria o objeto sem a devida justificativa, além de exigir a adoção de outros procedimentos administrativos que retardariam de forma desarrazoada a futura aquisição.

#### 3.2 Documentos de habilitação

##### Habilitação jurídica

- a) cédula de identidade e CPF dos sócios ou diretores;
- b) registro Comercial, no caso de empresário pessoa física;
- c) ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades empresárias, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores, com todas as alterações ou consolidação respectiva;
- d) inscrição do Ato Constitutivo, no caso de sociedade simples, acompanhada de prova de diretoria em exercício;
- e) decreto de Autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;
- f) a sociedade simples que não adotar um dos tipos regulados nos artigos 1.039 a 1.092 da Lei Federal nº 10.406/2002, deverá mencionar, no contrato social, por força do artigo 997, inciso VI, as pessoas naturais incumbidas da administração;
- g) ata da respectiva fundação, e o correspondente registro na Junta Comercial, bem como o estatuto com a ata da assembleia de aprovação, na forma do artigo 18 da Lei nº 5.764/71, em se tratando de sociedade cooperativa.

##### Habilitação fiscal, social e trabalhista

- a) prova de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);
- b) a inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- c) prova de regularidade perante a Fazenda Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante, que será realizada da seguinte forma:
  - c.1) Fazenda Federal: apresentação de Certidão Conjunta Negativa de Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, ou Certidão Conjunta Positiva com efeito negativo, expedida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), que abrange, inclusive, as contribuições sociais previstas nas alíneas a a d, do parágrafo único, do art. 11, da Lei nº 8.212, de 1991;
    - c.1.1) O licitante poderá, em substituição à certidão mencionada na alínea c.1, apresentar as seguintes certidões conjuntamente, desde que tenham sido expedidas até o dia 2 de novembro de 2014 e estejam dentro do prazo de validade nelas indicados: Certidão Negativa de Débito ou a Certidão Positiva com efeito negativo referente à Contribuição Previdenciária e às de Terceiros, expedida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e a Certidão Conjunta Negativa de Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, ou Certidão Conjunta Positiva com efeito negativo, expedida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN);
    - c.2) Fazenda Estadual: apresentação da Certidão Negativa de Débitos, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa, do Imposto sobre Operações relativas à Circulação de Mercadorias e sobre Prestações de Serviços de Transporte Interestadual, Intermunicipal e de Comunicação - ICMS, expedida pela Secretaria de Estado de Fazenda, ou, se for o caso, certidão comprobatória de que o licitante, em razão do objeto social, está isento de inscrição estadual;
      - c.2.1) caso o licitante esteja estabelecido no Estado do Rio de Janeiro, a prova de regularidade com a Fazenda Estadual será feita por meio da apresentação da Certidão Negativa de Débitos, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa, expedida pela Secretaria de Estado de Fazenda e Certidão Negativa de Débitos em Dívida Ativa, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa, expedida pela Procuradoria Geral do Estado ou, se for o caso, certidão comprobatória de que o licitante, em razão do objeto social, está isento de inscrição estadual;
      - c.3) Fazenda Municipal: apresentação da Certidão Negativa de Débitos, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa, do Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza - ISS, ou, se for o caso, certidão comprobatória de que o licitante, em razão do objeto social, está isento de inscrição municipal;
    - d) Certificado de Regularidade do FGTS – CRF.

Na hipótese de cuidar-se de microempresa ou de empresa de pequeno porte, na forma da lei, não obstante a obrigatoriedade de apresentação de toda a documentação habilitatória, a comprovação da regularidade fiscal e trabalhista somente será exigida para efeito de assinatura da Ata de Registro de Preço, caso se sagre vencedora na licitação.

Caso a documentação apresentada pela microempresa ou pela empresa de pequeno porte contenha alguma restrição, lhe será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados da declaração do vencedor do certame (no momento imediatamente posterior à fase de habilitação), para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas que tenham efeito negativo.

O prazo acima poderá ser prorrogado por igual período, mediante requerimento do interessado, a critério exclusivo da Administração Pública.

A não regularização da documentação no prazo estipulado implicará a decadência do direito à contratação, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na Lei nº 14.133/21.

##### Habilitação Econômico-Financeira

Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação ([art. 5º, inciso II, alínea “c”, da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021](#)), ou de sociedade simples;

Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - [Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II](#));

Balço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando.

### **Habilitação Operacional**

Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e semelhante em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

### **3.3 Transferência de conhecimento**

Tendo em vista as características da aquisição de bens, existe a necessidade treinamento para os seguintes equipamentos:

LOTE	ITEM	EQUIPAMENTO
1	2	Forno elétrico de cozinha 2 câmaras
1	3	Forno industrial de panificação
2	1	Carro buffet térmico
2	2	Balcão térmico refrigerado
8	3	Cilindro industrial motorizado para massas

A CONTRATADA é responsável pela instrução do uso dos equipamentos aos profissionais do setor (Nutricionistas, Cozinheiros, Auxiliares de cozinha, Copeiras, Garçons e Padeiro) em até 10 dias após a instalação.

O treinamento será ministrado gratuitamente de forma presencial, por profissional designado pela empresa, com a periodicidade necessária para contemplar todos os profissionais do serviço de cozinha e padaria. Sem ônus à contratante.

O agendamento prévio deverá ser feito juntamente à chefia da UAN pelo telefone: (21) 99678-9914 Ten Cel Gisele Mendonça.

### **3.4 Obrigações da contratada**

- Em sua existência, o contrato deverá ser executado, fielmente, de acordo com as cláusulas avençadas, nos termos do instrumento convocatório, do Termo de Referência, do cronograma de execução do contrato e da legislação vigente, respondendo o inadimplente pelas conseqüências da inexecução total ou parcial;
- Efetuar a entrega dos materiais em perfeitas condições, conforme descrição desse Termo de Referência, acompanhado da respectiva nota fiscal constando detalhadamente as indicações de fabricante, tipo, procedência;
- Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do produto, de acordo com os artigos 12, 13, 18 e 26, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- Atender prontamente a quaisquer exigências da Administração, inerentes ao objeto da presente licitação;
- Comunicar à Administração, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- Quando da entrega, os produtos deverão estar em perfeitas condições, as embalagens não danificadas;
- Entregar o objeto do contrato sem qualquer ônus para o CONTRATANTE, estando incluído no valor do pagamento todas e quaisquer despesas, tais como tributos, frete, seguro e descarregamento das mercadorias;
- Na entrega do equipamento deverão ser entregues as seguintes documentações em mídia impressa e digital: Manual de operações em português em mídia impressa e encadernada; relação de acessórios compatíveis com o equipamento.
- Na apresentação das propostas deverão ser apresentados catálogos referentes ao modelo ofertado contendo inclusive dados dimensionais e de acabamento;
- A **CONTRATADA** declara, antecipadamente, aceitar todas as condições, métodos e processos de inspeção, verificação e controle adotados pela fiscalização, obrigando-se a fornecer todos os dados, elementos, explicações, esclarecimentos e comunicações de que esta necessitar e que forem julgados necessários ao desempenho de suas atividades;
- A **CONTRATADA** é responsável por danos causados ao **CONTRATANTE** ou a terceiros, decorrentes de culpa ou dolo na execução do contrato, não excluída ou reduzida essa responsabilidade pela presença de fiscalização ou pelo acompanhamento da execução por órgão da Administração;
- A **CONTRATADA** é responsável por encargos trabalhistas, inclusive decorrentes de acordos, dissídios e convenções coletivas, previdenciários, fiscais e comerciais oriundos da execução do contrato, podendo o **CONTRATANTE**, a qualquer tempo, exigir a comprovação do cumprimento de tais encargos, como condição do pagamento dos créditos da **CONTRATADA**.
- A garantia do fabricante deve ser de no mínimo de 12 meses (ou superior quando oferecido pelo fabricante), contados da data de instalação do equipamento (quando couber) ou da data do recebimento definitivo do equipamento (quando não couber a instalação).
- Assistência técnica e manutenção: presencial em no máximo 48 horas, após a identificação e solicitação de reparo, durante todo o período de garantia e remota imediata;
- Fornecer e responsabilizar-se pelo transporte e todo material de consumo, peças e equipamentos necessários ao desempenho do serviço objeto deste Termo de Referência, os quais deverão ser de primeira qualidade e originais;
- Responsabilizar-se pela instalação dos equipamentos no local pré-determinado neste Termo de Referência;
- Responsabilizar-se pelo treinamento dos profissionais envolvidos (in loco) junto à chefia da UAN;
- Declaração original, do fabricante ou representante oficial (comprovado através de documentação), de que o equipamento ofertado é novo.
- Declaração original, do fabricante ou representante oficial de que a assistência técnica será prestada diretamente pelo fabricante.
- Declaração original, do fabricante ou representante oficial registrado (comprovado através de documentação), de que o equipamento ofertado é de fabricação seriada da empresa e de que as peças de reposição estão disponíveis no mercado por um prazo não inferior a 10 anos. Entretanto, a empresa poderá ofertar aparelho similar ou superior ao cotado desde que mantenha este prazo exigido de disponibilidade de peças.
- Manutenção preventiva e corretiva durante a garantia: manutenções preventivas de acordo com o manual do equipamento.
- Fornecimento de todos os cabos, conectores, acessórios indispensáveis ao funcionamento do equipamento;
- Substituição do produto, sem ônus adicional para a administração, caso o mesmo apresente defeitos de fabricação ou divergências com as especificações fornecidas no ato da entrega ao CBMERJ.

- Ficará sob a responsabilidade da Contratada o transporte interno no hospital, incluindo içamento, caso necessário, para a instalação do novo aparelho.
- A Contratada deverá disponibilizar um profissional técnico para acompanhar e supervisionar a instalação do equipamento.
- **3.5 Obrigações da contratante**
- Receber a amostra do objeto e avaliar se está de acordo com as especificações deste TR;
- Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade do(s) objeto(s) recebidos com as especificações constantes no TR;
- Efetuar o pagamento a **CONTRATADA** no prazo de até 30 dias após atesto na Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente;
- Não receber o equipamento, no caso de inconformidades;
- Nomear militar (es), para realizar o recebimento do objeto, devendo este (s) fazer anotações e registros de todas as ocorrências em livro próprio, determinando o que for necessário
- Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da CONTRATADA, através de servidores especialmente designados para este fim, de acordo com as condições estabelecidas neste TR;
- Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade do(s) objeto(s) recebido(s) com as especificações constantes do TR;
- A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados;
- A instituição e a atuação da fiscalização não exclui ou atenua a responsabilidade da CONTRATADA, nem a exige de manter fiscalização própria.

### **3.6 Garantia do produto, manutenção e assistência técnica**

- A garantia do fabricante deve ser de no mínimo de 12 meses (ou superior quando oferecido pelo fabricante), contados da data de instalação do equipamento (quando couber) ou da data do recebimento definitivo do equipamento (quando não couber a instalação).
- A garantia do fabricante deve contemplar a manutenção corretiva, preventiva e reposição integral das peças.
- A assistência técnica e manutenção deverá ser realizada de forma presencial em no máximo 48 horas, após a solicitação de reparo, durante todo o período de garantia do fabricante. A assistência remota (quando couber) deve ser feita de forma imediata para os equipamentos.
- Os equipamentos devem vir acompanhados de manuais de instrução (físico ou digital) e catálogo da rede de assistência técnica localizada no Estado do Rio de Janeiro. Ambos em língua portuguesa.
- A empresa deverá fornecer Certificados de Garantia, por meio de documentos próprios, ou anotação impressa ou carimbada na Nota Fiscal;
- No termo de garantia ou equivalente deverá constar de maneira clara e adequada em que consiste a garantia, bem como a forma, o prazo e a indicação dos endereços das empresas que oferecem assistência técnica, o local onde poderá ser exercitado, o ônus a cargo do contratante, devendo ser entregue, devidamente preenchido pelo fornecedor, no ato do fornecimento, acompanhado de manual de instalação e/ou uso do produto, se couber;
- O objeto dessa aquisição deverá estar coberto por garantia total sobre quaisquer defeitos de fabricação;
- Durante o período de garantia, será substituído, no total ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da fabricação, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contados a partir da notificação da CONTRATADA, sem qualquer ônus para o CONTRATANTE.
- A CONTRATADA deverá garantir que os equipamentos estejam livres de defeitos por um período de 12 (doze) meses a partir da data de instalação dos equipamentos (quando couber) ou do recebimento definitivo; e corrigir os defeitos, sem custos de partes, peças, acessórios, mão de obra e tudo o que for necessário para realização a manutenção.
- Substituição do produto, sem ônus adicional para a administração, caso o mesmo apresente defeitos de fabricação ou divergências com as especificações técnicas.

### **3.7 Gestão do contrato**

- 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.
- 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.
- O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
- 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 e do plano complementar de execução da contratada.
- O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).
- O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).
- O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).

### **3.8 Fiscalização do contrato**

- O fiscal 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI);
- O fiscal 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. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º e Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II);
- Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III);
- O fiscal 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV);
- No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V);
- Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV).

## 4. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

### 4.1 Modalidade de licitação, critério de julgamento e modo de disputa

Em conformidade com a Lei Federal 14.133/21 será realizada LICITAÇÃO, na modalidade **PREGÃO**, sob a forma **ELETRÔNICA** do tipo **MENOR PREÇO POR LOTE**, modo de disputa **ABERTO**.

A solução pela modalidade de aquisição apresentada se justifica pela natureza comum do objeto.

Em caso de empate entre duas ou mais propostas, serão obedecidos os critérios de desempate estabelecidos no art.60 da Lei Federal nº 14.133/2021, na sua respectiva ordem. E no art. 17, inciso VII, alínea d do Decreto Estadual RJ nº 48.816/2023.

### 4.2 Participação em regime de consórcio

É prerrogativa do Poder Público, na condição de contratante, a escolha da participação, ou não, de empresas constituídas sob esta forma, com as devidas justificativas, conforme art 15, Lei 14.133/21.

A vedação mitiga a possível prática de infrações contra a ordem econômica por potenciais licitantes que ao invés de atuar como concorrentes no certame, poderiam se unir com o fito de frustrar a competitividade. Logo, a vedação de constituição de empresas em consórcio, para o caso concreto (aquisição), é o que melhor atende ao interesse público, visto prestigiar os princípios da competitividade, economicidade e moralidade.

### 4.3 Subcontratação

Não será permitida a subcontratação do objeto licitatório.

As características comuns do objeto, atestam a viabilidade e a capacidade da empresa para executar o contrato integralmente.

Ao não subcontratar, a empresa mantém um controle mais rigoroso sobre a qualidade do fornecimento prestado, evitando riscos relacionados a terceiros que possam não atender aos padrões exigidos; proporcionando maior conformidade com as normas legais e regulamentares, evitando possíveis sanções.

Ademais, há uma redução dos custos, deviso a uma gestão mais eficiente dos recursos, reduzindo custos operacionais e, conseqüentemente, aumentando a competitividade da proposta.

### 4.4 Da Cota de Exclusividade para ME e EPP

No modo operacional da SEDEC a Pesquisa de Mercado é realizada imediatamente após a realização do TR. Assim, o crivo deste item consta no Relatório Analítico da Pesquisa de Mercado (RAPP), que realizou a busca por potenciais fornecedores e observou os preceitos da Lei Complementar nº 123/2006.

### 4.5 Estimativa do valor da contratação

Frente a manifestação da equipe técnica da Pesquisa de Mercado, emitida através da RAPP (84816729)- estima-se para o presente processo o **valor total de R\$ 193.616,22 R\$ (Cento e noventa e tres mil, seiscentos e dezesseis reais e vinte e dois centavos)**, conforme mapa de preços (SEI - 84793859).

## 5. ADOÇÃO DE ORÇAMENTO SIGILOSO (DECRETO 48.816/23 Art 17, IX)

O custo estimado da contratação **não** possui caráter sigiloso.

## 6. RESPONSÁVEIS PELA ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA

### Redigido por:

**RAFAEL LAURIA DE OLIVEIRA** - Maj BM Méd/QOS/02

RG 32367 ID Func 00615195-7

Chefe do Setor de Apoio à Fase Preparatória das Contratações  
da Superintendência de Saúde

### Comissão de Planejamento:

**Gisele Mendonça Rodrigues da Silva** - Ten Cel BM QOS/Nut/02

RG: 32871 ID Funcional: 615643-6

Nutricionista do HCAP

**Kalil Lucas Ferreira Mariano** - 1º Ten BM Temp/Nut/ 22

RG: 2200057 ID Funcional: 5131631-5

Nutricionista do HCAP

### Aprovado por:

**BRUNO TACCOLA NIEDERMEIER**- CEL BM QOS/MED/00

RG: 28.202 - Id. Funcional: 002647067-5

Subdiretor Operacional de Saúde

**MINUTA CONTRATUAL**

**GOVERNO DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
SECRETARIA DE ESTADO DE DEFESA CIVIL  
DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS**

CONTRATO Nº \_\_\_\_\_ / 2025

**CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS PARA COZINHA E PADARIA DO HCAP, QUE FAZEM ENTRE SI O ESTADO DO RIO DE JANEIRO, PELA SECRETARIA DE ESTADO DE DEFESA CIVIL E**

O ESTADO DO RIO DE JANEIRO, neste ato pelo **CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO**, com sede na Praça da República, nº 45, Centro, na cidade do Rio de Janeiro, no Estado do Rio de Janeiro, inscrita no CNPJ sob nº XXXXXXXXXX, neste ato representada pelo(a) (cargo e nome), portador da Identidade Funcional nº XXXXXXXXXX, doravante denominado CONTRATANTE e XXXXXXXXXX, com sede na XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, inscrita no CNPJ/MF sob o nº neste ato representada por XXXXXXXXXX (nome e função), conforme constitutivos da empresa, doravante denominado CONTRATADO, com fundamento no processo **SEI-270099/000132/2024**, que regerá pelas disposições da Lei nº 14.1333, de 1ª de abril de 2021, e pelos normativos estaduais aplicáveis, todos disponíveis no endereço eletrônico [redelog.rj.gov.br/redelog/legislação-licitacoes/](http://redelog.rj.gov.br/redelog/legislação-licitacoes/), resolvem celebrar o presente instrumento de Contrato, decorrente do instrumento convocatório, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

**CLÁUSULA PRIMEIRA: DO OBJETO**

**1.1** O objeto do presente instrumento é a **Aquisição de Equipamentos de Cozinha e Padaria para produção de refeições nutricionalmente equilibrada com o objetivo de suprir as necessidade alimentares dos pacientes internados e seus acompanhantes, além dos funcionários de empresas terceirizadas e Bombeiros Militares que trabalham no Hospital Central Aristarcho Pessoa (HCAP)**, nas condições estabelecidas no Termo de Referência e nos anexos deste Contrato.

**1.2** Objeto da contratação:

LOTE	ITEM	ID SIGA	ESPECIFICAÇÃO / DESCRIÇÃO	UNIDADE MEDIDA	QUANTIDADE	PREÇO UNITÁRIO
	1.1	157426	<b>CHAPA GRELHAR,</b> FUNCIONAMENTO: GAS, TIPO: BIFETEIRA ANTIADERENTE, MATERIAL: ACO INOX, ACABAMENTO: ACO INOXIDAVEL, CABO: N/A, FORMATO: RETANGULAR 1,25CM ~ 1,30CM ALTURA X 1,23 ~ 1,25CM LARGURA X 0,60 ~ 0,70CM COMPRIMENTO, TENSAO: N/A, POTENCIA: N/A, CARACTERISTICAS ADICIONAIS: CHAPA LISA, REFORCADA E INTEIRICA, ACESSORIOS: COLETOR DE GORDURA COM GAVETA E PEDESTAL PARA SUPORTE, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE  Cód do Item: 7310.027.0007	UN	1	R\$
	1.2	154549	<b>FORNO ELETRICO COZINHA,</b> TENSAO: 220V, MATERIAL: ACO INOX, FUNCOES: ASSAR, GRELHAR, TOSTAR E DOURAR, CAPACIDADE: 2 CAMARAS, GRILL: N/A, POTENCIA: 9600 W, DIMENSAO (L X H X P): 90 X 20 X 70 CM, ACESSORIO: BANDEJA COLETORA DE IMPUREZAS, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE  Cód do Item: 4430.001.0023	UN	1	R\$
<b>LOTE 01</b>	1.3	128015	<b>FORNO INDUSTRIA PANIFICACAO,</b> MATERIAL: ACO INOX, ACABAMENTO: PINTURA EPOXI, MATERIAL CAMARAS INTERNAS: ACO CARBONO, TIPO: ELETRICO, CAPACIDADE: 5 ASSADEIRAS, LARGURA ASSADEIRA: 580 MM, PROFUNDIDADE ASSADEIRA: 700 MM, MATERIAL VISOR: VIDRO, PRODUCAO: 125 PAES 50G / HORA, TRANSPORTE: 4 RODIZIOS, TENSAO: 220 V, ALTURA: 1550 MM, LARGURA: 980 MM, PROFUNDIDADE: 870 MM, ACESSORIOS: CABO ELETRICO  Cód do Item: 3605.005.0004	UN	1	R\$

	1.4	157392	<p><b>FOGAO INDUSTRIAL,</b></p> <p>QUANTIDADE BOCA: 4 BOCAS, COM QUEIMADORES DE 400 MM (DIAMETRO). ESTRUTURA DO FOGÃO EM AÇO INOX. GRELHAS EM MATERIAL FUNDIDO. ALIMENTAÇÃO A GAS COM TUBULAÇÕES NOS DOIS LADOS. POSSUIR BANDEJA COLETORA DE RESÍDUOS, LARGURA: 900MM ~ 1100MM, QUEIMADOR: 02 DUPLOS, 02 SIMPLES, 400 X 400MM, ALTURA: 80 ~ 90 CM, FORNO: SEM., PROFUNDIDADE: 100 ~ 110 CM, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE</p> <p><b>Cód do Item:</b> 7310.009.0043</p>	UN	1	RS
LOTE 02	2.1	160801	<p><b>CARRO BUFFET TERMICO,</b></p> <p>REFEITORIO/RESTAURANTE,MATERIAL: ACO INOX ESCOVADO AISI 430, DIMENSAO CUBA (C X L): 08 CUBAS DE 1/2GN 325 X 265 MM X 100MM, EM ACO INOX COM PUXADORES E TAMPAS, ACABAMENTO: TANQUE EM ACO INOX ISI 304 COM DRENO DAGUA EM BANHO MARIA, COMPOSICAO: CORRE BANDEJA, PROTETOR SALIVAR, RODIZIOS: COM TRAVAMENTO, 04, TENSÃO ALIMENTACAO: TERMOSTATO, 110/220V, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE</p> <p><b>Cód do Item:</b> 7320.041.0003</p>	UN	2	RS
	2.2	107353	<p><b>BALCAO TERMICO REFRIGERADO REFEITORIO/RESTAURANTE,</b></p> <p>QUANTIDADE CUBAS: 4 CUBAS, MATERIAL: ACO INOXIDAVEL, DIMENSAO POR CUBA (C X L X H): 530 X 325 X 150 MM, ACABAMENTO: ACO INOXIDAVEL ESCOVADO, COMPOSICAO: COM 1 CORRE-BANDEJAS EM INOX, COM PROTETOR SALIVAR EM VIDRO TEMPERADO, SISTEMA ABERTO, TENSÃO: 110/220 V</p> <p><b>Cód do Item:</b> 7310.007.0006</p>	UN	2	RS
LOTE 03	3.1	99970	<p><b>CARRO AUXILIAR / PRATELEIRA / PLATAFORMA,</b></p> <p>CAPACIDADE: 250KG, TIPO: ABERTO, MATERIAL PLANOS: ACO INOX AISI 304 18.8, NUMERO PLANOS: 03, BORDAS: N/A, DIMENSOES (H X L X C): 1300 X 600 X 900MM, ESTRUTURA: ACO INOX, ACABAMENTO: N/A, COR: N/A, RODIZIOS / RODA: 2 FIXOS - 2 GIRATORIOS COM FREIO, DIAMETRO RODIZIO / RODA: 4</p> <p><b>Cód do Item:</b> 3920.001.0028</p>	UN	1	RS
LOTE 04	4.1	120300	<p><b>BALANCA ELETRONICA DIGITAL INDUSTRIAL,</b></p> <p>MATERIAL ESTRUTURA: ACO CARBONO, MEDIDAS PLATAFORMA: 50 X 50 CM, ACABAMENTO: PINTURA ELETROSTATICA, DISPLAY: LED, MATERIAL PLATAFORMA: ACO CARBONO, CAPACIDADE: 150 KG, DIVISAO: 50 G, SENSIBILIDADE: MEDIA, TENSÃO: 110/220 V, INTERFACE: RS-232, ALTURA: COLUNA 80 CM, OPCIONAIS: COM COLUNA, LARGURA: 50 CM, COMPRIMENTO: 50 CM</p> <p><b>Cód do Item:</b> 6670.004.0008</p>	UN	1	RS
	4.2	93170	<p><b>BALANCA ELETRONICA DIGITAL,</b></p> <p>SISTEMA: ELETRONICA DIGITAL, RESOLUCAO: 2 G, CAPACIDADE: 15 KG, DISPLAY: DIGITAL DUPLO CRISTAL LÍQUIDO -LCD, FUNCÕES: PESAGEM, MEDIDAS PRATO: N/A, ALTURA: 210MM, LARGURA: 405MM, PROFUNDIDADE: 330MM, TENSÃO: 110V, ACESSORIOS: PRATO EM AÇO INOX IDÁVEL,</p> <p><b>Cód do Item:</b> 6670.009.0011</p>	UN	1	RS
	5.1	153475	<p><b>EXTRATOR SUCO,</b></p> <p>CAPACIDADE: 50 L, VELOCIDADE: 4, POTENCIA: 500 W, MATERIAL CORPO: ACO INOX, ALIMENTACAO: 110/220 V, ACESSORIOS / COMPONENTES: FILTRO, PENEIRA, JARRA, COPO, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE</p> <p><b>Cód do Item:</b> 7320.039.0004</p>	UN	2	RS

