

AVISO DE CONTRATAÇÃO DIRETA

038/2026

CONTRATANTE (UASG)

154783

OBJETO

Aquisição de materiais, equipamentos e utensílios de copa e cozinha para o IFAM – Campus Humaitá.

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

R\$ 23.970,45

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

08/09/2026

HORÁRIO DA FASE DE LANCES

Das 08h até 14h (horário de Brasília)

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

Menor preço por item

TRATAMENTO FAVORECIDO ME/EPP/EQUIPARADAS

SIM

MARGEM DE PREFERÊNCIA PARA ALGUM ITEM

NÃO



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

Sumário

1.	DO OBJETO	3
2.	DA PARTICIPAÇÃO NA DISPENSA ELETRÔNICA	3
3.	DO INGRESSO NA DISPENSA ELETRÔNICA E DO CADASTRAMENTO DA PROPOSTA INICIAL	4
4.	DA FASE DE LANCES	6
5.	DA FASE DE JULGAMENTO E ACEITAÇÃO DAS PROPOSTAS	7
6.	DA FASE DE HABILITAÇÃO.....	8
7.	DA CONTRATAÇÃO	9
8.	DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS	10
9.	DAS DISPOSIÇÕES GERAIS	12

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS
CAMPUS HUMAITÁ

AVISO DE CONTRATAÇÃO DIRETA Nº 038/2026

(Processo Administrativo nº 23504.000621/2026-65)

Torna-se público que o **Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas – IFAM, Campus Humaitá**, por meio da **Coordenação de Compras e Licitação – CCL**, sediado(a) **BR-230, Rodovia Transamazônica, Km 7, Bairro São Cristóvão, Humaitá/AM, CEP: 69.800-454**, realizará Dispensa Eletrônica, com critério de julgamento **menor preço por item**, na hipótese do art. 75, inciso II, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 67, de 8 de julho de 2021, e demais normas aplicáveis.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto do presente procedimento é a escolha da proposta mais vantajosa para a contratação, por dispensa de licitação, da **aquisição de materiais, equipamentos e utensílios de copa e cozinha para o IFAM – Campus Humaitá**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Aviso de Contratação Direta e seus anexos.

1.1.1. Havendo mais de um item, faculta-se ao fornecedor a participação em quantos forem de seu interesse.

1.2. O critério de julgamento adotado será o **menor preço por item**, observadas as exigências contidas neste Aviso de Contratação Direta e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

2. DA PARTICIPAÇÃO NA DISPENSA ELETRÔNICA

2.1. A participação na presente dispensa eletrônica ocorrerá por meio do Sistema de Dispensa Eletrônica, ferramenta informatizada integrante do Sistema de Compras do Governo Federal – Compras.gov.br, disponível no Portal de Compras do Governo Federal, no endereço eletrônico www.gov.br/compras.

2.1.1. O procedimento será divulgado no Compras.gov.br e no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP, e encaminhado automaticamente aos fornecedores registrados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - Sicaf, por mensagem eletrônica, na correspondente linha de fornecimento que pretende atender.

2.1.2. O Compras.gov.br poderá ser acessado pela web ou pelo aplicativo Compras.gov.br.

2.1.3. O fornecedor é o responsável por qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante no Sistema de Dispensa Eletrônica, não cabendo ao provedor do Sistema ou ao órgão entidade promotor do procedimento a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros não autorizados.

2.2. Para os itens **1 a 12**, a participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 49, inciso IV, c/c o art. 48, inciso I, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

2.2.1. A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização do procedimento, 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.

2.2.2. *Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no art. 16 da Lei nº 14.133, de 2021, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006, e do Decreto n.º 8.538, de 6 de outubro de 2015.*

2.3. Não poderão participar desta dispensa de licitação:

- 2.3.1. aquele que não atenda às condições deste Aviso de Contratação Direta e seu(s) anexo(s);
- 2.3.2. sociedade que desempenhe atividade incompatível com o objeto da dispensa;
- 2.3.3. empresas estrangeiras que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
- 2.3.4. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a contratação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;
- 2.3.5. empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a contratação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;
- 2.3.6. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da contratação, impossibilitada de contratar em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
- 2.3.7. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na dispensa de 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;
- 2.3.8. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;
- 2.3.9. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do aviso, 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;
- 2.3.10. *pessoas jurídicas reunidas em consórcio;*
- 2.3.11. *Organização da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição.*

2.4. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da dispensa eletrônica ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei n.º 14.133, de 2021.

2.5. O impedimento de que trata o item 2.3.6 aplica-se também ao fornecedor 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 fornecedor.

2.6. A vedação de que trata o item 2.4, estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

3. DO INGRESSO NA DISPENSA ELETRÔNICA E DO CADASTRAMENTO DA PROPOSTA INICIAL

- 3.1. O ingresso do fornecedor na disputa da dispensa eletrônica ocorrerá com o cadastramento de sua proposta inicial, na forma deste item.
- 3.2. O fornecedor interessado, após a divulgação do Aviso de Contratação Direta, encaminhará, exclusivamente por meio do Sistema de Dispensa Eletrônica, a proposta com a descrição do objeto ofertado, a marca do produto, quando for o caso, e o preço ou o desconto, até a data e o horário estabelecidos para abertura do procedimento.
- 3.3. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, em especial o preço ou o desconto ofertado, vinculam a Contratada.
- 3.4. 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.
 - 3.4.1. A proposta deverá conter declaração de que 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 entrega das propostas.
 - 3.4.2. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do fornecedor, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
- 3.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será aquela correspondente à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.
- 3.6. Independentemente do percentual do tributo que constar da planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos pela legislação vigente.
- 3.7. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de fornecer os bens 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.
- 3.8. O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (sessenta)** dias, a contar da data de sua apresentação.
- 3.9. No cadastramento da proposta inicial, o fornecedor deverá, também, assinalar Termo de Aceitação, em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:
 - 3.9.1. que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
 - 3.9.2. que está ciente e concorda com as condições contidas no Aviso de Contratação Direta e seus anexos;
 - 3.9.3. que se responsabiliza pelas transações que forem efetuadas no sistema, assumindo-as como firmes e verdadeiras;
 - 3.9.4. que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas;
 - 3.9.5. 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 art. 7º, inciso XXXIII, da Constituição; e

3.9.6. 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.

3.10. O fornecedor 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, de 2021.

3.11. 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 art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021.

3.12. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, fica facultado ao fornecedor, ao cadastrar sua proposta inicial, a parametrização de valor final mínimo, com o registro do seu lance final aceitável (menor preço).

3.12.1. *Feita essa opção os lances serão enviados automaticamente pelo sistema, respeitados os limites cadastrados pelo fornecedor e o intervalo mínimo entre lances previsto neste aviso.*

3.12.1.1. *Sem prejuízo do disposto acima, os lances poderão ser enviados manualmente, na forma da seção respectiva deste Aviso de Contratação Direta.*

3.12.2. *O valor final mínimo poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, desde que não assuma valor superior a lance já registrado por ele no sistema.*

3.12.3. *O valor mínimo parametrizado possui caráter sigiloso aos demais participantes do certame e para o órgão ou entidade contratante. Apenas os lances efetivamente enviados poderão ser conhecidos dos fornecedores na forma da seção seguinte deste Aviso.*

4. DA FASE DE LANCES

4.1. A partir da data e horário estabelecidos neste Aviso de Contratação Direta, a sessão pública será automaticamente aberta pelo sistema para o envio de lances públicos e sucessivos, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo encerrado no horário de finalização de lances também já previsto neste Aviso.

4.2. Iniciada a etapa competitiva, os fornecedores deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

4.2.1. O lance deverá ser ofertado pelo **valor unitário** do item.

4.3. O fornecedor somente poderá oferecer valor inferior ao último lance por ele ofertado e registrado pelo sistema.

4.3.1. O fornecedor poderá oferecer lances sucessivos iguais ou superiores ao lance que esteja vencendo o certame, desde que inferiores ao menor por ele ofertado e registrado pelo sistema, sendo tais lances definidos como “lances intermediários” para os fins deste Aviso de Contratação Direta.

4.3.2. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao que cobrir a melhor oferta é de **R\$ 0,01 (um centavo)**.

4.4. Havendo lances iguais ao menor já ofertado, prevalecerá aquele que for recebido e registrado primeiro no sistema.

4.5. Caso o fornecedor não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

4.6. Durante o procedimento, os fornecedores serão informados, em tempo real, do valor do menor lance, vedada a identificação do fornecedor.

4.7. Imediatamente após o término do prazo estabelecido para a fase de lances, haverá o seu encerramento, com o ordenamento e divulgação dos lances, pelo sistema, em ordem crescente de classificação.

4.7.1. O encerramento da fase de lances ocorrerá de forma automática pontualmente no horário indicado, sem qualquer possibilidade de prorrogação e não havendo tempo aleatório ou mecanismo similar.

5. DA FASE DE JULGAMENTO E ACEITAÇÃO DAS PROPOSTAS

5.1. Encerrada a fase de lances, quando a proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo definido para a contratação, o gestor poderá negociar condições mais vantajosas.

5.1.1. Neste caso, será encaminhada contraproposta ao fornecedor que tenha apresentado o menor preço, para que seja obtida a melhor proposta compatível em relação ao estipulado pela Administração.

5.1.2. A negociação poderá ser feita com os demais fornecedores classificados, exclusivamente por meio do sistema, respeitada a ordem de classificação, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo ou abaixo do desconto definido para a contratação.

5.2. Em qualquer caso, concluída a negociação, se houver, o resultado será divulgado a todos e registrado na ata do procedimento da dispensa eletrônica, devendo esta ser anexada aos autos do processo de contratação.

5.3. Constatada a compatibilidade entre o valor da proposta e o estipulado para a contratação, será solicitado ao fornecedor o envio da proposta adequada ao último lance ofertado ou ao valor negociado, se for o caso, acompanhada dos documentos complementares, quando necessários.

5.4. Encerrada a etapa de negociação, se houver, o gestor verificará se o fornecedor provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133, de 2021, legislação correlata e nos itens 2.3 e seguintes deste Aviso, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no processo de contratação direta ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

5.4.1. Sicaf;

5.4.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS,

5.4.3. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP e

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

5.5. A consulta aos cadastros será realizada no nome e no CNPJ da empresa fornecedora.

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

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

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

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

5.7.2. O fornecedor será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação.

5.7.3. Constatada a existência de sanção, o fornecedor será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

5.8. Caso o fornecedor provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o gestor verificará se o fornecedor faz jus ao benefício aplicado.

5.9. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o gestor 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 Aviso de Contratação Direta e em seus anexos.

5.10. Será desclassificada a proposta vencedora que:

5.10.1. conter vícios insanáveis;

5.10.2. não obedecer às especificações técnicas pormenorizadas neste Aviso ou em seus anexos;

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

5.10.4. não tiver sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

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

5.10.6. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Aviso ou seus anexos, desde que insanável.

5.11. Quando o fornecedor não conseguir comprovar que possui ou possuirá recursos suficientes para executar a contento o objeto, será considerada inexequível a proposta de preços ou menor lance que:

5.11.1. *for insuficiente para a cobertura dos custos da contratação, apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da dispensa não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio fornecedor, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.*

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

5.13. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante ou da área especializada no objeto.

5.14. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, será examinada a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

5.15. Havendo necessidade, a sessão será suspensa, informando-se no “chat” a nova data e horário para a sua continuidade.

5.16. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, será iniciada a fase de habilitação, observado o disposto neste Aviso de Contratação Direta.

6. DA FASE DE HABILITAÇÃO

6.1. Os documentos a serem exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021, constam do Termo de Referência e serão solicitados do fornecedor mais bem classificado na fase de lances.

- 6.2. A habilitação dos fornecedores será verificada por meio do Sicaf, nos documentos por ele abrangidos.
- 6.2.1. É dever do fornecedor atualizar previamente as comprovações constantes do Sicaf para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, quando solicitado, a respectiva documentação atualizada.
- 6.2.2. O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do fornecedor, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s).
- 6.3. Na hipótese de necessidade de envio de documentos complementares, indispensáveis à confirmação dos já apresentados para a habilitação, ou de documentos não constantes do Sicaf, o fornecedor será convocado a encaminhá-los, em formato digital, por meio do sistema, no prazo de **2 (duas)** horas, sob pena de inabilitação.
- 6.4. 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.
- 6.5. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.
- 6.6. Se o fornecedor for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.
- 6.7. Serão aceitos registros de CNPJ de fornecedor matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.
- 6.8. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, a sessão será suspensa, sendo informada a nova data e horário para a sua continuidade.
- 6.9. Será inabilitado o fornecedor que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Aviso de Contratação Direta.
- 6.9.1. Na hipótese de o fornecedor 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
- 6.10. Constatado o atendimento às exigências de habilitação, o fornecedor será habilitado.

