

EDITAL

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90014/2026/TCE/PI
NUMERAÇÃO COMPRAS.GOV: PREGÃO ELETRÔNICO 925466-68/2026
TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO PIAUÍ - TCE/PI
(UASG: 925466)**

OBJETO

Contratação de empresa para o fornecimento, transporte, montagem, instalação de mobiliários e equipamentos e testes de funcionamento quando aplicável, destinados à estruturação e operacionalização de uma Cozinha semi-industrial, do Restaurante Institucional e do Estúdio de Comunicação Institucional do Anexo III do Tribunal de Contas do Estado do Piauí, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Termo de Referência e seus anexos.

VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO

R\$ 263.837,25 (duzentos e sessenta e três mil, oitocentos e trinta e sete reais e vinte e cinco centavos).

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia: 18/09/2026 às 09h (horário de Brasília)

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

Menor Preço

MODO DE DISPUTA:

Aberto

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS

Grupos I e II – Para todos os interessados

Grupo III – Exclusivo ME/EPP/EQUIPARADAS

**TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO PIAUÍ - TCE/PI
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90014/2026/TCE/PI
NUMERAÇÃO COMPRAS.GOV: PREGÃO ELETRÔNICO 925466-68/2026
(Processo SEI Nº 102946/2026 - TCE-PI)**

O TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO PIAUÍ, por meio da Divisão de Licitações e Contratos - DLC, sediado na Av. Pedro Freitas, nº 2100, Centro Administrativo, CEP 64.018-900, em Teresina-PI, torna público que realizará licitação para contratação de empresa para fornecimento, transporte, montagem, instalação de mobiliários e equipamentos e testes de funcionamento quando aplicável, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA,

nos termos da [Lei nº 14.133, de 2021](#), Decreto Estadual nº 21.872/2023, Lei complementar nº 123/2006 e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

1.1 O objeto da presente licitação é a contratação de empresa para o fornecimento, transporte, montagem, instalação de mobiliários e equipamentos e testes de funcionamento quando aplicável, destinados à estruturação e operacionalização de uma Cozinha Semi-Industrial, do Restaurante Institucional e do Estúdio de Comunicação Institucional, de acordo com as características e especificações, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento e seus anexos.

1.2 A licitação será realizada por Grupo, conforme planilha constante no item 1.5 do Termo de Referência.

1.3 O critério de julgamento a ser utilizado será o **Menor Preço**, nos termos do art.6º, XLI, da Lei nº 14.133/2021.

1.4 Os licitantes deverão elaborar suas propostas de acordo com o modelo previsto no anexo II deste Edital.

2. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

2.1 As despesas decorrentes da contratação do objeto deste Termo de Referência correrão à conta dos recursos específicos consignados no orçamento do Tribunal de Contas do Estado do Piauí – TCE/PI, de acordo com a informação 120 – SO, constante nos autos do processo, conforme segue:

Unidade Gestora	020102 – Fundo de Modernização do Tribunal de Contas
Fonte	759 – Recursos Vinculados a Fundos
Programa de Trabalho	01.032.0114.5097 – Gestão Estratégica, Melhoria e Ampliação
Natureza da Despesa	4.4.90.52 – Equipamentos e Material Permanente

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1 A participação nesta licitação para o Grupos I e II, é para todos os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras), e para o Grupo III é exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do [art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006](#), que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras).

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

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

3.4 É de responsabilidade do cadastrado, conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

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

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

3.7 Não poderão disputar esta licitação:

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

3.7.2 sociedade que desempenhe atividade incompatível com o objeto da licitação

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

3.7.4 autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

3.7.5 empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

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

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

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

3.7.9 pessoa física ou jurídica que, nos 05 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

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

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

3.9 O impedimento de que trata o item 3.7.6 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.10 A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.7.4 e 3.7.5 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

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

3.12 O disposto nos itens 3.7.4 e 3.7.5 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

3.13 Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da [Lei nº 14.133/2021](#).

3.14 A vedação de que trata o item 3.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

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

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

4.3.1 está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

4.3.2 não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do [artigo 7º, XXXIII, da Constituição](#);

4.3.3 não possui, em sua cadeia produtiva, 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](#);

4.3.4 cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

4.4 O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

4.5 O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006](#), estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus [arts. 42 a 49](#), observado o disposto nos [§§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei nº 14.133, de 2021](#).

4.6 A falsidade da declaração de que trata os itens 4.3 ou 4.5 sujeitará o licitante às sanções previstas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e neste Edital.

4.7 Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

4.8 Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta, o que ocorrerá somente após a fase de envio de lances.

4.9 Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados após a fase de envio de lances.

4.10 Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

4.10.1 a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e,

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

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

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

4.12 O valor final mínimo, parametrizado na forma do item 4.10 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

4.13 Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

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

5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

5.1.1 Valor unitário e total dos itens;

5.1.2 Marca, se for o caso;

5.1.3 Fabricante, se for o caso;

5.1.4 Quantidade;

5.1.5 Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência;

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

5.2.1 O licitante não poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação

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

5.4 Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

5.5 Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

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

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

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

5.8.1 O prazo de validade da proposta será de 90 (noventa) dias, a contar da data de sua apresentação.

5.8.2 Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;

5.9 O critério de julgamento será o de menor preço, os licitantes devem respeitar os preços máximos previstos no Termo de Referência.

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

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

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

6.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

6.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

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

6.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.

6.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

6.7. O licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

6.8. O **intervalo mínimo** de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser **de: até R\$ 500,00 (R\$ 5,00); de R\$ 501,00 a R\$ 1.000,00 (R\$ 10,00); de R\$ 1.001,00 a R\$ 3.000,00 (R\$ 15,00); de R\$ 3.001,00 a R\$ 5.000,00 (R\$ 20,00) e acima de R\$ 5.000,00 (R\$ 25,00).**

6.9. O licitante poderá uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.

6.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.

6.11. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

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

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

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

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

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

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

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

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

6.15. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

6.16. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

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

6.18 Em relação ao Grupo I não exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial, caso a contratação não se enquadre nas vedações dos §§1º e 2º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

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

6.19.1. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

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

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

6.19.4. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado para que, no **prazo de 2 (duas) horas**, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

6.19.5. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

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

7. DA FASE DE JULGAMENTO

7.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no [art.14 da Lei nº 14.133/2021](#), legislação correlata e no item 2.6 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

7.1.1 SICAF;

7.1.2 Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>);

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

7.1.3 Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).

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

7.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante.

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

7.4. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas. ([IN nº 3/2018, art. 29, caput](#))

7.4.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. ([IN nº 3/2018, art. 29, §1º](#)).

7.4.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. ([IN nº 3/2018, art. 29, §2º](#)).

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

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

7.6. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto nos [artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022](#).

7.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:

7.7.1. contiver vícios insanáveis;

7.7.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

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

7.7.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

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

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

7.8. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

7.8.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **item anterior**, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

7.8.1.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

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

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

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

7.11 Em qualquer fase da licitação o pregoeiro poderá solicitar parecer técnico, dos assessores dos setores envolvidos na licitação, para orientar na sua decisão, atendendo integralmente todas as exigências e especificações do Termo de Referência e do Edital.

8. DA FASE DE HABILITAÇÃO

8.1 Os documentos previstos no **Termo de Referência**, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos [arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

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

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

8.3 Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no [Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016](#), ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

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

8.4.1 Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o termo de referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de percentual de 10% para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.

8.5 Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.

8.6 Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei ([art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021](#)).

8.7 Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

8.8 O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

8.9 A habilitação será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos.

8.9.1 Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir. ([IN nº 3/2018, art. 4º, §1º, e art. 6º, §4º](#)).

8.10 É de responsabilidade do licitante, conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados. ([IN nº 3/2018, art. 7º, caput](#)).

8.10.1 A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação. ([IN nº 3/2018, art. 7º, parágrafo único](#)).

8.11 A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

8.11.1 Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no SICAF serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no **prazo de 2 (duas) horas**, prorrogável por igual período (desde que solicitado pelo chat do sistema, e de forma fundamentada pelo licitante), contado da solicitação do pregoeiro.

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

8.12.1 Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

8.13 Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para ([Lei 14.133/21, art. 64](#), e [IN 73/2022, art. 39, §4º](#)):

8.13.1 complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e

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

8.14 Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

8.15 Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 8.11.1.

8.16 Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

8.17 A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação ([art. 4º do Decreto nº 8.538/2015](#)).

8.17.1 Na hipótese de haver alguma restrição relativa à regularidade fiscal quando da comprovação de que trata item 8.17 do edital, será assegurado prazo de cinco dias úteis, prorrogável por igual período, para a regularização da documentação, a realização do pagamento ou parcelamento do débito e a emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.(art. 4º , § 1º do Decreto nº 8.538/2015).

9. DOS RECURSOS

9.1 A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no [art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

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

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

- 9.3.1 a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;
- 9.3.2 o prazo para a manifestação da intenção de recorrer será de 10 (dez) minutos.
- 9.3.3 o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;
- 9.4 Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.
- 9.5 O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- 9.6 Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.
- 9.7 O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.
- 9.8 O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 9.9 O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 9.10 Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico: <https://www.tcepi.tc.br/transparencia/transparencia-administrativa/licitacoes-por-ano/>.

10. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

- 10.1 Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa;
- 10.1.1 deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;
- 10.1.2 Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:
- 10.1.2.1 não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
- 10.1.2.2 recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
- 10.1.2.3 pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
- 10.1.2.4 deixar de apresentar amostra;
- 10.1.2.5 apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;
- 10.1.3 não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- 10.1.3.1 recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;
- 10.1.4 apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação
- 10.1.5 fraudar a licitação
- 10.1.6 comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
- 10.1.6.1 agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
- 10.1.6.2 induzir deliberadamente a erro no julgamento;
- 10.1.6.3 apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
- 10.1.7 praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação
- 10.1.8 praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013](#).
- 10.2 Com fulcro na [Lei nº 14.133, de 2021](#), a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
- 10.2.1 advertência;
- 10.2.2 multa;
- 10.2.3 impedimento de licitar e contratar e
- 10.2.4 declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.
- 10.3 Na aplicação das sanções serão considerados:
- 10.3.1 a natureza e a gravidade da infração cometida.
- 10.3.2 as peculiaridades do caso concreto
- 10.3.3 as circunstâncias agravantes ou atenuantes
- 10.3.4 os danos que dela provierem para a Administração Pública
- 10.3.5 a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 10.4 A multa será recolhida em percentual de 5% (cinco por cento) incidente sobre o valor do contrato lícitado, recolhida no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, a contar da comunicação oficial.
- 10.4.1 Para as infrações previstas nos itens 10.1.1, 10.1.2 e 10.1.3, a multa será de 0,5% do valor do contrato lícitado.
- 10.4.2 Para as infrações previstas nos itens 10.1.4, 10.1.5, 10.1.6, 10.1.7 e 10.1.8, a multa será de 15% do valor do contrato lícitado.
- 10.5 As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.
- 10.6 Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

10.7 A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 10.1.1, 10.1.2 e 10.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar com o TCE/PI, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

10.8 Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 10.1.4, 10.1.5, 10.1.6, 10.1.7 e 10.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 10.1.1, 10.1.2 e 10.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no [art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021](#).

10.9 A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 10.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do [art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022](#).

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

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

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

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

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

11. DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

11.1 Assinatura do Contrato

11.1.1 Homologada a licitação, a adjudicatária será convocada para assinar o Termo de Contrato ou instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização/Ordem de Fornecimento), no prazo de 05 (cinco) dias úteis contados a partir da data de sua convocação, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no Edital.

11.1.2 Excepcionalmente a empresa adjudicatária poderá ser convocada para comparecer presencialmente perante a administração para a assinatura do Termo de Contrato ou aceite/retirada do instrumento equivalente.

11.1.3 A Administração poderá encaminhá-lo para assinatura ou aceite da Adjudicatária, por meio eletrônico, após a convocação do cadastro do Representante da Empresa no Sistema SEI.

11.1.4 No ato da convocação, a Seção de Gestão de Contrato do TCE/PI, enviará e-mail para a empresa adjudicatária informando o passo a passo para cadastramento do Representante legal no sistema SEI, para assinatura do instrumento hábil.

11.2 Será facultado à administração, quando o convocado não assinar o termo de contrato ou não aceitar ou não retirar o instrumento equivalente no prazo e nas condições estabelecidas, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a celebração do contrato nas condições propostas pelo licitante vencedor, nos termos do art.90, § 2º da lei 14.133/2021.

11.3 Decorrido o prazo de validade da proposta indicado no edital sem convocação para a contratação, ficarão os licitantes liberados dos compromissos assumidos.

11.4 Na hipótese de nenhum dos licitantes aceitarem a contratação nos termos do § 2º deste artigo, a administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:

i - convocar os licitantes remanescentes para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário;

ii - adjudicar e celebrar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

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

11.6 A regra do item 11.5 não se aplicará aos licitantes remanescentes convocados na forma do subitem i da cláusula 11.4 conforme previsão contida no art.90, § 6º da Lei nº14.133/2021.

11.7 Será facultada à administração a convocação dos demais licitantes classificados para a contratação de remanescente de obra, de serviço ou de fornecimento em consequência de rescisão contratual, observados os mesmos critérios estabelecidos nos itens 11.2 e 11.4 deste edital

12. DA GARANTIA DO OBJETO

12.1 Os mobiliários e equipamentos fornecidos deverão possuir garantia mínima de 36 (trinta e seis) meses, a contar da data do recebimento definitivo, independentemente do prazo de vigência contratual, conforme especificações técnicas constantes no Apêndice I deste Termo de Referência e padrões usuais de mercado.

12.2 Os produtos a serem fornecidos, no que couber, deverão estar garantidos contra quaisquer defeitos de fabricação, de transporte e descarga no local de entrega, devendo o fornecedor substituir, por sua conta, os que forem considerados inadequados às especificações, recusados por defeitos ou apresentarem avarias que comprometam o seu uso regular e adequado.

12.3 Durante o período de garantia, a contratada será responsável pela manutenção corretiva dos itens fornecidos, incluindo substituição de peças, reparos, ajustes e demais procedimentos necessários ao pleno funcionamento dos bens, sem ônus adicional para a Administração.

12.4 Quando aplicável, a contratada deverá disponibilizar assistência técnica especializada, observando prazos razoáveis para atendimento e solução de

eventuais falhas, defeitos ou incompatibilidades identificadas pela Administração durante o período de garantia.

12.5 Os produtos fornecidos deverão obedecer ao disposto no artigo nº 31 da Lei Federal nº 8.078 de 11/09/1990 (Código de Defesa do Consumidor) que diz: —A oferta e apresentação de produtos ou serviços devem assegurar informações corretas, claras, precisas, ostensivas e em língua portuguesa sobre suas características, qualidades, quantidade, composição, garantia, prazos de validade e origem, entre outros dados, bem como sobre os riscos que apresentam à saúde e segurança dos consumidores||.

12.6 Não haverá quaisquer acréscimos de pagamento pelo CONTRATANTE em virtude de cobertura da garantia do objeto, por parte da CONTRATADA.

13. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

13.1 Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da [Lei nº 14.133, de 2021](#), devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

13.2 A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

13.3 A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelo e-mail cpl@tce.pi.gov.br.

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

13.4.1 A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.

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

14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

14.1 Será divulgado Termo de Julgamento da sessão pública no sistema eletrônico.

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

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

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

14.5 As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

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

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

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

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

14.10 O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico do TCE/PI (<https://www.tcepi.tc.br/transparencia/transparencia-administrativa/licitacoes-por-ano/>).

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

14.11.1 ANEXO I - Termo de Referência - Consta no TR item 10.2 a Planilha de Preço Médio Estimado

14.11.2 ANEXO II – Modelo de Proposta de Preços

14.11.3 ANEXO III – Apêndice I do TR (Especificações do Objeto)

14.11.5 ANEXO IV – Minuta de Contrato

14.11.6 ANEXO V - Memorial Descritivo (Cozinha, Restaurante e Estúdio)

Teresina, Piauí, 02 de setembro de 2026.

(assinado digitalmente)

Joaquim Kennedy Nogueiro Barros
Conselheiro Presidente do TCE-PI

ANEXO I DO EDITAL

TERMO DE REFERÊNCIA

1 DEFINIÇÃO DO OBJETO

1.1 O presente Termo de Referência tem por objeto a contratação de empresa para o fornecimento, transporte, montagem, instalação de mobiliários e equipamentos e testes de funcionamento quando aplicável, destinados à estruturação e operacionalização de uma Cozinha semi-industrial, do Restaurante Institucional e do Estúdio de Comunicação Institucional do Anexo III do Tribunal de Contas do Estado do Piauí, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Termo de Referência e seus anexos.

1.2 A contratação inclui o fornecimento de mobiliários e equipamentos para:

1.2.1 A Cozinha Semi-Industrial;

1.2.2 Restaurante Institucional;

1.2.3 Estúdio Institucional.

1.3 A presente contratação tem por objeto a aquisição de mobiliário destinado ao atendimento das necessidades do Tribunal de Contas do Estado do Piauí, observadas as condições, requisitos e exigências estabelecidos neste Termo de Referência, nos termos do art. 6º, inciso XXIII, alínea “d”, da Lei nº 14.133/2021.

1.4 O objeto da contratação possui natureza de fornecimento de bens permanentes, nos termos da Lei nº 14.133/2021, sendo os itens destinados à incorporação patrimonial do Tribunal.

1.4.1 O objeto é enquadrado como comum, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, conforme Art.6º inciso 13 da Lei 14.133-2021.