LOTE 05	5.2	176027	<p><b>PROCESSADOR ALIMENTO,</b></p> <p>MULTIUSO (UTENSILIO COZINHA),MATERIAL: ACO INOX, COR: INOX, CAPACIDADE RECIPIENTE: 250 Kg/h, VELOCIDADES: 375 RPM, TENSÃO: 110 / 220 V, ACESSORIO: 6 DISCOS, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE</p> <p><b>Cód do Item:</b> 7320.018.0020</p>	UN	1	R\$
	5.3	168959	<p><b>LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL,</b></p> <p>FUNCOES: ALTA ROTACAO, CAPACIDADE: 2L, MATERIAL CORPO: ACO INOX, DIMENSAO (H X L X P): 45-55 X 13-23 X 13-23 CM, ACABAMENTO CORPO: ACO INOX, POTENCIA: 800-1000W, COR CORPO: INOX, TENSÃO: 110/220V, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE</p> <p><b>Cód do Item:</b> 7320.014.0025</p>	UN	2	R\$
	5.4	157399	<p><b>LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL,</b></p> <p>FUNCOES: 03 VELOCIDADES, CAPACIDADE: 4 L, MATERIAL CORPO: ACO INOX, DIMENSAO (H X L X P): 400 ~ 500 X 200 ~250 X 200 ~250 MM, ACABAMENTO CORPO: ACO INOX, POTENCIA: 0,5 CV, COR CORPO: INOX, TENSÃO: 110/220 V, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE</p> <p><b>Cód do Item:</b> 7320.014.0021</p>	UN	2	R\$
	5.5	60640	<p><b>CAFETEIRA ELETRICA,</b></p> <p>FUNCOES: 2 TORNEIRAS; FUNCIONAMENTO AUTOMATICO, TERMOSTATO COM REGULAGEM DE TEMPERATURA, COR: N/A, PRODUCAO: 10 L, POTENCIA: N/D, TENSÃO: 127 V, MATERIAL CORPO: ACO INOX</p> <p><b>Cód do Item:</b> 7310.001.0014</p>	UN	1	R\$
	5.6	168247	<p><b>MIXER,</b></p> <p>TRITURADOR ALIMENTOS, TIPO: INDUSTRIAL, MATERIAL: ACO INOX, VELOCIDADE: 02, POTENCIA: 600 W, TENSÃO: 127 V, NUMERO LAMINAS: 04, ACESSORIOS: N/A, CARACTERISTICAS ADICIONAIS: TRANSMISSAO DESMONTAVEL DE ACO INOX., FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE</p> <p><b>Cód do Item:</b> 7320.040.0003</p>	UN	1	R\$
	LOTE 06	6.1	168920	<p><b>REFRIGERADOR FREEZER DOMESTICO/COMERCIAL,</b></p> <p>POSICAO: FREEZER VERTICAL, CAPACIDADE: 572L, ACABAMENTO: PINTURA EPOXI NA COR BRANCA, TENSÃO: BIVOLT 110/220, QUANTIDADE PORTA: 1 PORTA, ACESSORIO: RODIZIOS, PRATELEIRAS REGULAVEIS, FAIXA TEMPERATURA -18 A -22°C, DRENO, ILUMINACAO INTERNA, TERMOSTATO AJUSTAVEL, TIPO ABERTURA PORTA: COM PUXADOR, DIMENSAO (H X L X P): 2075MM X 675MM X 850MM, TIPO PORTA: PORTA DE VIDRO DUPLO ANTIEMBACANTE, DEGELO: AUTOMATICO (FROST FREE), FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE</p> <p><b>Cód do Item:</b> 4110.004.0104</p>	UN	1
6.2		157376	<p><b>REFRIGERADOR, GELADEIRA,</b></p> <p>CAPACIDADE TOTAL: 350-450L, ACABAMENTO: ACO INOXIDAVEL, MODELO: UMA PORTA DE VIDRO, MODELO PORTA: VIDRO ANTIEMBACANTE, TENSÃO: BIVOLT 110/220V, ACESSORIOS: PRATELEIRAS COM 03 NIVEIS, ARAMADAS, REGULAVEIS E INCLINAVEIS, QUANTIDADE PORTAS: 01, DEGELO: AUTOMATICO, SISTEMA FROST FREE, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE</p> <p><b>Cód do Item:</b> 4110.007.0127</p>	UN	1	R\$

	6.3	58314	<b>REFRIGERADOR FREEZER DOMESTICO/COMERCIAL,</b> POSICAO: HORIZONTAL, CAPACIDADE: 546 L, ACABAMENTO: BRANCO, TENSAO: 110v, QUANTIDADE PORTA: 2 PORTAS, ACESSORIO: DRENO FRONTAL, TIPO ABERTURA PORTA: BALANCEADA, DEGELO: AUTOMATICO <b>Cód do Item:</b> 4110.004.0024	UN	1	R\$
LOTE 07	7.1	157880	<b>MAQUINA PRODUCAO GELO,</b> MATERIAL: ACO INOX, CAPACIDADE PRODUCAO/DIA: 90 ~ 100 KG POR DIA, CAPACIDADE ARMAZENAMENTO GELO: 25 ~ 35 KG, TENSAO: 110 / 220 V, DIMENSAO (L X H X P): 89 X 111 X 54 CM, ACESSORIO: SENSORES INDICATIVOS DE RESERVATORIO CHEIO, FALTA DE AGUA E MECANISMOS ESPECIAIS DE PROTECAO DE PROBLEMA DURANTE A FABRICACAO DO GELO; ALIMENTACAO AUT, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE <b>Cód do Item:</b> 3590.009.0017	UN	1	R\$
LOTE 08	8.1	123903	<b>BATEDEIRA INDUSTRIAL,</b> MATERIAL: ACO INOX, ACABAMENTO: ACO INOX, MATERIAL TACHO: ACO INOX, CAPACIDADE: 5 L, POTENCIA MOTOR: 0,5 CV, TENSAO: 110/220 V, BATEDOR: 1 BATEDOR, ACESSORIOS: BATEDOR ASPIRAL, BATEDOR GLOBO, BATEDOR RAQUETE, GRADE PROTECAO <b>Cód do Item:</b> 3605.003.0005	UN	1	R\$
	8.2	128012	<b>ARMARIO CRESCIMENTO PAO,</b> ALTURA: 1980 MM, LARGURA: 650 MM, PROFUNDIDADE: 820 MM, MODELO PORTA: PUXADORES, CAPACIDADE BANDEJAS: 20 BANDEJAS, LARGURA BANDEJA: 650 MM, MATERIAL BANDEJA: ACO INOX, COMPRIMENTO BANDEJA: 70 CM <b>Cód do Item:</b> 3605.001.0005	UN	2	R\$
	8.3	128013	<b>CILINDRO INDUSTRIAL MOTORIZADO MASSAS,</b> MATERIAL ESTRUTURA: ACO INOX, GABINETE: FECHADO, MATERIAL MESA: ACO INOX, TRANSMISSAO CILINDRO: CORREIA, CORRENTE, ROLAMENTOS BLINDADOS, DIAMTERO ROLO: 30 MM, COMPRIMENTO ROLO: 50 MM, POTENCIA: 1,5 CV, CAPACIDADE: 2 KG, ALTURA: 570 MM, LARGURA: 520 MM, COMPRIMENTO: 500 MM <b>Cód do Item:</b> 3605.004.0002	UN	1	R\$
	8.4	134082	<b>DIVISORA MASSA,</b> MATERIAL: ACO INOXIDAVEL, CAVALETE: ACO CARBONO, ACABAMENTO: PINTURA, ACIONAMENTO: MANUAL, CAPACIDADE PRODUCAO: 3,00 KG, CARACTERISTICAS CONSTRUTIVAS: BASE PRENSADORA, COLUNA, CREMALHEIRA, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE <b>Cód do Item:</b> 3605.017.0002	UN	1	R\$
	8.5	157810	<b>MODELADORA PAES,</b> MATERIAL GABINETE: ACO INOXIDAVEL, TENSAO: 127/220 V, VELOCIDADE: 365 RPM, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE <b>Cód do Item:</b> 3605.007.0004	UN	1	R\$
<b>VALOR TOTAL</b>						<b>R\$</b>

**1.2.1A entrega dos equipamentos será integral, efetuada em remessa única no local de entrega, conforme cronograma descrito no item 3.3 do Termo de Referência.**

**1.2.2 A entrega deverá ser realizada no Almoxarifado Geral do CBMERJ, sito a Av. Bartolomeu de Gusmão nº 850, São Cristóvão - Rio de Janeiro, CEP 20.941-160, com agendamento prévio, de 08h as 17h, conforme item 3.4 do Termo de Referência.**

**1.2.3 Os equipamentos serão montados e instalados na cozinha do Hospital Central Aristarcho Pessoa: Avenida Paulo de Frontin, 876 - Rio Comprido, Rio de Janeiro - RJ, CEP: 20261-243, mediante a agendamento prévio, conforme item 2.3.1 do Termo de Referência.**

**1.2.4 A CONTRATADA é responsável pela instrução para uso dos equipamentos, para os profissionais do setor (Nutricionistas, Cozinheiros, Auxiliares de cozinha, Copeiras, Garçons e Padeiro), em até 10 dias após a instalação, conforme item 3.3 do Termo de Referência.**

1.3 São anexos a este instrumento e vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.3.1 O Termo de Referência que embasou a contratação;

1.3.2 O instrumento convocatório, assim considerado o Edital de Licitação ou o Aviso de Contratação Direta, conforme o caso;

1.3.3 A Proposta do **CONTRATADO**, que, em caso de divergência com as condições estabelecidas neste Contrato e nos demais instrumentos anexos, cederá àquelas;

1.3.4 Eventuais anexos dos documentos supracitados.

1.4 Havendo qualquer divergência entre as disposições deste instrumento e dos seus Anexos, como o Termo de Referência, prevalecerá o disposto no presente Contrato.

## **CLÁUSULA SEGUNDA: VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO**

2.1 O prazo de vigência do Contrato é de 12 (doze) meses, contado da data da divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas.

2.2 O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, sem prejuízo da formalização adequada, quando seu objeto não for concluído no período firmado no contrato, nos termos do art. 111 da Lei no 14.133/2021 e do item 12.2 da cláusula décima segunda deste Contrato.

## **CLÁUSULA TERCEIRA: EXECUÇÃO, GESTÃO E FISCALIZAÇÃO CONTRATUAIS**

3.1 O regime de execução contratual, o modelo de gestão e a fiscalização, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento se submetem ao disposto no Termo de Referência anexo a este Contrato e no Decreto nº 48.817, 24 de novembro de 2023.

## **CLÁUSULA QUARTA: SUBCONTRATAÇÃO**

**4.1 Não será admitida a subcontratação do objeto contratual, conforme item 4.3 do Termo de Referência.**

## **CLÁUSULA QUINTA: PREÇO**

5.1 O valor total máximo do Contrato é de R\$ ..... (.....).

5.2 No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

5.3 Os pagamentos devidos ao **CONTRATADO** dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

## **CLÁUSULA SEXTA: PAGAMENTO**

6.1 O **CONTRATANTE** deverá pagar ao **CONTRATADO** o valor total de R\$ ..... (.....) à vista, em etapa única, no valor de R\$ ..... (.....), diretamente na conta corrente nº ..... da agência ....., de titularidade do **CONTRATADO**, junto à instituição financeira contratada pelo Estado do Rio de Janeiro, observando-se o disposto no item 5.3. deste Contrato.

**6.1 O CONTRATANTE deverá efetuar o pagamento diretamente na conta corrente do Banco BRADESCO na titularidade do CONTRATADO a ser indicada, de acordo com a efetiva entrega do bem, conforme item 2.6 do Termo de Referência.**

6.2 No caso de o **CONTRATADO** estar estabelecido em localidade que não possua agência da instituição financeira contratada pelo Estado do Rio de Janeiro ou, caso verificada pelo **CONTRATANTE** a impossibilidade de o **CONTRATADO**, em razão de recusa expressa da instituição financeira contratada pelo Estado do Rio de Janeiro, abrir ou manter conta corrente naquela instituição financeira, o pagamento poderá ser feito mediante crédito em conta corrente de outra instituição financeira. Nesse caso, eventuais ônus financeiros e/ou contratuais adicionais serão suportados exclusivamente pelo **CONTRATADO**.

6.3. A emissão da Nota Fiscal ou Fatura será precedida do recebimento definitivo do objeto ou de cada parcela, mediante atestação, que não poderá ser realizada pelo ordenador de despesas, conforme disposto neste instrumento e/ou no Termo de Referência, bem ainda no artigo 140, II, alínea "b", da Lei nº 14.133/2021 e nos arts. 20 e 22, XXIII, do Decreto nº 48.817/2023.

6.3.1 Quando houver glosa parcial do objeto, o **CONTRATANTE** deverá comunicar ao **CONTRATADO** para que emita Nota Fiscal ou Fatura com o valor exato dimensionado.

6.4 O **CONTRATADO** deverá encaminhar a Nota Fiscal ou Fatura para pagamento à **Diretoria Geral de Administração e Finanças situada na Praça da República nº 45 - Centro, na cidade do Rio de Janeiro, no Estado do Rio de Janeiro** ou para o endereço eletrônico: **dafcepo@gmail.com**.

6.5 Recebida a Nota Fiscal ou Fatura, o órgão competente deverá realizar consulta ao SICAF para verificar:

a) a manutenção das condições de habilitação exigidas pelo instrumento convocatório;

b) se o **CONTRATADO** foi penalizado com as sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com o Poder Público, observadas as abrangências de aplicação; e

c) eventuais ocorrências impeditivas indiretas, hipótese na qual o gestor deverá verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas;

6.5.1 Constatando-se a situação de irregularidade do **CONTRATADO**, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa e especifique as provas que pretende produzir. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do **CONTRATANTE**.

6.5.2 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.

6.5.3 Persistindo a irregularidade, o **CONTRATANTE** deverá adotar as medidas necessárias à rescisão do Contrato nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao **CONTRATADO** a ampla defesa.

6.5.4 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.

6.6 O pagamento será efetuado no prazo máximo de **até 30 (trinta) dias**, contado do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura.

6.6.1 Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que o **CONTRATADO** providencie as medidas saneadoras. Nessa hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para o **CONTRATANTE**.

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

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

6.7.2 O CONTRATADO regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006, 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 nº 123/2006.

6.8 Os pagamentos eventualmente realizados com atraso, desde que não decorram de ato ou fato atribuível ao CONTRATADO, sofrerão a incidência de atualização monetária e juros de mora pelo IPCA-E, calculado pro rata die, e aqueles pagos em prazo inferior ao estabelecido no instrumento convocatório serão feitos mediante desconto de 0,5% (um meio por cento) ao mês, calculado pro rata die.

6.9 O CONTRATADO deverá emitir a Nota Fiscal Eletrônica – NF-e, consoante o Protocolo ICMS nº 42/2009, com a redação conferida pelo Protocolo ICMS nº 85/2010, e caso seu estabelecimento esteja localizado no Estado do Rio de Janeiro, deverá observar a forma prescrita nas alíneas “a”, “b”, “c”, “d” e “e” do parágrafo 1º do artigo 2º da Resolução SEFAZ nº 971/2016.

6.10 Caso o Edital admita a subcontratação, os pagamentos aos subcontratados serão realizados diretamente pelo CONTRATADO, ficando vedada a emissão de nota de empenho do CONTRATANTE diretamente aos subcontratados.

6.10.1 A subcontratação porventura realizada será integralmente custeada pelo CONTRATADO.

#### **CLÁUSULA SÉTIMA: REAJUSTE**

7.1 Os preços contratados serão reajustados após o interregno de 1 (um) ano, mediante solicitação do **CONTRATADO**.

7.2 O interregno mínimo de 1 (um) para o primeiro reajuste será contado da data do orçamento estimado.

7.3 Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de 1 (um) ano será contado a partir do fato gerador que deu ensejo ao último reajuste.

7.4 Os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo **CONTRATANTE**, do índice **IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Ampla)**, exclusivamente para as obrigações que se iniciem após a anualidade.

7.5 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).

7.5.1 Fica o **CONTRATADO** obrigado a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer, sendo adotado na aferição final o índice definitivo.

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

7.7 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.

7.8 O pedido de reajuste deverá ser formulado durante a vigência do Contrato e antes de eventual prorrogação contratual, sob pena de preclusão.

7.8.1. Os efeitos financeiros do pedido de reajuste serão contados:

a) da data-base prevista no contrato, desde que requerido o reajuste no prazo de 60 (sessenta) dias da data de publicação do índice ajustado contratualmente;

b) a partir da data do requerimento do CONTRATADO, caso o pedido seja formulado após o prazo fixado na alínea a, acima, o que não acarretará a alteração do marco para cômputo da anualidade do reajustamento, já adotado no edital e no contrato.

7.9 Caso, na data de eventual prorrogação contratual, ainda não tenha sido divulgado o índice de reajuste, deverá, a requerimento do CONTRATADO, ser inserida cláusula no termo aditivo de prorrogação para resguardar o direito futuro do CONTRATADO, a ser exercido tão logo se disponha dos valores reajustados, sob pena de preclusão.

7.10 A extinção do contrato não configurará óbice para o deferimento do reajuste solicitado tempestivamente, hipótese em que será concedido por meio de termo indenizatório.

7.11 O reajuste será realizado por apostilamento, se esta for a única alteração contratual a ser realizada.

7.12 O reajuste de preços não interfere no direito das partes de solicitar, a qualquer momento, a manutenção do equilíbrio econômico dos contratos com base no disposto no art. 124, inciso II, alínea “d”, da Lei nº 14.133/2021.

#### **CLÁUSULA OITAVA: OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

8.1 São obrigações do **CONTRATANTE**:

8.1.1 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo **CONTRATADO**, de acordo com o Contrato e seus Anexos.

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

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

8.1.4 Acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato e o cumprimento das obrigações pelo **CONTRATADO**.

8.1.5 Comunicar ao **CONTRATADO** para que emita Nota Fiscal relativa à parcela incontroversa da execução do objeto, com vistas à liquidação e pagamento, no caso de divergência acerca do cumprimento das obrigações assumidas, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.1.6 Efetuar o pagamento ao **CONTRATADO** do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato.

8.1.7 Aplicar ao **CONTRATADO** sanções motivadas pela inexecução total ou parcial das obrigações contratuais, na forma prevista na lei e neste Contrato.

8.1.8 Dar ciência à Assessoria Jurídica do órgão ou entidade para as providências junto à Procuradoria Geral do Estado, com vistas à adoção de eventuais medidas judiciais, em caso de descumprimento de obrigações pelo **CONTRATADO**.

8.1.9 Emitir decisão fundamentada sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

8.1.9.1 O **CONTRATANTE** terá o prazo de 1 (um) mês, a contar da data do protocolo do requerimento, para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

8.1.10 Responder aos eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo **CONTRATADO** no prazo máximo de 45 (quarenta e cinco) dias, admitida a prorrogação motivada, por uma única vez, por igual período.

8.1.11 Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais, na forma do art. 137, § 4º, da Lei nº 14.133/2021.

8.1.12 A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo **CONTRATADO** perante terceiros, ainda que vinculados à execução do

Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do CONTRATADO, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

**8.1.13** O presente Contrato não configura vínculo empregatício entre os trabalhadores ou sócios do CONTRATADO e o CONTRATANTE.

**8.1.14 Cumprir todas as obrigações descritas no Termo de Referência, em especial o item 3.5.**

#### **CLÁUSULA NONA: OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO**

**9.1** O CONTRATADO deverá cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e em seus Anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

**9.1.1** Entregar o objeto acompanhado, se for o caso, do manual do usuário, com uma versão em português, e da relação da rede de assistência técnica autorizada.

**9.1.2** 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.

**9.1.3** Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do Contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei nº 14.133/2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados.

**9.1.4** Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas deste Contrato, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência.

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

**9.1.6** Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990), 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 o valor correspondente aos danos sofridos.

**9.1.7** Não contratar, durante a vigência do Contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do **CONTRATANTE** ou de agente público que atue na fiscalização ou na gestão do Contrato, nos termos do art. 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133/2021.

**9.1.8** Manter a regularidade junto ao SICAF.

**9.1.8.1** Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o **CONTRATADO** deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do Contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos:

- a) prova de regularidade relativa à Seguridade Social;
- b) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;
- c) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal, Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado;
- d) Certificado de Regularidade do FGTS; e
- e) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

**9.1.9** Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao **CONTRATANTE** e não poderá onerar o objeto do Contrato.

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

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

**9.1.12** Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

**9.1.13** Submeter previamente, por escrito, ao **CONTRATANTE**, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congêneres.

**9.1.14** 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, na forma do art. 7º, XXXIII, da Constituição Federal.

**9.1.15** Manter durante toda a vigência do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação.

**9.1.16** Cumprir, durante todo o período de execução do Contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116 da Lei nº 14.133/2021) (

**9.1.16.1** Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo Fiscal do Contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único, da Lei 14.133/2021).

**9.1.17** Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do Contrato.

**9.1.18** 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 do Contrato, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no artigo 124, II, "d", da Lei nº 14.133/2021.

**9.1.19** Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do **CONTRATANTE**.

**9.1.20** Prestar esclarecimentos ou informações solicitadas pelo **CONTRATANTE** ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.

**9.1.21** Caso o valor do Contrato se enquadre no limite previsto no art. 1º da Lei estadual nº 7.753, de 17 de outubro de 2017, manter Programa de Integridade nos termos da referida Lei e eventuais modificações e regulamentos subsequentes, consistindo tal programa no conjunto de mecanismos e procedimentos internos de integridade, auditoria e incentivo à denúncia de irregularidades e na aplicação efetiva de códigos de ética e de conduta, políticas e diretrizes com o objetivo de detectar e sanar desvios, fraudes, irregularidades e atos ilícitos praticados contra a Administração Pública.

**9.1.21.1** Caso o **CONTRATADO** ainda não tenha Programa de Integridade instituído, compromete-se a implantar o Programa de Integridade no prazo de até 180 (cento e oitenta) dias corridos, a partir da data de celebração do presente Contrato, na forma da Lei nº 7.753/2017.

**9.1.22** Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução deste Contrato.

**9.1.23 Montar e instalar os equipamentos, conforme descrito no item 2.3.1 do T.R.**

**9.1.24 Fornecer instrução para uso dos equipamentos, para os profissionais do setor (Nutricionistas, Cozinheiros, Auxiliares de cozinha, Copeiras, Garçons e Padeiro), em até 10 dias após a instalação, conforme item 3.3 do T.R.**

**9.1.25 Fornecer garantia e assistência técnica dos equipamentos, conforme item 3.6 do Termo de Referência.**

**9.1.26 Cumprir todas as obrigações descritas no Termo de Referências, em especial o item 3.4.**

#### **CLÁUSULA DÉCIMA: GARANTIA DE EXECUÇÃO**

**10.1** Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

**10.2-10.17 Itens excluídos por se tratar de garantia contratual, conforme item 3.1 do TR.**

**10.18** A garantia do objeto contratual de execução, de que tratam os [artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133/2021](#), a presente contratação possui previsão de garantia do bem a ser fornecido, incluindo manutenção e assistência técnica, conforme condições estabelecidas no item 3.6 do Termo de Referências.

**10.18.1** A garantia contratual de execução é independente de eventual garantia do produto prevista especificamente no Termo de Referência.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA: DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES**

**11.1** Constitui infração administrativa, a prática, pelo FORNECEDOR, LICITANTE ou CONTRATADO, das seguintes condutas previstas no art. 155 da Lei nº 14.133/2021:

**11.1.1** dar causa à inexecução parcial do contrato;

**11.1.2** dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

**11.1.3** dar causa à inexecução total do contrato;

**11.1.4** deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo pregoeiro durante o certame;

**11.1.5** não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, em especial quando:

**11.1.5.1** não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

**11.1.5.2** recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

**11.1.5.3** pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

**11.1.5.4** deixar de apresentar amostra;

**11.1.5.5** apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do instrumento convocatório;

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

**11.1.6.1** 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;

**11.1.7** ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

**11.1.8** apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante o certame ou a execução do contrato;

**11.1.9** fraudar o certame ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

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

**11.1.10.1** agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

**11.1.10.2** induzir deliberadamente a erro no julgamento;

**11.1.10.3** apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

**11.1.10.4** apresentar declaração falsa quanto às condições de participação ou quanto ao enquadramento como ME/EPP;

**11.1.11** praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos do certame;

**11.1.12** praticar ato lesivo previsto no ART. 5º DA IEI Nº 12.846, DE 1] DE AGOSTO DE 2013.

**11.2** O FORNECEDOR, LICITANTE ou CONTRATADO que cometer qualquer das condutas discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

**11.2.1** Advertência, prevista no art. 156, I, § 2º, da Lei nº 14.133/2021, pela infração descrita no item 11.1.1, de menor potencial ofensivo, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

**11.2.2** Multa administrativa, prevista no art. 156, II, § 3º, da Lei nº 14.133/2021, pela infração dos subitens 11.1.1 a 11.1.12, que não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do Contrato, devendo ser observados os seguintes parâmetros:

a) multa de 0,5% a 1,5%, nos casos da infração prevista no subitem 11.1.1, incidente sobre o valor anual do Contrato;

b) multa de 0,5% a 15%, nos casos das infrações previstas nos subitens 11.1.2 a 11.1.7, incidente sobre o valor anual do Contrato;

c) multa de 5% a 30%, nos casos das infrações previstas nos subitens 11.1.8 a 11.1.12, incidente sobre o valor anual do Contrato;

**11.2.2.1** Na hipótese de a infração ser cometida antes da celebração do contrato, a base de cálculo da multa do item 11.2.2 será o valor anual estimado da contratação.