7. DA CONTRATAÇÃO

- 7.1. Após a homologação e adjudicação, caso se conclua pela contratação, será emitido instrumento equivalente.
- 7.2. O adjudicatário terá o prazo de **5 (cinco)** dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho), sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Aviso de Contratação Direta.
- 7.3. O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida ao fornecedor adjudicado, implica o reconhecimento de que:
- 7.3.1. *referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 14.133, de 2021;*

7.3.2. a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no Aviso de Contratação Direta e seus anexos;

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

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

7.5. Na assinatura do contrato ou do instrumento equivalente será exigida a comprovação das condições de habilitação e contratação consignadas neste aviso, que deverão ser mantidas pelo fornecedor durante a vigência do contrato.

8. DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

8.1. Comete infração administrativa o fornecedor que praticar quaisquer das hipóteses previstas no art. 155 da Lei nº 14.133, de 2021, quais sejam:

8.1.1. dar causa à inexecução parcial do contrato;

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

8.1.3. dar causa à inexecução total do contrato;

8.1.4. deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

8.1.5. não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

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

8.1.7. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação direta sem motivo justificado;

8.1.8. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a dispensa eletrônica ou a execução do contrato;

8.1.9. fraudar a dispensa eletrônica ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

8.1.10. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

8.1.10.1. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os fornecedores, em qualquer momento da dispensa, mesmo após o encerramento da fase de lances.

8.1.11. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos deste certame; e

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

8.1.13. O fornecedor que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

8.1.14. Advertência pela falta do subitem 8.1.1 deste Aviso de Contratação Direta, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

8.1.15. Multa de **conforme os percentuais, limites e gradações estabelecidos no item 7.2.4 do Termo de Referência (Anexo I deste Aviso)** sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do fornecedor, por qualquer das infrações dos subitens 8.1.1 a 8.1.12;

8.1.16. Impedimento de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos, nos casos dos subitens 8.1.2 a 8.1.7 deste Aviso de Contratação Direta, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

8.1.17. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, 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, nos casos dos subitens 8.1.8 a 8.1.12, bem como nos demais casos que justifiquem a imposição da penalidade mais grave.

8.2. A aplicação das sanções previstas neste Aviso de Contratação Direta não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Contratante.

8.3. Todas as sanções previstas neste Aviso poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

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

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

8.6. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de **15 (quinze)** dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

8.8. Na aplicação das sanções serão considerados:

- 8.8.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;
- 8.8.2. as peculiaridades do caso concreto;
- 8.8.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- 8.8.4. os danos que dela provierem para o Contratante; e
- 8.8.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

8.9. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei.

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

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

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

8.13. As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas nos anexos a este Aviso.

9. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

9.1. No caso de todos os fornecedores restarem desclassificados ou inabilitados (procedimento fracassado), a Administração poderá:

9.1.1. republicar o presente Aviso com uma nova data;

9.1.2. valer-se, para a contratação, de proposta obtida na pesquisa de preços que serviu de base ao procedimento, se houver, privilegiando-se os menores preços, sempre que possível, e desde que atendidas às condições de habilitação exigidas;

9.1.2.1. No caso do subitem anterior, a contratação será operacionalizada fora deste procedimento.

9.1.2.2. fixar prazo para que possa haver adequação das propostas ou da documentação de habilitação, conforme o caso.

9.2. As providências dos subitens 9.1.1 e 9.1.2 também poderão ser utilizadas se não houver o comparecimento de quaisquer fornecedores interessados (procedimento deserto).

9.3. Havendo a necessidade de realização de ato de qualquer natureza pelos fornecedores, cujo prazo não conste deste Aviso de Contratação Direta, deverá ser atendido o prazo indicado pelo agente competente da Administração na respectiva notificação.

9.4. Caberá ao fornecedor acompanhar as operações, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda do negócio diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

9.5. 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.

9.6. Os horários estabelecidos na divulgação deste procedimento e durante o envio de lances observarão o horário de Brasília-DF, inclusive para contagem de tempo e registro no Sistema e na documentação relativa ao procedimento.

9.7. No julgamento das propostas e da habilitação, a Administração poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

9.8. As normas disciplinadoras deste Aviso de Contratação Direta 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.

9.9. Os fornecedores 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 de contratação.

9.10. Em caso de divergência entre disposições deste Aviso de Contratação Direta e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Aviso.

9.11. Da sessão pública será divulgada Ata no sistema eletrônico.

9.12. Integram este Aviso de Contratação Direta, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

9.12.1. ANEXO I – Termo de Referência

9.12.1.1. Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar

9.12.1.2. Estudo Técnico Preliminar - ETP;

9.13. Humaitá/AM, data conforme assinatura digital.

ADAMIR DA ROCHA NINA JUNIOR
Diretor-Geral do IFAM – Campus Humaitá
Portaria nº 1.103/2023/GR/IFAM

INSTITUTO FEDERAL DO AMAZONAS/CAMPUS HUMAITÁ

Termo de Referência 15/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
15/2026	154783-INSTITUTO FEDERAL DO AMAZONAS/CAMPUS HUMAITÁ	RAIMUNDO NATALINO ALMEIDA AZEVEDO	01/09/2026 17:55 (v 0.8)
Status	ASSINADO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens permanentes	12/2026	23504.000621/2026-65

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

(Processo Administrativo nº 23504.000621/2026-65)

TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Aquisição de **materiais, equipamentos e utensílios de copa e cozinha para atender às necessidades do IFAM – Campus Humaitá**, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	PRODUTO	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QTD	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
1	FOGÃO INDUSTRIAL A GÁS, MÍNIMO 6 BOCAS, GRELHAS 40 × 40 CM, ALTA PRESSÃO – GLP	Fogão industrial a gás, com no mínimo 6 bocas, sendo 3 queimadores simples e 3 queimadores duplos, destinado ao uso intensivo em cozinha institucional. Deverá possuir sistema de alta pressão, funcionamento a GLP, grelhas reforçadas em ferro fundido, com dimensões mínimas de 40 × 40 cm, adequadas ao uso de painéis e caldeirões de grande porte. Mesa e superfícies externas predominantemente em aço inoxidável AISI 304; estrutura reforçada e estável, constituída por elementos estruturais com dimensão nominal aproximada de 70 mm ou solução construtiva de resistência mecânica equivalente ou superior, com capacidade estrutural mínima de 300 kg. Deverá possuir dimensões mínimas de 1,50 m de comprimento × 1,00 m de profundidade × 0,80 m de altura, admitidas dimensões superiores, desde que mantida a adequação ao local de instalação.	331195	Unidade	1	R\$ 4.999,0800	R\$ 4.999,08

		Deverá contar com registros individuais para os queimadores, pés reforçados, estabilidade adequada, bandeja coletora removível e superfícies de fácil higienização. Equipamento novo, sem uso, acompanhado de todos os componentes e acessórios necessários ao seu perfeito funcionamento e garantia conforme estabelecido neste Termo de Referência.					
2	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 2 L, ALTA ROTAÇÃO, MÍNIMO 900 W, MÍNIMO 18.000 RPM, 220 V	Liquidificador industrial de alta rotação, capacidade mínima de 2 litros , destinado ao uso intensivo em cozinha institucional; copo e lâminas em aço inoxidável ; motor com potência mínima de 900 W; rotação mínima de 18.000 rpm ; conjunto motor, eixo e lâminas dimensionado para trituração e processamento rápido de alimentos, inclusive frutas, polpas congeladas e ingredientes de maior resistência, observados os limites de utilização estabelecidos pelo fabricante; estrutura resistente, base estável e de fácil higienização; alimentação elétrica em 220 V, 60 Hz , admitido equipamento bivolt 127/220 V, desde que opere normalmente em 220 V sem transformador ou adaptação externa ; equipamento novo, sem uso, acompanhado dos componentes e acessórios necessários ao seu regular funcionamento e garantia mínima conforme estabelecido no Termo de Referência.	405224	Unidade	1	R\$ 1.101,0900	R\$ 1.101,09
3	LIXEIRA COM TAMPA E RODAS, CAPACIDADE MÍNIMA 100 L	Lixeira com tampa e rodas, capacidade mínima de 100 litros , destinada ao uso em cozinha e refeitório institucional; corpo confeccionado em polietileno de alta densidade (PEAD) ou material plástico de resistência equivalente ou superior , resistente, lavável e impermeável; tampa com fechamento adequado ; deverá possuir sistema de abertura por pedal, permitindo acionamento sem contato manual direto, com mecanismo resistente e adequado ao uso frequente em ambiente institucional; equipada com rodas resistentes, dimensionadas para suportar o recipiente em sua capacidade máxima de utilização , permitindo fácil deslocamento; superfícies internas e externas lisas, sem reentrâncias ou acabamentos que dificultem a limpeza e higienização ; material resistente às rotinas frequentes de lavagem; produto novo, sem uso , íntegro e em perfeitas condições de utilização.	606002	Unidade	3	R\$ 470,0000	R\$ 1.410,00
4	BALCÃO TÉRMICO BANHO-MARIA, MÍNIMO 8 CUBAS	Balcão térmico tipo banho-maria, capacidade mínima para 8 cubas , destinado à conservação e distribuição de alimentos em cozinha e refeitório institucional; estrutura predominantemente em aço inoxidável ; fornecido com no mínimo 8 cubas em aço inoxidável, com respectivas tampas ; sistema de aquecimento por banho-maria; controle de temperatura por termostato regulável ; alimentação elétrica em 220 V, 60 Hz , admitido equipamento bivolt 127/220 V, desde que opere normalmente em 220 V sem transformador ou adaptação externa; estrutura resistente, estável e de fácil limpeza e higienização; deverá possuir	632408	Unidade	1	R\$ 8.117,8800	R\$ 8.117,88

	COM TAMPAS, PROTETOR SALIVAR, 220 V	protetor salivar superior em vidro temperado ou material de resistência e segurança equivalentes, sustentado por estrutura adequada e dimensionado para proteger as cubas e os alimentos durante a distribuição; equipamento novo, sem uso, acompanhado dos componentes e acessórios necessários ao seu regular funcionamento e garantia mínima conforme estabelecido no Termo de Referência.					
5	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL, CAPACIDADE MÍNIMA 8 L, MÍNIMO 1.000 W, 220 V	Liquidificador industrial, capacidade mínima de 8 litros, destinado ao uso intensivo em cozinha institucional e ao preparo de sucos, vitaminas e outras preparações, inclusive com utilização de polpas de frutas congeladas e gelo ; copo e lâminas reforçadas em aço inoxidável; motor com potência mínima de 1.000 W; conjunto de lâminas, eixo e transmissão dimensionado para uso profissional frequente e adequado ao processamento de polpas congeladas e gelo, observadas as condições e limites de utilização estabelecidos pelo fabricante; estrutura robusta, base estável e de fácil higienização; alimentação elétrica em 220 V, 60 Hz, admitido equipamento bivolt 127/220 V, desde que opere normalmente em 220 V sem utilização de transformador ou adaptação externa. Equipamento novo, sem uso, acompanhado dos componentes e acessórios necessários ao seu regular funcionamento e garantia conforme estabelecido neste Termo de Referência.	219500	Unidade	2	R\$ 1.584,5000	R\$ 3.169,00
6	BALANÇA ELETRÔNICA DE PLATAFORMA, MÍNIMO 300 KG, PLATAFORMA MÍNIMA 40 × 60 CM, 220 V	Balança eletrônica de plataforma, capacidade de pesagem mínima de 300 kg, destinada à pesagem de cargas e gêneros alimentícios em ambiente institucional; plataforma com dimensões mínimas de 40 × 60 cm, confeccionada em material resistente e adequado à higienização; estrutura reforçada e estável; display digital de fácil visualização, instalado em coluna ou visor posicionado de forma a permitir leitura adequada durante a pesagem; divisão de pesagem de no máximo 50 g; funções de tara e zeragem; alimentação elétrica em 220 V, 60 Hz, admitido equipamento bivolt 127/220 V, desde que opere normalmente em 220 V sem utilização de transformador ou adaptação externa; quando sujeita a controle metrológico compulsório, deverá possuir aprovação e identificação metrológica exigidas pela regulamentação aplicável; equipamento novo, sem uso, acompanhado dos componentes e acessórios necessários ao seu regular funcionamento e garantia mínima conforme estabelecido no Termo de Referência.	631954	Unidade	1	R\$ 1.600,0000	R\$ 1.600,00
7	TESOURA PARA COZINHA INDUSTRIAL,	Tesoura para cozinha industrial, comprimento total mínimo de 10 polegadas (aproximadamente 25 cm), destinada ao corte e preparo de alimentos em cozinha institucional; lâminas em aço inoxidável, resistentes à corrosão e adequadas ao uso frequente; cabo anatômico, resistente e com empunhadura segura, confeccionado em material adequado à higienização frequente; articulação firme, proporcionando abertura e fechamento	374536	Unidade	2	R\$31,3000	R\$ 62,60