1.5 Os quantitativos dos itens objeto da contratação encontram-se discriminados conforme planilha abaixo;

Grupo I - Cozinha Semi-Industrial		
Item	Descrição	Quantidade
1	Lixeira em aço inox com tampa e pedal	5
2	Fogão industrial 6 bocas com forno	1
3	Pia aço inox de assepsia com uma cuba 32x36x25cm	2
4	Mesa aço inox industrial com espelho e dois paineleiros - 100x70x90cm	3
5	Mesa aço inox industrial com espelho e dois paineleiros - 140x70x90cm	1
6	Mesa aço inox industrial com espelho e dois paineleiros - 200x70x90cm	2
7	Mesa pia aço inox industrial com paineleiro e uma cuba 50x40x25cm - 150x70x90cm	4
8	Mesa pia aço inox industrial com duas cubas 50x40x25cm 220x70x90cm	1
9	Prateleira aço inox lisa com 5 suportes mãos francesas - 200x40cm	3
10	Prateleira aço inox lisa com 4 suportes mãos francesas - 140x40cm	2
11	Prateleira aço inox lisa com 3 suportes mãos francesas - 120x40cm	1
12	Prateleira aço inox lisa com 3 suportes mãos francesas - 100x40cm	1
13	Estante em aço inoxidável com 6 prateleiras lisas – 0,80m (80x50x200cm)	3
14	Estante em aço inoxidável com 6 prateleiras lisas - 1m (100x50x200cm)	1
15	Estante em aço inoxidável com 6 prateleiras lisas - 1m (140x40x200cm)	1
16	Estante em aço inoxidável com 6 prateleiras lisas - 1m (140x50x200cm)	1
17	Estante em aço inoxidável com 6 prateleiras lisas - 1m (200x50x200cm)	1
18	Coifa industrial de parede em aço inoxidável com filtro inercial	1
19	Coifa industrial central em aço inoxidável, modelo ilha, equipada com filtros inerciais desmontáveis.	1
20	Chapa profissional para lanches a gás, modelo americano, com 04 queimadores e base com pés	1

21	Guarda-volumes metálico em aço com 12 portas para vestiário	1
22	Lixeira cilíndrica em aço inox.	18
Grupo II - Restaurante Institucional		
23	Mesas para restaurante – base metálica com tampo em granito redondo ø 80 cm	3
24	Mesas para restaurante – base metálica com tampo em granito quadrado 80 x 80 cm	18
25	Cadeiras para restaurante – modelo cora (referência marca rivatti), ou equivalente, de igual ou superior qualidade (un).	78
Grupo III - Estúdio Institucional		
26	Cadeiras operacionais estofadas – modelo alice(referência marca rivatti), ou equivalente, de igual ou superior qualidade (un).	5
27	Poltronas giratória para recepção/lounge modelo angel(referência marca rivatti), ou equivalente, de igual ou superior qualidade (un).	2
28	Mesa de reunião / apoio em MDF – modelo kairos(referência marca rivatti), ou equivalente, de igual ou superior qualidade (un).	1
29	Mesa bistrô em MDF e madeira maciça – modelo suécia(referência marca rivatti), ou equivalente, de igual ou superior qualidade (un).	1
30	Mesa lateral metálica – modelo nook(referência marca rivatti), ou equivalente, de igual ou superior qualidade (un).	2
31	Mesa de centro em polipropileno – modelo solar(referência marca rivatti), ou equivalente, de igual ou superior qualidade (un).	1
32	Mesa de apoio em polipropileno – modelo amanhecer(referência marca rivatti), ou equivalente, de igual ou superior qualidade (un).	1
33	puff lounge estofado – modelo puff lounge(referência marca rivatti), ou equivalente, de igual ou superior qualidade (un)	4
34	Banqueta estofada com base metálica – modelo alice(referência marca rivatti), ou equivalente, de igual ou superior qualidade (un).	3
35	Sofá orgânico curvo para recepção/lounge, ou equivalente, de igual ou superior qualidade (un)	1
36	Tapete decorativo, coleção sharm (referência rugme), ou equivalente, de igual ou superior qualidade (un)	1
37	Tapete decorativo redondo para recepção/lounge, modelo ibiza sevena ou equivalente, de igual ou superior qualidade (un)	1

1.5.1 O agrupamento dos itens é necessário ao perfeito provimento dos equipamentos e móveis para pleno funcionamento da solução. Do contrário, haveria risco real da não integração entre os objetos, decorrente das diferenças dos equipamentos de fabricantes diferentes.

1.5.2 Além de garantir integração, a licitação por grupos proporcionará maior padronização dos equipamentos do TCE-PI, o que trará impactos positivos no que tange a operação e manutenção dos móveis, uma vez que os produtos de mesma categoria ou função serão adquiridos de um mesmo fabricante.

1.5.3 A reunião dos itens em grupos justifica-se, ainda, pela possibilidade de responsabilização de um único fornecedor no momento da integração e funcionamento da solução, uma vez que, na hipótese de uma contratação separada, poderia se tornar difícil a identificação do responsável pela ocorrência de uma eventual falha na solução.

1.6 Da Vigência do Contrato

1.6.1 O prazo de vigência do contrato será de 120 dias, contado da assinatura do contrato, compreendendo o período necessário para fornecimento, entrega, montagem, instalação e recebimento definitivo dos bens.

1.6.1.1 O prazo contratual poderá ser prorrogado, na forma dos art. 111 da Lei nº 14.133/2021.

1.7 Do prazo de Entrega

1.7.1 O prazo de entrega do objeto é de 20 (Vinte) dias corridos após emissão de nota de empenho ou instrumento equivalente.

1.8 O custo estimado total para contratação é de R\$ 263.837,25 (duzentos e sessenta e três mil, oitocentos e trinta e sete reais e vinte e cinco centavos), conforme custos indicados no Anexo III - Planilha de Preço Médio Estimado deste Termo de Referência.

1.8.1 No valor proposto, estão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, comerciais, fretes e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

1.9 Os bens fornecidos deverão atender às normas técnicas aplicáveis, aos requisitos de qualidade, segurança, ergonomia, durabilidade e sustentabilidade, bem como às exigências relacionadas à garantia e assistência técnica previstas neste Termo de Referência.

1.10 A Administração poderá realizar diligências para verificação da compatibilidade técnica dos produtos ofertados, inclusive mediante solicitação de catálogos, fichas técnicas, manuais, certificações ou quaisquer outros documentos comprobatórios necessários à validação das especificações apresentadas pela licitante.

2 FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

2.1 Da justificativa da necessidade da contratação

2.1.1 A necessidade da contratação decorre da inexistência de estrutura mobiliária e operacional apta a viabilizar o funcionamento integral dos novos espaços construídos, o que comprometeria a utilização adequada da infraestrutura pública recentemente implantada. O problema a ser resolvido consiste, portanto, na ausência de mobiliários e equipamentos indispensáveis ao funcionamento eficiente, seguro e adequado desses ambientes, situação que inviabilizaria a prestação dos serviços e atividades para os quais os espaços foram concebidos, gerando subutilização da estrutura física construída e prejuízo ao interesse público.

2.1.2 No que se refere ao **restaurante institucional**, a contratação busca solucionar a limitação da atual estrutura de alimentação do Tribunal, atualmente restrita a uma cantina de pequeno porte, cuja capacidade operacional não atende satisfatoriamente à demanda existente e projetada. A implantação do novo restaurante no Anexo III visa proporcionar melhores condições de alimentação, conforto e atendimento aos servidores, membros, colaboradores e visitantes, sendo indispensável a aquisição de mobiliários e equipamentos destinados tanto à **cozinha semi-industrial** quanto às áreas de atendimento, convivência e apoio. A ausência desses itens impediria a adequada prestação dos serviços de alimentação institucional, inviabilizando o pleno funcionamento do espaço e comprometendo os investimentos realizados na construção da nova estrutura.

2.1.3 Quanto ao **estúdio institucional**, a contratação visa suprir a ausência de estrutura física e operacional voltada à produção e transmissão de conteúdos institucionais, educativos e informativos no âmbito do Tribunal. Trata-se de ambiente inédito na instituição, criado para fortalecer a comunicação institucional e ampliar os mecanismos de transparência, orientação e capacitação direcionados a gestores públicos, jurisdicionados, contribuintes e sociedade em geral. Nesse contexto, a inexistência de mobiliário adequado impossibilitaria a execução das atividades técnicas e operacionais previstas para o espaço, comprometendo a efetividade das ações de comunicação institucional e a utilização da nova infraestrutura implantada.

2.1.4 Sob a perspectiva do interesse público, a contratação mostra-se necessária para assegurar a adequada utilização dos recursos públicos investidos na construção do Anexo III, garantindo a funcionalidade dos ambientes, a continuidade e melhoria dos serviços institucionais, o fortalecimento da transparência administrativa, a modernização da infraestrutura do Tribunal e a promoção de melhores condições de trabalho e atendimento aos usuários internos e externos. Além disso, a contratação contribui para o aprimoramento da eficiência administrativa e para o alinhamento da estrutura institucional às demandas contemporâneas de comunicação, atendimento e suporte operacional.

2.2 Da fundamentação legal:

2.2.1 A presente contratação será regida pelas disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, que estabelece normas gerais de licitações e contratos administrativos no âmbito da Administração Pública.

2.2.2 A elaboração deste Termo de Referência observa especialmente o disposto no art. 6º, inciso XXIII, alíneas de “a” a “i”, da Lei nº 14.133/2021.

2.2.3 A contratação encontra-se fundamentada no art. 18 da Lei nº 14.133/2021, tendo sido precedida da elaboração do competente Estudo Técnico Preliminar (ETP), destinado à análise da necessidade administrativa, avaliação das soluções disponíveis e demonstração da viabilidade da contratação.