**11.2.2.2** Em caso de reincidência, o valor total das multas administrativas aplicadas não poderá exceder o limite de 30% (trinta por cento) sobre o valor total do Contrato.

**11.2.2.3** Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao FORNECEDOR, LICITANTE ou CONTRATADO, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente, na forma do art. 156, § 8º, da Lei nº 14.133/2021, e conforme o procedimento previsto no item 11.13.

**11.2.2.4** A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções, na forma do art. 156, § 7º, da Lei nº 14.133/2021.

**11.2.3** Impedimento de licitar e contratar, prevista no art. 156, III, § 4º, da Lei nº 14.133/2021, nos casos relacionados os subitens 11.1.2 a 11.1.7, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do Estado, pelo prazo máximo de 3 (três) anos;

**11.2.4** Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, prevista no art. 156, IV, § 5º, da Lei nº 14.133/2021, nos casos relacionados nos subitens 11.1.8 a 11.1.12, bem como nos demais casos que justifiquem a imposição da penalidade mais grave, que impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

**11.3** Sem prejuízo da multa administrativa prevista no art. 156, II, § 3º, da Lei nº 14.133/2021, o atraso injustificado no cumprimento das obrigações contratuais sujeitará o FORNECEDOR, LICITANTE ou CONTRATADO, independente de notificação, na forma do art. 408 do Código Civil, à multa de mora no percentual de 1% (um por cento) por dia útil que exceder o prazo estipulado, a incidir sobre o valor da nota de empenho ou do saldo não atendido, nos

termos do art. 227 da Lei estadual n.º 287, de 04 de dezembro de 1979, respeitado o limite de 30% (trinta por cento) do valor do Contrato.

**11.3.1** Em caso de atraso injustificado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia, a multa de mora será de 0,07% (sete centésimos por cento) sobre o valor total do Contrato por dia útil que exceder o prazo estipulado até o máximo de 2 % (dois por cento).

**11.3.2** O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias no cumprimento da obrigação prevista no item 11.3.1 autoriza a Administração a promover a rescisão contratual por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas.

**11.3.3** A aplicação de multa de mora não impedirá que a Administração a converta em compensatória e promova a extinção unilateral do Contrato com a aplicação cumulada de outras sanções previstas neste Contrato.

**11.4** No caso de inexecução total ou parcial do objeto, que acarrete a rescisão do Contrato, será automaticamente devida multa compensatória no valor de ....% do valor do Contrato.

**11.4.1** A multa compensatória, isoladamente aplicada ou quando somada ao valor da multa moratória convertida, não poderá exceder o limite previsto no art. 412 do Código Civil, ou seja, o valor da obrigação principal.

**11.5** Na aplicação das sanções serão considerados os seguintes requisitos, previstos no art. 156, § 1º, incisos I a V, da Lei nº 14.133/2021:

**11.5.1** a natureza e a gravidade da infração cometida;

**11.5.2** as peculiaridades do caso concreto;

**11.5.3** as circunstâncias agravantes ou atenuantes, observadas aquelas previstas nos arts. 71 e 72 da Lei nº 5.427, de 1º de abril de 2009;

**11.5.4** os danos que dela provierem para a Administração Pública;

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

**11.6** A imposição das penalidades é de competência exclusiva do órgão ou entidade contratante, sendo competentes para sua aplicação:

a) as sanções previstas nos itens 11.2.1, 11.2.2 e 11.2.3 serão impostas pelo Ordenador de Despesa;

b) a aplicação da sanção prevista no item 11.2.4, na forma do art. 156, § 6º, I, da Lei nº 14.133/2021, é de competência exclusiva:

b.1) em se tratando de contratação realizada pela Administração Pública direta, do Secretário de Estado;

b.2) em se tratando de contratação realizada pela Administração Pública Indireta (fundação e autarquia), da autoridade máxima da entidade.

**11.7** A aplicação de quaisquer das penalidades realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao FORNECEDOR, LICITANTE ou CONTRATADO, na forma do art. 156, § 6º, I, da Lei nº 14.133/2021, devendo ser observado o procedimento previsto na Lei nº 14.133/2021, e, subsidiariamente, na Lei nº 5.427/2009.

**11.7.1** A aplicação de sanção será antecedida de intimação do FORNECEDOR, LICITANTE ou CONTRATADO, que indicará a infração cometida, os fatos, os dispositivos do Contrato infringidos e os fundamentos legais pertinentes, a penalidade que se pretende imputar e o respectivo prazo e/ou valor, se for o caso, assim como o prazo e o local para a apresentação da defesa, com a possibilidade de produção de provas.

**11.7.2** A defesa prévia do FORNECEDOR, LICITANTE ou CONTRATADO será exercida no prazo de:

a) 15 (quinze) dias úteis, no caso da aplicação das sanções previstas nos itens 11.2.1 e 11.2.2, contado da data da intimação;

b) 15 (quinze) dias úteis, no caso de aplicação das sanções previstas nos itens 11.2.3 e 11.2.4, contado da data da intimação, observado o procedimento estabelecido no art. 158 da Lei nº 14.133/2021.

**11.7.3** Será emitida decisão conclusiva sobre a aplicação ou não da sanção, pela autoridade competente, devendo ser apresentada a devida motivação, com a demonstração dos fatos e dos respectivos fundamentos jurídicos.

**11.8** A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma:

a) a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública, na forma do art. 156, § 9º, da Lei nº 14.133/2021 e do art. 416, parágrafo único, do Código Civil; e

b) a possibilidade de rescisão administrativa do Contrato, na forma dos arts. 138 e 139 da Lei nº 14.133/2021, garantido o contraditório e a ampla defesa.

**11.8.1** Aplica-se o disposto na alínea a do item 11.8 à multa compensatória, nos termos do parágrafo único do art. 416 do Código Civil.

**11.9** As sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação, observados os requisitos estabelecidos no art. 163 da Lei nº 14.133/2021.

**11.10** Se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846/2013, como ato lesivo à administração pública nacional, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR.

**11.10.1** A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional nos termos da Lei nº 12.846/2013 seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

**11.10.2** O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Estadual resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

**11.10.2.1** Caso seja possível, a apuração deverá ser promovida em conjunto no PAR, na forma do art. 33, § 1º, do Decreto nº 46.366, de 19 de julho de 2018.

**11.11** Na hipótese de abertura de processo administrativo destinado a apuração de fatos e, se for o caso, aplicação de sanções ao FORNECEDOR, LICITANTE ou CONTRATADO, em decorrência de conduta vedada no contrato, as comunicações serão efetuadas por meio do endereço de correio eletrônico ("e-mail") cadastrado pela empresa junto ao sistema eletrônico de contratações do Estado.

**11.11.1** O FORNECEDOR, LICITANTE ou CONTRATADO deverá manter atualizado o endereço de correio eletrônico ("e-mail") cadastrado junto ao sistema eletrônico de contratações do Estado e confirmar o recebimento das mensagens encaminhadas pelo órgão ou entidade contratante, não podendo alegar o desconhecimento do recebimento das comunicações por este meio como justificativa para se eximir das responsabilidades assumidas ou eventuais sanções aplicadas.

**11.12** O CONTRATANTE deverá remeter para o Órgão Central de Logística (SUBLOG) o extrato de publicação no Diário Oficial do Estado do ato de aplicação das sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar e contratar, de modo a possibilitar a formalização da extensão dos seus efeitos para todos os órgãos e entidades da Administração Pública do Estado do Rio de Janeiro.

**11.12.1** A aplicação das sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar e contratar deverá ser comunicada à Controladoria Geral do Estado, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da sua aplicação, que informará, para fins de publicidade, ao Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS e ao Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), na forma do art. 161 da Lei nº 14.133/2021.

**11.13** Caso o valor da multa aplicada seja superior ao do pagamento eventualmente devido pela Administração ao FORNECEDOR, LICITANTE ou CONTRATADO e da garantia prestada, deverá ser emitida nota de débito no valor do saldo, no prazo de 30 (trinta) dias após a decisão final quanto à penalidade.

**11.13.1** A nota de débito deverá ser encaminhada à Procuradoria Geral do Estado para inscrição do débito em dívida ativa e propositura de execução fiscal, na

forma do art. 39 da Lei nº 4.320, de 17 de março de 1964, e do art. 1º da Lei nº 1.012, de 15 de julho de 1986.

**11.13.2** O procedimento para inscrição do débito em dívida ativa deverá observar o que dispõem os arts. 4º e 5º da Lei nº 5.351, de 15 de dezembro de 2008, sendo que, em caso de dúvida, a Procuradoria da Dívida Ativa deverá ser consultada.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA: DA EXTINÇÃO CONTRATUAL**

**12.1** O Contrato será extinto quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

**12.2** Quando a não conclusão do Contrato referida no item anterior decorrer de culpa do **CONTRATADO**:

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

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

**12.3** O presente Contrato poderá ser extinto, antes de cumpridas as obrigações estipuladas, ou antes do prazo neste fixado:

a) por ato unilateral do **CONTRATANTE**, em razão da inexecução total ou parcial do objeto e/ou das obrigações previstas no presente instrumento e/ou por algum dos motivos previstos no art. 137 da Lei nº 14.133/2021, assegurados o contraditório e a ampla defesa, devendo, ainda, ser observado o disposto nos arts. 138 e 139 da referida Lei;

b) consensualmente, na forma do art. 138, II da Lei nº 14.133/2021; e

c) na hipótese de contratação direta fundamentada no art. 75, VIII, da Lei nº 14.133/2021, a qualquer tempo, sem indenização, e independentemente de aviso ou prazo, pelo contratante, tão logo esteja(m) concluído(s) o(s) procedimento(s) licitatório(s) implementado(s) para a contratação do objeto em questão.

**12.3.1** A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a rescisão se não restringir sua capacidade de concluir o Contrato.

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

**12.4** A extinção prematura do Contrato deverá ser precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente e reduzida a termo no respectivo processo.

**12.4.1** A justificativa da rescisão por ato unilateral do **CONTRATANTE**, sempre que possível, contemplará:

a) as obrigações contratuais já cumpridas ou parcialmente cumpridas;

b) os pagamentos já efetuados e ainda devidos;

c) as indenizações e multas.

**12.5** A extinção do Contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório, na forma do art. 131, caput, da Lei nº 14.133/2021, desde que o pedido seja formulado durante a vigência do Contrato e antes de eventual prorrogação.

**12.6.** Extinto o Contrato, o **CONTRATANTE** poderá ainda:

**12.6.1** nos casos de obrigação de pagamento de multa pelo **CONTRATADO**, reter e executar a garantia prestada; e

**12.6.2** nos casos em que houver necessidade de ressarcimento de prejuízos causados à Administração, nos termos do inciso IV do art. 139 da Lei nº 14.133/2021, reter os eventuais créditos existentes em favor do **CONTRATADO** decorrentes do Contrato.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA: ALTERAÇÕES**

**13.1** Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133/2021

**13.2** 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 do contrato, na forma do art. 125 da Lei nº 14.133/2021.

**13.3** As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da assessoria jurídica do **CONTRATANTE**.

**13.4** Registros que não caracterizam alteração do Contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA: DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

**14.1** As despesas com a execução do presente Contrato contratação correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias, para o corrente exercício de 2024, assim classificadas:

**Natureza da Despesa: 4490 - APLICAÇÕES DIRETAS**

**Fonte de Recurso: 2.501.230 - Outros Rec não Vinculados - Recursos Próprios**

**Programa de Trabalho: 10.302.0496.2674 - OPERACIONALIZAÇÃO DO SISTEMA DE SAÚDE INTERNO**

**Nota de Empenho:**

**14.2** As despesas relativas aos exercícios subsequentes correrão por conta das dotações orçamentárias respectivas, devendo ser empenhadas no início de cada exercício.

**14.3** No início da contratação e de cada exercício deverá ser atestada a existência de créditos orçamentários vinculados à contratação e a vantagem em sua manutenção, na forma do art. 106, II, da Lei nº 14.133/2021.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: DOS CASOS OMISSOS**

**15.1** Os casos omissos serão decididos pelo **CONTRATANTE**, segundo as disposições contidas na Lei Nº 14.133/2021, e demais normas federais e estaduais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na IEI Nº 8.078/1990 - Código de Defesa do Consumidor do Consumidor - e normas e princípios gerais dos contratos.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: PUBLICAÇÃO E CONTROLE DO CONTRATO**

**16.1** Incumbirá ao **CONTRATANTE** divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art.94 da Lei nº 14.133/2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art 8º, parágrafo 2º, da Lei nº 12.527/2011, e publicar extrato da contratação no Diário Oficial do Estado, em atenção ao art. 2º, § 2º, da Lei nº 5.27/2009.

**16.1.1** A divulgação do Contrato e de seus aditamentos no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, condição indispensável para sua eficácia, deverá

ocorrer nos prazos estipulados pelo art. 94 da Lei nº 14.133/2021.

**16.2** O CONTRATANTE deverá adotar as providências necessárias para dar conhecimento da contratação, junto ao Tribunal de Contas do Estado.

**CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: FORO**

**17.1** Fica eleito o Foro da Cidade do Rio de Janeiro, comarca da Capital, para dirimir qualquer litígio decorrente do presente Contrato que não possa ser resolvido por meio amigável, com expressa renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E, por estarem assim acordes em todas as condições e cláusulas estabelecidas neste Contrato, firmam as partes o presente instrumento, depois de achado conforme, em presença das testemunhas abaixo firmadas.

Rio de Janeiro, em \_\_\_\_ de \_\_\_\_ de 2025.

\_\_\_\_\_  
CONTRATANTE  
\_\_\_\_\_  
CONTRATADA  
\_\_\_\_\_  
TESTEMUNHA  
\_\_\_\_\_  
TESTEMUNHA

**ANEXO III – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**

- Conforme documento SEI nº 74069593.



Governo do Estado do Rio de Janeiro  
Secretaria de Estado de Defesa Civi  
Diretoria Geral de Saúde

**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR PARA  
VIABILIZAR A ADEQUAÇÃO DA COZINHA  
E PADARIA DO HCAP**

**Introdução**

A elaboração dos estudos técnicos preliminares constitui a primeira etapa do planejamento de uma eventual aquisição de bens ou contratação de serviços, sendo essencial para: assegurar a viabilidade técnica da contratação, bem como o tratamento de seu impacto ambiental, e principalmente embasar o termo de referência ou o projeto básico, que somente é elaborado se a aquisição de bens ou contratação de serviços for considerada viável.

O presente ETP tem por objetivo demonstrar os princípios da contratação proposta e a viabilidade para a aquisição dos equipamentos de cozinha e padaria, com o objetivo de atender as condições, quantidades, exigências e estimativas estabelecidas neste instrumento para a Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) do HCAP.

Este documento está em conformidade com o Art 7º e Art 8º do Decreto nº 48.816 de 24 de novembro de 2023, que regulamenta a fase preparatória das contratações de que trata a Lei nº 14.133 de 1º de Abril de 2021.

**INFORMAÇÕES BÁSICAS:**

**Número do Processo: 270099/000132/2024**

Objeto: Aquisição de Equipamentos de Cozinha e Padaria

Categoria: Aquisição de bens

Requisitante: Hospital Central Aristarcho Pessoa (HCAP)

**1. Descrição da Necessidade**

Aquisição de Equipamentos de Cozinha e Padaria para produção de refeições nutricionalmente equilibradas com objetivo de suprir as necessidades alimentares dos pacientes internados e seus acompanhantes, além dos funcionários de empresas terceirizadas e Bombeiros Militares que trabalham no Hospital Central Aristarcho Pessoa (HCAP).

A elaboração deste ETP tem como objetivo avaliar e demonstrar a necessidade de adequação dos espaços de cozinha e padaria para utilização dos equipamentos a fim de relacionar os requisitos técnicos necessários para atendimento dessas necessidades, de acordo com o Documento de Oficialização da Demanda; demonstrando a viabilidade técnica e econômica das soluções identificadas; avaliar as condições que o mercado oferece; por fim,

apresentar todas as informações necessárias para subsidiar o respectivo processo de contratação.

A aquisição dos insumos deste Estudo Técnico Preliminar destina-se ao atendimento das necessidades referentes ao pré-preparo, preparo, distribuição das refeições e armazenamento de gêneros alimentícios em geral na Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) do Hospital Central Aristarcho Pessoa (HCAP).

O Hospital Central Aristarcho Pessoa (HCAP) é responsável pelo atendimento médico-assistencial geral e especializado e pelo atendimento de urgência e emergência dos bombeiros militares e seus dependentes. Portanto, para o preparo das refeições ser mantido em condições higiênico-sanitárias adequadas é necessário a aquisição de equipamentos de qualidade e em bom estado de conservação.

### 1.1 Justificativa da Necessidade

A Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) do Hospital Central Aristarcho Pessoa (HCAP) possui um conjunto de áreas com o objetivo de operacionalizar o provimento nutricional. Desenvolve atividades administrativas (planejamento, organização, assessoria e coordenação), técnicas (assistência nutricional a pacientes e funcionários), comerciais (previsão, requisição, seleção, compra, conferência, distribuição de gêneros e materiais), contábeis e financeiras (inventários, levantamentos estatísticos, relatórios e cálculos de custos) e também de segurança (controle higiênico-sanitário, saúde e segurança no trabalho, ambiente, equipamentos e atenção à legislação).

A cozinha (UAN), está localizada no pavimento térreo, funciona 24 horas/dia, preparando e distribuindo para os pacientes internados as dietas classificadas em normal, branda, pastosa, sem resíduo, semi líquida, líquida e líquida de prova. As mesmas são oferecidas 6 vezes ao longo do dia e distribuídas no desjejum às 6:30h, colação 9h, almoço 11h, lanche 14h, jantar 17h, ceia 21h. É utilizado o sistema centralizado: nele a refeição é preparada, porcionada e identificada na própria cozinha.

Para os militares de serviço e do expediente, além dos acompanhantes de pacientes, são distribuídas 5 refeições por dia: desjejum, almoço, lanche, jantar e ceia. Com relação aos funcionários terceirizados, são distribuídas 3 refeições por dia: desjejum, almoço e jantar.

As áreas que compõe a UAN são:

\* Área de recebimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis e de materiais;

\* Área de armazenamento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis e de materiais;

\* Área de corte de carnes refrigerada;

\* Câmara Frigorífica;

\* Área de pré-preparo de alimentos, onde é realizada a preparação de saladas, sobremesas e sucos;

\* Área de preparo de alimentos, que é composta por cozinha geral e dietética. É responsável pela cocção dos alimentos destinados a todos os usuários que são contemplados com a alimentação servida no HCAP.

\* Área de porcionamento de alimentos para distribuição:

1) Pacientes internados e acompanhantes: são realizados os porcionamentos das quantinhas com os alimentos/preparações que irão compor a dieta do dia;

2) Militares de serviço/expediente e funcionários de empresas terceirizadas: os próprios se servem nos refeitórios (balcões térmicos) com o apoio dos garçons.

\* Área de lavagem de louças e utensílios utilizados na cozinha;

\* Padaria

\* Copa para apoio no serviço relativo à alimentação de pacientes.

A aquisição dos equipamentos de cozinha e padaria permitirá que todas as etapas envolvidas na produção e distribuição de refeições sejam cumpridas dentro dos padrões de qualidade e de tempo preconizados, o que possibilita o alcance de uma alimentação de qualidade sensorial e microbiológica, além de atendimento dentro dos horários previstos.

Na rotina de uma UAN, o dimensionamento inadequado e/ou ausência de equipamentos ocasionam quebra nos processos rotineiros de manipulação/confeção dos alimentos, podendo gerar antecipações ou atrasos em ações de pré-preparo, preparo e porcionamento, que afetam diretamente os aspectos sensoriais, de qualidade sanitária e efetividade de produção da quantidade necessária de refeições.

## 2. Descrição dos Requisitos da Contratação

### 2.1 Descrição básica dos objetos

Os requisitos indispensáveis dos objetos a serem adquiridos, capaz de atender a demanda são:

#### **LOTE 01:**

##### **ITEM 01**

ID SIGA: 157426 / CÓDIGO SIGA: 7310.027.0007

DESCRIÇÃO:

CHAPA GRELHAR, FUNCIONAMENTO: GAS, TIPO: BIFETEIRA ANTIADERENTE, MATERIAL: ACO INOX, ACABAMENTO: ACO INOXIDAVEL, CABO: N/A, FORMATO: RETANGULAR 1,25CM ~ 1,30CM ALTURA X 1,23 ~ 1,25CM LARGURA X 0,60 ~ 0,70CM COMPRIMENTO, TENSAO: N/A, POTENCIA: N/A, CARACTERISTICAS ADICIONAIS: CHAPA LISA, REFORCADA E INTEIRICA, ACESSORIOS: COLETOR DE GORDURA COM GAVETA E PEDESTAL PARA SUPORTE, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE

TOTAL DE ITENS UNIDADE DE MEDIDA

01 Unidade

##### **ITEM 02**

ID SIGA: 154549 / CÓDIGO SIGA: 4430.001.0023

DESCRIÇÃO:

FORNO ELETRICO COZINHA, TENSAO: 220V, MATERIAL: ACO INOX, FUNCOES: ASSAR, GRELHAR, TOSTAR E DOURAR, CAPACIDADE: 2 CAMARAS, GRILL: N/A, POTENCIA: 9600 W, DIMENSAO (L X H X P): 90 X 20 X 70 CM, ACESSORIO: BANDEJA COLETORA DE IMPUREZAS, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE

TOTAL DE ITENS UNIDADE DE MEDIDA

01 Unidade

**ITEM 03**

ID SIGA: 128015 / CÓDIGO SIGA: 3605.005.0004

DESCRIÇÃO:

FORNO INDUSTRIA PANIFICACAO, MATERIAL: ACO INOX, ACABAMENTO: PINTURA EPOXI, MATERIAL CAMARAS INTERNAS: ACO CARBONO, TIPO: ELETRICO, CAPACIDADE: 5 ASSADEIRAS, LARGURA ASSADEIRA: 580 MM, PROFUNDIDADE ASSADEIRA: 700 MM, MATERIAL VISOR: VIDRO, PRODUCAO: 125 PAES 50G / HORA, TRANSPORTE: 4 RODIZIOS, TENSÃO: 220 V, ALTURA: 1550 MM, LARGURA: 980 MM, PROFUNDIDADE: 870 MM, ACESSORIOS: CABO ELETRICO

TOTAL DE ITENS UNIDADE DE  
MEDIDA

01 Unidade

**ITEM 04**

ID SIGA: 157392 / CÓDIGO SIGA: 7310.009.0043

DESCRIÇÃO:

FOGAO INDUSTRIAL, QUANTIDADE BOCA: 4 BOCAS, COM QUEIMADORES DE 400 MM (DIAMETRO). ESTRUTURA DO FOGÃO EM AÇO INOX. GRELHAS EM MATERIAL FUNDIDO. ALIMENTAÇÃO A GAS COM TUBULAÇÕES NOS DOIS LADOS. POSSUIR BANDEJA COLETORA DE RESÍDUOS, LARGURA: 900MM ~ 1100MM, QUEIMADOR: 02 DUPLOS, 02 SIMPLES, 400 X 400MM, ALTURA: 80 ~ 90 CM, FORNO: SEM., PROFUNDIDADE: 100 ~ 110 CM, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE

TOTAL DE ITENS UNIDADE DE  
MEDIDA

01 Unidade

**LOTE 02:**

**ITEM 01**

ID SIGA: 160801 / CÓDIGO SIGA: 7320.041.0003

DESCRIÇÃO:

CARRO BUFFET TERMICO, REFEITORIO/RESTAURANTE, MATERIAL: ACO INOX ESCOVADO AISI 430, DIMENSAO CUBA (C X L): 08 CUBAS DE 1/2GN 325 X 265 MM X 100MM, EM ACO INOX COM PUXADORES E TAMPA, ACABAMENTO: TANQUE EM ACO INOX ISI 304 COM DRENO D'AGUA EM BANHO MARIA, COMPOSICAO: CORRE BANDEJA, PROTETOR SALIVAR, RODIZIOS: COM TRAVAMENTO, 04, TENSÃO ALIMENTACAO: TERMOSTATO, 110/220V, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE

TOTAL DE ITENS UNIDADE DE  
MEDIDA

02 Unidade

**ITEM 02**

ID SIGA: 107353 / CÓDIGO SIGA: 7310.007.0006

DESCRIÇÃO:

BALCAO TERMICO REFRIGERADO REFEITORIO/RESTAURANTE, QUANTIDADE CUBAS: 4 CUBAS, MATERIAL: ACO INOXIDAVEL, DIMENSAO POR CUBA (C X L X H): 530 X 325 X 150 MM, ACABAMENTO: ACO INOXIDAVEL ESCOVADO, COMPOSICAO: COM 1 CORRE-BANDEJAS EM INOX, COM PROTETOR SALIVAR EM VIDRO TEMPERADO, SISTEMA ABERTO, TENSÃO: 110/220 V