	MÍNIMO 10", LÂMINAS EM AÇO INOXIDÁVEL	regulares; acabamento liso, sem arestas, rebarbas ou irregularidades que possam comprometer a segurança do usuário ou dificultar a higienização; produto novo, sem uso , íntegro e em perfeitas condições de utilização.					
8	PANELA DE PRESSÃO PROFISSIONAL, MÍNIMO 20 L, FORMATO BAIXO E LARGO	Panela de pressão profissional, capacidade nominal mínima de 20 litros , destinada ao preparo de alimentos em cozinha institucional; confeccionada em material resistente, próprio para contato com alimentos e adequado ao uso frequente; formato baixo e largo, com diâmetro externo do corpo obrigatoriamente superior à altura do corpo da panela , desconsiderados tampa, válvulas, cabos e demais acessórios; tampa com sistema de fechamento seguro; válvula reguladora de pressão e dispositivos de segurança compatíveis com operação sob pressão; cabos ou alças resistentes e com fixação segura; acabamento interno e externo adequado à limpeza e higienização frequentes. Produto novo, sem uso, acompanhado de todos os componentes necessários ao seu regular funcionamento e garantia mínima conforme estabelecido neste Termo de Referência.	248020	Unidade	2	R\$666,1160	R\$ 1.332,23
9	COLHER DE MESA EM AÇO INOXIDÁVEL, MÍNIMO 18 CM – MERENDA ESCOLAR	Colher de mesa para merenda escolar , confeccionada integralmente em aço inoxidável , em peça única, sem emendas ou partes destacáveis; comprimento total mínimo de 18 cm ; espessura e estrutura compatíveis com uso institucional frequente, sem flexibilidade excessiva ou deformação durante o uso normal; superfície lisa, com acabamento uniforme e polido , de fácil higienização; bordas arredondadas, sem rebarbas, arestas ou pontos cortantes ; material próprio para contato com alimentos, resistente à corrosão e às lavagens frequentes; produto novo, sem uso , íntegro e em perfeitas condições de utilização.	631651	Unidade	200	R\$4,7800	R\$ 956,00
10	PENEIRA DE COZINHA EM AÇO INOXIDÁVEL, DIÂMETRO MÍNIMO 27 CM	Peneira de cozinha, diâmetro mínimo de 27 cm , destinada ao uso culinário em cozinha institucional; aro e malha confeccionados em aço inoxidável , resistentes à corrosão e às lavagens frequentes; malha uniforme e firmemente fixada ao aro; cabo resistente, com fixação firme e empunhadura adequada ao manuseio , confeccionado em material resistente e de fácil higienização; estrutura reforçada, sem deformações, pontas, rebarbas ou arestas cortantes; superfícies de fácil limpeza e higienização; produto novo, sem uso , íntegro e em perfeitas condições de utilização.	464985	Unidade	3	R\$ 48,4600	R\$ 145,38
11	DESCASCADOR MANUAL DE LEGUMES, LÂMINA EM AÇO INOXIDÁVEL, MÍNIMO 10 CM	Descascador manual de legumes, comprimento total mínimo de 10 cm , destinado ao preparo de alimentos em cozinha institucional; lâmina em aço inoxidável , resistente à corrosão e ao desgaste decorrente do uso frequente; adequado ao descascamento de legumes e hortaliças, como batata, cenoura e similares; cabo ergonômico, resistente e de fácil higienização , confeccionado em material próprio para uso com alimentos; estrutura firme, com lâmina devidamente fixada; acabamento	443912	Unidade	10	R\$ 20,8440	R\$ 208,44

		liso, sem rebarbas, arestas ou pontos que possam acumular resíduos ou comprometer a segurança do usuário; produto novo, sem uso, íntegro e em perfeitas condições de utilização.					
12	TÁBUA/PLACA PARA CORTE DE ALIMENTOS, MÍNIMO 50 × 30 × 1,5 CM	Tábua/placa para corte de alimentos, dimensões mínimas de 50 × 30 cm e espessura mínima de 1,5 cm, destinada ao uso frequente em cozinha institucional; confeccionada em polipropileno, polietileno de alta densidade (PEAD) ou material sanitariamente apropriado de desempenho equivalente, resistente, atóxico, não absorvente, impermeável e próprio para contato com alimentos; superfície lisa, resistente ao corte e de fácil limpeza e higienização; estrutura firme e resistente, sem deformações; deverá possuir características construtivas que reduzam o deslizamento durante a utilização ; material que não libere substâncias, odores, pigmentos ou resíduos capazes de contaminar ou alterar os alimentos; acabamento sem rebarbas, rachaduras ou irregularidades que favoreçam o acúmulo de resíduos; produto novo, sem uso , íntegro e em perfeitas condições de utilização.	631649	Unidade	5	R\$ 173,7500	R\$ 868,75

- 1.2. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.
- 1.3. O objeto desta contratação não se enquadra como bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.
- 1.4. O prazo de vigência da contratação é de **90 (noventa) dias** contados do **recebimento da Nota de Empenho**, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 1.5. O contrato ou outro instrumento hábil que o substitua oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

- 2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.
- 2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual **2026**, conforme detalhamento a seguir:
- I) ID PCA no PNCP: 10792928000100-0-000012/2026;
 - II) Data de publicação no PNCP: 29/12/2025;
 - III) Id do item no PCA: 303;
 - IV) Classe/Grupo: 7320 - Equipamentos e Aparelhos de Cozinha;
 - V) Identificador da Futura Contratação: 154783-12/2026;

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

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

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade

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

4.1.1. Os equipamentos elétricos deverão observar, quando aplicável à respectiva categoria, os requisitos de eficiência energética, segurança e avaliação da conformidade estabelecidos pela regulamentação vigente e pelos órgãos competentes ;

4.1.2. Os materiais, equipamentos e utensílios deverão apresentar durabilidade, resistência e condições de higienização compatíveis com o uso institucional, de modo a favorecer maior vida útil dos bens e reduzir substituições e descartes prematuros; e

4.1.3. As embalagens deverão ser adequadas à proteção dos produtos durante o transporte e, sempre que tecnicamente possível, utilizar materiais recicláveis ou reciclados, devendo ser observada a destinação ambientalmente adequada dos resíduos e a logística reversa quando legalmente aplicáveis.

Subcontratação

4.2. **Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.**

Garantia da contratação

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

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

5.1. O prazo de entrega dos bens é de **30 (trinta) dias**, contados do **recebimento da Nota de Empenho**, em remessa única.

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

5.3. Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço: **Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas – IFAM, Campus Humaitá, BR-230 – Rodovia Transamazônica, Km 7, Bairro São Cristóvão, CEP: 69.800-454, Humaitá/AM.**

Garantia, manutenção e assistência técnica

5.4. O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

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

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

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

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

Fiscalização

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

Fiscalização Técnica

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

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

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

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

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

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

Fiscalização Administrativa

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

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

6.15. *Além do disposto acima, a fiscalização contratual obedecerá às seguintes rotinas:*

6.15.1. *Verificar e registrar o cumprimento do prazo de entrega dos bens, contado do recebimento da Nota de Empenho, conforme estabelecido neste Termo de Referência;*

6.15.2. *Conferir a correspondência entre a documentação fiscal apresentada, o objeto efetivamente recebido, os quantitativos fornecidos e os valores constantes da Nota de Empenho, registrando e comunicando eventuais inconsistências; e*

6.15.3. *Registrar as ocorrências administrativas relacionadas à execução e encaminhar ao gestor do contrato a documentação necessária aos procedimentos de liquidação e pagamento, após o correspondente ateste do recebimento do objeto.*

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

Gestor do Contrato

6.17. Cabe ao gestor do contrato:

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

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

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

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

6.17.5. tomar providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação

de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

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

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

7. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

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

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

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

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

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

7.2.4. Multa:

7.2.4.1. *Moratória, para as infrações descritas no item “d”, de **0,5% (cinco décimos por cento)** por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de **15 (quinze)** dias.*

7.2.4.2. *Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas “e” a “h” de **20% (vinte por cento)** a **30% (trinta por cento)** do valor da contratação.*

7.2.4.3. *Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “c”, de **10% (dez por cento)** a **15% (quinze por cento)** do valor da contratação.*

7.2.4.4. *Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “b”, de **10% (dez por cento)** a **15% (quinze por cento)** do valor da contratação.*

7.2.4.5. *Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea “d”, de **5% (cinco por cento)** a **10% (dez por cento)** do valor da contratação.*

7.2.4.6. *Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a”, de **5% (cinco por cento)** a **10% (dez por cento)** do valor da contratação, ressalvadas as seguintes infrações também enquadráveis nessa alínea:*

7.2.4.6.1. *Para as hipóteses específicas de inexecução parcial abaixo relacionadas, a multa compensatória será de 0,5% (cinco décimos por cento) a 5% (cinco por cento) do valor da contratação, observada a gravidade da ocorrência:*

- a. entrega de quantitativo inferior ao contratado, sem comprometimento integral do fornecimento;
- b. fornecimento de bem em desacordo com as especificações estabelecidas no Termo de Referência ou na proposta, quando a desconformidade não caracterizar inexecução total;
- c. entrega de equipamento sem componente ou acessório exigido e necessário ao seu regular funcionamento;
- d. não substituição ou correção, no prazo fixado pela Administração, de bem rejeitado em razão de vício, defeito ou desconformidade; e
- e. descumprimento parcial das obrigações relacionadas à garantia aplicável ao bem fornecido.

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

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

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

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

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

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

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

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

7.9. Na aplicação das sanções serão considerados:

7.9.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

7.9.2. as peculiaridades do caso concreto;

7.9.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

7.9.4. os danos que dela provierem para o Contratante; e

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

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

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

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

7.12.1. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

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

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

8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

- 8.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.
- 8.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de **10 (dez)** dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 8.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de **5 (cinco)** dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.
- 8.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até **5 (cinco) dias úteis**.
- 8.5. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.
- 8.6. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal quanto à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.
- 8.7. O prazo para a solução, pelo Contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.
- 8.8. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

Liquidação

- 8.9. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §3º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.
- 8.10. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 8.11. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:
- 8.11.1. o prazo de validade;
 - 8.11.2. a data da emissão;
 - 8.11.3. os dados do contrato e do órgão contratante;
 - 8.11.4. o período respectivo de execução do contrato;
 - 8.11.5. o valor a pagar; e
 - 8.11.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
- 8.12. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o Contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao Contratante;
- 8.13. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.14. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

8.14.1 verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;

8.14.2 identificar possível razão que impeça a participação em licitação/contratação no âmbito do órgão ou entidade, tais como a proibição de contratar com a Administração ou com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

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

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

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

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

Prazo de pagamento

8.19. O pagamento será efetuado no prazo de até **05 (cinco)** dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

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

Forma de pagamento

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

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

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

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

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

Cessão de Crédito

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

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

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

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

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

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

Reajuste

8.28. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 25/08/2026.

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

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

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

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

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

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

8.35. O reajuste será realizado por apostilamento.

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

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

9.1. O fornecedor será selecionado por meio de contratação direta, **na forma eletrônica**, com fundamento no **art. 75, inciso II, da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, adotando-se o critério de julgamento de menor preço por item**, por se tratar de aquisição de bens cujo valor estimado é inferior ao limite estabelecido no referido dispositivo.

Forma de fornecimento

9.2. O fornecimento do objeto será **integral**.

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

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

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

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

9.7. sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de

Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

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

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

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

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

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

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

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

9.16. 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;

Disposições gerais sobre habilitação

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

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

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

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. *O custo estimado total da contratação, que corresponde ao valor máximo aceitável, é de **R\$ 23.970,4520 (vinte e três mil, novecentos e setenta reais e quarenta e cinco centavos)**, conforme custos unitários apostos na **tabela contida no item 1.1 acima**.*

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

11.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

- I) Gestão/unidade: 26403/154783 - IFAM CAMPUS HUMAITÁ
- II) Fonte de recursos: 1000000000;
- III) Programa de trabalho: 231658;
- IV) Elemento de despesa: 44.90.52; e
- V) Plano interno: L20RGP6003N.

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

Humaitá/AM, data conforme assinatura digital.

Identificação e assinatura do servidor (ou equipe) responsável

13. ANEXO I

Regras aplicáveis ao instrumento substitutivo ao contrato

Contratações de pequeno valor - art. 95, inciso I, da Lei n. 14.133/2021, Orientação Normativa nº 84, de 17 de maio de 2024)

1. FORMALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

- 1.1. O adjudicatário terá o **prazo de 5 (cinco) dias úteis**, contado a partir da data de sua convocação, para aceitar o instrumento equivalente ao contrato *Nota de Empenho*, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas.
- 1.2. O prazo poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.
- 1.3. O aceite do instrumento equivalente pelo adjudicatário implica no reconhecimento de que:
 - 1.3.1 referido instrumento substitui o termo de contrato, sendo-lhe aplicáveis as disposições da Lei nº 14.133/2021;
 - 1.3.2. o Contratado se vincula à sua proposta e às previsões contidas na **Autorização de Contratação Direta e/ou no Aviso de Dispensa Eletrônica**, no Termo de Referência e em seus anexos, conforme Termo de Ciência e Concordância (Anexo II).

2. VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

- 2.1. **O prazo de vigência da contratação é aquele estabelecido no Termo de Referência, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.**
- 2.2. **O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto**

não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do Contratado, previstas neste instrumento.

3. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

3.1. São obrigações do Contratante:

3.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o Termo de Referência e seus anexos;

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

3.1.3. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos incorreções, imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas na execução do objeto contratual, fixando prazo para que seja substituído, reparado ou corrigido, total ou parcialmente, às suas expensas, certificando-se de que as soluções por ele propostas sejam as mais adequadas;

3.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução contratual e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

3.1.5. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no Termo de Referência e neste Anexo;

3.1.6. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e no Termo de Referência;

3.1.7. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

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

3.1.8.1. A Administração terá o prazo de **30 (trinta) dias**, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

3.1.9. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo Contratado no prazo máximo de 30 (trinta) dias.

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

4. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

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

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

4.1.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor;

4.1.3. Comunicar ao Contratante, no prazo máximo de 5 (cinco) dias que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

4.1.4. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor contratuais ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

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

4.1.6. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

4.1.7. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o Contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização contratual, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos:

4.1.7.1. prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

4.1.7.2. certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;

4.1.7.3. Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e

4.1.7.4. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

4.1.8. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante e não poderá onerar o objeto da contratação;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4.1.18. *Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução contratual;*

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

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

4.1.21. *Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.*

4.1.22. *Cumprir as normas de proteção ao trabalho, inclusive aquelas relativas à segurança e à saúde no trabalho;*

4.1.23. *Não submeter os trabalhadores a condições degradantes de trabalho, jornadas exaustivas, servidão por dívida ou trabalhos forçados;*

4.1.24. *Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos de idade, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos de idade, observada a legislação pertinente;*

4.1.25. *Não submeter o menor de dezoito anos de idade à realização de trabalho noturno e em condições perigosas e insalubres e à realização de atividades constantes na Lista de Piores Formas de Trabalho Infantil, aprovada pelo Decreto nº 6.481, de 12 de junho de 2008;*

4.1.26. *Receber e dar o tratamento adequado a denúncias de discriminação, violência e assédio no ambiente de trabalho.*

5. DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

5.1. *A contratação será extinta quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.*

5.2. *Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para a contratação.*

5.3. *Quando a não conclusão do objeto referida no item anterior decorrer de culpa do Contratado:*

5.3.1. *ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e*

5.3.2. *poderá a Administração optar pela extinção contratual e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.*

5.4. A contratação poderá ser extinta antes de cumpridas as obrigações nela estipuladas, ou antes do prazo fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

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

5.4.2. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o objeto.

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

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

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

5.5.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

5.5.3. Indenizações e multas.

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

5.7. A contratação poderá ser extinta caso se constate que o Contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou na contratação direta, ou atue na fiscalização ou na gestão contratuais, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.

6. DOS CASOS OMISSOS

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

7. ALTERAÇÕES

7.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

7.2. O Contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado da contratação.

7.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

7.4. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do Contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês.

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

8. FORO

8.1. Fica definido o Foro da Justiça Federal em **Manaus/AM, Seção Judiciária do Amazonas** para dirimir os litígios que decorrerem da execução contratual que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021.

14. ANEXO II

TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA

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

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

(Nome e Cargo do Representante Legal)

15. Responsáveis

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

ANA DA SILVA TORRES VIANA

Presidente / Demandante

RAIMUNDO NATALINO ALMEIDA AZEVEDO

Equipe de apoio



Assinou eletronicamente em 01/09/2026 às 17:55:18.

ARACELLY ESTENSSORO ROSSENDY

Equipe de apoio

INSTITUTO FEDERAL DO AMAZONAS/CAMPUS HUMAITÁ

Estudo Técnico Preliminar 11/2026**1. Informações Básicas**

Número do processo: 23504.000621/2026-65

2. Descrição da necessidade

A presente demanda decorre da necessidade de assegurar condições adequadas de funcionamento da cozinha e do refeitório do IFAM – Campus Humaitá, mediante a disponibilização de equipamentos e utensílios compatíveis com as atividades de preparo, manipulação, porcionamento, distribuição e apoio à alimentação escolar, bem como com as rotinas institucionais de copa abrangidas pela demanda.

A estrutura de alimentação escolar exige equipamentos e utensílios apropriados à natureza e à intensidade das atividades desenvolvidas, especialmente diante do preparo e da distribuição de refeições em ambiente institucional. A insuficiência ou inadequação desses recursos pode comprometer a organização do fluxo de trabalho, a eficiência das atividades da cozinha, as condições de manipulação dos alimentos e a continuidade do atendimento prestado aos estudantes.

A área requisitante identificou a necessidade de disponibilização de bens destinados às diferentes etapas da rotina operacional da cozinha e do refeitório, abrangendo cocção e preparo de alimentos, processamento, pesagem, conservação temporária da temperatura dos alimentos, manipulação, porcionamento, higienização e acondicionamento de resíduos.

Nesse contexto, o planejamento contempla 12 itens, compreendendo fogão industrial, liquidificadores industriais de diferentes capacidades, lixeiras com tampa e rodas, balcão térmico, balança eletrônica de plataforma, tesouras para cozinha industrial, painéis de pressão, colheres para alimentação escolar, peneiras, descascadores de legumes e tábuas para corte, selecionados em razão das necessidades operacionais identificadas pelo Setor de Alimentação Escolar.

Os bens possuem funções distintas e complementares dentro das atividades desenvolvidas. Os equipamentos de maior porte estão relacionados principalmente ao preparo e à distribuição de alimentos em escala institucional, enquanto os utensílios dão suporte às operações de manipulação, preparo, porcionamento e organização da cozinha. As lixeiras, por sua vez, integram a estrutura necessária ao adequado manejo dos resíduos gerados durante as atividades.

A necessidade administrativa, portanto, não se limita à simples aquisição ou substituição isolada de utensílios e equipamentos, mas está relacionada à manutenção de uma estrutura funcional capaz de dar suporte às atividades de alimentação escolar desenvolvidas no Campus e às rotinas institucionais vinculadas à copa e ao refeitório.

Sob a perspectiva do interesse público, pretende-se assegurar condições materiais adequadas para a continuidade e eficiência das atividades de alimentação desenvolvidas pelo Campus, proporcionando suporte operacional ao Setor de Alimentação Escolar e contribuindo para a adequada prestação dos serviços institucionais destinados à comunidade acadêmica.

A definição das características técnicas, capacidades e demais requisitos dos bens será aprofundada nas etapas subsequentes deste Estudo Técnico Preliminar e no Termo de Referência, de modo que as especificações sejam suficientes para atender à necessidade identificada, sem imposição de requisitos desnecessários ou potencialmente restritivos à competitividade.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Setor de Alimentação Escolar e Nutrição	Ana da Silva Torres Viana

4. Descrição dos Requisitos da Contratação**4.1. Requisitos gerais**

A solução deverá contemplar o fornecimento de materiais, utensílios e equipamentos adequados às atividades desenvolvidas na cozinha, no refeitório e nas rotinas correlatas do IFAM – Campus Humaitá, observados requisitos de **qualidade, funcionalidade, resistência, durabilidade, segurança e facilidade de higienização**, compatíveis com a utilização em ambiente institucional e com a rotina de produção e distribuição de refeições.

Os equipamentos abrangidos pela contratação deverão possuir padrão industrial, quando assim definido na especificação do respectivo item, e ser compatíveis com utilização frequente e com as exigências operacionais da cozinha do Campus, não sendo admitidos equipamentos de padrão exclusivamente doméstico quando a necessidade exigir desempenho industrial.

Todos os bens deverão ser fornecidos **novos, de primeiro uso, sem sinais de utilização anterior, em perfeitas condições de funcionamento e conservação**, acompanhados dos componentes e acessórios indispensáveis à sua utilização normal, quando aplicáveis.

Os materiais empregados deverão apresentar resistência compatível com o uso contínuo, umidade, temperatura, esforços mecânicos e higienização frequente próprios de uma cozinha institucional. Os componentes destinados ao contato direto com alimentos deverão ser adequados a essa finalidade, resistentes à corrosão quando aplicável e constituídos de materiais que permitam higienização eficiente e utilização segura.

As especificações deverão privilegiar características efetivamente relacionadas à necessidade, à funcionalidade e ao desempenho esperado, evitando exigências meramente estéticas, comerciais ou excessivamente específicas que não produzam benefício objetivo para a Administração.

Os códigos CATMAT empregados na Pesquisa de Preços nº 17/2026 constituem **referências de catalogação e de mercado**, não substituindo a caracterização técnica da necessidade. Para fins da contratação, deverão ser observados os requisitos mínimos definidos neste ETP e consolidados no Termo de Referência, inclusive quando houver diferença de detalhamento em relação às descrições padronizadas do catálogo.

4.2. Compatibilidade com a infraestrutura do Campus

Os equipamentos deverão ser compatíveis com a infraestrutura existente no IFAM – Campus Humaitá, considerando tensão elétrica, alimentação, dimensões, espaço disponível e condições normais de utilização.

Para os equipamentos elétricos abrangidos pela contratação, a **tensão de referência será 220 V**, correspondente à infraestrutura da cozinha do Campus.

Serão aceitos equipamentos fabricados para **220 V** ou equipamentos **bivolt 127/220 V**, desde que funcionem regularmente em 220 V, sem necessidade de transformadores, conversores ou adaptações externas e sem redução do desempenho ou da potência necessários à utilização pretendida.

Assim, a indicação de 220 V representa requisito de **compatibilidade elétrica com o Campus**, não constituindo impedimento à aceitação de equipamento bivolt tecnicamente adequado.

Para os equipamentos cujo funcionamento dependa de gás, deverá ser assegurada compatibilidade com **Gás Liquefeito de Petróleo – GLP**, utilizado na estrutura de alimentação do Campus.

4.3. Requisitos técnicos mínimos dos bens

Considerando os 12 itens efetivamente incluídos no planejamento e na Pesquisa de Preços nº 17/2026, deverão ser observados, como parâmetros mínimos para continuidade do planejamento:

Item	Bem	Requisitos essenciais a preservar
1	Fogão industrial	Fogão industrial: destinado ao uso intensivo em cozinha institucional, com no mínimo 6 bocas, sendo 3 queimadores simples e 3 duplos, funcionamento a GLP, sistema de alta pressão e grelhas reforçadas em ferro fundido, com dimensões mínimas de 40 × 40 cm, adequadas à utilização de painéis e recipientes de grande porte.
		A mesa e as superfícies externas deverão ser predominantemente em aço inoxidável AISI 304 , em razão das condições de utilização da cozinha, caracterizadas por elevada exposição à umidade, vapores, calor, agentes de higienização e reduzida circulação de ar, fatores que favorecem processos de corrosão e deterioração prematura. O requisito visa assegurar resistência à corrosão, durabilidade, facilidade de higienização e vida útil compatível com o uso institucional intensivo.
		Quanto à estrutura, deverá apresentar padrão de robustez compatível com elementos estruturais de aproximadamente 70 mm, correspondente ao padrão usualmente comercializado como Perfil 7 , admitindo-se solução construtiva equivalente ou superior que assegure resistência mecânica, estabilidade e capacidade estrutural mínima de 300 kg . A referência comercial possui caráter exclusivamente descritivo do padrão de robustez pretendido, sem vinculação a marca, fabricante ou linha específica.
	Liquidificador	Liquidificador industrial de alta rotação, capacidade mínima de 2 litros , destinado ao uso intensivo em cozinha institucional; copo e lâminas em aço inoxidável; motor com potência mínima de 900 W; rotação mínima de 18.000 rpm; conjunto motor, eixo e lâminas dimensionado para trituração e processamento rápido de alimentos, inclusive