2.2.4 Aplicam-se à presente contratação os princípios previstos no art. 5º da Lei nº 14.133/2021, especialmente os princípios da legalidade, planejamento, eficiência, economicidade, interesse público, transparência, sustentabilidade e segregação de funções.

2.2.5 A contratação também observa as disposições da Resolução TCE/PI nº 39, de 07 de dezembro de 2023, que regulamenta o Plano de Contratações Anual no âmbito do Tribunal de Contas do Estado do Piauí, bem como da Resolução TCE/PI nº 41, de 18 de dezembro de 2023, que dispõe sobre os procedimentos para elaboração de Estudos Técnicos Preliminares e Termos de Referência no âmbito da Corte de Contas.

2.2.6 No que se refere aos equipamentos da cozinha semi-industrial e às condições de funcionamento do restaurante institucional, deverão ser observadas as normas sanitárias aplicáveis, especialmente a Resolução RDC nº 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação.

2.2.7 A contratação observará, ainda, as normas técnicas aplicáveis aos mobiliários e equipamentos fornecidos, incluindo requisitos relacionados à segurança, ergonomia, eficiência energética, durabilidade, acessibilidade e sustentabilidade, conforme regulamentações específicas vigentes e padrões técnicos pertinentes.

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

3.1 A solução proposta consiste na aquisição de mobiliários e equipamentos destinados à estruturação, aparelhamento e operacionalização do Restaurante Institucional e do Estúdio de Comunicação Institucional do Anexo III do Tribunal de Contas do Estado do Piauí, contemplando o fornecimento, transporte,

montagem, instalação, testes de funcionamento, garantia e assistência técnica dos itens contratados.

3.2 A solução foi concebida de forma integrada, considerando as necessidades operacionais, funcionais e administrativas dos ambientes contemplados, de modo a assegurar condições adequadas de funcionamento, ergonomia, segurança, organização, eficiência operacional e durabilidade dos bens a serem incorporados ao patrimônio do Tribunal.

3.3 No âmbito do Restaurante Institucional, a solução contempla mobiliários e equipamentos destinados à cozinha semi-industrial, áreas de preparo, armazenamento, higienização, distribuição, atendimento e convivência, incluindo equipamentos de cocção, refrigeração, bancadas, armários, mesas, cadeiras e demais itens necessários à adequada prestação dos serviços de alimentação institucional.

3.4 Quanto ao Estúdio Institucional, a solução abrange mobiliários destinados às atividades de gravação, transmissão, suporte técnico e apoio administrativo, incluindo mesas técnicas, cadeiras ergonômicas, armários, bancadas e demais itens necessários ao adequado desenvolvimento das atividades de comunicação institucional.

3.5 A especificação dos produtos deverá observar critérios mínimos de qualidade, resistência, funcionalidade, ergonomia, segurança e durabilidade, compatíveis com o uso contínuo e com a natureza institucional dos ambientes. Os itens deverão possuir acabamento adequado, estrutura compatível com as cargas e utilização previstas, além de atender às normas técnicas aplicáveis, especialmente aquelas relacionadas à segurança, acessibilidade, ergonomia e eficiência operacional.

3.6 A solução também considera o ciclo de vida do objeto, abrangendo as etapas de aquisição, transporte, instalação, utilização, manutenção e descarte ambientalmente adequado dos bens ao final de sua vida útil. Nesse sentido, deverão ser priorizados produtos:

3.6.1 De maior durabilidade e resistência;

3.6.2 Que permitam manutenção e substituição de componentes;

3.6.3 Com menor consumo de energia, quando aplicável;

3.6.4 Fabricados com materiais de qualidade e origem regular, que possibilitem reaproveitamento, reciclagem ou descarte ambientalmente adequado.

3.7 As especificações técnicas dos bens, incluindo características construtivas, materiais empregados, dimensões, requisitos de desempenho, padrões mínimos de qualidade, critérios de aceitação, requisitos de garantia e demais condições necessárias à adequada caracterização do objeto, encontram-se detalhadas no **Apêndice I – Especificações Técnicas do Objeto**, que integra este Termo de Referência para todos os fins.

3.8 Os bens ofertados deverão atender integralmente às especificações constantes do Apêndice I, observando os requisitos de qualidade, compatibilidade, durabilidade, funcionalidade e segurança exigidos pela Administração, em conformidade com o art. 40, §1º, inciso I, da Lei nº 14.133/2021.

3.9 Somente serão aceitos produtos novos, de primeiro uso, sem sinais de avarias, defeitos, recondicionamento ou quaisquer condições que comprometam sua utilização, devendo ser fornecidos em perfeitas condições de uso e funcionamento.

3.10 A apresentação da proposta implicará plena ciência e aceitação, pela licitante, de todas as condições, especificações e exigências estabelecidas neste Termo de Referência e em seus apêndices.

3.11 Em caso de divergência entre descrições resumidas eventualmente constantes de outros documentos do processo e as especificações técnicas detalhadas, prevalecerão as disposições estabelecidas no **Apêndice I – Especificações Técnicas do Objeto**.

3.12 As especificações técnicas foram elaboradas em observância ao princípio da padronização previsto no art. 40, inciso V, alínea “a”, da Lei nº 14.133/2021, buscando assegurar a compatibilidade técnica, a qualidade, a durabilidade e o adequado desempenho dos bens a serem adquiridos.

4 REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1 Sustentabilidade

4.1.1 A contratada deverá observar, no que couber, as seguintes normas:

a) Política Nacional do Meio Ambiente – Lei nº 6.938/1981;

b) Política Nacional de Resíduos Sólidos – Lei nº 12.305/2010;

c) Norma Regulamentadora 24 – Condições Sanitárias e de Conforto nos Locais de Trabalho, quando aplicável.

4.1.2 a contratação dos mobiliários e equipamentos destinados ao restaurante institucional, cozinha semi-industrial e ao estúdio de comunicação do Anexo III deverá observar critérios de sustentabilidade compatíveis com as políticas institucionais do Tribunal, priorizando, sempre que possível:

a) Aquisição de mobiliários produzidos com matérias-primas de origem regular e processos produtivos ambientalmente adequados;

b) Utilização de equipamentos com maior eficiência energética e menor consumo de recursos naturais;

c) Adoção de materiais de maior durabilidade e resistência, reduzindo a necessidade de substituições frequentes;

d) Preferência por itens que possibilitem manutenção, reutilização ou reciclagem ao final de sua vida útil;

e) Redução da geração de resíduos decorrentes de embalagens, montagem e instalação;

f) Observância às normas ambientais, sanitárias e de segurança aplicáveis aos equipamentos da cozinha semi-industrial e aos ambientes administrativos.

4.2 Garantia

4.2.1 Os mobiliários e equipamentos fornecidos deverão possuir garantia mínima de 36 (trinta e seis) meses, a contar da data do recebimento definitivo, independentemente do prazo de vigência contratual, conforme especificações técnicas constantes no Apêndice I deste Termo de Referência e padrões usuais de mercado.

4.2.2 Os produtos a serem fornecidos, no que couber, deverão estar garantidos contra quaisquer defeitos de fabricação, de transporte e descarga no local de entrega, devendo o fornecedor substituir, por sua conta, os que forem considerados inadequados às especificações, recusados por defeitos ou apresentarem avarias que comprometam o seu uso regular e adequado.

4.2.3 Durante o período de garantia, a contratada será responsável pela manutenção corretiva dos itens fornecidos, incluindo substituição de peças, reparos, ajustes e demais procedimentos necessários ao pleno funcionamento dos bens, sem ônus adicional para a Administração.

4.2.4 Quando aplicável, a contratada deverá disponibilizar assistência técnica especializada, observando prazos razoáveis para atendimento e solução de eventuais falhas, defeitos ou incompatibilidades identificadas pela Administração durante o período de garantia.

4.2.5 Os produtos fornecidos deverão obedecer ao disposto no artigo nº 31 da Lei Federal nº 8.078 de 11/09/1990 (Código de Defesa do Consumidor) que diz: —A oferta e apresentação de produtos ou serviços devem assegurar informações corretas, claras, precisas, ostensivas e em língua portuguesa sobre suas características, qualidades, quantidade, composição, garantia, prazos de validade e origem, entre outros dados, bem como sobre os riscos que apresentam à saúde e segurança dos consumidores||.

4.2.6 Não haverá quaisquer acréscimos de pagamento pelo CONTRATANTE em virtude de cobertura da garantia do objeto, por parte da CONTRATADA.

4.3 Subcontratação

4.3.1 Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

5 MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1 Do prazo, local e horário de entrega.

5.1.1 O prazo de entrega do objeto é de 20 (Vinte) dias corridos após emissão de nota de empenho ou instrumento equivalente.

5.1.2 O objeto deverá ser entregue à Secção de Controle de Patrimônio do Tribunal de Contas do Estado do Piauí, localizado na Av. Pedro Freitas, nº 2100, Centro Administrativo, CEP 64018-200, de segunda-feira a sexta-feira no horário das 7h às 15h.

5.1.3 Os bens que apresentarem vício ou defeito deverão ser substituídas por outros no prazo improrrogável de 5 (cinco) dias úteis.