TOTAL DE ITENS UNIDADE DE  
MEDIDA

02 Unidade

**LOTE 03:**

**ITEM 01**

ID SIGA: 99970 / CÓDIGO SIGA: 3920.001.0028

DESCRIÇÃO:

CARRO AUXILIAR / PRATELEIRA / PLATAFORMA, CAPACIDADE: 250KG, TIPO: ABERTO, MATERIAL PLANOS: ACO INOX AISI 304 18.8, NUMERO PLANOS: 03, BORDAS: N/A, DIMENSOES (H X L X C): 1300 X 600 X 900MM, ESTRUTURA: AÇO INOX, ACABAMENTO: N/A, COR: N/A, RODIZIOS / RODA: 2 FIXOS - 2 GIRATORIOS COM FREIO, DIAMETRO RODIZIO / RODA: 4`

TOTAL DE ITENS UNIDADE DE  
MEDIDA

01 Unidade

**LOTE 04:**

**ITEM 01**

ID SIGA: 120300 / CÓDIGO SIGA: 6670.004.0008

DESCRIÇÃO:

BALANCA ELETRONICA DIGITAL INDUSTRIAL, MATERIAL ESTRUTURA: ACO CARBONO, MEDIDAS PLATAFORMA: 50 X 50 CM, ACABAMENTO: PINTURA ELETROSTATICA, DISPLAY: LED, MATERIAL PLATAFORMA: ACO CARBONO, CAPACIDADE: 150 KG, DIVISAO: 50 G, SENSIBILIDADE: MEDIA, TENSÃO: 110/220 V, INTERFACE: RS-232, ALTURA: COLUNA 80 CM, OPCIONAIS: COM COLUNA, LARGURA: 50 CM, COMPRIMENTO: 50 CM

TOTAL DE ITENS UNIDADE DE  
MEDIDA

01 Unidade

**ITEM 02**

ID SIGA: 93170 / CÓDIGO SIGA: 6670.009.0011

## DESCRIÇÃO:

BALANCA ELETRONICA DIGITAL,SISTEMA: ELETRONICA DIGITAL, RESOLUCAO: 2 G, CAPACIDADE: 15 KG, DISPLAY: DIGITAL DUPLO CRISTAL LÍQUIDO -LCD, FUNCOES: PESAGEM, MEDIDAS PRATO: N/A, ALTURA: 210MM, LARGURA: 405MM, PROFUNDIDADE: 330MM, TENSAO: 110V, ACESSORIOS: PRATO EM AÇO INOX IDÁVEL,

TOTAL DE ITENS	UNIDADE DE MEDIDA
01	Unidade

**LOTE 05:****ITEM 01**

ID SIGA: 153475 / CÓDIGO SIGA: 7320.039.0004

## DESCRIÇÃO:

EXTRATOR SUCO,CAPACIDADE: 50 L, VELOCIDADE: 4, POTENCIA: 500 W, MATERIAL CORPO: ACO INOX, ALIMENTACAO: 110/220 V, ACESSORIOS / COMPONENTES: FILTRO, PENEIRA, JARRA, COPO, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE

TOTAL DE ITENS	UNIDADE DE MEDIDA
02	Unidade

**ITEM 02**

ID SIGA: 176027 / CÓDIGO SIGA: 7320.018.0020

## DESCRIÇÃO:

PROCESSADOR ALIMENTO, MULTIUSO (UTENSILIO COZINHA),MATERIAL: ACO INOX, COR: INOX, CAPACIDADE RECIPIENTE: 250 Kg/h, VELOCIDADES: 375 RPM, TENSAO: 110 / 220 V, ACESSORIO: 6 DISCOS, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE

TOTAL DE ITENS	UNIDADE DE MEDIDA
01	Unidade

**ITEM 03**

ID SIGA: 168959 / CÓDIGO SIGA: 7320.014.0025

## DESCRIÇÃO:

LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL,FUNCOES: ALTA ROTACAO, CAPACIDADE: 2L, MATERIAL CORPO: ACO INOX, DIMENSAO (H X L X P): 45-55 X 13-23 X 13-23 CM, ACABAMENTO CORPO: ACO INOX, POTENCIA: 800-1000W, COR CORPO: INOX, TENSAO: 110/220V, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE

TOTAL DE ITENS	UNIDADE DE MEDIDA
02	Unidade

**ITEM 04**

ID SIGA: 157399 / CÓDIGO SIGA: 7320.014.0021

## DESCRIÇÃO:

LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL,FUNCOES: 03 VELOCIDADES, CAPACIDADE: 4 L, MATERIAL CORPO: ACO INOX, DIMENSAO (H X L X P): 400 ~ 500 X 200 ~250 X 200 ~250 MM, ACABAMENTO CORPO: ACO INOX, POTENCIA: 0,5 CV, COR CORPO: INOX, TENSAO: 110/220 V, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE

TOTAL DE ITENS	UNIDADE DE MEDIDA
02	Unidade

**ITEM 05**

ID SIGA: 60640 / CÓDIGO SIGA:

## DESCRIÇÃO:

CAFETEIRA ELETRICA,FUNCOES: 2 TORNEIRAS; FUNCIONAMENTO AUTOMATICO, TERMOSTATO COM REGULAGEM DE TEMPERATURA, COR: N/A, PRODUCAO: 10 L, POTENCIA: N/D, TENSAO: 127 V, MATERIAL CORPO: ACO INOX

TOTAL DE ITENS	UNIDADE DE MEDIDA
01	Unidade

**ITEM 06**

ID SIGA: 168247 / CÓDIGO SIGA: 7320.040.0003

## DESCRIÇÃO:

MIXER, TRITURADOR ALIMENTOS, TIPO: INDUSTRIAL, MATERIAL: ACO INOX, VELOCIDADE: 02, POTENCIA: 600 W, TENSAO: 127 V, NUMERO LAMINAS: 04, ACESSORIOS: N/A, CARACTERISTICAS ADICIONAIS: TRANSMISSAO DESMONTAVEL DE ACO INOX., FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE

TOTAL DE ITENS	UNIDADE DE MEDIDA
01	Unidade

**LOTE 06:**

**ITEM 01**

ID SIGA: 168920 / CÓDIGO SIGA: 4110.004.0104

DESCRIÇÃO:

REFRIGERADOR FREEZER DOMESTICO/COMERCIAL, POSICAO: FREEZER VERTICAL, CAPACIDADE: 572L, ACABAMENTO: PINTURA EPOXI NA COR BRANCA, TENSÃO: BIVOLT 110/220, QUANTIDADE PORTA: 1 PORTA, ACESSORIO: RODIZIOS, PRATELEIRAS REGULAVEIS, FAIXA TEMPERATURA -18 A -22°C, DRENO, ILUMINACAO INTERNA, TERMOSTATO AJUSTAVEL, TIPO ABERTURA PORTA: COM PUXADOR, DIMENSAO (H X L X P): 2075MM X 675MM X 850MM, TIPO PORTA: PORTA DE VIDRO DUPLO ANTIEMBACANTE, DEGELO: AUTOMATICO (FROST FREE), FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE

TOTAL DE ITENS	UNIDADE DE MEDIDA
01	Unidade

**ITEM 02**

ID SIGA: 157376 / CÓDIGO SIGA: 4110.007.0127

DESCRIÇÃO:

REFRIGERADOR, GELADEIRA, CAPACIDADE TOTAL: 350-450L, ACABAMENTO: ACO INOXIDAVEL, MODELO: UMA PORTA DE VIDRO, MODELO PORTA: VIDRO ANTIEMBACANTE, TENSÃO: BIVOLT 110/220V, ACESSORIOS: PRATELEIRAS COM 03 NIVEIS, ARAMADAS, REGULAVEIS E INCLINAVEIS, QUANTIDADE PORTAS: 01, DEGELO: AUTOMATICO, SISTEMA FROST FREE, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE

TOTAL DE ITENS	UNIDADE DE MEDIDA
01	Unidade

**ITEM 03**

ID SIGA: 58314 / CÓDIGO SIGA: 4110.004.0024

DESCRIÇÃO:

REFRIGERADOR FREEZER DOMESTICO/COMERCIAL, POSICAO: HORIZONTAL, CAPACIDADE: 546 L, ACABAMENTO: BRANCO, TENSÃO: 110v, QUANTIDADE PORTA: 2 PORTAS, ACESSORIO: DRENO FRONTAL, TIPO ABERTURA PORTA: BALANCEADA, DEGELO: AUTOMATICO

TOTAL DE ITENS	UNIDADE DE MEDIDA
01	Unidade

**LOTE 07:****ITEM 01**

ID SIGA: 157880 / CÓDIGO SIGA: 3590.009.0017

DESCRIÇÃO:

MAQUINA PRODUCAO GELO, MATERIAL: ACO INOX, CAPACIDADE PRODUCAO/DIA: 90 ~ 100 KG POR DIA, CAPACIDADE ARMAZENAMENTO GELO: 25 ~ 35 KG, TENSÃO: 110 / 220 V, DIMENSAO (L X H X P): 89 X 111 X 54 CM, ACESSORIO: SENSORES INDICATIVOS DE RESERVATORIO CHEIO, FALTA DE AGUA E MECANISMOS ESPECIAIS DE PROTECAO DE PROBLEMA DURANTE A FABRICACAO DO GELO; ALIMENTACAO AUT, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE

TOTAL DE ITENS	UNIDADE DE MEDIDA
01	Unidade

**LOTE 08:****ITEM 01**

ID SIGA: 123903 / CÓDIGO SIGA: 3605.003.0005

DESCRIÇÃO:

BATEDEIRA INDUSTRIAL, MATERIAL: ACO INOX, ACABAMENTO: ACO INOX, MATERIAL TACHO: ACO INOX, CAPACIDADE: 5 L, POTENCIA MOTOR: 0,5 CV, TENSÃO: 110/220 V, BATEDOR: 1 BATEDOR, ACESSORIOS: BATEDOR ASPIRAL, BATEDOR GLOBO, BATEDOR RAQUETE, GRADE PROTECAO

TOTAL DE ITENS	UNIDADE DE MEDIDA
01	Unidade

**ITEM 02**

ID SIGA: 128012 / CÓDIGO SIGA: 3605.001.0005

DESCRIÇÃO:

ARMARIO CRESCIMENTO PAO, ALTURA: 1980 MM, LARGURA: 650 MM, PROFUNDIDADE: 820 MM, MODELO PORTA: PUXADORES, CAPACIDADE BANDEJAS: 20 BANDEJAS, LARGURA BANDEJA: 650 MM, MATERIAL BANDEJA: ACO INOX, COMPRIMENTO BANDEJA: 70 CM

TOTAL DE ITENS	UNIDADE DE MEDIDA
02	Unidade

**ITEM 03**

ID SIGA: 128013 / CÓDIGO SIGA: 3605.004.0002

DESCRIÇÃO:

CILINDRO INDUSTRIAL MOTORIZADO MASSAS, MATERIAL ESTRUTURA: ACO INOX, GABINETE: FECHADO, MATERIAL MESA: ACO INOX, TRANSMISSAO CILINDRO: CORREIA, CORRENTE, ROLAMENTOS BLINDADOS, DIAMTERO ROLO: 30 MM, COMPRIMENTO ROLO: 50 MM, POTENCIA: 1,5 CV, CAPACIDADE: 2 KG, ALTURA: 570 MM, LARGURA: 520 MM, COMPRIMENTO: 500 MM

TOTAL DE ITENS UNIDADE DE  
MEDIDA  
01 Unidade

**ITEM 04**

ID SIGA: 134082 / CÓDIGO SIGA: 3605.017.0002

DESCRIÇÃO:

DIVISORA MASSA, MATERIAL: ACO INOXIDAVEL, CAVALETE: ACO CARBONO, ACABAMENTO: PINTURA, ACIONAMENTO: MANUAL, CAPACIDADE PRODUCAO: 3,00 KG, CARACTERISTICAS CONSTRUTIVAS: BASE Prensadora, COLUNA, CREMALHEIRA, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE

TOTAL DE ITENS UNIDADE DE  
MEDIDA  
01 Unidade

**ITEM 05**

ID SIGA: 157810 / CÓDIGO SIGA: 3605.007.0004

DESCRIÇÃO:

MODELADORA PAES, MATERIAL GABINETE: ACO INOXIDAVEL, TENSAO: 127/220 V, VELOCIDADE: 365 RPM, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE

TOTAL DE ITENS UNIDADE DE  
MEDIDA  
01 Unidade

**3. Estimativa da quantidade e memória de cálculo**

Os quantitativos previstos foram calculados através dos consumo médio mensal de refeições servidas, durante os anos de 2021, 2022 e 2023\_e também associados ao tempo que deve ser respeitado, para que as refeições ocorram dentro dos horários previstos Os pacientes internados recebem 5 refeições/dia: desjejum (6:30), colação (9:00), almoço (11:00), lanche (14:00), jantar (18:00) e ceia (21:00). Os não pacientes que são do grupo dos militares de serviço e no expediente além dos acompanhantes, recebem 4 refeições/dia café da manhã (6:30/7:00) almoço (11:00/13:00), lanche (15:30/16:00) e o jantar (18:00/19:00) e os funcionários terceirizados da empresa de serviços gerais, recebem 1 refeição/dia o almoço (13:00/14:00). A proposta é promover um serviço de qualidade com capacidade de atender as necessidades após a instalação dos equipamentos, evitando a ocorrência de falhas de produção e contaminação do alimento.

Com relação às instalações do setor, não haverá necessidade de obras para acomodar as novas aquisições, pois os novos equipamentos irão substituir os que não estão em bom estado, fora do padrão e os inoperantes. Este Estudo Técnico Preliminar (ETP), busca a economicidade dentro do órgão público de forma a evitar gastos financeiros excessivos com constantes reparos.

Segue abaixo as planilhas do quantitativo anual de refeições servidas em 2021/2022/2023:

ANO	REFEIÇÃO PACIENTE	REFEIÇÃO NÃO PACIENTE	TOTAL REFEIÇÕES
2021	101.347	145.263	246.610
2022	101.266	145.921	247.187
2023	94.536	176.446	270.982
	<b>TOTAL</b>		<b>764.779</b>

**PLANILHA DO NÚMERO DE REFEIÇÕES MENSAIS DO HCAP**

· ANO: 2021

MÊS	QUANT. DE REFEIÇÕES (DESJEJUM / COLAÇÃO/ ALMOÇO / LANCHE JANTAR E CEIA)	QUANT. DE REFEIÇÕES (DESJEJUM / COLAÇÃO/ ALMOÇO / LANCHE JANTAR E CEIA) ACOMPANHANTES E MILITARES	TOTAL DE REFEIÇÕES
	PACIENTES		
JANEIRO	7.158	11.223	18.381
FEVEREIRO	8.386	11.056	19.442
MARÇO	9.352	12.856	22.208
ABRIL	8.948	12.328	21.276
MAIO	8.673	11.085	19.758
JUNHO	8.398	11.491	19.889
JULHO	7.956	12.876	20.832
AGOSTO	7.512	12.951	20.463
SETEMBRO	8.213	11.842	20.055
OUTUBRO	9.193	12.281	21.474
NOVEMBRO	8.967	12.312	21.279
DEZEMBRO	8.591	12.962	21.553
	<b>TOTAL DE REFEIÇÕES ANUAL</b>		<b>246.610</b>

**PLANILHA DO Nº DE REFEIÇÕES MENSAIS DO HCAP**

· ANO: 2022

MÊS	QUANT. DE REFEIÇÕES	QUANT. DE REFEIÇÕES	TOTAL DE REFEIÇÕES
	(DESJEJUM / COLAÇÃO/ ALMOÇO / LANCHE JANTAR E CEIA) PACIENTES	(DESJEJUM / COLAÇÃO/ ALMOÇO / LANCHE JANTAR E CEIA) ACOMPANHANTES E MILITARES	
JANEIRO	7.564	10.845	18.409
FEVEREIRO	8.296	11.523	19.819
MARÇO	9.002	13.145	22.147
ABRIL	8.787	12.792	21.579
MAIO	8.425	11.643	20.068
JUNHO	8.266	11.281	19.547
JULHO	8.091	12.432	20.523
AGOSTO	7.936	13.025	20.961
SETEMBRO	8.025	11.604	19.629
OUTUBRO	9.173	12.148	21.321
NOVEMBRO	8.754	12.627	21.381
DEZEMBRO	8.947	12.856	21.803
<b>TOTAL DE REFEIÇÕES ANUAL</b>			<b>247.187</b>

**PLANILHA DO Nº DE REFEIÇÕES MENSAIS DO HCAP**

· ANO: 2023

MÊS	QUANT. DE REFEIÇÕES	QUANT. DE REFEIÇÕES	TOTAL DE REFEIÇÕES
	(DESJEJUM / COLAÇÃO/ ALMOÇO / LANCHE JANTAR E CEIA) PACIENTES	(DESJEJUM / COLAÇÃO/ ALMOÇO / LANCHE JANTAR E CEIA) ACOMPANHANTES E MILITARES	
JANEIRO	8.560	14.302	22.862
FEVEREIRO	7.640	14.287	21.927
MARÇO	9.235	14.516	23.751
ABRIL	8.640	14.009	22.649
MAIO	8.235	16.000	24.235
JUNHO	8.311	16.180	24.491
JULHO	8.412	16.849	25.261
AGOSTO	9.541	17.560	27.101
SETEMBRO	8.927	16.961	25.888
OUTUBRO	8.346	18.008	26.354
NOVEMBRO	8.689	17.774	26.463
DEZEMBRO	9.432	16.922	26.354
<b>TOTAL DE REFEIÇÕES ANUAL</b>			<b>297.336</b>

Após análise da frequência de uso, técnica utilizada ou função e disponibilização dos equipamentos no período de 2021 - 2023, foram determinadas as quantidades apresentadas abaixo:

**LOTE 01:**

**ITEM 01**

ID SIGA: 157426

DESCRIÇÃO:

CHAPA GRELHAR, FUNCIONAMENTO: GAS, TIPO: BIFETEIRA ANTIADERENTE, MATERIAL: ACO INOX, ACABAMENTO: ACO INOXIDAVEL, CABO: N/A, FORMATO: RETANGULAR 1,25CM ~ 1,30CM ALTURA X 1,23 ~ 1,25CM LARGURA X 0,60 ~ 0,70CM COMPRIMENTO, TENSAO: N/A, POTENCIA: N/A, CARACTERISTICAS ADICIONAIS: CHAPA LISA, REFORCADA E INTEIRICA, ACESSORIOS: COLETOR DE GORDURA COM GAVETA E PEDESTAL PARA SUPORTE, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE

TOTAL DE ITENS	UNIDADE DE MEDIDA	TÉCNICA EMPREGADA	FREQUÊNCIA DE UTILIZAÇÃO
01	Unidade	Grelhar	Uso diário

**ITEM 02**

ID SIGA: 154549

## DESCRIÇÃO:

FORNO ELETRICO COZINHA,TENSAO: 220V, MATERIAL: ACO INOX, FUNCOES: ASSAR, GRELHAR, TOSTAR E DOURAR, CAPACIDADE: 2 CAMARAS, GRILL: N/A, POTENCIA: 9600 W, DIMENSAO (L X H X P): 90 X 20 X 70 CM, ACESSORIO: BANDEJA COLETORA DE IMPUREZAS, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE

TOTAL DE ITENS	UNIDADE DE MEDIDA	TÉCNICA EMPREGADA	FREQUÊNCIA DE UTILIZAÇÃO
01	Unidade	Assar	Uso diário

**ITEM 03**

ID SIGA: 128015

## DESCRIÇÃO:

FORNO INDUSTRIA PANIFICACAO,MATERIAL: ACO INOX, ACABAMENTO: PINTURA EPOXI, MATERIAL CAMARAS INTERNAS: ACO CARBONO, TIPO: ELETRICO, CAPACIDADE: 5 ASSADEIRAS, LARGURA ASSADEIRA: 580 MM, PROFUNDIDADE ASSADEIRA: 700 MM, MATERIAL VISOR: VIDRO, PRODUCAO: 125 PAES 50G / HORA, TRANSPORTE: 4 RODIZIOS, TENSAO: 220 V, ALTURA: 1550 MM, LARGURA: 980 MM, PROFUNDIDADE: 870 MM, ACESSORIOS: CABO ELETRICO

TOTAL DE ITENS	UNIDADE DE MEDIDA	TÉCNICA EMPREGADA	FREQUÊNCIA DE UTILIZAÇÃO
01	Unidade	Assar	Uso diário

**ITEM 04**

ID SIGA: 157392

## DESCRIÇÃO:

FOGAO INDUSTRIAL,QUANTIDADE BOCA: 4 BOCAS, COM QUEIMADORES DE 400 MM (DIAMETRO). ESTRUTURA DO FOGÃO EM AÇO INOX. GRELHAS EM MATERIAL FUNDIDO. ALIMENTAÇÃO A GAS COM TUBULAÇÕES NOS DOIS LADOS. POSSUIR BANDEJA COLETORA DE RESÍDUOS, LARGURA: 900MM ~ 1100MM, QUEIMADOR: 02 DUPLOS, 02 SIMPLES, 400 X 400MM, ALTURA: 80 ~ 90 CM, FORNO: SEM., PROFUNDIDADE: 100 ~ 110 CM, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE

TOTAL DE ITENS	UNIDADE DE MEDIDA	TÉCNICA EMPREGADA	FREQUÊNCIA UTILIZAÇÃO
01	Unidade	Cozimento	Uso diário

**LOTE 02:****ITEM 01**

ID SIGA: 160801

## DESCRIÇÃO:

CARRO BUFFET TERMICO, REFEITORIO/RESTAURANTE,MATERIAL: ACO INOX ESCOVADO AISI 430, DIMENSAO CUBA (C X L): 08 CUBAS DE 1/2GN 325 X 265 MM X 100MM, EM ACO INOX COM PUXADORES E TAMPA, ACABAMENTO: TANQUE EM ACO INOX ISI 304 COM DRENO DAGUA EM BANHO MARIA, COMPOSICAO: CORRE BANDEJA, PROTETOR SALIVAR, RODIZIOS: COM TRAVAMENTO, 04, TENSAO ALIMENTACAO: TERMOSTATO, 110/220V, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE

TOTAL DE ITENS	UNIDADE DE MEDIDA	FUNÇÃO	FREQUÊNCIA DE UTILIZAÇÃO
02	Unidade	Manter a temperatura dos alimentos	Uso diário

**ITEM 02**

ID SIGA: 107353

## DESCRIÇÃO:

BALCAO TERMICO REFRIGERADO REFEITORIO/RESTAURANTE,QUANTIDADE CUBAS: 4 CUBAS, MATERIAL: ACO INOXIDAVEL, DIMENSAO POR CUBA (C X L X H): 530 X 325 X 150 MM, ACABAMENTO: ACO INOXIDAVEL ESCOVADO, COMPOSICAO: COM 1 CORRE-BANDEJAS EM INOX, COM PROTETOR SALIVAR EM VIDRO TEMPERADO, SISTEMA ABERTO, TENSAO: 110/220 V

TOTAL DE ITENS	UNIDADE DE MEDIDA	FUNÇÃO	FREQUÊNCIA DE UTILIZAÇÃO
02	Unidade	Manter a temperatura dos alimentos	Uso diário

**LOTE 03:****ITEM 01**

ID SIGA: 99970

## DESCRIÇÃO:

CARRO AUXILIAR / PRATELEIRA / PLATAFORMA,CAPACIDADE: 250KG, TIPO: ABERTO, MATERIAL PLANOS: ACO INOX AISI 304 18.8, NUMERO PLANOS: 03, BORDAS: N/A, DIMENSOES (H X L X C): 1300 X 600 X 900MM, ESTRUTURA: AÇO INOX, ACABAMENTO: N/A, COR: N/A, RODIZIOS / RODA: 2 FIXOS - 2 GIRATORIOS COM FREIO, DIAMETRO RODIZIO / RODA: 4`

TOTAL DE ITENS	UNIDADE DE MEDIDA	FUNÇÃO	FREQUÊNCIA DE UTILIZAÇÃO
01	Unidade	Trasnporte das refeições	Uso diário

**LOTE 04:****ITEM 01**

ID SIGA: 120300

## DESCRIÇÃO:

BALANCA ELETRONICA DIGITAL INDUSTRIAL,MATERIAL ESTRUTURA: ACO CARBONO, MEDIDAS PLATAFORMA: 50 X 50 CM, ACABAMENTO: PINTURA ELETROSTATICA, DISPLAY: LED, MATERIAL PLATAFORMA: ACO CARBONO, CAPACIDADE: 150 KG, DIVISAO: 50 G, SENSIBILIDADE: MEDIA, TENSAO: 110/220 V, INTERFACE: RS-232, ALTURA: COLUNA 80 CM, OPCIONAIS: COM COLUNA, LARGURA: 50 CM, COMPRIMENTO: 50 CM