2	industrial 2 L	frutas, polpas congeladas e ingredientes de maior resistência, observados os limites de utilização definidos pelo fabricante; estrutura resistente, estável e de fácil higienização. Tensão nominal de 220 V, admitido equipamento bivolt 127/220 V desde que opere normalmente em 220 V, sem utilização de transformador ou adaptação externa.
3	Lixeira com tampa e rodas – 100 L	Capacidade nominal mínima de 100 litros ; corpo produzido em material polietileno de alta densidade; material plástico de elevada resistência e lavável, adequado à utilização em cozinha e refeitório; tampa com fechamento adequado; deverá possuir sistema de abertura por pedal, permitindo acionamento sem contato manual direto, com mecanismo resistente e adequado ao uso frequente em ambiente institucional; rodas resistentes e compatíveis com o peso do recipiente cheio; estrutura que permita deslocamento, limpeza e higienização frequentes; superfícies sem reentrâncias ou acabamento que dificulte a limpeza.
4	Balcão térmico	Balcão térmico tipo banho-maria, para distribuição de alimentos, estrutura predominantemente em aço inoxidável, capacidade mínima de 8 cubas em aço inoxidável com tampas, controle de temperatura por termostato, alimentação em 220 V ou bivolt compatível, estrutura estável e de fácil higienização. Deverá possuir protetor salivar superior em vidro temperado ou material equivalente, sustentado por estrutura resistente, dimensionado para proteger adequadamente as cubas e os alimentos durante a distribuição.
5	Liquidificador industrial 8 L	Liquidificador industrial de 8 litros: destinado ao uso intensivo em cozinha institucional e ao preparo de sucos, vitaminas e outras preparações, inclusive com utilização de polpas de frutas congeladas e gelo. Deverá possuir copo e lâminas em aço inoxidável, motor com potência mínima de 1.000 W e conjunto de lâminas, eixo e transmissão dimensionado para uso profissional frequente e adequado ao processamento de polpas congeladas e gelo, observadas as condições e limites de utilização estabelecidos pelo fabricante. Estrutura robusta, estável e de fácil higienização. Tensão nominal de 220 V, admitido equipamento bivolt 127/220 V, desde que opere regularmente em 220 V, sem necessidade de transformador ou adaptação externa.
6	Balança eletrônica de plataforma	Capacidade de pesagem mínima de 300 kg ; plataforma com dimensões mínimas de 40 × 60 cm ; divisão de pesagem de no máximo 50 g; funções de tara e zeragem; estrutura reforçada; coluna ou visor posicionado de maneira que permita leitura adequada; display de fácil visualização; estabilidade durante a pesagem e precisão compatível com sua aplicação. Alimentação em 220 V ou bivolt com funcionamento regular em 220 V. Quando submetida a controle metrológico compulsório, deverá atender à regulamentação aplicável.
7	Tesoura para cozinha industrial	Tesoura destinada à utilização em cozinha, com lâminas em aço inoxidável ou material de resistência e desempenho equivalente; comprimento mínimo de 10 polegadas , compatível com atividades de corte e preparação de alimentos; cabo anatômico, resistente e que permita empunhadura segura, produzido em material que suporte higienização frequente; articulação firme e acabamento sem arestas, rebarbas ou irregularidades capazes de comprometer a segurança do usuário.
8	Panela de pressão 20 L	Panela de pressão – 20 L: panela de pressão destinada ao preparo de alimentos em volume compatível com cozinha institucional, com capacidade nominal mínima de 20 litros, confeccionada em material resistente, próprio para contato com alimentos e adequado à utilização frequente, com acabamento interno que permita adequada limpeza e higienização. Deverá possuir válvulas e dispositivos de segurança compatíveis com operação sob pressão, cabos ou alças resistentes e sistema de fechamento seguro. Considerando o processo de preparo e manipulação dos alimentos, deverá apresentar formato baixo e largo, com diâmetro do corpo superior à sua altura , proporcionando maior área útil de fundo e abertura para preparo, retirada dos alimentos e higienização, evitando modelos excessivamente altos e estreitos.
9	Colher para merenda escolar	Colher produzida integralmente em aço inoxidável, devidamente apropriado ao contato com alimentos; peça única, sem emendas ou partes destacáveis; comprimento mínimo 18 cm , para refeições; resistência compatível com utilização e lavagem frequentes; acabamento uniforme e polido, sem rebarbas, arestas ou pontos cortantes; espessura suficiente para evitar deformação durante o uso ordinário; apropriada à utilização recorrente pelos estudantes no refeitório.
10	Peneira de cozinha	Peneira de uso culinário, predominantemente em aço inoxidável, resistente à corrosão e à higienização frequente; diâmetro mínimo de 27 cm; malha adequada à finalidade culinária; cabo resistente e firmemente fixado; estrutura que não apresente pontas, rebarbas ou elementos que dificultem a higienização.
11	Descascador de legumes	Utensílio próprio para manipulação de alimentos, de uso manual, com lâmina em aço inoxidável de boa resistência ao desgaste e à corrosão; cabo ergonômico, resistente e confeccionado em material apropriado à higienização frequente; comprimento total mínimo de 10 cm , desenho que permita utilização segura e eficiente; acabamento sem rebarbas ou pontos capazes de reter resíduos e dificultar a limpeza.

Tábua destinada à preparação de alimentos, confeccionada em polipropileno ou material sanitariamente apropriado de desempenho equivalente, resistente, atóxico, não absorvente e de fácil higienização; **dimensões mínimas de 50 × 30**

12 Tábua/placa para corte cm e espessura mínima de 1,5 cm; superfície resistente ao corte e adequada ao uso recorrente; características que reduzam o deslizamento durante a utilização. O material não deverá liberar substâncias, odores ou resíduos capazes de contaminar os alimentos.

4.3.1. Tensão elétrica dos equipamentos

Para os equipamentos elétricos abrangidos pela contratação, a **tensão de referência da unidade será 220 V**, em conformidade com a infraestrutura disponível na cozinha do Campus.

Serão aceitos equipamentos fabricados especificamente para **220 V** ou equipamentos **bivolt 127/220 V**, desde que estes operem normalmente na tensão de 220 V, sem necessidade de transformadores, conversores ou adaptações externas e sem redução das características de potência e desempenho exigidas para a utilização pretendida.

Dessa forma, a indicação de 220 V representa requisito de **compatibilidade com a infraestrutura elétrica do Campus**, e não impedimento à aceitação de equipamento bivolt tecnicamente compatível.

4.3.2. Padrão mínimo de qualidade

Independentemente das especificações individuais, todos os produtos deverão apresentar padrão de fabricação compatível com sua destinação institucional, não sendo admitidos bens de qualidade ou resistência incompatíveis com a frequência de utilização prevista.

Os materiais destinados ao contato com alimentos deverão possuir superfícies e componentes adequados a essa finalidade, permitindo higienização segura e frequente e não devendo transmitir substâncias, odores, sabores ou contaminantes aos alimentos.

Para equipamentos e utensílios submetidos a esforços mecânicos, aquecimento, pressão, lavagem frequente ou utilização intensiva, a resistência e durabilidade constituem requisitos relevantes para avaliação da adequação do produto.

As especificações definitivas deverão privilegiar parâmetros objetivos de desempenho e qualidade, evitando indicação de marca ou características exclusivamente comerciais. Eventuais diferenças em relação às descrições padronizadas do CATMAT serão admitidas quando necessárias ao atendimento da demanda institucional, desde que tecnicamente justificadas e compatíveis com os preços de mercado considerados na contratação.

4.4. Qualidade, segurança e conformidade

Os produtos deverão atender às normas técnicas, sanitárias, metrológicas e de segurança **quando houver regulamentação específica aplicável ao respectivo bem**, incluindo certificação ou registro compulsório quando legalmente exigidos.

Não deverá ser criada exigência genérica de certificação para todos os 12 itens. Eventual exigência de certificado, selo, registro ou ensaio deverá estar vinculada à legislação aplicável ao produto ou possuir justificativa técnica relacionada à segurança e à qualidade pretendidas, evitando restrição indevida à competição.

Para os equipamentos elétricos, deverão ser fornecidos cabos, plugues e demais componentes compatíveis com as condições normais de utilização e com os padrões vigentes aplicáveis.

4.5. Garantia e assistência técnica

Os equipamentos deverão possuir garantia compatível com a natureza do bem e com as condições ordinariamente praticadas pelo mercado. **Nesta etapa do ETP não se estabelece prazo diferenciado de garantia nem exigência de assistência técnica localizada em Humaitá/AM ou região**, uma vez que tais condições ainda não foram identificadas como indispensáveis ao atendimento da necessidade. O prazo e as condições definitivas de garantia deverão ser avaliados na elaboração do Termo de Referência, evitando-se exigências superiores às práticas usuais sem fundamento técnico.

A Lei nº 14.133/2021 prevê que garantia, manutenção e assistência técnica sejam especificadas nas compras **quando for o caso**, o que permite que a exigência seja calibrada de acordo com a natureza concreta dos equipamentos.

Quanto à garantia da contratação prevista nos arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/2021, não se identifica necessidade de sua exigência, considerando a natureza comum dos bens, o reduzido valor da contratação, o fornecimento em remessa única e o baixo grau de complexidade e risco associado à execução. A exigência de garantia contratual, nesse contexto, não se mostra necessária à adequada proteção dos interesses da Administração, podendo representar encargo adicional desproporcional ao objeto. Tal dispensa não se confunde com a garantia dos produtos fornecidos, que deverá observar as condições estabelecidas no Termo de Referência e na legislação aplicável.

4.6. Sustentabilidade

Sempre que aplicável e sem prejuízo da competitividade, deverão ser considerados critérios relacionados à maior vida útil dos bens, resistência e durabilidade dos materiais, facilidade de higienização e manutenção, consumo eficiente de energia nos equipamentos elétricos e redução de materiais de embalagem desnecessários.

Nos casos sujeitos a regulamentação específica de eficiência energética ou ambiental, deverão ser observados os padrões legalmente aplicáveis. A IN SEGES nº 58/2022 determina que os requisitos do ETP contemplem critérios e práticas de sustentabilidade e que sejam analisados consumo de energia, recursos e medidas ambientais quando aplicáveis.

4.7. Ausência de direcionamento de marca

Não se identifica, nesta etapa, necessidade de indicação de marca ou modelo específico para qualquer dos 12 itens.

As características deverão ser definidas prioritariamente por requisitos **funcionais e de desempenho**. Caso, durante a elaboração do Termo de Referência, seja necessário mencionar determinada marca ou modelo exclusivamente para facilitar a compreensão do padrão pretendido, a referência deverá ser tecnicamente motivada e acompanhada da admissão de produto equivalente, similar ou de qualidade superior, quando cabível.

A indicação de marca constitui hipótese excepcional na Lei nº 14.133/2021 e depende de justificativa formal.

4.8. Entrega e recebimento

Os bens deverão ser entregues no **IFAM – Campus Humaitá**, devidamente acondicionados e protegidos contra danos durante o transporte, acompanhados de manuais e demais documentos necessários à operação segura, quando aplicáveis.

O recebimento deverá considerar a correspondência entre o produto entregue e as especificações constantes do Termo de Referência, incluindo quantidade, capacidade, dimensões relevantes, tensão elétrica, material, integridade física, acessórios e funcionamento.

5. Levantamento de Mercado

5.1. Considerações iniciais

O levantamento de mercado foi realizado com a finalidade de identificar as alternativas tecnicamente disponíveis para atendimento da necessidade descrita neste Estudo Técnico Preliminar e avaliar a solução mais adequada às atividades da cozinha e do refeitório do IFAM – Campus Humaitá.

Nos termos do art. 9º, inciso III, da IN SEGES nº 58/2022, o levantamento de mercado compreende a análise das alternativas possíveis e a justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar, podendo considerar, entre outros elementos, contratações similares realizadas por órgãos públicos e entidades privadas, aquisição, locação ou outras formas de acesso aos bens e alternativas logísticas disponíveis.

Foram consideradas, como subsídio ao presente levantamento, as características dos bens disponíveis no mercado, as necessidades operacionais do Setor de Alimentação Escolar e Nutrição e as referências de contratações públicas e de mercado identificadas durante a elaboração da Pesquisa de Preços nº 17 /2026.

A Pesquisa de Preços nº 17/2026 evidenciou a existência de fornecedores e contratações públicas relacionadas aos diferentes equipamentos e utensílios contemplados neste planejamento, utilizando predominantemente registros do Compras.gov.br e, complementarmente em determinados itens, sítios eletrônicos especializados. O relatório atual contempla 12 itens e valor global de R\$ 23.970,4520.

Ressalta-se, contudo, que **levantamento de mercado e pesquisa de preços possuem finalidades distintas**: o primeiro busca identificar e comparar as soluções capazes de atender à necessidade da Administração; a pesquisa de preços, por sua vez, subsidia a formação do valor estimado da solução escolhida. O TCU orienta que o levantamento de mercado seja utilizado para identificar as soluções disponíveis e conhecer as condições usuais de aquisição ou execução do objeto.

5.2. Caracterização do mercado

Os equipamentos e utensílios compreendidos na demanda apresentam características usuais de fornecimento no mercado, embora determinados itens exijam padrão industrial e requisitos de desempenho superiores aos de produtos destinados ao uso doméstico.