5.2 Da Montagem

5.2.1 A execução e montagem do mobiliário obedecerão às normas e especificações constantes no presente Termo e as prescrições e recomendações dos fabricantes.

5.2.2 A montagem dos móveis será realizada no(s) local(is) indicados pela fiscalização e deverá ser iniciada em até 3 (três) dias úteis após o recebimento do material, devendo ser concluída em até 7 (sete) dias úteis do início da montagem, sem quaisquer ônus adicionais para o TCE/PI. O descumprimento no prazo estipulado ensejará a aplicação das sanções previstas em lei.

5.2.3 A montagem do(s) móvel(is) será realizada de segunda a sexta-feira, no horário das 08 h às 15 h.

6 MODELO DE GESTÃO DE CONTRATO

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

6.2 As comunicações entre a Administração e a Contratada deverão ser realizadas preferencialmente por meio eletrônico ou por escrito, sempre que o ato exigir formalização, produzindo os efeitos legais a partir do seu recebimento.

6.3 A Administração poderá convocar representante da Contratada para prestar esclarecimentos, adotar providências ou sanar inconsistências verificadas durante a execução contratual.

6.4 Fiscalização

6.4.1 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por fiscal do contrato ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

6.4.2 Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III);

6.4.3 O fiscal do contrato informará a seus superiores em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV).

6.4.4 O fiscal 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 (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII).

6.4.5 O contratado será obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados (Lei nº 14.133/2021, art. 119).

6.4.6 O fiscal do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º)

6.4.7 O contratado será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante (Lei nº 14.133/2021, art. 120).

6.5 Gestão do Contrato

6.5.1 Compete ao Gestor do Contrato coordenar a execução contratual, controlar os prazos, acompanhar o cumprimento das obrigações assumidas, promover os atos necessários à alteração contratual, quando cabível, e adotar as providências relacionadas ao encerramento do contrato.

6.5.2 O Gestor do Contrato manterá registro das ocorrências verificadas durante a execução contratual, comunicando ao Fiscal e às autoridades competentes quaisquer fatos que possam comprometer a boa execução do objeto.

6.6 Das Obrigações do Contratante

6.6.1 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;

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

6.6.3 Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

6.6.4 Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

6.6.5. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no Contrato;

6.6.6. Aplicar ao Contratado sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do Contrato;

6.6.7. Cientificar o órgão de representação judicial da autoridade competente para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

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

6.7 Das Obrigações da Contratada

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

a) Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior;

b) Reparar, corrigir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os produtos nos quais se verificarem vícios, defeitos ou com especificações equivocadas;

c) 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 no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;

d) Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante ou do Fiscal ou Gestor do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;

e) Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezoito 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;

f) Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;

g) Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

h) Aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

7 CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO, MEDIÇÃO E PAGAMENTO

7.1 Recebimento

7.1.1 Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da montagem, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, 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.

7.1.2 Os bens e serviços 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 imediatamente, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.1.3 O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 20 (vinte) 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.

7.1.4 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.

7.1.5 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.

7.1.6 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.

7.1.7 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.

7.2 Liquidação

7.2.1 Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 20 (vinte) dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

7.2.2 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.

7.2.3 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:

a. O prazo de validade;

b. A data da emissão;

c. Os dados do contrato e do órgão contratante;

d. O período respectivo de execução do contrato;

e. O valor a pagar; e

f. Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.2.4 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;

7.2.5 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.

7.2.6 A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

7.2.7 Verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;

7.2.8 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.

7.2.9 Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do Contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 05 (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.

7.2.10 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.

7.2.11 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.

7.2.12 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.

7.3 Pagamento

7.3.1 O pagamento do objeto contratado efetivamente fornecido será efetuado mediante ordem de crédito em conta corrente da CONTRATADA, indicada na sua proposta e dar-se-á no prazo máximo de 30 (trinta) dias, contados após a solicitação de pagamento pelo sistema SEI, instituído pela Resolução nº 19/2022, de 28 de julho de 2022, devidamente instruída com os seguintes documentos:

7.3.1.1 Requerimento de pagamento contendo no mínimo a qualificação do credor (dados básicos, data e assinatura do representante legal), o valor requerido e a competência a que se refere;

7.3.1.2 Nota de Empenho (cópia);

7.3.1.3 Nota Fiscal, atestada pelo Fiscal do Contrato.

7.3.1.4 Comprovantes da entrega do material e/ou da prestação efetiva do serviço;

7.3.1.5 Cópia do contrato e aditivos (se for o caso); caso inexistir, apresentar Ordem de Fornecimento do objeto;

7.3.1.6 Certidões de Regularidade Fiscal e Trabalhista;

7.3.1.7 Declaração do Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF) ou documentos aptos a substituir as referidas certidões nele mencionadas;

7.3.1.8 Comprovação da condição de optante do SIMPLES: apenas credores optantes;

7.3.1.9 Outros documentos contratualmente exigidos: o credor deve verificar particularidades estabelecidas no instrumento contratual como relatórios, comprovantes de cumprimento de obrigações tributárias, previdenciárias, trabalhistas ou outros.

7.3.2 O prazo para pagamento somente começará a fluir a partir da data da solicitação no Sistema SEI, devidamente instruído, sendo o prazo interrompido em caso de não atendimento.

7.3.3 Se a Nota Fiscal apresentar irregularidades, falhas ou omissões que comprometam a liquidação da despesa, ou a CONTRATADA não apresentar todas as condições de habilitação, o prazo supracitado será contado a partir da data em que tais impropriedades forem sanadas.

7.3.4 Não serão efetuados quaisquer pagamentos à CONTRATADA enquanto houver pendência de liquidação de obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual, certidão irregular, atraso do pagamento dos salários e recolhimento dos respectivos encargos sociais.

7.3.5 É vedada expressamente a realização de cobrança de forma diversa da estipulada neste documento, sob pena de aplicação das sanções previstas neste instrumento e indenização pelos danos decorrentes.

7.3.6 O desconto de qualquer valor no pagamento devido ao contratado será precedido de processo administrativo em que será garantido à empresa o contraditório e a ampla defesa, com os recursos e meios que lhes são inerentes.

7.3.7 É vedado à CONTRATADA transferir a terceiros os direitos ou créditos decorrentes do contrato ou instrumento equivalente;

7.3.8 Não haverá, em hipótese alguma, pagamento antecipado.

7.3.9 Os casos omissos obedecerão aos ditames da lei 14.133/2021.

7.3.10 No caso de eventuais atrasos de pagamento, desde que a licitante vencedora não tenha concorrido de alguma forma para tanto, incidirão correção monetária e juros moratórios. Fica convencionado que a correção monetária e os encargos moratórios devidos pelo Tribunal de Contas do Estado do Piauí entre a data acima referida e a do efetivo pagamento da nota fiscal/fatura será calculada por meio da aplicação da seguinte fórmula: $IR = (I - Io) / Io$ Onde:

· **IR** – Índice de reajustamento procurado.

· **Io** – Índice inicial: índice do mês de apresentação da proposta.

· **I** – Índice final: índice correspondente à data do reajuste.

7.3.11 A correção monetária será calculada por meio do Índice de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, do IBGE.

8 DO REAJUSTE DO CONTRATO

8.1 Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 03/07/2026.

8.2 Após o interregno de um ano, a pedido da Contratada, os preços iniciais poderão ser reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do índice de preços do consumidor amplo - IPCA, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

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

8.5 Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

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

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

8.8 O reajuste será realizado por apostilamento.

9 FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

9.1 A presente contratação será realizada mediante procedimento licitatório na modalidade Pregão, em sua forma eletrônica, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

9.2 O critério de julgamento das propostas será o de menor preço, observada a compatibilidade das especificações técnicas dos produtos ofertados com as exigências estabelecidas neste Termo de Referência e seus anexos.

9.3 Forma de Fornecimento

9.3.1 O fornecimento do objeto será de forma integral, sendo gerido por contrato, nota de empenho ou instrumento hábil equivalente.

9.4 Critérios de Aceitabilidade da Proposta

9.4.1 O fornecedor será selecionado por meio de realização de procedimento de Licitação, devendo atender integralmente todas as exigências deste Termo de Referência, cuja proposta será apresentada conforme o modelo do **Anexo I** do TR.

9.5 Exigências de Habilitação

Habilitação Jurídica.

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

9.5.2 Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

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

9.5.4 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;

9.5.5 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 nº 77, de 18 de março de 2020;

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

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

9.5.8 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;

9.5.9 Agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4º, §2º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021;

9.5.10 Produtor Rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB nº 971, de 13 de novembro de 2009 (arts. 17 a 19 e 165);

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista.

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

9.5.13 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.

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

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

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

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

9.5.18 Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

Habilitação econômico-financeira

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

Habilitação Técnica

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

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

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

10 ESTIMATIVA DE VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1 A presente pesquisa de preços foi elaborada com a finalidade de estimar o valor da contratação, em observância ao disposto no art. 23 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, o qual determina que o valor previamente estimado da contratação, deve ser compatível com os preços praticados pelo mercado, considerando-se os preços constantes de bancos de dados públicos e cestas de preços, as quantidades a serem contratadas, a potencial economia de escala e as peculiaridades do local de execução do objeto.