TOTAL DE ITENS	UNIDADE DE MEDIDA	FUNÇÃO	FREQUÊNCIA DE UTILIZAÇÃO

01	Unidade	Pesagem de gêneros alimentícios e produtos prontos em geral	Uso diário
<b>ITEM 02</b>			
ID SIGA: 93170			
DESCRIÇÃO:			
BALANCA ELETRONICA DIGITAL,SISTEMA: ELETRONICA DIGITAL, RESOLUCAO: 2 G, CAPACIDADE: 15 KG, DISPLAY: DIGITAL DUPLO CRISTAL LÍQUIDO -LCD, FUNCOES: PESAGEM, MEDIDAS PRATO: N/A, ALTURA: 210MM, LARGURA: 405MM, PROFUNDIDADE: 330MM, TENSAO: 110V, ACESSORIOS: PRATO EM AÇO INOX IDÁVEL,			
TOTAL DE ITENS	UNIDADE DE MEDIDA	TÉCNICA EMPREGADA	FREQUÊNCIA DE UTILIZAÇÃO
01	Unidade	Cozimento	Uso diário

**LOTE 05:**

<b>ITEM 01</b>			
ID SIGA: 153475			
DESCRIÇÃO:			
EXTRATOR SUCO,CAPACIDADE: 50 L, VELOCIDADE: 4, POTENCIA: 500 W, MATERIAL CORPO: ACO INOX, ALIMENTACAO: 110/220 V, ACESSORIOS / COMPONENTES: FILTRO, PENEIRA, JARRA, COPO, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE			
TOTAL DE ITENS	UNIDADE DE MEDIDA	TÉCNICA EMPREGADA	FREQUÊNCIA UTILIZAÇÃO
02	Unidade	Liquidificar	Uso diário

<b>ITEM 02</b>			
ID SIGA: 176027			
DESCRIÇÃO:			
PROCESSADOR ALIMENTO, MULTIUSO (UTENSILIO COZINHA),MATERIAL: ACO INOX, COR: INOX, CAPACIDADE RECIPIENTE: 250 Kg/h, VELOCIDADES: 375 RPM, TENSAO: 110 / 220 V, ACESSORIO: 6 DISCOS, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE			
TOTAL DE ITENS	UNIDADE DE MEDIDA	TÉCNICA EMPREGADA	FREQUÊNCIA UTILIZAÇÃO
01	Unidade	Triturar	Uso diário

<b>ITEM 03</b>			
ID SIGA: 168959			
DESCRIÇÃO:			
LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL,FUNCOES: ALTA ROTACAO, CAPACIDADE: 2L, MATERIAL CORPO: ACO INOX, DIMENSAO (H X L X P): 45-55 X 13-23 X 13-23 CM, ACABAMENTO CORPO: ACO INOX, POTENCIA: 800-1000W, COR CORPO: INOX, TENSAO: 110/220V, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE			
TOTAL DE ITENS	UNIDADE DE MEDIDA	TÉCNICA EMPREGADA	FREQUÊNCIA UTILIZAÇÃO
02	Unidade	Liquidificar	Uso diário

<b>ITEM 04</b>			
ID SIGA: 157399 / CÓDIGO SIGA: 7320.014.0021			
DESCRIÇÃO:			
LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL,FUNCOES: 03 VELOCIDADES, CAPACIDADE: 4 L, MATERIAL CORPO: ACO INOX, DIMENSAO (H X L X P): 400 ~ 500 X 200 ~250 X 200 ~250 MM, ACABAMENTO CORPO: ACO INOX, POTENCIA: 0,5 CV, COR CORPO: INOX, TENSAO: 110/220 V, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE			
TOTAL DE ITENS	UNIDADE DE MEDIDA	TÉCNICA EMPREGADA	FREQUÊNCIA UTILIZAÇÃO
02	Unidade	Liquidificar	Uso diário

<b>ITEM 05</b>			
ID SIGA: 60640			
DESCRIÇÃO:			
CAFETEIRA ELETRICA,FUNCOES: 2 TORNEIRAS; FUNCIONAMENTO AUTOMATICO, TERMOSTATO COM REGULAGEM DE TEMPERATURA, COR: N/A, PRODUCAO: 10 L, POTENCIA: N/D, TENSAO: 127 V, MATERIAL CORPO: ACO INOX			
TOTAL DE ITENS	UNIDADE DE MEDIDA	TÉCNICA EMPREGADA	FREQUÊNCIA UTILIZAÇÃO
01	Unidade	Coar	Uso diário

<b>ITEM 06</b>			
ID SIGA: 168247			
DESCRIÇÃO:			
MIXER, TRITURADOR ALIMENTOS,TIPO: INDUSTRIAL, MATERIAL: ACO INOX, VELOCIDADE: 02, POTENCIA: 600 W, TENSAO: 127 V, NUMERO LAMINAS: 04, ACESSORIOS: N/A, CARACTERISTICAS ADICIONAIS: TRANSMISSAO DESMONTAVEL DE ACO INOX., FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE			
TOTAL DE ITENS	UNIDADE DE MEDIDA	TÉCNICA EMPREGADA	FREQUÊNCIA UTILIZAÇÃO
01	Unidade	Triturar	Uso diário

**LOTE 06:**

**ITEM 01**

ID SIGA: 168920 / CÓDIGO SIGA: 4110.004.0104

DESCRIÇÃO:

REFRIGERADOR FREEZER DOMESTICO/COMERCIAL, POSICAO: FREEZER VERTICAL, CAPACIDADE: 572L, ACABAMENTO: PINTURA EPOXI NA COR BRANCA, TENSAO: BIVOLT 110/220, QUANTIDADE PORTA: 1 PORTA, ACESSORIO: RODIZIOS, PRATELEIRAS REGULAVEIS, FAIXA TEMPERATURA -18 A -22°C, DRENO, ILUMINACAO INTERNA, TERMOSTATO AJUSTAVEL, TIPO ABERTURA PORTA: COM PUXADOR, DIMENSAO (H X L X P): 2075MM X 675MM X 850MM, TIPO PORTA: PORTA DE VIDRO DUPLO ANTIEMBACANTE, DEGELO: AUTOMATICO (FROST FREE), FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE

TOTAL DE ITENS	UNIDADE DE MEDIDA	TÉCNICA EMPREGADA	FREQUÊNCIA UTILIZAÇÃO
01	Unidade	Refrigerar	Uso diário

**ITEM 02**

ID SIGA: 157376

DESCRIÇÃO:

REFRIGERADOR, GELADEIRA, CAPACIDADE TOTAL: 350-450L, ACABAMENTO: ACO INOXIDAVEL, MODELO: UMA PORTA DE VIDRO, MODELO PORTA: VIDRO ANTIEMBACANTE, TENSAO: BIVOLT 110/220V, ACESSORIOS: PRATELEIRAS COM 03 NIVEIS, ARAMADAS, REGULAVEIS E INCLINAVEIS, QUANTIDADE PORTAS: 01, DEGELO: AUTOMATICO, SISTEMA FROST FREE, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE

TOTAL DE ITENS	UNIDADE DE MEDIDA	TÉCNICA EMPREGADA	FREQUÊNCIA UTILIZAÇÃO
01	Unidade	Refrigerar	Uso diário

**ITEM 03**

ID SIGA: 58314

DESCRIÇÃO:

REFRIGERADOR FREEZER DOMESTICO/COMERCIAL, POSICAO: HORIZONTAL, CAPACIDADE: 546 L, ACABAMENTO: BRANCO, TENSAO: 110v, QUANTIDADE PORTA: 2 PORTAS, ACESSORIO: DRENO FRONTAL, TIPO ABERTURA PORTA: BALANCEADA, DEGELO: AUTOMATICO

TOTAL DE ITENS	UNIDADE DE MEDIDA	TÉCNICA EMPREGADA	FREQUÊNCIA UTILIZAÇÃO
01	Unidade	Congelamento	Uso diário

**LOTE 07:****ITEM 01**

ID SIGA: 157880

DESCRIÇÃO:

MAQUINA PRODUCAO GELO, MATERIAL: ACO INOX, CAPACIDADE PRODUCAO/DIA: 90 ~ 100 KG POR DIA, CAPACIDADE ARMAZENAMENTO GELO: 25 ~ 35 KG, TENSAO: 110 / 220 V, DIMENSAO (L X H X P): 89 X 111 X 54 CM, ACESSORIO: SENSORES INDICATIVOS DE RESERVATORIO CHEIO, FALTA DE AGUA E MECANISMOS ESPECIAIS DE PROTECAO DE PROBLEMA DURANTE A FABRICACAO DO GELO; ALIMENTACAO AUT, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE

TOTAL DE ITENS	UNIDADE DE MEDIDA	FUNÇÃO	FREQUÊNCIA UTILIZAÇÃO
01	Unidade	Produção de gelo	Uso diário

**LOTE 08:****ITEM 01**

ID SIGA: 123903

DESCRIÇÃO:

BATEDEIRA INDUSTRIAL, MATERIAL: ACO INOX, ACABAMENTO: ACO INOX, MATERIAL TACHO: ACO INOX, CAPACIDADE: 5 L, POTENCIA MOTOR: 0,5 CV, TENSAO: 110/220 V, BATEDOR: 1 BATEDOR, ACESSORIOS: BATEDOR ASPIRAL, BATEDOR GLOBO, BATEDOR RAQUETE, GRADE PROTECAO

TOTAL DE ITENS	UNIDADE DE MEDIDA	TÉCNICA EMPREGADA	FREQUÊNCIA UTILIZAÇÃO
01	Unidade	Mistura de ingredientes	Uso diário

**ITEM 02**

ID SIGA: 128012

DESCRIÇÃO:

ARMARIO CRESCIMENTO PAO, ALTURA: 1980 MM, LARGURA: 650 MM, PROFUNDIDADE: 820 MM, MODELO PORTA: PUXADORES, CAPACIDADE BANDEJAS: 20 BANDEJAS, LARGURA BANDEJA: 650 MM, MATERIAL BANDEJA: ACO INOX, COMPRIMENTO BANDEJA: 70 CM

TOTAL DE ITENS	UNIDADE DE MEDIDA	TÉCNICA EMPREGADA	FREQUÊNCIA UTILIZAÇÃO
02	Unidade	Cozimento	Uso diário

**ITEM 03**

ID SIGA: 128013

DESCRIÇÃO:

CILINDRO INDUSTRIAL MOTORIZADO MASSAS, MATERIAL ESTRUTURA: ACO INOX, GABINETE: FECHADO, MATERIAL MESA: ACO INOX, TRANSMISSAO CILINDRO: CORREIA, CORRENTE, ROLAMENTOS BLINDADOS, DIAMTERO ROLO: 30 MM, COMPRIMENTO ROLO: 50 MM, POTENCIA: 1,5 CV, CAPACIDADE: 2 KG, ALTURA: 570 MM, LARGURA: 520 MM, COMPRIMENTO: 500 MM

TOTAL DE ITENS	UNIDADE DE MEDIDA	TÉCNICA EMPREGADA	FREQUÊNCIA UTILIZAÇÃO
01	Unidade	Cozimento	Uso diário

**ITEM 04**

ID SIGA: 134082

DESCRIÇÃO:

DIVISORA MASSA, MATERIAL: ACO INOXIDAVEL, CAVALETE: ACO CARBONO, ACABAMENTO: PINTURA, ACIONAMENTO: MANUAL, CAPACIDADE PRODUCAO: 3,00 KG, CARACTERISTICAS CONSTRUTIVAS: BASE Prensadora, COLUNA, CREMALHEIRA, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE

TOTAL DE ITENS	UNIDADE DE MEDIDA	TÉCNICA EMPREGADA	FREQUÊNCIA UTILIZAÇÃO
01	Unidade	Divisão	Uso diário

**ITEM 05**

ID SIGA: 157810

DESCRIÇÃO:

MODELADORA PAES, MATERIAL GABINETE: ACO INOXIDAVEL, TENSAO: 127/220 V, VELOCIDADE: 365 RPM, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE

TOTAL DE ITENS	UNIDADE DE MEDIDA	TÉCNICA EMPREGADA	FREQUÊNCIA UTILIZAÇÃO
01	Unidade	Modelar	Uso diário

Obs: Os equipamentos descritos usados diariamente no serviço de produção de alimentação, viabilizaram para construção do quantitativo de refeições demonstrado na tabela abaixo:

CONSUMO REFEIÇÕES MÉDIA MENSAL

2021	2022	2023
20.550	20.598	24.635

Através da análise dos dados estatísticos do consumo de refeições mensais dos últimos três anos, demonstrou-se a necessidade de possuímos um quantitativo de equipamentos operacionais suficientes para suprir as necessidades de todo processo produtivo do setor. É importante frisar, que para atendimento adequado, tanto em tempo, como em qualidade devemos sanar as ameaças que geram problemas na produção de alimentos, como atrasos e mudanças de cardápios, que acontecem atualmente por termos na UAN do HCAP equipamentos muito obsoletos, que sofrem avarias frequentes devido ao desgaste dos muitos anos de uso.

Dessa forma, baseado nos fatores de produção e no padrão de consumo dos últimos três anos, onde o fornecimento de refeições tem ocorrido de forma sistemática e contínua, registramos a necessidade de aquisição dos itens contidos neste ETP, na quantidade estipulada.

**4. Levantamento de Mercado****4.1 Soluções disponíveis no mercado**

Diante das características peculiares do objeto temos como opções para atendimento da demanda, inicialmente a possibilidade de adesão a Atas vigentes de outros órgãos ou entidades da Administração Pública, entretanto, a grande variedade dos equipamentos necessários, acarretaria grande burocracia para encontrar atas que atendam todas as nossas demandas em contratações similares.

Outra solução possível é a aquisição através de processo de licitação conforme legislação pertinente, cuja adoção se mostra mais viável para compra de tais bens, visto que atendem aos requisitos estabelecidos, de modo a alcançar os resultados pretendidos e atender a necessidade da contratação, com os respectivos preços estimados, levando-se em conta aspectos de economicidade, eficácia e padronização.

Teríamos a possibilidade de contratação de um sistema de refeições transportadas, mas a administração não optou por essa solução, pois não achou viável devido aos grandes desafios e imprevistos deste tipo de modalidade, e principalmente por atendermos também a um público muito específico, e vulnerável, pacientes internados.

Motivações que levaram a não escolha:

- Limitação de cardápios, gerando monotonia alimentar;
- Dificuldade do controle da temperatura durante o processo de transporte, levando em alguns casos a contaminação e deteriorização das refeições. A CVS-6 de 1999 dispõe, como um dos critérios para o controle higiênico-sanitário, que alimentos quentes possam ser mantidos à temperatura mínima de 65°C, pelo tempo máximo de 12 horas, a 60°C pelo tempo máximo de 6 horas ou abaixo de 60°C por 3 horas. Os alimentos, quando ultrapassarem esses prazos, devem ser descartados.
- Incerteza sobre a qualidade no preparo das refeições, se o controle microbiológico durante preparação, confecção da embalagem e transporte foram seguidos adequadamente;
- Má apresentação das refeições;
- Perigo de perda da carga por acidentes e/ou contaminação dos alimentos transportados.

O transporte de alimentos industrializados está regulamentado pelas seguintes legislações federais: Portaria SVS/MS nº326, de 30 de julho de 1997 e Resolução-RDC Anvisa nº275, de 21 de outubro de 2002, mas é um sistema próprio para quando a organização não possui espaço físico para o funcionamento de uma cozinha.

Sendo assim, para avaliação da melhor forma de atendimento à demanda apresentada, foram considerados 03 três soluções para a demanda identificada:

**SOLUÇÃO 01** - Adesão a atas vigentes**SOLUÇÃO 02** - Aquisição dos equipamentos**SOLUÇÃO 03** - Contratação de sistema de refeições

## 4.2 Análises de contratações anteriores do CBMERJ

Não se aplica.

## 4.3 Análises de contratações anteriores implementadas por outros Órgãos Públicos

Foram observadas contratações por outros órgãos públicos, que guardam relação de similaridade com os objetos, de acordo com a compra pretendida:

Órgão Público	Ato Administrativo	Data da Realização
SESC -		
Administração Regional no Estado da Bahia	PE 129/2023 <a href="https://www.sescbahia.com.br/vs-arquivos/docs/doc-13878.pdf">https://www.sescbahia.com.br/vs-arquivos/docs/doc-13878.pdf</a>	18/10/2023
Universidade Federal do Rio Grande do Norte	PE 66/2022 <a href="https://sipac.ufrn.br/public/listaEditais.do?view=visualiza&amp;aba=p-editais-atas&amp;idArquivo=4142">https://sipac.ufrn.br/public/listaEditais.do?view=visualiza&amp;aba=p-editais-atas&amp;idArquivo=4142</a>	11/07/2023
Prefeitura Municipal de Orlandia - SP	PP 113/2021 <a href="https://www.orlandia.sp.gov.br/novo/wp-content/uploads/2021/07/EDITAL-PREG%C3%83O-113-2021-Registro-de-pre%C3%A7os-para-aquisi%C3%A7%C3%A3o-de-equipamentos-e-utensilios-para-cozinha-e-padaria-industrial.pdf">https://www.orlandia.sp.gov.br/novo/wp-content/uploads/2021/07/EDITAL-PREG%C3%83O-113-2021-Registro-de-pre%C3%A7os-para-aquisi%C3%A7%C3%A3o-de-equipamentos-e-utensilios-para-cozinha-e-padaria-industrial.pdf</a>	10/08/2021

## 5. Estimativa preliminar do valor da contratação

Foi realizado um levantamento para identificar quais equipamentos de cozinha e padaria existentes no mercado atendem aos requisitos estabelecidos, de modo a alcançar os resultados pretendidos e atender à necessidade da aquisição, com os respectivos preços estimados, levando-se em conta aspectos de economicidade, eficácia, eficiência e padronização.

Esse estudo possibilita verificar a viabilidade da solução pretendida para que não sejam, desnecessariamente, adquiridos equipamentos não usuais, o que poderia gerar um impacto importante nos custos das aquisições, bem como limitar a competição ou a sua realização, ferindo os princípios da economicidade e da isonomia.

Em contrapartida, a consulta de mercado realizada, identificou quais são os fornecedores de equipamentos de cozinha existentes no mercado, que atendem aos requisitos estabelecidos, de modo a alcançar os resultados pretendidos e atender às necessidades levantadas. Os orçamentos foram realizados através de solicitações via e-mail e de consultas online de empresas que trabalham com fornecimento de equipamentos de cozinha e padaria.

A pesquisa foi realizada com os seguintes fornecedores via e-mail: Empresa Inovare Goumert, Empresa Chefinox Especialista em Equipamentos para Gastronomia, Empresa Cozil, Empresa Mak Frigo Refrigeração LTDA, Empresa JM Equipamentos e empresa Therj Fábrica de Carrinhos, Equinox Equipamentos, Varimaq Cozinhas Profissionais, Castellmaq Equipamentos para Alimentação, Chefinox Comercial LTDA, Leroy Merlin, SSVale Equipamentos para Cozinhas Industriais e Supermercados, Ponto das Máquinas, Frigelar, Casas Bahia, Stock Up, Americanas.com e Lojas Bênis Equipamentos Comerciais

### LOTE 01

#### ITEM 01

ID SIGA: 157426

DESCRIÇÃO:

CHAPA GRELHAR, FUNCIONAMENTO: GAS, TIPO: BIFETEIRA ANTIADERENTE, MATERIAL: ACO INOX, ACABAMENTO: ACO INOXIDAVEL, CABO: N/A, FORMATO: RETANGULAR 1,25CM ~ 1,30CM ALTURA X 1,23 ~ 1,25CM LARGURA X 0,60 ~ 0,70CM COMPRIMENTO, TENSAO: N/A, POTENCIA: N/A, CARACTERISTICAS ADICIONAIS: CHAPA LISA, REFORCADA E INTEIRICA, ACESSORIOS: COLETOR DE GORDURA COM GAVETA E PEDESTAL PARA SUPORTE, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE

TOTAL DE ITENS	INOVARE GOUMERT	CHEFINOX	COZIL	MAKFRIGO	MÉDIA PREÇOS
01	R\$ 5.049,90	R\$ 7.190,00	R\$ 12.883,00	R\$6.661,90	7.946,20

#### ITEM 02

ID SIGA: 154549

DESCRIÇÃO:

FORNO ELETRICO COZINHA, TENSAO: 220V, MATERIAL: ACO INOX, FUNCOES: ASSAR, GRELHAR, TOSTAR E DOURAR, CAPACIDADE: 2 CAMARAS, GRILL: N/A, POTENCIA: 9600 W, DIMENSAO (L X H X P): 90 X 20 X 70 CM, ACESSORIO: BANDEJA COLETORA DE IMPUREZAS, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE

TOTAL DE ITENS	INOVARE GOUMERT	CHEFINOX	COZIL	MAKFRIGO	MÉDIA PREÇOS
01	R\$ 1.499,90	R\$ 8.540,0	R\$ 13.786,00	R\$ 13.668,60	R\$ 9.373,62

#### ITEM 03

ID SIGA: 128015

DESCRIÇÃO:

FORNO INDUSTRIA PANIFICACAO, MATERIAL: ACO INOX, ACABAMENTO: PINTURA EPOXI, MATERIAL CAMARAS INTERNAS: ACO CARBONO, TIPO: ELETRICO, CAPACIDADE: 5 ASSADEIRAS, LARGURA ASSADEIRA: 580 MM, PROFUNDIDADE ASSADEIRA: 700 MM, MATERIAL VISOR: VIDRO, PRODUCAO: 125 PAES 50G / HORA, TRANSPORTE: 4 RODIZIOS, TENSAO: 220 V, ALTURA: 1550 MM, LARGURA: 980 MM, PROFUNDIDADE: 870 MM, ACESSORIOS: CABO ELETRICO

TOTAL DE ITENS	INOVARE GOUMERT	CHEFINOX	COZIL	MAKFRIGO	MÉDIA PREÇOS
01	R\$ 7.590,00	R\$ 7.000,00	R\$ 15.416,00	R\$ 10.207,16	R\$ 10.053,29

**ITEM 04**

ID SIGA: 157392

DESCRIÇÃO:

FOGAO INDUSTRIAL,QUANTIDADE BOCA: 4 BOCAS, COM QUEIMADORES DE 400 MM (DIAMETRO).  
ESTRUTURA DO FOGÃO EM AÇO INOX. GRELHAS EM MATERIAL FUNDIDO. ALIMENTAÇÃO A GAS COM  
TUBULAÇÕES NOS DOIS LADOS. POSSUIR BANDEJA COLETORA DE RESÍDUOS, LARGURA: 900MM ~ 1100MM,  
QUEIMADOR: 02 DUPLOS, 02 SIMPLES, 400 X 400MM, ALTURA: 80 ~ 90 CM, FORNO: SEM., PROFUNDIDADE:  
100 ~ 110 CM, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE

TOTAL DE ITENS	INOVARE GOUMERT	COZIL	MAKFRIGO	MÉDIA PREÇOS
01	R\$ 16.789,90	R\$ 9.952,20	R\$ 6.450,00	R\$ 11.064,03

VALOR TOTAL LOTE 01: R\$ 38.437,14

**LOTE 02**

**ITEM 01**

ID SIGA: 160801

DESCRIÇÃO:

CARRO BUFFET TERMICO, REFEITORIO/RESTAURANTE,MATERIAL: ACO INOX ESCOVADO AISI 430,  
DIMENSAO CUBA (C X L): 08 CUBAS DE 1/2GN 325 X 265 MM X 100MM, EM ACO INOX COM PUXADORES E  
TAMPA, ACABAMENTO: TANQUE EM ACO INOX ISI 304 COM DRENO DAGUA EM BANHO MARIA,  
COMPOSICAO: CORRE BANDEJA, PROTETOR SALIVAR, RODIZIOS: COM TRAVAMENTO, 04, TENSAO  
ALIMENTACAO: THERMOSTATO, 110/220V, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE

TOTAL DE ITENS	COZIL	MAKFRIGO	EQUINOX EQUIPAMENTOS	MÉDIA PREÇOS
02	R\$ 15.124,004	R\$ 15.408,55	R\$ 6.249,00	R\$ 24.521,04

**ITEM 02**

ID SIGA: 107353

DESCRIÇÃO:

BALCAO TERMICO REFRIGERADO REFEITORIO/RESTAURANTE,QUANTIDADE CUBAS: 4 CUBAS, MATERIAL:  
ACO INOXIDAVEL, DIMENSAO POR CUBA (C X L X H): 530 X 325 X 150 MM, ACABAMENTO: ACO INOXIDAVEL  
ESCOVADO, COMPOSICAO: COM 1 CORRE-BANDEJAS EM INOX, COM PROTETOR SALIVAR EM VIDRO  
TEMPERADO, SISTEMA ABERTO, TENSAO: 110/220 V

TOTAL DE ITENS	COZIL	MAKFRIGO	VARIMAX	MÉDIA PREÇOS
02	R\$ 16.321,00	R\$ 21.552,56	R\$ 12.091,42	R\$ 33.309,80

VALOR TOTAL DO LOTE 02: R\$ 57.830,83

**LOTE 03**

**ITEM 01**

ID SIGA: 99970

DESCRIÇÃO:

CARRO AUXILIAR / PRATELEIRA / PLATAFORMA,CAPACIDADE: 250KG, TIPO: ABERTO, MATERIAL PLANOS:  
ACO INOX AISI 304 18.8, NUMERO PLANOS: 03, BORDAS: N/A, DIMENSOES (H X L X C): 1300 X 600 X  
900MM, ESTRUTURA: AÇO INOX, ACABAMENTO: N/A, COR: N/A, RODIZIOS / RODA: 2 FIXOS - 2  
GIRATORIOS COM FREIO, DIAMETRO RODIZIO / RODA: 4`

TOTAL DE ITENS	INOVARE GOUMERT	THERJ FÁBRICA DE CARRINHOS	COZIL	MÉDIA PREÇOS
01	R\$ 4.014,90	R\$ 3.296,00	R\$ 3.272,00	R\$ 3.527,63