A solução não depende de tecnologia proprietária, integração exclusiva entre fabricantes ou aquisição conjunta de produtos de uma mesma marca. Os bens possuem funcionalidades próprias e podem ser encontrados em diferentes segmentos do mercado de equipamentos para cozinhas industriais, utensílios, materiais para alimentação institucional e equipamentos de pesagem.

A existência de diferentes referências de compras públicas para os produtos pesquisados demonstra que há mercado fornecedor para os bens pretendidos, devendo a definição das especificações preservar a competição entre produtos tecnicamente capazes de atender à necessidade, sem prejuízo dos padrões mínimos de qualidade e desempenho estabelecidos neste ETP.

Especial atenção deverá ser dispensada às especificações que foram aprofundadas durante a elaboração deste estudo em relação às descrições inicialmente utilizadas para a pesquisa de preços, de forma que os requisitos definitivos correspondam efetivamente a produtos disponíveis no mercado e mantenham adequada relação com os preços estimados.

5.3. Alternativas de solução avaliadas

Alternativa	Análise técnica e econômica	Conclusão
Aquisição de equipamentos e utensílios novos	Permite disponibilização permanente dos bens para as rotinas da cozinha e do refeitório, definição objetiva dos requisitos de desempenho, higiene, segurança e durabilidade e utilização conforme a necessidade institucional. Há referências de fornecimento dos diferentes produtos no mercado e em contratações públicas.	Alternativa considerada adequada.
Locação ou outra forma temporária de acesso aos equipamentos	Não apresenta aderência suficiente à natureza da demanda, que é contínua e envolve equipamentos incorporados à rotina da cozinha, além de utensílios de menor valor e uso recorrente. A locação introduziria pagamentos periódicos e condições adicionais de disponibilidade e manutenção, sem que tenham sido identificados benefícios capazes de justificar sua adoção para o conjunto da solução.	Não recomendada.
Manutenção ou recuperação de equipamentos existentes	Pode constituir medida complementar quando houver equipamento passível de reparo, porém não representa solução integral para a demanda, que contempla diferentes equipamentos e utensílios necessários ao funcionamento das atividades e não se limita à recuperação de um único bem existente.	Insuficiente como solução global.
Remanejamento, cessão, doação ou permuta de bens	Poderia eventualmente reduzir despesas caso surgisse oportunidade compatível, porém depende da disponibilidade de terceiros e não assegura quantitativos, características técnicas, condições de conservação nem atendimento da necessidade no período requerido.	Não adequada como solução principal.
Substituição da estrutura própria por fornecimento externo de refeições prontas	Representaria solução de natureza substancialmente distinta, envolvendo alteração do modelo de atendimento da alimentação institucional e contratação continuada de serviços, ultrapassando a necessidade objeto deste ETP, que consiste no suporte material à estrutura de cozinha e refeitório já utilizada pelo Campus.	Não recomendada para a necessidade em análise.

5.4. Análise das soluções disponíveis por natureza dos bens

Para os equipamentos destinados à **cocção**, o mercado dispõe de diferentes configurações de fogões industriais, com variações de quantidade de bocas, pressão, potência térmica, dimensões das grelhas, materiais construtivos e presença de forno. Para a presente necessidade, a solução deverá priorizar robustez, utilização com GLP, rapidez de aquecimento e capacidade de suportar recipientes de maior porte, sem direcionamento a fabricante específico.

Quanto aos equipamentos destinados ao **processamento de alimentos**, encontram-se soluções com diferentes capacidades, potências e regimes de rotação. A escolha deve considerar o tipo de preparação efetivamente realizado no Campus. Para o equipamento de menor capacidade, pretende-se desempenho compatível com processamento rápido e trituração. Para o equipamento de aproximadamente 8 L, a necessidade operacional inclui preparo de sucos e vitaminas com utilização de polpas congeladas e gelo, razão pela qual o requisito deverá privilegiar potência, robustez e capacidade efetiva de processamento desses ingredientes.

No tocante à **conservação temporária e distribuição de alimentos**, a solução identificada corresponde ao balcão térmico tipo banho-maria, com cubas e proteção superior dos alimentos, compatível com a rotina de distribuição no refeitório.

Para as atividades de **pesagem**, a balança eletrônica de plataforma constitui solução compatível com a necessidade de mensuração de cargas e gêneros alimentícios em volumes superiores aos suportados por balanças convencionais de bancada.

Os demais utensílios — lixeira, tesoura, panela de pressão, colheres, peneira, descascadores e tábuas de corte — correspondem a soluções de aquisição direta de bens de uso próprio da cozinha, devendo a seleção privilegiar resistência, segurança, durabilidade, adequação ao contato com alimentos e facilidade de higienização.

5.5. Avaliação da competitividade das especificações

A definição das especificações técnicas observou a necessidade de compatibilizar o atendimento das condições operacionais do Setor de Alimentação Escolar e Nutrição com a preservação da competitividade da contratação, evitando a adoção de requisitos excessivos, desnecessários ou sem relação objetiva com o desempenho esperado dos bens.

Durante a consolidação do Termo de Referência e da Pesquisa de Preços nº 17/2026, foram avaliadas as características técnicas dos equipamentos e utensílios, considerando a disponibilidade dos produtos no mercado, a adequação às necessidades institucionais e a compatibilidade das especificações com os preços utilizados para formação do valor estimado.

Em razão de determinadas características terem sido aperfeiçoadas durante o planejamento, foi realizada verificação específica dos itens 1, 2, 4, 5 e 8, com a finalidade de assegurar que os requisitos definidos fossem tecnicamente necessários, compatíveis com produtos disponíveis no mercado e adequadamente representados na estimativa de preços.

Item 1 – Fogão industrial: foram reavaliados os requisitos referentes à quantidade e configuração dos queimadores, funcionamento a GLP, sistema de alta pressão, dimensões das grelhas, materiais construtivos e robustez estrutural. O **aço inoxidável AISI 304** foi mantido na mesa e superfícies externas em razão da elevada exposição do equipamento à umidade, vapores, calor e agentes de higienização, associada à reduzida circulação de ar no ambiente, visando maior resistência à corrosão e durabilidade. A robustez estrutural foi definida por **elementos de aproximadamente 70 mm ou solução construtiva equivalente ou superior**, com capacidade estrutural mínima de 300 kg, sem vinculação a nomenclatura comercial específica. O sistema de alta pressão foi mantido em razão da necessidade de rapidez no aquecimento e preparo dos alimentos. A configuração mostrou-se compatível com a necessidade institucional e com a preservação da competitividade.

Item 2 – Liquidificador industrial de 2 L: foram reavaliados os requisitos de capacidade mínima de 2 litros, alta rotação, potência mínima de 900 W, rotação mínima de 18.000 rpm, construção adequada ao uso industrial e capacidade de processamento rápido de alimentos, inclusive frutas, polpas congeladas e ingredientes de maior resistência, observados os limites definidos pelo fabricante. A verificação realizada confirmou a disponibilidade de equipamentos compatíveis com o desempenho requerido e a adequação da especificação consolidada no Termo de Referência.

Item 4 – Balcão térmico: foi verificada a configuração do balcão térmico tipo banho-maria, com capacidade mínima para oito cubas, controle de temperatura e proteção superior dos alimentos. A inclusão de protetor salivar em vidro temperado ou material equivalente foi mantida por sua relação direta com a proteção dos alimentos durante a distribuição, tendo sido confirmada a viabilidade dessa característica na solução consolidada.

Item 5 – Liquidificador industrial de 8 L: foram reavaliados os requisitos de capacidade mínima de 8 litros, potência mínima de 1.000 W, construção robusta para uso intensivo e capacidade de processamento de preparações que envolvam polpas congeladas e gelo. A especificação foi consolidada priorizando desempenho, potência e capacidade efetiva de processamento desses ingredientes, **observadas as condições e limitações técnicas estabelecidas pelo fabricante**. A análise realizada confirmou a viabilidade técnica da configuração adotada e sua compatibilidade com a necessidade operacional identificada.

Item 8 – Panela de pressão com capacidade mínima de 20 L: foram avaliadas a capacidade, a adequação ao uso frequente em cozinha institucional, os requisitos de segurança e a configuração necessária ao preparo e manuseio dos alimentos. Foi mantido o **formato baixo e largo, com diâmetro do corpo superior à sua altura**, por proporcionar maior área útil de fundo e abertura, favorecendo o preparo, a retirada dos alimentos e a higienização. A análise confirmou a compatibilidade da especificação com a necessidade operacional e com produtos disponíveis no mercado.

A avaliação realizada demonstrou que os requisitos consolidados são compatíveis com a necessidade administrativa e com a utilização pretendida, sem identificação de característica que, isoladamente, inviabilize a competição. As especificações foram estruturadas com base em parâmetros funcionais, de desempenho, segurança, resistência, durabilidade e facilidade de higienização, evitando-se direcionamento injustificado a marca ou fabricante específico.

Concluída a análise técnica e a compatibilização das especificações com a Pesquisa de Preços nº 17/2026, foram mantidos os requisitos consolidados no Termo de Referência e os valores estimados da contratação, não sendo identificada necessidade de alteração da solução escolhida ou de nova formação do valor estimado em razão das características avaliadas.

5.6. Justificativa da solução escolhida

Após a análise das alternativas, considera-se mais adequada a **aquisição de equipamentos e utensílios novos**, com especificações funcionais compatíveis com a utilização em cozinha e refeitório institucionais.

Sob o aspecto técnico, a aquisição proporciona disponibilidade permanente dos bens, permite selecionar características adequadas à frequência e à intensidade de utilização e possibilita estabelecer padrões mínimos de desempenho, resistência, segurança e higiene compatíveis com a atividade desenvolvida.

Sob o aspecto econômico, não foram identificados elementos que demonstrem vantagem na adoção de locação ou de outras formas temporárias de acesso aos bens para atendimento desta demanda. Além disso, parte significativa da solução é composta por utensílios e materiais cuja natureza e valor tornam a aquisição direta mais coerente com sua utilização continuada.

A solução também possibilita substituição ou reposição individualizada dos bens ao longo de sua vida útil, sem dependência tecnológica entre os itens ou vinculação a fornecedor específico.

Assim, **a aquisição dos 12 itens, novos e com características técnicas compatíveis com as necessidades operacionais do Setor de Alimentação Escolar e Nutrição, apresenta-se como a solução tecnicamente adequada para atendimento da necessidade identificada.**

6. Descrição da solução como um todo

6.1. Caracterização da solução

A solução definida para atendimento da necessidade consiste na **aquisição de materiais, equipamentos e utensílios novos destinados à cozinha e ao refeitório do IFAM – Campus Humaitá**, com características de qualidade, resistência, capacidade e desempenho compatíveis com a utilização institucional e com a rotina operacional do Setor de Alimentação Escolar e Nutrição.

A solução compreende **12 itens com funções distintas e complementares**, abrangendo equipamentos destinados à cocção, processamento, pesagem e distribuição de alimentos, bem como utensílios e materiais empregados nas atividades de preparo, manipulação, porcionamento, higienização e manejo de resíduos.

A aquisição possibilitará a disponibilização permanente dos bens necessários ao desenvolvimento dessas atividades, em conformidade com a alternativa considerada mais adequada no levantamento de mercado realizado neste ETP.

Os equipamentos especificados como industriais deverão apresentar padrão de construção e desempenho compatível com a intensidade e a frequência de utilização esperadas em cozinha institucional, enquanto os utensílios deverão possuir materiais, resistência e características adequadas ao contato com alimentos e à higienização frequente, quando aplicável.

6.2. Composição funcional da solução

A solução foi estruturada de modo a atender às diferentes etapas do fluxo operacional da cozinha e do refeitório.

- O **fogão industrial** dará suporte às atividades de cocção, especialmente às preparações realizadas em recipientes de maior porte e que demandem capacidade térmica compatível com a rotina institucional.
- Os **liquidificadores industriais de 2 e 8 litros** atenderão às atividades de processamento e trituração de alimentos em diferentes volumes. Os equipamentos deverão possuir desempenho adequado às preparações realizadas pelo setor, inclusive aquelas que envolvam frutas, polpas congeladas, gelo e outros ingredientes compatíveis com sua utilização, conforme os requisitos técnicos definidos neste ETP.
- O **balcão térmico tipo banho-maria**, dotado de proteção superior para os alimentos, será empregado na etapa de distribuição das refeições, contribuindo para sua adequada disposição durante o atendimento no refeitório.
- A **balança eletrônica de plataforma** será utilizada nas atividades de pesagem de gêneros, insumos e demais cargas relacionadas à rotina do setor, proporcionando suporte ao controle e à organização das atividades desenvolvidas.
- A **panela de pressão com capacidade mínima de 20 litros** dará suporte à cocção de alimentos em maior volume, com configuração apropriada ao manuseio, retirada dos alimentos e higienização após o preparo.
- A **tesoura para cozinha, as colheres, a peneira, os descascadores de legumes e as tábuas de corte** integrarão as atividades de pré-preparo, manipulação, corte, preparo e distribuição dos alimentos, constituindo utensílios de apoio necessários ao fluxo diário da cozinha e do refeitório.
- As **lixeiras com tampa acionada por pedal** e rodas complementarão a solução mediante suporte ao acondicionamento e à movimentação dos resíduos gerados durante as atividades, favorecendo a organização e a higienização do ambiente.