10.2 A tabela de valores se encontra detalhada abaixo:

GRUPO I – COZINHA SEMI-INDUSTRIAL									
Item	Descrição	Quantidade	Valor Unit (Painel de Preços TCE-PI)	Valor Unit (PNCP)	Proposta comercial 1 ou Cesta de Preços	Proposta comercial 2 ou Cesta de Preços	Proposta comercial 3 ou Cesta de Preços	Valor médio unitário estimado	Valor total Estimado
1	LIXEIRA EM AÇO INOX COM TAMPA E PEDAL	5	-	-	R\$ 1.238,52	R\$ 1.553,39	R\$ 2.900,33	R\$ 1.897,41	R\$ 9.487,05
2	FOGÃO INDUSTRIAL 6 BOCAS COM FORNO	1	-	-	R\$ 3.811,20	R\$ 4.370,00	R\$ 5.467,12	R\$ 4.549,44	R\$ 4.549,44
3	PIA AÇO INOX DE ASSEPSIA COM UMA CUBA 32X36X25CM	2	-	-	R\$ 1.499,00	R\$ 2.321,64	R\$ 2.199,00	R\$ 2.006,55	R\$ 4.013,10
4	MESA AÇO INOX INDUSTRIAL COM ESPELHO E DOIS PANELEIROS - 100X70X90CM	3	-	-	R\$ 2.339,00	R\$ 3.396,42	R\$ 2.399,00	R\$ 2.711,47	R\$ 8.134,41
5	MESA AÇO INOX INDUSTRIAL COM ESPELHO E DOIS PANELEIROS - 140X70X90CM	1	-	-	R\$ 2.999,00	R\$ 4.248,99	R\$ 3.499,00	R\$ 3.582,33	R\$ 3.582,33
6	MESA AÇO INOX INDUSTRIAL COM ESPELHO E DOIS PANELEIROS - 200X70X90CM	2	-	-	R\$ 4.009,00	R\$ 5.430,52	R\$ 3.499,00	R\$ 4.312,84	R\$ 8.625,68

7	MESA PIA AÇO INOX INDUSTRIAL COM PANELEIRO E UMA CUBA 50X40X25CM - 150X70X90CM	4	-	-	R\$ 2.819,00	R\$ 4.623,16	R\$ 3.050,00	R\$ 3.497,39	R\$ 13.989,56
8	MESA PIA AÇO INOX INDUSTRIAL COM DUAS CUBAS 50X40X25CM 220X70X90CM	1	-	-	R\$ 4.099,00	R\$ 7.169,55	R\$ 6.900,00	R\$ 6.056,18	R\$ 6.056,18
9	PRATELEIRA AÇO INOX LISA COM 5 SUPORTES MÃOS FRANCESAS - 200X40CM	3	-	-	R\$ 1.549,00	R\$ 1.082,34	R\$ 990,00	R\$ 1.207,11	R\$ 3.621,33
10	PRATELEIRA AÇO INOX LISA COM 4 SUPORTES MÃOS FRANCESAS - 140X40CM	2	-	-	R\$ 1.149,00	R\$ 777,23	R\$ 699,00	R\$ 875,08	R\$ 1.750,16
11	PRATELEIRA AÇO INOX LISA COM 3 SUPORTES MÃOS FRANCESAS - 120X40CM	1	-	-	R\$ 969,00	R\$ 674,26	R\$ 499,50	R\$ 714,25	R\$ 714,25
12	PRATELEIRA AÇO INOX LISA COM 3 SUPORTES MÃOS FRANCESAS - 100X40CM	1	-	-	R\$ 839,00	R\$ 572,56	R\$ 449,50	R\$ 620,35	R\$ 620,35
13	ESTANTE EM AÇO INOXIDÁVEL COM 6 PRATELEIRAS LISAS – 0,80M (80X50X200CM)	3	-	-	R\$ 3.919,00	R\$ 4.225,14	R\$ 2.400,00	R\$ 3.514,71	R\$ 10.544,13
14	ESTANTE EM AÇO INOXIDÁVEL COM 6 PRATELEIRAS LISAS - 1M (100X50X200CM)	1	-	-	R\$ 4.519,00	R\$ 4.497,60	R\$ 4.900,00	R\$ 4.638,87	R\$ 4.638,87
15	ESTANTE EM AÇO INOXIDÁVEL COM 6 PRATELEIRAS LISAS - 1M (140X40X200CM)	1	-	-	R\$ 5.069,00	R\$ 5.588,74	R\$ 5.900,00	R\$ 5.519,25	R\$ 5.519,25
16	ESTANTE EM AÇO INOXIDÁVEL COM 6 PRATELEIRAS LISAS - 1M (140X50X200CM)	1	-	-	R\$ 5.719,00	R\$ 4.739,94	R\$ 4.900,00	R\$ 5.119,65	R\$ 5.119,65
17	ESTANTE EM AÇO INOXIDÁVEL COM 6 PRATELEIRAS LISAS - 1M (200X50X200CM)	1	-	-	R\$ 6.629,00	R\$ 6.451,36	R\$ 4.900,00	R\$ 5.993,45	R\$ 5.993,45
18	COIFA INDUSTRIAL DE PAREDE EM AÇO INOXIDÁVEL COM FILTRO INERCIAL	1	-	-	R\$ 5.850,00	R\$ 4.232,82	R\$ 6.900,00	R\$ 5.660,94	R\$ 5.660,94
19	COIFA INDUSTRIAL CENTRAL EM AÇO INOXIDÁVEL, MODELO ILHA, EQUIPADA COM FILTROS INERCIAIS DESMONTÁVEIS.	1	-	-	R\$ 7.920,00	R\$ 7.247,23	R\$ 7.900,00	R\$ 7.689,08	R\$ 7.689,08
20	CHAPA PROFISSIONAL PARA LANCHES A GÁS, MODELO AMERICANO, COM 04 QUEIMADORES E BASE COM PÉS	1	-	-	R\$ 1.117,06	R\$ 11.928,33	R\$ 6.438,00	R\$ 6.494,46	R\$ 6.494,46
21	GUARDA-VOLUMES METÁLICO EM AÇO COM 12 PORTAS PARA VESTIÁRIO	1	-	R\$ 1.876,40	R\$ 1.695,97	R\$ 1.909,62	-	R\$ 1.827,33	R\$ 1.827,33
22	LIXEIRA CILÍNDRICA EM AÇO INOX.	18	-	R\$ 699,00	R\$ 436,49	R\$ 349,47	-	R\$ 494,99	R\$ 8.909,82
VALOR TOTAL ESTIMADO DO GRUPO I									R\$ 127.540,82
GRUPO II - RESTAURANTE INSTITUCIONAL									

23	MESAS PARA RESTAURANTE – BASE METÁLICA COM TAMPO EM GRANITO REDONDO Ø 80 cm	3	R\$ 1.632,80	-	-	-	-	R\$ 1.632,80	R\$ 4.898,40
24	MESAS PARA RESTAURANTE – BASE METÁLICA COM TAMPO EM GRANITO QUADRADO 80 x 80 cm	18	R\$ 1.440,00	-	-	-	-	R\$ 1.440,00	R\$ 25.920,00
25	CADEIRAS PARA RESTAURANTE – MODELO CORA (REFERÊNCIA MARCA RI-VATTI), OU EQUIVALENTE, DE IGUAL OU SUPERIOR QUALIDADE (UN).	78	R\$ 695,81	-	-	-	-	R\$ 695,81	R\$ 54.273,18
VALOR TOTAL ESTIMADO DO GRUPO II									R\$ 85.091,58
GRUPO III - ESTÚDIO INSTITUCIONAL									
26	CADEIRAS OPERACIONAIS ESTOFADAS – MODELO ALICE(REFERÊNCIA MARCA RIVATTI), OU EQUIVALENTE, DE IGUAL OU SUPERIOR QUALIDADE (UN).	5	R\$ 1.151,56	-	-	-	-	R\$ 1.151,56	R\$ 5.757,80
27	POLTRONAS GIRATÓRIA PARA RECEPÇÃO/LOUNGE MODELO ANGEL(REFERÊNCIA MARCA RIVATTI), OU EQUIVALENTE, DE IGUAL OU SUPERIOR QUALIDADE (UN).	2	R\$ 3.276,06	-	-	-	-	R\$ 3.276,06	R\$ 6.552,12
28	MESA DE REUNIÃO / APOIO EM MDF – MODELO KAIROS(REFERÊNCIA MARCA RIVATTI), OU EQUIVALENTE, DE IGUAL OU SUPERIOR QUALIDADE (UN).	1	R\$ 8.142,86	-	-	-	-	R\$ 8.142,86	R\$ 8.142,86
29	MESA BISTRÔ EM MDF E MADEIRA MACIÇA – MODELO SUÉCIA(REFERÊNCIA MARCA RIVATTI), OU EQUIVALENTE, DE IGUAL OU SUPERIOR QUALIDADE (UN).	1	-	R\$ 1.820,00	R\$ 1.515,87	R\$ 1.256,13	-	R\$ 1.530,67	R\$ 1.530,67
30	MESA LATERAL METÁLICA – MODELO NOOK(REFERÊNCIA MARCA RIVATTI), OU EQUIVALENTE, DE IGUAL OU SUPERIOR QUALIDADE (UN).	2	R\$ 1.334,00	-	-	-	-	R\$ 1.334,00	R\$ 2.668,00
31	MESA DE CENTRO EM POLIPROPILENO – MODELO SOLAR(REFERÊNCIA MARCA RIVATTI), OU EQUIVALENTE, DE IGUAL OU SUPERIOR QUALIDADE (UN).	1	R\$ 645,00	-	-	-	-	R\$ 645,00	R\$ 645,00