VALOR TOTAL LOTE 03: R\$ 3.527,63

**LOTE 04**

**ITEM 01**

ID SIGA: 120300

DESCRIÇÃO:

BALANCA ELETRONICA DIGITAL INDUSTRIAL,MATERIAL ESTRUTURA: ACO CARBONO, MEDIDAS  
PLATAFORMA: 50 X 50 CM, ACABAMENTO: PINTURA ELETROSTATICA, DISPLAY: LED, MATERIAL  
PLATAFORMA: ACO CARBONO, CAPACIDADE: 150 KG, DIVISAO: 50 G, SENSIBILIDADE: MEDIA, TENSAO:  
110/220 V, INTERFACE: RS-232, ALTURA: COLUNA 80 CM, OPCIONAIS: COM COLUNA, LARGURA: 50 CM,  
COMPRIMENTO: 50 CM

TOTAL DE ITENS	COZIL	JM EQUIPAMENTOS	MAKFRIGO	MÉDIA PREÇOS
01	R\$ 2.661,00	R\$ 2.376,00	R\$ 1.938,75	R\$ 2.325,25

**ITEM 02**

ID SIGA: 93170

DESCRIÇÃO:

BALANCA ELETRONICA DIGITAL,SISTEMA: ELETRONICA DIGITAL, RESOLUCAO: 2 G, CAPACIDADE: 15 KG,  
DISPLAY: DIGITAL DUPLO CRISTAL LÍQUIDO -LCD, FUNCOES: PESAGEM, MEDIDAS PRATO: N/A, ALTURA:  
210MM, LARGURA: 405MM, PROFUNDIDADE: 330MM, TENSAO: 110V, ACESSORIOS: PRATO EM AÇO INOX  
IDÁVEL,

TOTAL DE ITENS	JM EQUIPAMENTOS	MAKFRIGO	CASTELMAQ	MÉDIA PREÇOS
01	R\$ 1.100,00	R\$ 965,25	884,07	R\$ 983,10

VALOR TOTAL DO LOTE 04: R\$ 3.308,25

**LOTE 05**

**ITEM 01**

ID SIGA: 153475

DESCRIÇÃO:

EXTRATOR SUCO,CAPACIDADE: 50 L, VELOCIDADE: 4, POTENCIA: 500 W, MATERIAL CORPO: ACO INOX, ALIMENTACAO: 110/220 V, ACESSORIOS / COMPONENTES: FILTRO, PENEIRA, JARRA, COPO, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE

TOTAL DE ITENS	COZIL	MAKFRIGO	CASTELMAQ	MÉDIA PREÇOS
02	R\$ 1.700,00	R\$ 1.099,00	R\$ 1.135,29	R\$ 2.622,86

**ITEM 02**

ID SIGA: 176027

DESCRIÇÃO:

PROCESSADOR ALIMENTO, MULTIUSO (UTENSILIO COZINHA),MATERIAL: ACO INOX, COR: INOX, CAPACIDADE RECIPIENTE: 250 Kg/h, VELOCIDADES: 375 RPM, TENSAO: 110 / 220 V, ACESSORIO: 6 DISCOS, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE

TOTAL DE ITENS	COZIL	CHEFINOX	MÉDIA PREÇOS
01	R\$ 7.800,00	R\$ 4.888,00	R\$ 6.344,00

**ITEM 03**

ID SIGA: 168959

DESCRIÇÃO:

LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL,FUNCOES: ALTA ROTACAO, CAPACIDADE: 2L, MATERIAL CORPO: ACO INOX, DIMENSAO (H X L X P): 45-55 X 13-23 X 13-23 CM, ACABAMENTO CORPO: ACO INOX, POTENCIA: 800-1000W, COR CORPO: INOX, TENSAO: 110/220V, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE

TOTAL DE ITENS	COZIL	MAKFRIGO	LEROY MERLIN	MÉDIA PREÇOS
02	R\$ 1.085,00	R\$ 1.344,35	R\$ 1.170,31	R\$ 2.399,77

**ITEM 04**

ID SIGA: 157399 / CÓDIGO SIGA: 7320.014.0021

DESCRIÇÃO:

LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL,FUNCOES: 03 VELOCIDADES, CAPACIDADE: 4 L, MATERIAL CORPO: ACO INOX, DIMENSAO (H X L X P): 400 ~ 500 X 200 ~250 X 200 ~250 MM, ACABAMENTO CORPO: ACO INOX, POTENCIA: 0,5 CV, COR CORPO: INOX, TENSAO: 110/220 V, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE

TOTAL DE ITENS	COZIL	JM EQUIPAMENTOS	MAKFRIGO	MÉDIA PREÇOS
02	R\$ 1,743,00	R\$ 1.739,04	R\$ 2.851,00	R\$ 4.222,03

**ITEM 05**

ID SIGA: 60640

DESCRIÇÃO:

CAFETEIRA ELETRICA,FUNCOES: 2 TORNEIRAS; FUNCIONAMENTO AUTOMATICO, TERMOSTATO COM REGULAGEM DE TEMPERATURA, COR: N/A, PRODUCAO: 10 L, POTENCIA: N/D, TENSAO: 127 V, MATERIAL CORPO: ACO INOX

TOTAL DE ITENS	JM EQUIPAMENTOS	MAKFRIGO	SSVALE EQUIP	MÉDIA PREÇOS
01	R\$ 2.690,00	R\$ 2.224,00	R\$ 2.358,00	R\$ 2.424,00

**ITEM 06**

ID SIGA: 168247

DESCRIÇÃO:

MIXER, TRITURADOR ALIMENTOS, TIPO: INDUSTRIAL, MATERIAL: ACO INOX, VELOCIDADE: 02, POTENCIA: 600 W, TENSAO: 127 V, NUMERO LAMINAS: 04, ACESSORIOS: N/A, CARACTERISTICAS ADICIONAIS: TRANSMISSAO DESMONTAVEL DE ACO INOX., FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE

TOTAL DE ITENS	COZIL	MAKFRIGO	PONTO DAS MÁQUINAS	MÉDIA PREÇOS
01	R\$ 5.800,00	R\$ 2.941,25	R\$ 7.380,00	R\$ 5.373,75

VALOR TOTAL DO LOTE 05: R\$ 23.386,41

**LOTE 06**

**ITEM 01**

ID SIGA: 168920 / CÓDIGO SIGA: 4110.004.0104

DESCRIÇÃO:

REFRIGERADOR FREEZER DOMESTICO/COMERCIAL, POSICAO: FREEZER VERTICAL, CAPACIDADE: 572L, ACABAMENTO: PINTURA EPOXI NA COR BRANCA, TENSAO: BIVOLT 110/220, QUANTIDADE PORTA: 1 PORTA, ACESSORIO: RODIZIOS, PRATELEIRAS REGULAVEIS, FAIXA TEMPERATURA -18 A -22°C, DRENO, ILUMINACAO INTERNA, TERMOSTATO AJUSTAVEL, TIPO ABERTURA PORTA: COM PUXADOR, DIMENSAO (H X L X P): 2075MM X 675MM X 850MM, TIPO PORTA: PORTA DE VIDRO DUPLO ANTIEMBACANTE, DEGELO: AUTOMATICO (FROST FREE), FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE

TOTAL DE ITENS	COZIL	MAKFRIGO	FRIGELAR	MÉDIA PREÇOS
01	R\$ 8.972,00	R\$ 5.748,40	R\$ 5.289,00	R\$ 6.669,80

**ITEM 02**

ID SIGA: 157376

DESCRIÇÃO:

REFRIGERADOR, GELADEIRA, CAPACIDADE TOTAL: 350-450L, ACABAMENTO: ACO INOXIDAVEL, MODELO: UMA PORTA DE VIDRO, MODELO PORTA: VIDRO ANTIEMBACANTE, TENSÃO: BIVOLT 110/220V, ACESSÓRIOS: PRATELEIRAS COM 03 NIVEIS, ARAMADAS, REGULAVEIS E INCLINAVEIS, QUANTIDADE PORTAS: 01, DEGEL: AUTOMATICO, SISTEMA FROST FREE, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE

TOTAL DE ITENS	COZIL	JM EQUIPAMENTOS	CASAS BAHIA	MÉDIA PREÇOS
01	R\$ 6.400,00	R\$ 7.470,24	R\$ 4.099,90	R\$ 5.990,05

**ITEM 03**

ID SIGA: 58314

DESCRIÇÃO:

REFRIGERADOR FREEZER DOMESTICO/COMERCIAL, POSICAO: HORIZONTAL, CAPACIDADE: 546 L, ACABAMENTO: BRANCO, TENSÃO: 110v, QUANTIDADE PORTA: 2 PORTAS, ACESSÓRIO: DRENO FRONTAL, TIPO ABERTURA PORTA: BALANCEADA, DEGEL: AUTOMATICO

TOTAL DE ITENS	COZIL	JM EQUIPAMENTOS	MAKFRIGO	MÉDIA PREÇOS
01	R\$ 5.984,00	R\$ 4.705,46	R\$ 4.017,20	R\$ 4.902,22

VALOR TOTAL DO LOTE 06: R\$ 17.562,07

**LOTE 07****ITEM 01**

ID SIGA: 157880

DESCRIÇÃO:

MAQUINA PRODUCAO GELO, MATERIAL: ACO INOX, CAPACIDADE PRODUCAO/DIA: 90 ~ 100 KG POR DIA, CAPACIDADE ARMAZENAMENTO GELO: 25 ~ 35 KG, TENSÃO: 110 / 220 V, DIMENSAO (L X H X P): 89 X 111 X 54 CM, ACESSÓRIO: SENSORES INDICATIVOS DE RESERVATORIO CHEIO, FALTA DE AGUA E MECANISMOS ESPECIAIS DE PROTECAO DE PROBLEMA DURANTE A FABRICACAO DO GELO; ALIMENTACAO AUT, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE

TOTAL DE ITENS	COZIL	JM EQUIPAMENTOS	MAKFRIGO	MÉDIA PREÇOS
01	R\$ 22.705,00	R\$ 21.950,50	R\$ 20.039,50	R\$ 21.565,00

VALOR TOTAL DO LOTE 07: R\$ 21.565,00

**LOTE 08****ITEM 01**

ID SIGA: 123903

DESCRIÇÃO:

BATEDEIRA INDUSTRIAL, MATERIAL: ACO INOX, ACABAMENTO: ACO INOX, MATERIAL TACHO: ACO INOX, CAPACIDADE: 5 L, POTENCIA MOTOR: 0,5 CV, TENSÃO: 110/220 V, BATEDOR: 1 BATEDOR, ACESSÓRIOS: BATEDOR ASPIRAL, BATEDOR GLOBO, BATEDOR RAQUETE, GRADE PROTECAO

TOTAL DE ITENS	JM EQUIPAMENTOS	MAKFRIGO	STOCK UP	MÉDIA PREÇOS
01	R\$ 3.070,05	R\$ 2.941,25	R\$ 1.731,00	R\$ 2.580,00

**ITEM 02**

ID SIGA: 128012

DESCRIÇÃO:

ARMARIO CRESCIMENTO PAO, ALTURA: 1980 MM, LARGURA: 650 MM, PROFUNDIDADE: 820 MM, MODELO PORTA: PUXADORES, CAPACIDADE BANDEJAS: 20 BANDEJAS, LARGURA BANDEJA: 650 MM, MATERIAL BANDEJA: ACO INOX, COMPRIMENTO BANDEJA: 70 CM

TOTAL DE ITENS	COZIL	AMERICANAS.CO M	MÉDIA PREÇOS
02	R\$ 5.351,00	R\$ 3.313,25	R\$ 8.664,25

**ITEM 03**

ID SIGA: 128013

DESCRIÇÃO:

CILINDRO INDUSTRIAL MOTORIZADO MASSAS, MATERIAL ESTRUTURA: ACO INOX, GABINETE: FECHADO, MATERIAL MESA: ACO INOX, TRANSMISSAO CILINDRO: CORREIA, CORRENTE, ROLAMENTOS BLINDADOS, DIAMTERO ROLO: 30 MM, COMPRIMENTO ROLO: 50 MM, POTENCIA: 1,5 CV, CAPACIDADE: 2 KG, ALTURA: 570 MM, LARGURA: 520 MM, COMPRIMENTO: 500 MM

TOTAL DE ITENS	COZIL	LOJAS BÊNIS	MÉDIA PREÇOS
01	R\$ 11.378,00	R\$ 4.040,00	R\$ 7.709,00

**ITEM 04**

ID SIGA: 134082

DESCRIÇÃO:

DIVISORA MASSA, MATERIAL: ACO INOXIDAVEL, CAVALETE: ACO CARBONO, ACABAMENTO: PINTURA, ACIONAMENTO: MANUAL, CAPACIDADE PRODUCAO: 3,00 KG, CARACTERISTICAS CONSTRUTIVAS: BASE Prensadora, COLUNA, CREMALHEIRA, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE

TOTAL DE ITENS	COZIL	JM EQUIPAMENTOS	MAKFRIGO	MÉDIA PREÇOS
01	R\$ 5.369,00	R\$ 4.714,00	R\$ 4.479,75	R\$ 4.854,25

**ITEM 05**

ID SIGA: 157810

DESCRIÇÃO:

MODELADORA PAES, MATERIAL GABINETE: ACO INOXIDAVEL, TENSAO: 127/220 V, VELOCIDADE: 365 RPM, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE

TOTAL DE ITENS	COZIL	JM EQUIPAMENTOS	MAKFRIGO	MÉDIA PREÇOS
01	R\$ 21.917,00	R\$ 8.930,00	R\$ 13.182,40	R\$ 14.676,47

VALOR TOTAL DO LOTE 08: R\$ 38.484,74

Levando em consideração, a quantidade de equipamentos necessárias para suprir o bom funcionamento de serviço de alimentação, e correlacionando com a pesquisa orçamentária levantada no referente ETP (contato via e-mail com fornecedores de equipamentos do segmento de cozinha e padaria), estima-se que o custo total para aquisição dos objetos é de aproximadamente **R\$ 204.102,17**

**6. Solução escolhida**

De acordo com informações apresentadas neste estudo, podemos afirmar que dentre os parâmetros analisados, a aquisição dos equipamentos para os setores de cozinha e padaria constitui a forma mais adequada para viabilizar fornecimento de alimentos aos pacientes e funcionários da unidade, diante das necessidades expostas. Além disso, não se vislumbra outra possibilidade para a necessidade proposta onde o custo total projetado para a contratação, converge com as diretrizes de gerenciamento adotadas pela Administração, para atendimento do objeto elencado no presente estudo.

Ressalta-se por fim os seguintes fatores importantes que foram considerados na escolha:

- 1- A finalidade do objeto
- 2- A especificidade do objeto
- 3- O preço do objeto
- 4- A durabilidade do objeto
- 5- O dimensionamento do objeto em relação a área do serviço

**6.1 Local de entrega**

O local de entrega será o Almojarifado Geral do CBMERJ, situado a Rua Bartolomeu de Gusmão, 850, São Cristóvão, Rio de Janeiro – localizado no Centro de Suprimento e Manutenção de Material Operacional (CSM), conforme agendamento prévio, que deve ser feito pelo telefone: (021 99320-7407), em horário de expediente: de 2ª a 5ª feira de 8:00 às 16:00 hs e 6ª feira de 8:00 às 12:00 hs.

**6.2 Forma de fornecimento**

A forma de fornecimento deverá ser efetuada de acordo com a sugestão do cronograma abaixo, contado a partir do recebimento da Nota de Empenho:

PARCELA	COMPOSIÇÃO DA PARCELA	PRAZO DE ENTREGA APÓS SER ADQUIRIDO
LOTE 1	1. Chapa de grelhar	Até 30 dias
	2. Forno elétrico de cozinha 2 câmaras	
	3. Forno industrial de panificação	
	4. Fogão industrial a gás c/ 4 bocas 400x400	
LOTE 2	1. Carro buffet térmico - refeitório restaurante	Até 60 dias
	2. Balcão térmico refrigerado - refeitório restaurante	
LOTE 3	1. Carro auxiliar aberto para transporte de refeições - 3 planos	Até 45 dias
LOTE 4	1. Balança eletrônica industrial 150kg	Até 30 dias
	2. Balança eletrônica digital 15kg	

LOTE 5	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Extrator de suco</li> <li>2. Processador de alimentos</li> <li>3. Liquidificador industrial 2L</li> <li>4. Liquidificador industrial 4L</li> <li>5. Cafeteira elétrica</li> <li>6. Mixer</li> </ol>	Até 30 dias
LOTE 6	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Refrigerador geladeira 572L</li> <li>2. Refrigerador geladeira 350 a 450L</li> <li>3. Refrigerador freezer horizontal 546L</li> </ol>	Até 45 dias
LOTE 7	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Máquina de produção de gelo</li> </ol>	Até 60 dias
LOTE 8	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Batedeira industrial</li> <li>2. Armário crescimento de pão</li> <li>3. Cilindro industrial motorizado</li> <li>4. Divisora de massa</li> <li>5. Modeladora de pão</li> </ol>	Até 30 dias

### 6.3 Amostra

As amostras enviadas relacionadas aos equipamentos, deverão ser na forma documental com envio de lâminas com descrição técnica e fotos fidedignas do item ofertado. Será exigido do primeiro colocado a apresentação de amostras documentais (folders ou catálogos) originais dos fabricantes dos insumos de todos os itens na DGAF, sito à Praça da República, nº 45 - Centro – RJ. As amostras físicas poderão ser exigidas pelo órgão técnico em casos onde os documentos comprobatórios forem julgados insuficientes para a aprovação da amostra.

As amostras apresentadas para análise deverão estar corretamente identificadas com o nome da empresa responsável pelo envio, bem como o número do lote e/ou item, junto, deverá ser apresentada uma relação contendo lote e/ou item e a marca ofertada.

A apresentação da amostra do produto tem por objetivo a verificação de sua compatibilidade com a especificação do objeto desta licitação.

A amostra será analisada pelo Representante do Órgão Técnico, que emitirá laudo motivado acerca do produto apresentado, podendo, ainda, ser exigidas amostras físicas de modo a estabelecer se ele atende aos requisitos mínimos aceitáveis para as operações do CBMERJ, conforme solicitado e PARA FIM DE comprovação da efetividade da ficha técnica do item.

Por se tratarem de amostras documentais, as amostras apresentadas para a verificação da conformidade não serão contabilizadas como item de entrega.

A proposta do licitante será desclassificada no caso da amostra do material ser reprovada, devendo o mesmo ser notificado para ciência do laudo e retirada daquela. Caso a amostra não seja retirada pelo licitante no prazo de 90 (noventa) dias após a assinatura do contrato, presumir-se-á seu desinteresse em relação à mesma, que poderá ser descartada ou incorporada ao patrimônio do órgão requisitante;

A desclassificação da proposta na forma prevista no subitem anterior acarretará o consequente chamamento do segundo colocado, adotando-se o mesmo procedimento em relação à amostra.

### 6.4 Manutenção e assistência técnica

Não se aplica

### 6.5 Transferência de conhecimento

Tendo em vista as características da aquisição de bens, existe a necessidade de transferência de conhecimentos ou tecnologias dos seguintes equipamentos:

Forno elétrico de cozinha 2 câmaras;

Forno industrial de panificação;

Carro buffet térmico;

Balcão térmico refrigerado;

Cilindro industrial motorizado para massas.

### 6.6 Visita Técnica

Por não haver necessidade de adequações na Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) do Hospital Central Aristarcho Pessoa (HCAP), é dispensável a visita técnica para a mesma.

## 7. Parcelamento do objeto

Os equipamentos de cozinha e padaria deste estudo são bens comuns e, portanto, optou-se por fazer a aquisição através de Pregão eletrônico, do tipo menor preço por lote

A divisão do objeto por lotes, com a possível ampliação da quantidade de contratos, revela-se administrativa e economicamente interessante, vez que propicia a ampliação da concorrência ampla entre os fornecedores, contribuindo para preços mais baixos.

A regra a ser observada pela Administração nas licitações é a do parcelamento do objeto, mas é imprescindível que a divisão do objeto seja técnica e economicamente viável e não represente perda de economia de escala (Súmula 247 do TCU). Por ser o parcelamento a regra, deve haver justificativa quando este não for adotado.

*"SÚMULA TCU Nº 247: É obrigatória a admissão da adjudicação por item e não por preço global, nos editais das licitações para a contratação de obras, serviços, compras e alienações, cujo objeto seja divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto ou complexo ou perda de economia de escala, tendo em vista o objetivo de propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não dispondo de capacidade para a execução, fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, devendo as exigências de habilitação adequar-se a essa divisibilidade."*

Desta forma, os itens foram organizados na forma de LOTE, por fazer parte de uma mesma família, apresentar alguma similaridade, ou algum nicho de mercado específico. Com esta forma de organização objetiva-se a diminuição do número de itens/lotos fracassados/desertos na busca do menor preço apresentando lotes convidativos e organizados de forma a estimular a competitividade e a atender a realidade mercadológica.

Fundamentação Legal: Artigo 40, §2º e artigo 47, §1º da Lei 14.133 de 21 de abril de 2021 e artigo 7º, VI do Decreto Estadual nº 48.816, de 24 de novembro de 2023).

## 8. Contratações correlatas e/ou interdependentes

O presente ETP NÃO identificou a necessidade de contratações correlatas e/ou interdependentes.

## 9. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

O objeto da contratação está previsto no PCA RJ (Plano de Contratações Anual do Poder Executivo do Estado do Rio de Janeiro) do ano 2024 conforme consta das informações básicas desse Documento de Formalização de Demanda, tendo sido inserido eletronicamente através do website [pca.rj.gov.br](http://pca.rj.gov.br).

## 10. Resultados pretendidos

Propõe-se com a elaboração deste ETP, a aquisição de equipamentos de cozinha e padaria para o atendimento de toda a demanda do setor, visando a qualidade do serviço. Desta forma, será possível que todas as etapas envolvidas na produção de refeições, sejam cumpridas dentro dos padrões de qualidade e tempo, preconizados pelas legislações e diretrizes relacionadas aos serviços de administração e alimentação em nutrição (Resolução nº 216/2004 e Portaria CVS5/2013).

Além disso, é possível citar o fator economia referente ao custo de bens, tendo em vista que diante do presente estudo, a compra dos itens aqui relacionados estão devidamente descritas, visando sua qualidade, durabilidade e especificidade. Evitando assim, gastos desnecessários com reparos de equipamentos de baixa qualidade ou que não condizem com a necessidade do setor.

## 11. Providências a serem adotadas

Não há necessidade de adequações estruturais no ambiente da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) do HCAP, para a instalação dos itens elencados no presente estudo. Visto que, há necessidade de espaço livre para a instalação de alguns itens, ou seja, retirada do equipamento antigo para colocação do novo, sugerimos que a melhor forma de recebimento seja por etapa, com agendamento prévio, evitando-se assim problemas no recebimento, devido à falta de espaço para guarda do item que foi adquirido.

Com relação ao descarte dos equipamentos antigos será feita da seguinte forma:

Todos os equipamentos que serão trocados, mesmo estando em condições de desgaste elevado, devido aos muitos anos de utilização, serão encaminhados para o setor de patrimônio do HCAP para baixa. O setor de patrimônio encaminhará para o leiloeiro do CBMERJ, o que não acarretará gastos com contratação de transporte externo.

## 12. Audiência pública

Não há necessidade de Audiência Pública para definição da solução mais adequada em relação aos itens elencados no presente estudo.

## 13. Possíveis impactos ambientais

Quanto às práticas de sustentabilidade, destacamos a seguir a necessidade de exigir, quando cabível, alguns critérios de sustentabilidade ambiental de acordo com o Decreto nº 43.629 de 05 de junho de 2012.

Ressalta-se que a especificação do objeto a ser contratado considere critérios de sustentabilidade ambiental não violando o princípio da competitividade, desde que a sua descrição seja devidamente motivada e observe o princípio da razoabilidade, entre estes:

Art. 7º - Os órgãos e entidades da Administração Pública Estadual, quando da aquisição de bens, poderão exigir os seguintes critérios de sustentabilidade ambiental:

I - que os bens sejam constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT;

II - que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia INMETRO, como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;

III - que os bens devam ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento.

Parágrafo Único - A administração pública poderá solicitar a certificação da qualidade do produto ou do processo de fabricação sob o aspecto ambiental, por qualquer instituição oficial competente ou por entidade credenciada. Os materiais de consumo a serem adquiridos devem ter registro na ANVISA e/ou INMETRO, salvo casos onde os registros não sejam obrigatórios em consonância com legislação vigente.

## 14. Possíveis normas relacionadas

As normas relacionadas a modalidade de licitação do tipo menor preço POR LOTE, atualmente respeita a lei geral de licitação em vigor nº 14.133/2021(Nova Lei de Licitações e Contratos).  
RDC 216/2004 ANVISA Boas Práticas para serviços de alimentação.  
RDC 275/2002 ANVISA Regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores de alimentos  
Portaria CVS-6/99, de 10.03.99 - Regulamento técnico sobre os parâmetros e critérios para o controle higiênico-sanitário em estabelecimentos de alimentos;

#### 15. Enquadramento legal

Em conformidade com a Lei Federal nº 14.133 de 1º de Abril de 2021, a licitação será pela modalidade PREGÃO ELETRÔNICO do tipo MENOR PREÇO POR LOTE. O Pregão será conduzido pelo Pregoeiro, auxiliado pela Equipe de Apoio, conforme designação a ser acostada nos autos do presente processo.