Dessa forma, embora os bens possuam utilização individual, o conjunto apresenta **complementaridade funcional**, atendendo sucessivas etapas das atividades desenvolvidas pelo Setor de Alimentação Escolar e Nutrição.

6.3. Adequação da solução à infraestrutura e à utilização institucional

A solução deverá ser compatível com as condições existentes na cozinha e no refeitório do Campus, especialmente quanto à fonte de energia, tensão elétrica, alimentação por gás, espaço destinado aos equipamentos e condições ordinárias de utilização.

Para os equipamentos elétricos, a tensão de referência será **220 V**, admitindo-se equipamentos bivolt 127/220 V quando capazes de operar normalmente em 220 V, sem necessidade de transformadores, conversores ou adaptações externas e sem prejuízo do desempenho exigido.

O fogão industrial deverá ser compatível com a utilização de **Gás Liquefeito de Petróleo – GLP**, observadas as características técnicas e de segurança aplicáveis ao equipamento.

Os equipamentos e utensílios destinados ao contato com alimentos deverão possuir materiais e superfícies compatíveis com essa finalidade e permitir higienização frequente e adequada. Os equipamentos sujeitos a aquecimento, pressão, esforços mecânicos ou utilização intensiva deverão apresentar resistência, estabilidade e dispositivos de segurança compatíveis com sua função.

As especificações individualizadas estabelecidas na Seção 4 deste ETP complementarão a presente descrição e deverão ser consolidadas no Termo de Referência, preservando os requisitos efetivamente necessários ao desempenho esperado e evitando direcionamento injustificado a marca ou fabricante.

6.4. Integração e independência entre os itens

Os bens que compõem a solução **não constituem sistema tecnológico único e não possuem dependência operacional que obrigue sua aquisição de um único fabricante ou marca**. Cada item possui função própria e pode ser utilizado independentemente dos demais, embora sua utilização conjunta contribua para o funcionamento das diferentes etapas da cozinha e do refeitório.

Essa característica permite que os equipamentos e utensílios sejam adquiridos de acordo com suas respectivas especificações técnicas, sem necessidade de padronização artificial de fabricante, tecnologia ou linha de produtos. **A solução, portanto**, deve preservar a compatibilidade funcional com as atividades institucionais, sem estabelecer interdependências desnecessárias entre os bens.

6.5. Manutenção e assistência técnica da solução

Considerando a natureza dos bens, **não se identifica necessidade de contratação de serviço continuado de manutenção preventiva ou assistência técnica como componente autônomo da solução**. Os equipamentos deverão possuir condições de manutenção compatíveis com sua natureza e utilização, devendo eventuais intervenções necessárias durante o período de garantia observar as condições definidas no Termo de Referência e aquelas aplicáveis ao produto fornecido.

Também não se identifica, neste estágio do planejamento, necessidade técnica de restringir a contratação a equipamentos que possuam assistência técnica fisicamente localizada no Município de Humaitá, desde que sejam assegurados meios adequados para atendimento das obrigações relacionadas à garantia e à manutenção quando necessárias.

A opção por não exigir serviço continuado de manutenção não afasta a necessidade de que os equipamentos apresentem construção adequada, possibilidade razoável de manutenção e, quando pertinente, disponibilidade de componentes compatíveis com sua vida útil.

A inclusão desse aspecto nesta seção é pertinente porque tanto a Lei nº 14.133/2021 quanto a IN SEGES nº 58/2022 determinam que a descrição da solução considere **manutenção e assistência técnica quando forem aplicáveis à solução escolhida**.

6.6. Síntese da solução

A solução consiste, portanto, na **aquisição de 12 itens de materiais, equipamentos e utensílios adequados à utilização na cozinha e no refeitório do IFAM – Campus Humaitá**, destinados a atender, de maneira complementar, às atividades de cocção, processamento, pesagem, preparo, manipulação e distribuição de alimentos, bem como às atividades auxiliares de organização e manejo de resíduos.

A solução busca disponibilizar ao Setor de Alimentação Escolar e Nutrição meios materiais compatíveis com sua rotina operacional, privilegiando **qualidade, resistência, desempenho, segurança, durabilidade e facilidade de higienização**, de acordo com a função de cada produto.

Os bens serão funcionalmente complementares, porém independentes entre si, não havendo necessidade de adoção de marca, fabricante ou tecnologia única para atendimento da demanda.

Dessa forma, a **aquisição dos bens novos**, nas características técnicas e funcionais estabelecidas neste ETP, constitui a solução selecionada para atender à necessidade identificada, proporcionando estrutura material compatível com as atividades desenvolvidas na cozinha e no refeitório do Campus.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1. Metodologia de dimensionamento

A estimativa das quantidades foi estabelecida a partir do levantamento das necessidades realizado pelo **Setor de Alimentação Escolar e Nutrição**, considerando as atividades desenvolvidas na cozinha e no refeitório do IFAM – Campus Humaitá, a finalidade específica de cada equipamento ou utensílio e a necessidade de disponibilização de recursos materiais compatíveis com o fluxo operacional do setor.

7.2. Quantitativos estimados

Com base no levantamento da área requisitante e nas necessidades operacionais estabelecidas neste ETP, foram definidos os seguintes quantitativos:

Item	Material/Equipamento/Utensílio	Quantidade	Unidade
1	Fogão industrial – no mínimo 6 bocas	1	unidade
2	Liquidificador industrial – capacidade mínima de 2 L	1	unidade
3	Lixeira com tampa, pedal e rodas – capacidade mínima 100 L	3	unidades
4	Balcão térmico tipo banho-maria – c/ mínimo 8 cubas	1	unidade
5	Liquidificador industrial – capacidade mínima de 8 L	2	unidades
6	Balança eletrônica de plataforma – capacidade mínima 300 kg	1	unidade
7	Tesoura para cozinha industrial – mínimo 10"	2	unidades
8	Panela de pressão – capacidade mínima 20 L	2	unidades
9	Colher para alimentação escolar - comprimento mínimo de 18 cm	200	unidades

10	Peneira para cozinha – diâmetro mínimo 27 cm	3	unidades
11	Descascador manual de legumes – comprimento total mínimo de 10 cm	10	unidades
12	Tábua/placa para corte – mínimo 50 × 30 cm e espessura mínima de 1,5 cm	5	unidades

Os quantitativos apresentam-se **compatíveis com a necessidade levantada pela área requisitante**, considerando a função de cada item dentro do fluxo operacional da cozinha e do refeitório.

Para os equipamentos de utilização centralizada, foram previstos quantitativos reduzidos e suficientes ao desempenho da respectiva função. Para os utensílios de utilização simultânea ou recorrente, foram estabelecidas quantidades superiores, de acordo com a dinâmica das atividades desenvolvidas pelo setor.

Não foram previstas margens genéricas de reserva ou acréscimos sem vinculação à necessidade identificada. Eventual alteração posterior dos quantitativos deverá ser devidamente justificada e refletida nos documentos de planejamento e na estimativa do valor da contratação.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 23.970,45

A estimativa do valor da contratação foi elaborada por meio da **Pesquisa de Preços nº 17/2026**, realizada para os 12 itens previstos neste Estudo Técnico Preliminar, observando-se os parâmetros e procedimentos estabelecidos na **Lei nº 14.133/2021** e na **IN SEGES/ME nº 65/2021**.

Nos termos do art. 23 da Lei nº 14.133/2021, o valor previamente estimado da contratação deverá ser compatível com os preços praticados no mercado, consideradas as quantidades a serem contratadas, os preços constantes de bancos de dados públicos, a potencial economia de escala e as peculiaridades do local de execução do objeto.

Na formação dos preços referenciais foram utilizadas, conforme a disponibilidade e a adequação de cada item, referências provenientes de **contratações públicas e bases oficiais**, complementadas, quando necessário, por preços obtidos em sítios eletrônicos especializados, observados os requisitos aplicáveis à pesquisa de preços. A IN nº 65/2021 determina a priorização dos sistemas oficiais e das contratações similares realizadas pela Administração Pública.

Os preços coletados foram submetidos à análise crítica, considerando a compatibilidade das características dos produtos, a dispersão dos valores e a representatividade das referências. Para definição do preço estimado de cada item foram empregadas **média ou mediana**, conforme o comportamento do conjunto de preços válidos e o método considerado mais representativo para cada caso, nos termos do art. 6º da IN SEGES/ME nº 65/2021.

A estimativa atualmente apurada é a seguinte:

Item	Objeto	Qtd.	Método	Valor unitário estimado	Valor total
1	Fogão industrial	1	Mediana	R\$ 4.999,0800	R\$ 4.999,0800
2	Liquidificador industrial – 2 L	1	Mediana	R\$ 1.101,0900	R\$ 1.101,0900
3	Lixeira com tampa e rodas – 100 L	3	Mediana	R\$ 470,0000	R\$ 1.410,0000
4	Balcão térmico	1	Mediana	R\$ 8.117,8800	R\$ 8.117,8800
5	Liquidificador industrial – 8 L	2	Mediana	R\$ 1.584,5000	R\$ 3.169,0000
6	Balança eletrônica de plataforma – 300 kg	1	Mediana	R\$ 1.600,0000	R\$ 1.600,0000
7	Tesoura para cozinha industrial	2	Mediana	R\$ 31,3000	R\$ 62,6000
8	Panela de pressão – 20 L	2	Média	R\$ 666,1160	R\$ 1.332,2320
9	Colher para alimentação escolar	200	Mediana	R\$ 4,7800	R\$ 956,0000
10	Peneira para cozinha	3	Mediana	R\$ 48,4600	R\$ 145,3800
11	Descascador manual de legumes	10	Média	R\$ 20,8440	R\$ 208,4400
12	Tábua/placa para corte	5	Mediana	R\$ 173,7500	R\$ 868,7500
VALOR GLOBAL ESTIMADO					R\$ 23.970,4520

Assim, com base na Pesquisa de Preços nº 17/2026, o **valor global atualmente estimado para a contratação é de R\$ 23.970,4520**, correspondente a aproximadamente **R\$ 23.970,45**, considerados os quantitativos definidos neste ETP.

A memória de cálculo resulta da multiplicação dos preços unitários referenciais pelas respectivas quantidades estimadas, estando os preços coletados, critérios de seleção, fontes consultadas e demais elementos comprobatórios registrados na Pesquisa de Preços nº 17/2026 e em seus documentos de suporte. A IN nº 58/2022 prevê expressamente que esses elementos integrem ou acompanhem a estimativa constante do ETP.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A solução **será parcelada em 12 itens autônomos, com julgamento e adjudicação por item**, considerando a natureza divisível do objeto e a independência técnica e funcional dos bens que compõem a contratação.

Os materiais, equipamentos e utensílios possuem características, especificações, quantidades e preços próprios, podendo ser fornecidos e utilizados de forma independente, sem necessidade de aquisição conjunta, padronização de marca, fabricante único ou integração tecnológica entre os itens.

Embora os bens sejam funcionalmente complementares para atendimento das atividades da cozinha e do refeitório, **não há dependência técnica entre eles que justifique sua reunião em lote ou grupo**. O fornecimento de um item não condiciona a utilização dos demais, nem exige que todos sejam adquiridos de um mesmo fornecedor.

O parcelamento por item amplia a competitividade, permitindo a participação de fornecedores especializados em diferentes segmentos de mercado e evitando que a exigência de fornecimento conjunto de produtos distintos restrinja indevidamente a disputa.

Não foi identificada economia de escala ou vantagem técnica ou econômica que justifique a formação de grupos, lotes ou adjudicação global. A reunião dos itens poderia, ao contrário, limitar a participação de empresas que comercializam apenas parte dos bens pretendidos, sem benefício correspondente para a Administração.

Dessa forma, cada item constituirá unidade autônoma de disputa, possibilitando a seleção da proposta mais vantajosa individualmente, preservando a competitividade e a adequada execução da solução.

O parcelamento adotado **não configura fracionamento indevido da contratação**, pois todos os itens permanecem inseridos no mesmo planejamento e na mesma necessidade administrativa, sendo a divisão decorrente da própria natureza divisível do objeto.

Assim, o parcelamento da solução por item mostra-se **tecnicamente viável, economicamente adequado e compatível com a ampliação da competitividade**, em observância ao art. 40, inciso V, alínea “b”, e §§ 2º e 3º, da Lei nº 14.133/2021, bem como às diretrizes aplicáveis ao planejamento da contratação.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Para esta solução não há contratações que guardam relação/afinidade/dependência com o objeto da compra/**contratações correlatas ou interdependentes necessárias à implementação da solução objeto deste Estudo Técnico Preliminar**.