32	MESA DE APOIO EM POLIPROPILENO – MODELO AMANHECER(REFERÊNCIA MARCA RIVATTI), OU EQUIVALENTE, DE IGUAL OU SUPERIOR QUALIDADE (UN).	1	R\$ 1.065,50	-	-	-	-	R\$ 1.065,50	R\$ 1.065,50
33	PUFF LOUNGE ESTOFADO – MODELO PUFF LOUNGE(REFERÊNCIA MARCA RIVATTI), OU EQUIVALENTE, DE IGUAL OU SUPERIOR QUALIDADE (UN)	4	R\$ 1.412,13	-	-	-	-	R\$ 1.412,13	R\$ 5.648,52
34	BANQUETA ESTOFADA COM BASE METÁLICA – MODELO ALICE(REFERÊNCIA MARCA RIVATTI), OU EQUIVALENTE, DE IGUAL OU SUPERIOR QUALIDADE (UN).	3	R\$ 1.432,77	-	-	-	-	R\$ 1.432,77	R\$ 4.298,31
35	SOFÁ ORGÂNICO CURVO PARA RECEPÇÃO/LOUNGE, OU EQUIVALENTE, DE IGUAL OU SUPERIOR QUALIDADE (UN)	1	R\$ 9.477,15	-	-	-	-	R\$ 9.477,15	R\$ 9.477,15
36	TAPETE DECORATIVO, COLEÇÃO SHARM (REFERÊNCIA RUGME), OU EQUIVALENTE, DE IGUAL OU SUPERIOR QUALIDADE (UN)	1	-	R\$ 2.379,15	R\$ 3.468,89	R\$ 2.389,76	-	R\$ 2.745,93	R\$ 2.745,93
37	TAPETE DECORATIVO REDONDO PARA RECEPÇÃO/LOUNGE, MODELO IBIZA SEVENA OU EQUIVALENTE, DE IGUAL OU SUPERIOR QUALIDADE (UN)	1	-	R\$ 2.834,98	R\$ 2.585,00	R\$ 2.599,00	-	R\$ 2.672,99	R\$ 2.672,99
VALOR TOTAL ESTIMADO DO GRUPO III									R\$ 51.204,85
VALOR TOTAL ESTIMADO DO PROCEDIMENTO LICITATÓRIO									R\$ 263.837,25
As pesquisas de preços dos Itens da planilha acima constam nos autos do processo.									

10.2.1 Os Preços médios unitários estimados dos Itens: 23, 24, 25, 26, 27, 28, 30,31, 32, 33, 34 e 35, foram obtidos pelo setor demandante, mediante pesquisa de preços públicos do Painel de Preços do TCE-PI, calculados com base na média aritmética dos preços do item, selecionados pelo usuário no referido painel.

10.3 Para a obtenção de parâmetros de mercado confiáveis e aderentes à realidade das contratações públicas, foram utilizadas, de forma combinada, as seguintes fontes de consulta:

- Contratações similares divulgadas no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), compreendendo licitações, atas de registro de preços e contratos celebrados por órgãos e entidades da Administração Pública; e
- Painel de Preços do Tribunal de Contas do Estado do Piauí (TCE-PI), ferramenta que consolida informações de contratações públicas efetivamente realizadas pelos jurisdicionados do Estado do Piauí e submetidas à prestação de contas perante a Corte de Contas.
- Cotações diretamente junto a fornecedores do mercado, utilizadas exclusivamente para os itens em que não foi possível identificar contratações similares nas bases de dados anteriormente mencionadas.
- Pesquisa eletrônica de preços em sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, contendo data e hora do acesso.

11) ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1 Os recursos financeiros para cobertura das despesas decorrentes serão custeados com recursos do Fundo de Modernização do Tribunal de Contas, conforme informação orçamentária a seguir:

Unidade Orçamentária: 020102 Fundo de Modernização do Tribunal de Contas.

Teresina - PI, 12 de agosto de 2026.

Bruno Camargo de Holanda Cavalcanti
Diretor

ANEXO II DO EDITAL

MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

Apresentamos nossa proposta de preços relativa ao Pregão Eletrônico ____/_____, assumindo inteira responsabilidade por quaisquer erros ou omissões que tiverem sido cometidos quando da preparação da mesma.

No valor total proposto, estão englobados todos os tributos, taxas e/ou encargos de quaisquer naturezas devidos aos poderes públicos federais, estaduais ou municipais, comprometendo-nos a saldá-los, por nossa conta, nos prazos e na forma prevista na legislação pertinente, bem como despesas com encargos trabalhistas e sociais, mão de obra, transportes de nosso pessoal e de materiais, todos os custos direta ou indiretamente relacionados com o objeto desta licitação.

Propomos o valor total de R\$ _____ (_____), conforme detalhamento do quadro a seguir:

Grupo I - Cozinha Semi-Industrial

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UND	QTD	MARCA/MODELO	PREÇO UNITÁRIO PROPOSTO	PREÇO TOTAL PROPOSTO
1	Lixeira em aço inox com tampa e pedal	296034	Unid	5			
2	Fogão industrial 6 bocas com forno	451454	Unid	1			
3	Pia aço inox de assepsia com uma cuba 32x36x25cm	441267	Unid	2			
4	Mesa aço inox industrial com espelho e dois paineleiros - 100x70x90cm	441267	Unid	3			
5	Mesa aço inox industrial com espelho e dois paineleiros - 140x70x90cm	465403	Unid	1			
6	Mesa aço inox industrial com espelho e dois paineleiros - 200x70x90cm	469904	Unid	2			
7	Mesa pia aço inox industrial com paineleiro e uma cuba 50x40x25cm - 150x70x90cm	621396	Unid	4			
8	Mesa pia aço inox industrial com duas cubas 50x40x25cm 220x70x90cm	473224	Unid	1			
9	Prateleira aço inox lisa com 5 suportes mãos francesas - 200x40cm	331200	Unid	3			
10	Prateleira aço inox lisa com 4 suportes mãos francesas - 140x40cm	445204	Unid	2			
11	Prateleira aço inox lisa com 3 suportes mãos francesas - 120x40cm	631677	Unid	1			
12	Prateleira aço inox lisa com 3 suportes mãos francesas - 100x40cm	278053	Unid	1			

13	Estante em aço inoxidável com 6 prateleiras lisas – 0,80m (80x50x200cm)	442923	Unid	3			
14	Estante em aço inoxidável com 6 prateleiras lisas - 1m (100x50x200cm)	630637	Unid	1			
15	Estante em aço inoxidável com 6 prateleiras lisas - 1m (140x40x200cm)	632004	Unid	1			
16	Estante em aço inoxidável com 6 prateleiras lisas - 1m (140x50x200cm)	251263	Unid	1			
17	Estante em aço inoxidável com 6 prateleiras lisas - 1m (200x50x200cm)	320564	Unid	1			
18	Coifa industrial de parede em aço inoxidável com filtro inercial	327793	Unid	1			
19	Coifa industrial central em aço inoxidável, modelo ilha, equipada com filtros inerciais desmontáveis.	215388	Unid	1			
20	Chapa profissional para lanches a gás, modelo americano, com 04 queimadores e base com pés	619082	Unid	1			
21	Guarda-volumes metálico em aço com 12 portas para vestiário	631994	Unid	1			
22	Lixeira cilíndrica em aço inox.	326766	Unid	18			
Total Proposto							

Grupo II - Restaurante Institucional

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UND	QTD	MARCA/MODELO	PREÇO UNITÁRIO PROPOSTO	PREÇO TOTAL PROPOSTO
23	Mesas para restaurante – base metálica com tampo em granito redondo ø 80 cm	635079	Unid	3			
24	Mesas para restaurante – base metálica com tampo em granito quadrado 80 x 80 cm	633620	Unid	18			
25	Cadeiras para restaurante – modelo cora (referência marca rivatti), ou equivalente, de igual ou superior qualidade (un).	485267	Unid	78			
Total Proposto							

Grupo III - Estúdio Institucional

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UND	QTD	MARCA/MODELO	PREÇO UNITÁRIO PROPOSTO	PREÇO TOTAL PROPOSTO
26	Cadeiras operacionais estofadas – modelo alice(referência marca rivatti), ou equivalente, de igual ou superior qualidade (un).	350572	Unid	5			