#### 16. Intensões de Registro de Preços

Para o cumprimento do inciso IV do parágrafo único do Art.7º do Decreto Estadual 48.816/2023, informo NÃO existir Intenções de se fazer Registro de Preços-IRPs neste processo e não se faz conveniente nem oportuno a participação em RP vigentes visto a especificidade da contratação desejada.

#### 17. Declaração de viabilidade

O presente estudo levantou os elementos essenciais que irão compor o Termo de Referência e demonstrou ser viável a aquisição demandada, condicionada à implementação das providências discriminadas no presente estudo, cabendo ressaltar que os riscos envolvidos são administráveis e os custos previstos são compatíveis e se caracterizam pela economicidade.

#### 18. Responsáveis pela elaboração do Estudo Técnico Preliminar

**Gisele Mendonça** Rodrigues da Silva - Ten Cel BM QOS/Nut/02  
RG: 32871 ID Funcional: 615643-6

**Kalil Lucas Ferreira Mariano** - 1º Ten BM Temp/Nut/ 22  
RG: 2200057 ID Funcional: 5131631-5

De acordo:

**BARBARA CUNHA LISTO** - TEN CEL BM QOC/03  
RG.: 34.036 Id Funcional: 004149273  
Diretora Administrativa

#### ANEXO IV - DOCUMENTAÇÃO EXIGIDA PARA HABILITAÇÃO

GOVERNO DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
SECRETARIA DE ESTADO DE DEFESA CIVIL  
DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS

##### ANEXO IV

##### Documentação exigida para Habilitação

#### 1. HABILITAÇÃO JURÍDICA

**1.1 Pessoa física** - cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional.

**1.2 Empresário individual** - inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede.

**1.3 Microempreendedor Individual** - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio [www.portaldomicroempreendedor.gov.br](http://www.portaldomicroempreendedor.gov.br)

**1.4 Sociedade Limitada Unipessoal** - SLU: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor inscrito no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório do administrador, sendo assim enquadrada a sociedade identificada como Empresas Individual de Responsabilidade Limitada – EIRELI, na forma do art. 41, da Lei nº 14.195, de 26 de agosto de 2021.

**1.5 Sociedade Empresária Estrangeira em funcionamento no País** - 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 ou norma posterior que regule a matéria.

**1.6 Sociedade Simples** - inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos

seus administradores.

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

**1.8 Sociedade Cooperativa** - ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro de 1971, demonstrando que a sua constituição e funcionamento observam as regras estabelecidas na legislação aplicável, em especial a Lei nº 5.764/1971, a Lei nº 12.690, de 19 de julho de 2012, e a Lei Complementar nº 130, de 17 de abril de 2009.

**1.9 Item excluído por se tratar de autorização para funcionamento.**

**1.10** Quando cabível, os documentos apresentados devem estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

**2. HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA:**

**2.1** Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso.

**2.2** 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.

**2.3** Regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS).

**2.4** Declaração de que 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. (anexo VII)

**2.5** 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.

**2.6** Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual/distrital <OU> municipal, relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.

**2.6.1** O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei complementar nº 123/2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal, eis que a apresentação do Certificado de Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI supre tais requisitos.

**2.7** Prova de regularidade com a Fazenda do Estado do Rio de Janeiro, mediante a apresentação de:

**2.7.1** Certidão Negativa de Débitos, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa, expedida pela Secretaria de Estado de Fazenda; e

**2.7.2** Certidão Negativa de Débitos em Dívida Ativa, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa, para fins de participação em licitação, expedida pela Procuradoria Geral do Estado.

**2.8** Regularidade com a Fazenda Estadual <OU> Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre, com a apresentação, conforme o caso, de:

**2.8.1** Certidão Negativa de Débitos, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa, perante o Fisco estadual, pertinente ao Imposto sobre Operações relativas à Circulação de Mercadorias e sobre Prestações de Serviços de Transporte Interestadual, Intermunicipal e de Comunicação – ICMS, bem como de Certidão perante a Dívida Ativa estadual, podendo ser apresentada Certidão Conjunta em que constem ambas as informações;

**2.8.2** Certidão Negativa de Débitos, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa do Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza – ISS.

**2.9** Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos estaduais <OU> municipais 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.

**2.10** Na hipótese de cuidar-se de microempresa ou de empresa de pequeno porte, na forma do art. 42 da Lei Complementar nº 123/2016, a documentação somente será exigida para efeito de assinatura do contrato, caso se sagra vencedora no certame.

**2.10.1** Em sendo declarada vencedora do certame microempresa ou empresa de pequeno porte com débitos fiscais e trabalhistas, ficará assegurado, a partir de então, o prazo de 5 (cinco) dias úteis para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de negativas, na forma do art. 42, § 1º, da Lei Complementar nº 123/2016.

**2.10.2** O prazo acima poderá ser prorrogado por igual período, a critério exclusivo da Administração Pública.

**2.10.3** A não regularização da documentação no prazo estipulado implicará a decadência do direito à contratação, na forma do § 2º, do art. 42, da Lei Complementar nº 123/2016, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas neste Aviso.

**3. HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:**

**3.1** Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor, caso se trate de pessoa jurídica, ou certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do fornecedor, caso se trate de pessoa física ou de sociedade simples.

**3.1.1** Não será causa de inabilitação do licitante a anotação de distribuição de processo de recuperação judicial ou de pedido de homologação de recuperação extrajudicial.

**3.2** Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios.

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

**3.2.2** Os fornecedores criados no exercício financeiro da contratação deverão atender a todas as exigências da habilitação e ficam autorizados a substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura;

**3.2.2.1** Poderá ser apresentado o balanço intermediário, caso autorizado por lei ou pelo contrato/estatuto social.

**3.2.3** Caso o fornecedor seja cooperativa, o balanço e as demais demonstrações contábeis deverão ser acompanhados de cópia do parecer da última auditoria contábil-financeira, conforme dispõe o [art. 112 da Lei nº 5.764/1971](#), ou de uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

**3.2.4** Para fins de habilitação econômico-financeira de sociedade empresária em recuperação judicial deverão ser considerados os valores constantes no Plano de Recuperação Judicial, homologado pelo Juízo competente, para fins de apuração dos índices contábeis previstos no edital.

**4. HABILITAÇÃO TÉCNICA**

**4.1** Prova de atendimento aos requisitos de Qualificação Técnica, previstos na Lei nº 14.133/2021, conforme itens:

**4.2** Comprovação de aptidão para a prestação de serviços, de acordo com as características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto, mediante a

apresentação de atestado(s) fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado, na seguinte forma:

**4.2.1 Apresentar ao menos 01 (um) atestado de capacidade Técnico-operacional, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que demonstre aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, especificações, prazos e qualidades com o objeto em lide.**

**4.2.2** Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente.

**4.2.3 Um único atestado técnico é suficiente para a demonstração da experiência anterior do licitante em relação à execução do objeto licitado, sendo possível o somatório de atestados de períodos concomitantes para comprovar a sua capacidade técnica.**

**4.2.4** Poderá ser admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo do serviço, a apresentação de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, resultando na comprovação de capacidade técnico-operacional de uma única contratação.

**4.2.5** O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços.

**4.3 Itens excluídos por se tratar de registro profissional.**

**4.4 Item suprimido da Minuta Padrão da PGE por se tratar de Vistoria Técnica.**

## 5. COOPERATIVAS

**5.1** Em relação às cooperativas será, ainda, exigida a seguinte documentação complementar:

**5.1.1** Demonstrativo de atuação em regime cooperado, com repartição de receitas e despesas entre os cooperados;

**5.1.2** A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§ 2º a 6º, da Lei nº 5.764/1971;

**5.1.3** Demonstrativo de que qualquer cooperado, com igual qualificação, é capaz de executar o objeto contratado;

**5.1.4** A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;

**5.1.5** A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;

**5.1.6** O registro previsto na Lei nº 5.764/1971, art. 107;

**5.1.7** A comprovação de integralização das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e

**5.1.8** A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei nº 5.764/1971 ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

**5.2** Não será admitida participação de cooperativas de trabalho:

**a)** fornecedoras de mão de obra, ou que realizam intermediação de mão de obra subordinada, mas apenas as prestadoras de serviços por intermédio dos próprios cooperados; ou

**b)** cujos atos constitutivos não definam com precisão a natureza dos serviços que se propõem a prestar.

**5.2.1** Presumir-se-á intermediação de mão de obra subordinada a relação contratual estabelecida entre a empresa contratante e as Cooperativas de Trabalho que não observar o disposto nos dispositivos acima e na legislação em vigor.

**5.3** A constituição ou utilização de Cooperativa de Trabalho para fraudar deliberadamente a legislação trabalhista, previdenciária e o disposto nesta Lei acarretará aos responsáveis as sanções cíveis e administrativas cabíveis.

## ANEXO V – ORÇAMENTO ESTIMADO (PREÇOS MÁXIMOS ADMITIDOS)

GOVERNO DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
SECRETARIA DE ESTADO DE DEFESA CIVIL  
DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS

### ANEXO V

Planilha Orçamento Estimado  
(Preços Máximos Admitidos)

LOTE	ITEM	ID SIGA	ESPECIFICAÇÃO / DESCRIÇÃO	UNIDADE MEDIDA	QUANTIDADE	PREÇO UNITÁRIO ESTIMADO	PREÇO TOTAL POR ITEM
------	------	---------	---------------------------	----------------	------------	-------------------------	----------------------

LOTE 01	1.1	157426	<p><b>CHAPA GRELHAR,</b></p> <p>FUNCIONAMENTO: GAS, TIPO: BIFETEIRA ANTIADERENTE, MATERIAL: ACO INOX, ACABAMENTO: ACO INOXIDAVEL, CABO: N/A, FORMATO: RETANGULAR 1,25CM ~ 1,30CM ALTURA X 1,23 ~ 1,25CM LARGURA X 0,60 ~ 0,70CM COMPRIMENTO, TENSAO: N/A, POTENCIA: N/A, CARACTERISTICAS ADICIONAIS: CHAPA LISA, REFORCADA E INTEIRICA, ACESSORIOS: COLETOR DE GORDURA COM GAVETA E PEDESTAL PARA SUPORTE, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE</p> <p><b>Cód do Item:</b> 7310.027.0007</p>	UN	1	RS\$12.884,0000	RS\$12.884,0000	
	1.2	154549	<p><b>FORNO ELETRICO COZINHA,</b></p> <p>TENSAO: 220V, MATERIAL: ACO INOX, FUNCOES: ASSAR, GRELHAR, TOSTAR E DOURAR, CAPACIDADE: 2 CAMARAS, GRILL: N/A, POTENCIA: 9600 W, DIMENSAO (L X H X P): 90 X 20 X 70 CM, ACESSORIO: BANDEJA COLETORA DE IMPUREZAS, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE</p> <p><b>Cód do Item:</b> 4430.001.0023</p>	UN	1	RS\$9.819,4500	RS\$9.819,4500	
	1.3	128015	<p><b>FORNO INDUSTRIA PANIFICACAO,</b></p> <p>MATERIAL: ACO INOX, ACABAMENTO: PINTURA EPOXI, MATERIAL CAMARAS INTERNAS: ACO CARBONO, TIPO: ELETRICO, CAPACIDADE: 5 ASSADEIRAS, LARGURA ASSADEIRA: 580 MM, PROFUNDIDADE ASSADEIRA: 700 MM, MATERIAL VISOR: VIDRO, PRODUCAO: 125 PAES 50G / HORA, TRANSPORTE: 4 RODIZIOS, TENSAO: 220 V, ALTURA: 1550 MM, LARGURA: 980 MM, PROFUNDIDADE: 870 MM, ACESSORIOS: CABO ELETRICO</p> <p><b>Cód do Item:</b> 3605.005.0004</p>	UN	1	RS\$9.253,5800	RS\$9.253,5800	
	1.4	157392	<p><b>FOGAO INDUSTRIAL,</b></p> <p>QUANTIDADE BOCA: 4 BOCAS, COM QUEIMADORES DE 400 MM (DIAMETRO). ESTRUTURA DO FOGÃO EM AÇO INOX. GRELHAS EM MATERIAL FUNDIDO. ALIMENTAÇÃO A GAS COM TUBULAÇÕES NOS DOIS LADOS. POSSUIR BANDEJA COLETORA DE RESÍDUOS, LARGURA: 900MM ~ 1100MM, QUEIMADOR: 02 DUPLOS, 02 SIMPLES, 400 X 400MM, ALTURA: 80 ~ 90 CM, FORNO: SEM., PROFUNDIDADE: 100 ~ 110 CM, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE</p> <p><b>Cód do Item:</b> 7310.009.0043</p>	UN	1	RS\$7.855,8500	RS\$7.855,8500	
<b>VALOR TOTAL LOTE 01</b>							<b>RS\$39.812,88</b>	
LOTE 02	2.1	160801	<p><b>CARRO BUFFET TERMICO,</b></p> <p>REFEITORIO/RESTAURANTE, MATERIAL: ACO INOX ESCOVADO AISI 430, DIMENSAO CUBA (C X L): 08 CUBAS DE 1/2GN 325 X 265 MM X 100MM, EM ACO INOX COM PUXADORES E TAMPA, ACABAMENTO: TANQUE EM ACO INOX ISI 304 COM DRENO DAGUA EM BANHO MARIA, COMPOSICAO: CORRE BANDEJA, PROTETOR SALIVAR, RODIZIOS: COM TRAVAMENTO, 04, TENSAO ALIMENTACAO: TERMOSTATO, 110/220V, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE</p> <p><b>Cód do Item:</b> 7320.041.0003</p>	UN	2	RS\$14.618,0000	RS\$29.236,0000	
	2.2	107353	<p><b>BALCAO TERMICO REFRIGERADO REFEITORIO/RESTAURANTE,</b></p> <p>QUANTIDADE CUBAS: 4 CUBAS, MATERIAL: ACO INOXIDAVEL, DIMENSAO POR CUBA (C X L X H): 530 X 325 X 150 MM, ACABAMENTO: ACO INOXIDAVEL ESCOVADO, COMPOSICAO: COM 1 CORRE-BANDEJAS EM INOX, COM PROTETOR SALIVAR EM VIDRO TEMPERADO, SISTEMA ABERTO, TENSAO: 110/220 V</p> <p><b>Cód do Item:</b> 7310.007.0006</p>	UN	2	RS\$14.988,0000	RS\$29.976,0000	
<b>VALOR TOTAL DO LOTE 02</b>							<b>59.212,0000</b>	

LOTE 03	3.1	99970	<b>CARRO AUXILIAR / PRATELEIRA / PLATAFORMA,</b> CAPACIDADE: 250KG, TIPO: ABERTO, MATERIAL PLANOS: ACO INOX AISI 304 18.8, NUMERO PLANOS: 03, BORDAS: N/A, DIMENSOES (H X L X C): 1300 X 600 X 900MM, ESTRUTURA: AÇO INOX, ACABAMENTO: N/A, COR: N/A, RODIZIOS / RODA: 2 FIXOS - 2 GIRATORIOS COM FREIO, DIAMETRO RODIZIO / RODA: 4  <b>Cód do Item:</b> 3920.001.0028	UN	1	RS\$4.289,0000	RS\$4.289,0000												
			<b>VALOR TOTAL DO LOTE 03</b>					<b>RS\$4.289,0000</b>											
LOTE 04	4.1	120300	<b>BALANCA ELETRONICA DIGITAL INDUSTRIAL,</b> MATERIAL ESTRUTURA: ACO CARBONO, MEDIDAS PLATAFORMA: 50 X 50 CM, ACABAMENTO: PINTURA ELETROSTATICA, DISPLAY: LED, MATERIAL PLATAFORMA: AÇO CARBONO, CAPACIDADE: 150 KG, DIVISAO: 50 G, SENSIBILIDADE: MEDIA, TENSAO: 110/220 V, INTERFACE: RS-232, ALTURA: COLUNA 80 CM, OPCIONAIS: COM COLUNA, LARGURA: 50 CM, COMPRIMENTO: 50 CM  <b>Cód do Item:</b> 6670.004.0008	UN	1	RS\$1.145,0000	RS\$1.145,0000												
			4.2					93170	<b>BALANCA ELETRONICA DIGITAL,</b> SISTEMA: ELETRONICA DIGITAL, RESOLUCAO: 2 G, CAPACIDADE: 15 KG, DISPLAY: DIGITAL DUPLO CRISTAL LÍQUIDO -LCD, FUNCOES: PESAGEM, MEDIDAS PRATO: N/A, ALTURA: 210MM, LARGURA: 405MM, PROFUNDIDADE: 330MM, TENSAO: 110V, ACESSORIOS: PRATO EM AÇO INOX IDÁVEL,  <b>Cód do Item:</b> 6670.009.0011	UN	1	RS\$1.981,9500	RS\$1.981,9500						
<b>VALOR TOTAL DO LOTE 04</b>		<b>RS\$3.126,9500</b>																	
LOTE 05	5.1	153475	<b>EXTRATOR SUCO,</b> CAPACIDADE: 50 L, VELOCIDADE: 4, POTENCIA: 500 W, MATERIAL CORPO: ACO INOX, ALIMENTACAO: 110/220 V, ACESSORIOS / COMPONENTES: FILTRO, PENEIRA, JARRA, COPO, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE  <b>Cód do Item:</b> 7320.039.0004	UN	2	RS\$1.099,0000	RS\$2.198,0000												
			5.2					176027	<b>PROCESSADOR ALIMENTO,</b> MULTIUSO (UTENSILIO COZINHA),MATERIAL: ACO INOX, COR: INOX, CAPACIDADE RECIPIENTE: 250 Kg/h, VELOCIDADES: 375 RPM, TENSAO: 110 / 220 V, ACESSORIO: 6 DISCOS, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE  <b>Cód do Item:</b> 7320.018.0020	UN	1	RS\$4.298,0000	RS\$4.298,0000						
									5.3					168959	<b>LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL,</b> FUNCOES: ALTA ROTACAO, CAPACIDADE: 2L, MATERIAL CORPO: ACO INOX, DIMENSAO (H X L X P): 45-55 X 13-23 X 13-23 CM, ACABAMENTO CORPO: ACO INOX, POTENCIA: 800-1000W, COR CORPO: INOX, TENSAO: 110/220V, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE  <b>Cód do Item:</b> 7320.014.0025	UN	2	RS\$1.253,0000	RS\$2.506,0000
															5.4				

	5.5	60640	<b>CAFETEIRA ELETRICA,</b> FUNCOES: 2 TORNEIRAS; FUNCIONAMENTO AUTOMATICO, TERMOSTATO COM REGULAGEM DE TEMPERATURA, COR: N/A, PRODUCAO: 10 L, POTENCIA: N/D, TENSAO: 127 V, MATERIAL CORPO: ACO INOX <b>Cód do Item:</b> 7310.001.0014	UN	1	RS2.925,0000	RS2.925,0000	
	5.6	168247	<b>MIXER,</b> TRITURADOR ALIMENTOS, TIPO: INDUSTRIAL, MATERIAL: ACO INOX, VELOCIDADE: 02, POTENCIA: 600 W, TENSAO: 127 V, NUMERO LAMINAS: 04, ACESSORIOS: N/A, CARACTERISTICAS ADICIONAIS: TRANSMISSAO DESMONTAVEL DE ACO INOX., FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE <b>Cód do Item:</b> 7320.040.0003	UN	1	RS2.951,7600	RS2.951,7600	
<b>VALOR TOTAL DO LOTE 05</b>							<b>RS17.567,4600</b>	
<b>LOTE 06</b>	6.1	168920	<b>REFRIGERADOR FREEZER DOMESTICO/COMERCIAL,</b> POSICAO: FREEZER VERTICAL, CAPACIDADE: 572L, ACABAMENTO: PINTURA EPOXI NA COR BRANCA, TENSAO: BIVOLT 110/220, QUANTIDADE PORTA: 1 PORTA, ACESSORIO: RODIZIOS, PRATELEIRAS REGULAVEIS, FAIXA TEMPERATURA -18 A -22°C, DRENO, ILUMINACAO INTERNA, TERMOSTATO AJUSTAVEL, TIPO ABERTURA PORTA: COM PUXADOR, DIMENSAO (H X L X P): 2075MM X 675MM X 850MM, TIPO PORTA: PORTA DE VIDRO DUPLO ANTIEMBACANTE, DEGELO: AUTOMATICO (FROST FREE), FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE <b>Cód do Item:</b> 4110.004.0104	UN	1	RS11.715,3600	RS11.715,3600	
	6.2	157376	<b>REFRIGERADOR, GELADEIRA,</b> CAPACIDADE TOTAL: 350-450L, ACABAMENTO: ACO INOXIDAVEL, MODELO: UMA PORTA DE VIDRO, MODELO PORTA: VIDRO ANTIEMBACANTE, TENSAO: BIVOLT 110/220V, ACESSORIOS: PRATELEIRAS COM 03 NIVEIS, ARAMADAS, REGULAVEIS E INCLINAVEIS, QUANTIDADE PORTAS: 01, DEGELO: AUTOMATICO, SISTEMA FROST FREE, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE <b>Cód do Item:</b> 4110.007.0127	UN	1	RS15.271,0000	RS15.271,0000	
	6.3	58314	<b>REFRIGERADOR FREEZER DOMESTICO/COMERCIAL,</b> POSICAO: HORIZONTAL, CAPACIDADE: 546 L, ACABAMENTO: BRANCO, TENSAO: 110v, QUANTIDADE PORTA: 2 PORTAS, ACESSORIO: DRENO FRONTAL, TIPO ABERTURA PORTA: BALANCEADA, DEGELO: AUTOMATICO <b>Cód do Item:</b> 4110.004.0024	UN	1	RS4.017,2000	RS4.017,2000	
<b>VALOR TOTAL DO LOTE 06</b>							<b>RS31.003,5600</b>	
<b>LOTE 07</b>	7.1	157880	<b>MAQUINA PRODUCAO GELO,</b> MATERIAL: ACO INOX, CAPACIDADE PRODUCAO/DIA: 90 ~ 100 KG POR DIA, CAPACIDADE ARMAZENAMENTO GELO: 25 ~ 35 KG, TENSAO: 110 / 220 V, DIMENSAO (L X H X P): 89 X 111 X 54 CM, ACESSORIO: SENSORES INDICATIVOS DE RESERVATORIO CHEIO, FALTA DE AGUA E MECANISMOS ESPECIAIS DE PROTECAO DE PROBLEMA DURANTE A FABRICACAO DO GELO: ALIMENTACAO AUT, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE <b>Cód do Item:</b> 3590.009.0017	UN	1	RS21.758,2500	RS21.758,2500	
<b>VALOR TOTAL DO LOTE 07</b>							<b>RS21.758,2500</b>	

LOTE 08	8.1	123903	<b>BATEDEIRA INDUSTRIAL,</b> MATERIAL: ACO INOX, ACABAMENTO: ACO INOX, MATERIAL TACHO: ACO INOX, CAPACIDADE: 5 L, POTENCIA MOTOR: 0,5 CV, TENSAO: 110/220 V, BATEDOR: 1 BATEDOR, ACESSORIOS: BATEDOR ASPIRAL, BATEDOR GLOBO, BATEDOR RAQUETE, GRADE PROTECAO  Cód do Item: 3605.003.0005	UN	1	RS2.647,6200	RS2.647,6200
	8.2	128012	<b>ARMARIO CRESCIMENTO PAO,</b> ALTURA: 1980 MM, LARGURA: 650 MM, PROFUNDIDADE: 820 MM, MODELO PORTA: PUXADORES, CAPACIDADE BANDEJAS: 20 BANDEJAS, LARGURA BANDEJA: 650 MM, MATERIAL BANDEJA: ACO INOX, COMPRIMENTO BANDEJA: 70 CM  Cód do Item: 3605.001.0005	UN	2	RS1.365,0000	RS2.730,0000
	8.3	128013	<b>CILINDRO INDUSTRIAL MOTORIZADO MASSAS,</b> MATERIAL ESTRUTURA: ACO INOX, GABINETE: FECHADO, MATERIAL MESA: ACO INOX, TRANSMISSAO CILINDRO: CORREIA, CORRENTE, ROLAMENTOS BLINDADOS, DIAMTERO ROLO: 30 MM, COMPRIMENTO ROLO: 50 MM, POTENCIA: 1,5 CV, CAPACIDADE: 2 KG, ALTURA: 570 MM, LARGURA: 520 MM, COMPRIMENTO: 500 MM  Cód do Item: 3605.004.0002	UN	1	RS4.600,0000	RS4.600,0000
	8.4	134082	<b>DIVISORA MASSA,</b> MATERIAL: ACO INOXIDAVEL, CAVALETE: ACO CARBONO, ACABAMENTO: PINTURA, ACIONAMENTO: MANUAL, CAPACIDADE PRODUCAO: 3,00 KG, CARACTERISTICAS CONSTRUTIVAS: BASE PRENSADORA, COLUNA, CREMALHEIRA, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE  Cód do Item: 3605.017.0002	UN	1	RS1.370,0000	RS1.370,0000
	8.5	157810	<b>MODELADORA PAES,</b> MATERIAL GABINETE: ACO INOXIDAVEL, TENSAO: 127/220 V, VELOCIDADE: 365 RPM, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE  Cód do Item: 3605.007.0004	UN	1	RS5.498,5000	RS5.498,5000
	<b>VALOR TOTAL DO LOTE 08</b>						
<b>VALOR TOTAL</b>							<b>RS193.616,22</b>