Os materiais, equipamentos e utensílios a serem adquiridos possuem utilização autônoma e destinam-se ao suporte das atividades desenvolvidas na cozinha e no refeitório do IFAM – Campus Humaitá, não dependendo da celebração ou execução de outra contratação para que possam cumprir suas respectivas finalidades.

Embora existam outras contratações relacionadas ao **funcionamento operacional da cozinha e à execução das atividades de alimentação escolar**, tais objetos possuem natureza e finalidade próprias, não constituindo requisito técnico, operacional ou contratual para a presente aquisição.

Dessa forma, a existência de outros contratos vinculados às atividades rotineiras da cozinha **não caracteriza relação de interdependência com esta contratação**, uma vez que a aquisição dos 12 itens pode ser realizada, recebida e utilizada independentemente desses instrumentos.

Assim, conclui-se que **não há contratações correlatas ou interdependentes a serem consideradas para fins de viabilidade da presente solução**, sem prejuízo da utilização dos bens adquiridos nas atividades operacionais regularmente desenvolvidas na cozinha e no refeitório do Campus.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A presente contratação encontra-se **prevista no Plano de Contratações Anual – PCA 2026 do IFAM – Campus Humaitá**, em conformidade com o planejamento institucional para o exercício e alinhada ao Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) 2025-2029 do IFAM para ampliar e consolidar a infraestrutura acadêmica, administrativa e tecnológica, considerando a aquisição dos equipamentos e utensílios que contribuirá para a melhoria da infraestrutura da Copa/Cozinha do Campus.

No Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, a demanda está registrada sob o **Id do item no PCA nº 303**, na classe/grupo **7320 – Equipamentos e Aparelhos de Cozinha**, vinculada ao identificador da futura contratação **154783-12/2026**, com valor total preliminarmente estimado em **R\$ 30.000,00**.

O registro integra o **PCA 2026 da UASG 154783 – IFAM/Campus Humaitá**, identificado no PNCP pelo nº **10792928000100-0-000012/2026**, publicado em 29/12/2025.

A contratação permanece vinculada à necessidade prevista no PCA 2026, qual seja, a aquisição de equipamentos, materiais e utensílios destinados à cozinha e ao refeitório do Campus, tendo a fase preparatória promovido o detalhamento necessário à sua adequada instrução.

A IN SEGES nº 58/2022 estabelece que o ETP deve demonstrar a previsão da contratação no Plano de Contratações Anual, quando elaborado, de modo a evidenciar seu alinhamento com o planejamento da Administração.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A contratação pretende proporcionar ao **IFAM – Campus Humaitá** condições materiais adequadas ao funcionamento da cozinha e do refeitório, mediante a disponibilização de equipamentos e utensílios compatíveis com a rotina institucional e com as atividades desenvolvidas pelo Setor de Alimentação Escolar e Nutrição.

Com a aquisição, pretende-se alcançar **maior eficiência operacional nas etapas de preparo, processamento, cocção, pesagem, manipulação e distribuição dos alimentos**, mediante utilização de equipamentos com capacidade, potência, resistência e desempenho adequados às necessidades identificadas neste Estudo Técnico Preliminar.

A disponibilização de equipamentos de padrão industrial e utensílios apropriados ao uso institucional deverá favorecer o **melhor aproveitamento dos recursos humanos**, reduzindo dificuldades operacionais decorrentes da utilização de bens inadequados à intensidade e ao volume das atividades e permitindo que as tarefas sejam executadas com maior racionalidade, segurança e organização.

Quanto aos recursos materiais, busca-se proporcionar **maior durabilidade, resistência e adequação ao uso**, priorizando bens compatíveis com higienização frequente, contato com alimentos e utilização contínua, de modo a reduzir a necessidade de substituições prematuras e favorecer o aproveitamento dos equipamentos e utensílios ao longo de sua vida útil.

Sob o aspecto financeiro, a solução busca assegurar a **aplicação eficiente dos recursos públicos**, mediante aquisição de quantitativos compatíveis com a necessidade identificada, especificações técnicas proporcionais à utilização pretendida, parcelamento da contratação por item e seleção das propostas mais vantajosas para a Administração, evitando aquisição de bens em quantidade ou padrão superiores ao necessário.

A contratação também contribuirá para a **melhoria das condições de higiene, segurança e organização do ambiente de alimentação**, mediante utilização de materiais adequados ao contato com alimentos, equipamentos compatíveis com as condições de operação da cozinha e utensílios que permitam limpeza e higienização apropriadas.

Especificamente no fluxo operacional, os equipamentos destinados à cocção e ao processamento deverão ampliar a capacidade de execução das preparações; o balcão térmico dará suporte à distribuição dos alimentos; a balança auxiliará as atividades de pesagem e controle; os utensílios apoiarão o pré-preparo, preparo e porcionamento; e as lixeiras contribuirão para o adequado acondicionamento e movimentação dos resíduos.

Dessa forma, os principais resultados pretendidos concentram-se na **melhoria da eficiência das atividades da cozinha e do refeitório, melhor aproveitamento dos recursos humanos e materiais, racionalização dos recursos financeiros, maior segurança e adequação operacional e suporte à continuidade das atividades de alimentação escolar** desenvolvidas pelo Campus.

13. Providências a serem Adotadas

As condições necessárias à implementação da solução foram consideradas durante o planejamento da contratação, **não sendo identificadas providências adicionais de natureza estrutural, técnica ou operacional que condicionem a aquisição dos materiais, equipamentos e utensílios**.

A infraestrutura existente na cozinha e no refeitório do IFAM – Campus Humaitá é compatível com a utilização dos bens previstos. Para os equipamentos elétricos, foi definida a **tensão de 220 V**, sendo igualmente aceitos equipamentos **bivolt 127/220 V**, desde que operem normalmente em 220 V, sem necessidade de transformadores, conversores ou adaptações externas. Para o fogão industrial, foi considerada a utilização de **GLP**, compatível com a estrutura operacional da cozinha.

A **Pesquisa de Preços nº 17/2026 encontra-se concluída e validada**, constituindo o suporte para a estimativa do valor da contratação. As especificações técnicas, quantitativos e demais elementos definidos neste ETP constituem a base do planejamento, enquanto as condições definitivas de fornecimento, entrega, recebimento, garantia e demais obrigações aplicáveis serão estabelecidas no **Termo de Referência**, em conformidade com a solução aqui definida.

Também não foi identificada necessidade de capacitação específica prévia dos servidores para implantação da solução, considerando a natureza dos equipamentos e utensílios, sem prejuízo da observância das orientações de operação, segurança, higienização e manutenção fornecidas pelos fabricantes.

Da mesma forma, **não foi identificada necessidade de capacitação específica prévia dos servidores para utilização dos bens ou para acompanhamento da contratação**, considerando a natureza dos equipamentos e utensílios pretendidos. Deverão, contudo, ser observadas as instruções de operação, segurança, higienização e manutenção fornecidas pelos respectivos fabricantes.

Assim, as providências prévias concentram-se na **consolidação do Termo de Referência, compatibilização das especificações com a pesquisa de preços, verificação da infraestrutura necessária, definição dos responsáveis pelo acompanhamento e recebimento e confirmação das condições administrativas e orçamentárias da contratação**, não sendo identificadas medidas extraordinárias que impeçam ou condicionem a implementação da solução.

14. Possíveis Impactos Ambientais

A aquisição dos materiais, equipamentos e utensílios poderá gerar impactos ambientais associados principalmente à **fabricação dos bens, consumo de energia e de GLP durante a utilização dos equipamentos, transporte até o Campus, geração de embalagens e descarte dos produtos e componentes ao final de sua vida útil**.

Como medidas de mitigação, deverão ser priorizados bens com **qualidade, resistência e durabilidade compatíveis com o uso institucional**, de modo a prolongar sua vida útil e reduzir a necessidade de substituições prematuras e, conseqüentemente, a geração de resíduos.

Para os equipamentos elétricos, deverão ser observados, quando aplicáveis à respectiva categoria, padrões de **eficiência e consumo energético compatíveis com o desempenho necessário**, evitando-se equipamentos subdimensionados ou com consumo desproporcional à finalidade pretendida. No caso do fogão industrial, a utilização deverá observar as condições adequadas de funcionamento e manutenção, favorecendo o uso eficiente do GLP.

Os utensílios destinados ao contato com alimentos deverão possuir materiais resistentes à utilização e à higienização frequentes, como aço inoxidável, polipropileno e demais materiais definidos nas especificações, contribuindo para maior durabilidade e redução do descarte decorrente de deterioração precoce.

As embalagens utilizadas no fornecimento deverão ser suficientes para garantir a integridade dos produtos durante o transporte, evitando-se, sempre que possível, excesso de materiais. Após o recebimento, papelão, plástico e demais resíduos de embalagem deverão ser destinados de acordo com as práticas de segregação e gerenciamento de resíduos adotadas pela Administração.

Ao final da vida útil dos equipamentos e utensílios, o desfazimento deverá observar a **destinação ambientalmente adequada**, priorizando, quando tecnicamente possível, reaproveitamento, reciclagem ou encaminhamento aos sistemas de logística reversa legalmente aplicáveis. A Política Nacional de Resíduos Sólidos estabelece instrumentos voltados ao gerenciamento adequado de resíduos e à logística reversa.

Não foram identificados, para a presente aquisição, **impactos ambientais específicos que exijam medidas extraordinárias, licenciamento ambiental próprio da contratação ou alteração da solução escolhida**, considerando tratar-se do fornecimento de equipamentos e utensílios usuais de cozinha e refeitório. As exigências ambientais deverão ser aplicadas de forma proporcional à natureza de cada item e somente quando houver regulamentação específica pertinente.

Dessa forma, as medidas ambientais aplicáveis à contratação concentram-se na **aquisição de bens duráveis e adequados ao uso, racionalização do consumo de energia e recursos, redução e destinação adequada das embalagens e correto desfazimento dos bens ao final de sua vida útil**, observada a logística reversa quando legalmente aplicável, em conformidade com o art. 18, § 1º, XII, da Lei nº 14.133/2021 e o art. 9º, XII, da IN SEGES nº 58/2022

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

15.1. Justificativa da Viabilidade

A contratação é considerada **viável sob os aspectos técnico, econômico, operacional e ambiental**, tendo em vista que a solução definida neste Estudo Técnico Preliminar atende à necessidade do IFAM – Campus Humaitá de disponibilizar materiais, equipamentos e utensílios adequados às atividades da cozinha e do refeitório.

O levantamento de mercado demonstrou a existência de soluções disponíveis para atendimento da demanda, sendo definida a **aquisição de bens novos** como alternativa adequada às características e à utilização institucional pretendida.

Os requisitos técnicos, quantitativos e condições da solução foram estabelecidos de forma compatível com as necessidades do **Setor de Alimentação Escolar e Nutrição**, observando critérios de qualidade, desempenho, resistência, segurança, durabilidade e facilidade de higienização.

A contratação contempla **12 itens autônomos**, com parcelamento por item, permitindo maior competitividade e participação de fornecedores especializados, sem prejuízo da funcionalidade do conjunto da solução.

A estimativa de preços foi consolidada por meio da **Pesquisa de Preços nº 17/2026**, que apurou valor global estimado de **R\$ 23.970,4520**, compatível com os quantitativos e características dos bens planejados.

A contratação encontra-se prevista no **PCA 2026 do IFAM – Campus Humaitá**, Item nº **303**, mantendo alinhamento com o planejamento institucional para o exercício.

Também não foram identificadas contratações correlatas ou interdependentes, obras, reformas, adaptações estruturais ou outras providências que constituam impedimento à implementação da solução. A infraestrutura existente foi considerada compatível com os equipamentos previstos, inclusive quanto à utilização de **220 V**, admitidos equipamentos bivolt compatíveis, e ao uso de **GLP** para o fogão industrial.

Os possíveis impactos ambientais identificados são compatíveis com a natureza dos bens e podem ser mitigados mediante medidas relacionadas à durabilidade, uso eficiente de energia e recursos, adequada destinação de embalagens e correto desfazimento dos bens ao final de sua vida útil.

Diante dos elementos analisados, **a equipe de planejamento declara viável a contratação**, considerando que a solução proposta é adequada para atendimento da necessidade institucional, possui disponibilidade no mercado, apresenta estimativa de valor compatível com o planejamento realizado e não apresenta impedimentos técnicos, operacionais ou ambientais que inviabilizem sua execução.

16. Responsáveis

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

ANA DA SILVA TORRES VIANA

Presidente

RAIMUNDO NATALINO ALMEIDA AZEVEDO

Apoio Administrativo



Assinou eletronicamente em 01/09/2026 às 17:23:30.

ARACELLY ESTENSSORO ROSSENDY

Apoio Administrativo