**ANEXO VI – MODELO DE APRESENTAÇÃO DE PROPOSTA**

<p style="text-align: center;"><b>GOVERNO DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO</b> <b>SECRETARIA DE ESTADO DE DEFESA CIVIL</b> <b>DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS</b></p> <p style="text-align: center;">ANEXO – III <b>PROPOSTA DETALHE</b></p>			<p>Licitação por Pregão Eletrônico n.º / 2025. A Realizar-se em / /2025 às horas. Requisição n.º. PAM 0018, 0019, 0020, 0021/2024 de 27/05/2024 Processo n.º. SEI-270099/000132/2024</p>							
<p>A firma ao lado mencionada propõe fornecer ao Estado do Rio de Janeiro, pelos preços abaixo assinalados, obedecendo rigorosamente às condições estipuladas constantes do EDITAL n.º. / 2025.</p>			<b>CARIMBO DA FIRMA</b>							
LOTE	ITEM	ID SIGA	ESPECIFICAÇÃO / DESCRIÇÃO	UNIDADE MEDIDA	QUANTIDADE	MARCA MODELO	PREÇO C/ ICMS		PREÇO S/ ICMS	
							UNIT.	TOTAL	UNIT.	TOTAL

	1.1	157426	<p><b>CHAPA GRELHAR,</b></p> <p>FUNCIONAMENTO: GAS, TIPO: BIFETEIRA ANTIADERENTE, MATERIAL: ACO INOX, ACABAMENTO: ACO INOXIDAVEL, CABO: N/A, FORMATO: RETANGULAR 1,25CM ~ 1,30CM ALTURA X 1,23 ~ 1,25CM LARGURA X 0,60 ~ 0,70CM COMPRIMENTO, TENSAO: N/A, POTENCIA: N/A, CARACTERISTICAS ADICIONAIS: CHAPA LISA, REFORCADA E INTEIRICA, ACESSORIOS: COLETOR DE GORDURA COM GAVETA E PEDESTAL PARA SUPORTE, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE</p> <p><b>Cód do Item:</b> 7310.027.0007</p>	UN	1					
	1.2	154549	<p><b>FORNO ELETRICO COZINHA,</b></p> <p>TENSAO: 220V, MATERIAL: ACO INOX, FUNCOES: ASSAR, GRELHAR, TOSTAR E DOURAR, CAPACIDADE: 2 CAMARAS, GRILL: N/A, POTENCIA: 9600 W, DIMENSAO (L X H X P): 90 X 20 X 70 CM, ACESSORIO: BANDEJA COLETORA DE IMPUREZAS, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE</p> <p><b>Cód do Item:</b> 4430.001.0023</p>	UN	1					
LOTE 01	1.3	128015	<p><b>FORNO INDUSTRIA PANIFICACAO,</b></p> <p>MATERIAL: ACO INOX, ACABAMENTO: PINTURA EPOXI, MATERIAL CAMARAS INTERNAS: ACO CARBONO, TIPO: ELETRICO, CAPACIDADE: 5 ASSADEIRAS, LARGURA ASSADEIRA: 580 MM, PROFUNDIDADE ASSADEIRA: 700 MM, MATERIAL VISOR: VIDRO, PRODUCAO: 125 PAES 50G / HORA, TRANSPORTE: 4 RODIZIOS, TENSAO: 220 V, ALTURA: 1550 MM, LARGURA: 980 MM, PROFUNDIDADE: 870 MM, ACESSORIOS: CABO ELETRICO</p> <p><b>Cód do Item:</b> 3605.005.0004</p>	UN	1					
	1.4	157392	<p><b>FOGAO INDUSTRIAL,</b></p> <p>QUANTIDADE BOCA: 4 BOCAS, COM QUEIMADORES DE 400 MM (DIAMETRO). ESTRUTURA DO FOGÃO EM AÇO INOX. GRELHAS EM MATERIAL FUNDIDO. ALIMENTAÇÃO A GAS COM TUBULAÇÕES NOS DOIS LADOS. POSSUIR BANDEJA COLETORA DE RESÍDUOS, LARGURA: 900MM ~ 1100MM, QUEIMADOR: 02 DUPLOS, 02 SIMPLES, 400 X 400MM, ALTURA: 80 ~ 90 CM, FORNO: SEM., PROFUNDIDADE: 100 ~ 110 CM, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE</p> <p><b>Cód do Item:</b> 7310.009.0043</p>	UN	1					
<b>VALOR TOTAL LOTE 01</b>										
LOTE 02	2.1	160801	<p><b>CARRO BUFFET TERMICO,</b></p> <p>REFEITORIO/RESTAURANTE, MATERIAL: ACO INOX ESCOVADO AISI 430, DIMENSAO CUBA (C X L): 08 CUBAS DE 1/2GN 325 X 265 MM X 100MM, EM ACO INOX COM PUXADORES E TAMPA, ACABAMENTO: TANQUE EM ACO INOX ISI 304 COM DRENO DAGUA EM BANHO MARIA, COMPOSICAO: CORRE BANDEJA, PROTETOR SALIVAR, RODIZIOS: COM TRAVAMENTO, 04, TENSAO ALIMENTACAO: TERMOSTATO, 110/220V, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE</p> <p><b>Cód do Item:</b> 7320.041.0003</p>	UN	2					

	2.2	107353	<b>BALCAO TERMICO REFRIGERADO REFEITORIO/RESTAURANTE,</b>  QUANTIDADE CUBAS: 4 CUBAS, MATERIAL: ACO INOXIDAVEL, DIMENSAO POR CUBA (C X L X H): 530 X 325 X 150 MM, ACABAMENTO: ACO INOXIDAVEL ESCOVADO, COMPOSICAO: COM 1 CORREBANDEJAS EM INOX, COM PROTETOR SALIVAR EM VIDRO TEMPERADO, SISTEMA ABERTO, TENSAO: 110/220 V  <b>Cód do Item:</b> 7310.007.0006	UN	2				
<b>VALOR TOTAL LOTE 02</b>									
<b>LOTE 03</b>	3.1	99970	<b>CARRO AUXILIAR / PRATELEIRA / PLATAFORMA,</b>  CAPACIDADE: 250KG, TIPO: ABERTO, MATERIAL PLANOS: ACO INOX AISI 304 18.8, NUMERO PLANOS: 03, BORDAS: N/A, DIMENSOES (H X L X C): 1300 X 600 X 900MM, ESTRUTURA: AÇO INOX, ACABAMENTO: N/A, COR: N/A, RODIZIOS / RODA: 2 FIXOS - 2 GIRATORIOS COM FREIO, DIAMETRO RODIZIO / RODA: 4  <b>Cód do Item:</b> 3920.001.0028	UN	1				
<b>VALOR TOTAL LOTE 03</b>									
<b>LOTE 04</b>	4.1	120300	<b>BALANCA ELETRONICA DIGITAL INDUSTRIAL,</b>  MATERIAL ESTRUTURA: ACO CARBONO, MEDIDAS PLATAFORMA: 50 X 50 CM, ACABAMENTO: PINTURA ELETROSTATICA, DISPLAY: LED, MATERIAL PLATAFORMA: ACO CARBONO, CAPACIDADE: 150 KG, DIVISAO: 50 G, SENSIBILIDADE: MEDIA, TENSAO: 110/220 V, INTERFACE: RS-232, ALTURA: COLUNA 80 CM, OPCIONAIS: COM COLUNA, LARGURA: 50 CM, COMPRIMENTO: 50 CM  <b>Cód do Item:</b> 6670.004.0008	UN	1				
	4.2	93170	<b>BALANCA ELETRONICA DIGITAL,</b>  SISTEMA: ELETRONICA DIGITAL, RESOLUCAO: 2 G, CAPACIDADE: 15 KG, DISPLAY: DIGITAL DUPLO CRISTAL LÍQUIDO -LCD, FUNCOES: PESAGEM, MEDIDAS PRATO: N/A, ALTURA: 210MM, LARGURA: 405MM, PROFUNDIDADE: 330MM, TENSAO: 110V, ACESSORIOS: PRATO EM AÇO INOX IDÁVEL,  <b>Cód do Item:</b> 6670.009.0011	UN	1				
<b>VALOR TOTAL LOTE 04</b>									
	5.1	153475	<b>EXTRATOR SUCO,</b>  CAPACIDADE: 50 L, VELOCIDADE: 4, POTENCIA: 500 W, MATERIAL CORPO: ACO INOX, ALIMENTACAO: 110/220 V, ACESSORIOS / COMPONENTES: FILTRO, PENEIRA, JARRA, COPO, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE  <b>Cód do Item:</b> 7320.039.0004	UN	2				
	5.2	176027	<b>PROCESSADOR ALIMENTO,</b>  MULTIUSO (UTENSILIO COZINHA),MATERIAL: ACO INOX, COR: INOX, CAPACIDADE RECIPIENTE: 250 Kg/h, VELOCIDADES: 375 RPM, TENSAO: 110 / 220 V, ACESSORIO: 6 DISCOS, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE  <b>Cód do Item:</b> 7320.018.0020	UN	1				

LOTE 05	5.3	168959	<b>LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL,</b>  FUNCOES: ALTA ROTACAO, CAPACIDADE: 2L, MATERIAL CORPO: ACO INOX, DIMENSAO (H X L X P): 45-55 X 13-23 X 13-23 CM, ACABAMENTO CORPO: ACO INOX, POTENCIA: 800-1000W, COR CORPO: INOX, TENSAO: 110/220V, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE  <b>Cód do Item:</b> 7320.014.0025	UN	2					
	5.4	157399	<b>LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL,</b>  FUNCOES: 03 VELOCIDADES, CAPACIDADE: 4 L, MATERIAL CORPO: ACO INOX, DIMENSAO (H X L X P): 400 ~ 500 X 200 ~250 X 200 ~250 MM, ACABAMENTO CORPO: ACO INOX, POTENCIA: 0,5 CV, COR CORPO: INOX, TENSAO: 110/220 V, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE  <b>Cód do Item:</b> 7320.014.0021	UN	2					
	5.5	60640	<b>CAFETEIRA ELETRICA,</b>  FUNCOES: 2 TORNEIRAS; FUNCIONAMENTO AUTOMATICO, TERMOSTATO COM REGULAGEM DE TEMPERATURA, COR: N/A, PRODUCAO: 10 L, POTENCIA: N/D, TENSAO: 127 V, MATERIAL CORPO: ACO INOX  <b>Cód do Item:</b> 7310.001.0014	UN	1					
	5.6	168247	<b>MIXER,</b>  TRITURADOR ALIMENTOS, TIPO: INDUSTRIAL, MATERIAL: ACO INOX, VELOCIDADE: 02, POTENCIA: 600 W, TENSAO: 127 V, NUMERO LAMINAS: 04, ACESSORIOS: N/A, CARACTERISTICAS ADICIONAIS: TRANSMISSAO DESMONTAVEL DE ACO INOX., FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE  <b>Cód do Item:</b> 7320.040.0003	UN	1					

VALOR TOTAL LOTE 05

LOTE 06	6.1	168920	<b>REFRIGERADOR FREEZER DOMESTICO/COMERCIAL,</b>  POSICAO: FREEZER VERTICAL, CAPACIDADE: 572L, ACABAMENTO: PINTURA EPOXI NA COR BRANCA, TENSAO: BIVOLT 110/220, QUANTIDADE PORTA: 1 PORTA, ACESSORIO: RODIZIOS, PRATELEIRAS REGULAVEIS, FAIXA TEMPERATURA -18 A -22°C, DRENO, ILUMINACAO INTERNA, TERMOSTATO AJUSTAVEL, TIPO ABERTURA PORTA: COM PUXADOR, DIMENSAO (H X L X P): 2075MM X 675MM X 850MM, TIPO PORTA: PORTA DE VIDRO DUPLO ANTIEMBACANTE, DEGELO: AUTOMATICO (FROST FREE), FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE  <b>Cód do Item:</b> 4110.004.0104	UN	1					
------------	-----	--------	---	----	---	--	--	--	--	--

	6.2	157376	<b>REFRIGERADOR, GELADEIRA,</b> CAPACIDADE TOTAL: 350-450L, ACABAMENTO: ACO INOXIDAVEL, MODELO: UMA PORTA DE VIDRO, MODELO PORTA: VIDRO ANTIEMBACANTE, TENSAO: BIVOLT 110/220V, ACESSORIOS: PRATELEIRAS COM 03 NIVEIS, ARAMADAS, REGULAVEIS E INCLINAVEIS, QUANTIDADE PORTAS: 01, DEGELO: AUTOMATICO, SISTEMA FROST FREE, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE  <b>Cód do Item:</b> 4110.007.0127	UN	1					
	6.3	58314	<b>REFRIGERADOR FREEZER DOMESTICO/COMERCIAL,</b> POSICAO: HORIZONTAL, CAPACIDADE: 546 L, ACABAMENTO: BRANCO, TENSAO: 110v, QUANTIDADE PORTA: 2 PORTAS, ACESSORIO: DRENO FRONTAL, TIPO ABERTURA PORTA: BALANCEADA, DEGELO: AUTOMATICO  <b>Cód do Item:</b> 4110.004.0024	UN	1					
<b>VALOR TOTAL LOTE 06</b>										
<b>LOTE 07</b>	7.1	157880	<b>MAQUINA PRODUCAO GELO,</b> MATERIAL: ACO INOX, CAPACIDADE PRODUCAO/DIA: 90 ~ 100 KG POR DIA, CAPACIDADE ARMAZENAMENTO GELO: 25 ~ 35 KG, TENSAO: 110 / 220 V, DIMENSAO (L X H X P): 89 X 111 X 54 CM, ACESSORIO: SENSORES INDICATIVOS DE RESERVATORIO CHEIO, FALTA DE AGUA E MECANISMOS ESPECIAIS DE PROTECAO DE PROBLEMA DURANTE A FABRICACAO DO GELO; ALIMENTACAO AUT, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE  <b>Cód do Item:</b> 3590.009.0017	UN	1					
	<b>VALOR TOTAL LOTE 07</b>									
<b>LOTE 08</b>	8.1	123903	<b>BATEDEIRA INDUSTRIAL,</b> MATERIAL: ACO INOX, ACABAMENTO: ACO INOX, MATERIAL TACHO: ACO INOX, CAPACIDADE: 5 L, POTENCIA MOTOR: 0,5 CV, TENSAO: 110/220 V, BATEDOR: 1 BATEDOR, ACESSORIOS: BATEDOR ASPIRAL, BATEDOR GLOBO, BATEDOR RAQUETE, GRADE PROTECAO  <b>Cód do Item:</b> 3605.003.0005	UN	1					
	8.2	128012	<b>ARMARIO CRESCIMENTO PAO,</b> ALTURA: 1980 MM, LARGURA: 650 MM, PROFUNDIDADE: 820 MM, MODELO PORTA: PUXADORES, CAPACIDADE BANDEJAS: 20 BANDEJAS, LARGURA BANDEJA: 650 MM, MATERIAL BANDEJA: ACO INOX, COMPRIMENTO BANDEJA: 70 CM  <b>Cód do Item:</b> 3605.001.0005	UN	2					

8.3	128013	<b>CILINDRO INDUSTRIAL MOTORIZADO MASSAS,</b>  MATERIAL ESTRUTURA: ACO INOX, GABINETE: FECHADO, MATERIAL MESA: ACO INOX, TRANSMISSAO CILINDRO: CORREIA, CORRENTE, ROLAMENTOS BLINDADOS, DIAMTERO ROLO: 30 MM, COMPRIMENTO ROLO: 50 MM, POTENCIA: 1,5 CV, CAPACIDADE: 2 KG, ALTURA: 570 MM, LARGURA: 520 MM, COMPRIMENTO: 500 MM  <b>Cód do Item:</b> 3605.004.0002	UN	1					
8.4	134082	<b>DIVISORA MASSA,</b>  MATERIAL: ACO INOXIDAVEL, CAVALETE: ACO CARBONO, ACABAMENTO: PINTURA, ACIONAMENTO: MANUAL, CAPACIDADE PRODUCAO: 3,00 KG, CARACTERISTICAS CONSTRUTIVAS: BASE Prensadora, COLUNA, CREMALHEIRA, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE  <b>Cód do Item:</b> 3605.017.0002	UN	1					
8.5	157810	<b>MODELADORA PAES,</b>  MATERIAL GABINETE: ACO INOXIDAVEL, TENSAO: 127/220 V, VELOCIDADE: 365 RPM, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE  <b>Cód do Item:</b> 3605.007.0004	UN	1					

VALOR TOTAL LOTE 08

VALOR TOTAL

**OBSERVAÇÕES**

1ª. A PROPOSTA DE PREÇOS deverá ser enviada, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sem emendas e rasuras; conter os preços em algarismos e por extenso, por unidade, já incluídas as despesas de fretes, impostos federais ou estaduais e descontos especiais;

2ª O Proponente se obrigará, mediante o envio da PROPOSTA DE PREÇOS, a cumprir os termos nela contidos.

3ª A PROPOSTA DE PREÇOS deverá ser devolvida até a hora e data marcadas.

4ª A licitação mediante PROPOSTA DE PREÇOS poderá ser anulada no todo, ou em parte, de conformidade com a legislação vigente.

**Prazo de Entrega: Conforme edital.**

**Validade da Proposta: xxxxxxxxxxxx dias.**

**Local de Entrega: Conforme edital e ANEXO IX - D.**

**Declaramos inteira submissão ao presente termo e legislação vigente.**

Em, \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
**Firma Proponente**

**ANEXO VII – CUMPRIMENTO DE EXIGÊNCIAS LEGAIS**

GOVERNO DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
SECRETARIA DE ESTADO DE DEFESA CIVIL  
DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS

**ANEXO VII**

**Cumprimento de Exigências Legais**  
(referente ao item 3 do instrumento editalício e demais exigências legais previstas)

(EM PAPEL TIMBRADO DO LICITANTE, dispensado em caso de carimbo com CNPJ)

Local e data

À/Ao

Pregoeiro ou Agente de Contratação:

Ref. ( Pregão ou concorrência ) nº xx/2024

(Entidade), inscrita no CNPJ sob o nº, sediada na (endereço completo), neste ato representada pelo seu representante legal, o(a) Sr.(a), inscrito(a) no CPF sob o nº, portador da cédula de identidade nº, expedida por,

**DECLARA**, sob as penas da Lei, que:

- 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;
- 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;
- 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;
- 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 (Lei Estadual nº 7.258 de 12.04.16);
- até 200 empregados..... 2%;
  - de 201 a 500..... 3%;
  - de 501 a 1.000..... 4%;
  - de 1.001 em diante..... 5%.
- Desta forma, são ..... o número de empregados registrados nesta empresa, sendo ..... o quantitativo de empregados beneficiários da previdência social reabilitado ou portadores de deficiência.
- cumpre as exigências de **elaboração independente de proposta** previstas no Decreto nº 43.150, de 24 de agosto de 2011, incluindo:
- a) a proposta anexa foi elaborada de maneira independente, e que o conteúdo da proposta anexa não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado a, discutido com ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato do presente certame, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
  - b) a intenção de apresentar a proposta anexa não foi informada a, discutida com ou recebida de qualquer outro participante potencial ou de fato do presente certame, por qualquer meio ou qualquer pessoa;
  - c) que não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato do presente certame, quanto a participar ou não da referida licitação;
  - d) que o conteúdo da proposta anexa não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato do presente certame antes da adjudicação do objeto da referida licitação;
  - e) que o conteúdo da proposta anexa não foi no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado a, discutido com ou recebido do ÓRGÃO LICITANTE antes da abertura oficial das propostas e;
  - f) que está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.
- está ciente da obrigação de cumprimento de **cota de aprendiz**, na forma dos artigos 429 e seguintes da Consolidação das Leis do Trabalho, e da necessidade de comprovar o cumprimento dessa exigência, por meio de certidão, no momento de assinatura do contrato;
- não foram aplicadas **penalidades** de suspensão temporária da participação em licitação, impedimento de contratar ou declaração de inidoneidade para licitar e contratar cujos efeitos ainda vigorem e sejam aplicáveis no âmbito do Estado do Rio de Janeiro;
- o licitante organizado em **cooperativa** deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no art. 16 da Lei nº 14.133/2021;
- o fornecedor enquadrado como **microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa** enquadrada no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, cumprindo, assim, os requisitos legais para tal qualificação, nos termos da Lei Complementar nº 123/06, conforme **(a empresa deverá preencher o dispositivo legal que lhe confere o tratamento privilegiado por lei conforme Classificação Nacional das Atividades Econômicas (CNAE))**, e que não possui quaisquer dos impedimentos da referida norma, estando apta a exercer o direito de tratamento privilegiado na forma prevista pela legislação em vigor.
- ao autodeclarar-se **microempresa, empresa de pequeno porte, empresário individual** que, no **ano-calendário** de realização da licitação, ainda não celebrou contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a **receita bruta máxima** admitida para fins de enquadramento para o direito de tratamento privilegiado;
- cumpre as exigências de previsão de **percentual mínimo de mão de obra responsável pela execução do objeto da contratação constituído por mulheres vítimas de violência doméstica**, em atendimento ao Decreto 11.430 de 08 de março de 2023, e **oriundos ou egressos do sistema prisional**, de acordo com o Decreto 11.843 de 21 de dezembro de 2023, e nos termos do regulamento específico, conforme dispõe o §9º do Art. 25 da Lei 14.133, de 2021, quando cabível, devendo, ainda, tal percentual ser assegurado durante toda a execução contratual, providenciando, inclusive, para garantir tais condições, nova seleção de pessoal, sempre que necessário, estando ciente de que eventuais prorrogações da avença só serão efetivadas se obedecidas integralmente.
- o percentual de reserva de vagas para mulheres vítimas de violência doméstica e familiar de que trata o Decreto nº 49.233/24 deverá ser mantido durante toda a execução contratual, devendo a empresa contratada providenciar nova seleção de pessoal sempre que necessário. E que, caso for o caso, fica ciente de que eventuais prorrogações da avença só serão efetivadas se obedecidos as condições do citado decreto.
- desenvolve **ações de equidade entre homens e mulheres** no ambiente de trabalho, conforme Decreto nº 49.233/2024.
- desenvolve **programa de integridade**, conforme orientações dos órgãos de controle.
- é empresa **estabelecida no território do Estado do Rio de Janeiro**;
- é empresa **brasileira**;
- é empresa que **investe em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País**;

( ) é empresa que **promove a prática de mitigação**, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

( ) que atesta, no que for aplicável, o atendimento à **política pública ambiental de licitação sustentável**, em especial que se responsabiliza integralmente com a logística reversa dos produtos, embalagens e serviços pós-consumo no limite da proporção que fornecerem ao poder público, assumindo a responsabilidade pela destinação final, ambientalmente adequada.

Desta forma, o declarante está ciente que **responderá pela veracidade das informações prestadas**, na forma da lei.

ENTIDADE  
nome da entidade com assinatura do(s) seu(s) representante(s) legal(is)  
CARIMBO DA PESSOA JURÍDICA COM CNPJ (dispensado em caso de papel timbrado com CNPJ)

#### ANEXO VIII – INFORMAÇÕES NECESSÁRIAS À CONTRATAÇÃO

GOVERNO DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
SECRETARIA DE ESTADO DE DEFESA CIVIL  
DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS

ANEXO VIII

Informações necessárias à Contratação

Local e data

À/Ao

Pregoeiro ou Agente de Contratação:

Ref. (Pregão ou concorrência ) nº xx/2024

(EM PAPEL TIMBRADO DO LICITANTE, dispensado em caso de carimbo com CNPJ)

Local e data

À/Ao

(Entidade), inscrita no CNPJ sob o nº, sediada na (endereço completo), neste ato representada pelo seu representante legal, o(a) Sr.(a), inscrito(a) no CPF sob o nº, portador da cédula de identidade nº, expedida por, **DECLARA**, caso seja vencedora da licitação, as seguintes informações:

DADOS DO RESPONSÁVEL LEGAL PELA ASSINATURA DO CONTRATO

Nome Completo:	
CPF:	
RG:	
Telefone com DDD:	
E-mail:	
Endereço:	

DADOS DO PREPOSTO

Nome Completo:	
CPF:	
RG:	
Telefone com DDD:	
E-mail:	
Endereço:	

ENTIDADE  
nome da entidade com assinatura do(s) seu(s) representante(s) legal(is)  
CARIMBO DA PESSOA JURÍDICA COM CNPJ (dispensado em caso de papel timbrado com CNPJ)

ANEXO IX – FICHA DE DECLARAÇÃO PARA CRÉDITO EM CONTA

GOVERNO DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
SECRETARIA DE ESTADO DE DEFESA CIVIL  
DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS

ANEXO IX

Ficha de Declaração para Crédito em Conta  
(Art. 2º do Decreto nº 999, de 17.11.76)

NOME:
ENDEREÇO:
BAIRRO: CIDADE:
CEP: ESTADO:
FAX:
E-MAIL:
INSC. ESTADUAL: INSC. MUN.:
BANCO BRADESCO:
CONTA BANCÁRIA:
AGÊNCIA:

O abaixo assinado declara-se titular da conta bancária com as características acima, onde deverão ser creditadas as importâncias que lhe são devidas por esse órgão. Declara, outrossim, estar ciente das disposições do Art. 2º do Decreto nº 999, de 17/11/76, com as quais está de pleno acordo.

LOCAL E DATA:
---------------

Assinatura (s) autoridade (s)
-------------------------------

VISTO DA AGENCIA BANCÁRIA:
----------------------------