27	Poltronas giratória para recepção/lounge modelo angel(referência marca rivatti), ou equivalente, de igual ou superior qualidade (un).	630177	Unid	2			
28	Mesa de reunião / apoio em mdf – modelo kairos(referência marca rivatti), ou equivalente, de igual ou superior qualidade (un).	603763	Unid	1			
29	Mesa bistrô em mdf e madeira maciça – modelo suécia(referência marca rivatti), ou equivalente, de igual ou superior qualidade (un).	600898	Unid	1			
30	Mesa lateral metálica – modelo nook(referência marca rivatti), ou equivalente, de igual ou superior qualidade (un).	328207	Unid	2			
31	Mesa de centro em polipropileno – modelo solar(referência marca rivatti), ou equivalente, de igual ou superior qualidade (un).	615300	Unid	1			
32	Mesa de apoio em polipropileno – modelo amanhecer(referência marca rivatti), ou equivalente, de igual ou superior qualidade (un).	607921	Unid	1			
33	puff lounge estofado – modelo puff lounge(referência marca rivatti), ou equivalente, de igual ou superior qualidade (un)	618653	Unid	4			
34	Banqueta estofada com base metálica – modelo alice(referência marca rivatti), ou equivalente, de igual ou superior qualidade (un).	257665	Unid	3			
35	Sofá orgânico curvo para recepção/lounge, ou equivalente, de igual ou superior qualidade (un)	632309	Unid	1			
36	Tapete decorativo, coleção sharm (referência rugme), ou equivalente, de igual ou superior qualidade (un)	613820	Unid	1			
37	Tapete decorativo redondo para recepção/lounge, modelo ibiza sevena ou equivalente, de igual ou superior qualidade (un)	445566	Unid	1			
Total Proposto							

Esta proposta é válida por 90 (noventa) dias a contar da data de sua apresentação.

Caso esta proposta não venha a ser aceita para contratação, o Tribunal de Contas do Estado do Piauí fica desobrigado de qualquer responsabilidade para com a nossa Empresa, não nos cabendo direito a qualquer indenização ou reembolso.

Dados Bancários: Banco: Agência: Conta:

Declaramos conhecer e aceitar todas as condições constantes da presente licitação.

Teresina (PI), ____ de _____ de ____.

Assinatura

Nome(s) _____

Função(ões): _____

CPF: _____

Razão Social: _____

CNPJ/MF Nº _____

OBS: Os LICITANTES deverão atentar para os poderes conferidos aos Representantes Legais no estatuto ou contrato social.

Assinatura do Representante da empresa

ANEXO III DO EDITAL

APÊNDICE I – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

1. REQUISITOS

1.1 A contratada deverá observar, no que couber, as seguintes normas:

- a) Política Nacional do Meio Ambiente – Lei nº 6.938/1981;
- b) Política Nacional de Resíduos Sólidos – Lei nº 12.305/2010;
- c) Norma Regulamentadora NR-17 – Ergonomia;
- d) Norma Regulamentadora 24 – Condições Sanitárias e de Conforto nos Locais de Trabalho, quando aplicável;
- e) ABNT NBR 9050 — Acessibilidade a edificações, mobiliário, espaços e equipamentos urbanos;
- f) ABNT NBR 15747 — Equipamentos para cozinhas profissionais industriais;
- g) ABNT NBR 5410 — Instalações elétricas de baixa tensão;
- h) ABNT NBR 14518 — Sistemas de ventilação para cozinhas profissionais.

2 Garantia

2.1 O objeto deverá possuir garantia contra defeitos de fabricação/instalação, mínima de 03 (três) anos, a contar da data do recebimento definitivo, independentemente do prazo de vigência contratual.

2.2 Justifica-se a garantia mínima pelo padrão utilizado pelo TCE/PI, as garantias usuais de empresas renomadas do mercado, conforme consta do Estudo Técnico Preliminar, sendo uma decisão estratégica que protege o investimento público, reduz custos ao longo do ciclo de vida, aumenta a confiabilidade do fornecedor e assegura melhores condições de trabalho.

2.3 Os produtos a serem fornecidos, no que couber, deverão estar garantidos contra quaisquer defeitos de fabricação, de transporte e descarga no local de entrega, devendo o fornecedor substituir, por sua conta, os que forem considerados inadequados às especificações, recusados por defeitos ou apresentarem avarias que comprometam o seu uso regular e adequado.

2.4 Os produtos fornecidos deverão obedecer ao disposto no artigo nº 31 da Lei Federal nº 8.078 de 11/09/1990 (Código de Defesa do Consumidor) que diz: “A oferta e apresentação de produtos ou serviços devem assegurar informações corretas, claras, precisas, ostensivas e em língua portuguesa sobre suas características, qualidades, quantidade, composição, garantia, prazos de validade e origem, entre outros dados, bem como sobre os riscos que apresentam à saúde e segurança dos consumidores”.

2.5 Não haverá quaisquer acréscimos de pagamento pelo CONTRATANTE em virtude de cobertura da garantia do objeto, por parte da CONTRATADA.

3 Subcontratação

3.1 Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório

3.2 Especificação técnica dos materiais:

- a) Os materiais utilizados na fabricação dos equipamentos deverão ser adequados à sua finalidade, ao ambiente de utilização e às exigências sanitárias aplicáveis, observando os seguintes critérios gerais:
- b) Aço inoxidável: Nos equipamentos e superfícies que estejam diretamente relacionados à manipulação de alimentos, higienização ou contato com água, deverá ser utilizado aço inoxidável AISI 304 ou equivalente, devido à sua elevada resistência à corrosão e facilidade de limpeza.

3.2.1 Aplicações típicas incluem:

- a) Pias e cubas de higienização;
- b) Bancadas de preparo;
- c) Mesas de manipulação de alimentos;
- d) Prateleiras e estantes utilizadas em áreas de preparo;

e) Superfícies de contato com alimentos.

3.2.2 O aço inox deverá apresentar:

- a) Superfícies lisas e contínuas;
- b) Acabamento escovado ou polido;
- c) Ausência de porosidade, frestas ou rebarbas;
- d) Soldas contínuas e devidamente acabadas.

3.2.3 Outros materiais metálicos

3.2.3.1 Para equipamentos cuja estrutura não esteja em contato direto com alimentos, poderão ser utilizados outros materiais metálicos compatíveis com uso industrial, tais como:

- a) Aço inoxidável AISI 430;
- b) Aço carbono com pintura eletrostática de alta resistência;
- c) Ferro fundido ou ligas metálicas específicas para componentes térmicos.

3.2.3.2 Esses materiais poderão ser empregados em:

- a) Estruturas de equipamentos térmicos (fogões, chapas, fritadeiras);
- b) Grelhas e queimadores;
- c) Estruturas de apoio;
- d) Armários metálicos e guarda-volumes;
- e) Componentes estruturais não expostos à manipulação de alimentos.

3.2.3.3 Requisitos gerais de fabricação.

3.2.3.4 Independentemente do material utilizado, todos os equipamentos deverão apresentar:

- a) Superfícies íntegras e de fácil higienização;
- b) Cantos arredondados quando aplicável;
- c) Ausência de rebarbas ou imperfeições;
- d) Resistência adequada ao uso profissional contínuo;
- e) Estabilidade estrutural e acabamento compatível com uso institucional.

4 Dos Quantitativos da contratação:

4.1 Os quantitativos da contratação encontram-se detalhados na tabela abaixo.

Grupo: I - Cozinha Semi-Industrial		
Item	Descrição	Quantidade
1	Lixeira em aço inox com tampa e pedal	5
2	Fogão industrial 6 bocas com forno	1
3	Pia aço inox de assepsia com uma cuba 32x36x25cm	2
4	Mesa aço inox industrial com espelho e dois paineleiros - 100x70x90cm	3
5	Mesa aço inox industrial com espelho e dois paineleiros - 140x70x90cm	1
6	Mesa aço inox industrial com espelho e dois paineleiros - 200x70x90cm	2
7	Mesa pia aço inox industrial com paineleiro e uma cuba 50x40x25cm -150x70x90cm	4
8	Mesa pia aço inox industrial com duas cubas 50x40x25cm 220x70x90cm	1
9	Prateleira aço inox lisa com 5 suportes mãos francesas - 200x40cm	3
10	Prateleira aço inox lisa com 4 suportes mãos francesas - 140x40cm	2
11	Prateleira aço inox lisa com 3 suportes mãos francesas - 120x40cm	1
12	Prateleira aço inox lisa com 3 suportes mãos francesas - 100x40cm	1
13	Estante em aço inoxidável com 6 prateleiras lisas – 0,80m (80x50x200cm)	3

14	Estante em aço inoxidável com 6 prateleiras lisas - 1m (100x50x200cm)	1
15	Estante em aço inoxidável com 6 prateleiras lisas - 1m (140x40x200cm)	1
16	Estante em aço inoxidável com 6 prateleiras lisas - 1m (140x50x200cm)	1
17	Estante em aço inoxidável com 6 prateleiras lisas - 1m (200x50x200cm)	1
18	Coifa industrial de parede em aço inoxidável com filtro inercial	1
19	Coifa industrial central em aço inoxidável, modelo ilha, equipada com filtros inerciais desmontáveis.	1
20	Chapa profissional para lanches a gás, modelo americano, com 04 queimadores e base com pés	1
21	Guarda-volumes metálico em aço com 12 portas para vestiário	1
22	Lixeira cilíndrica em aço inox.	18
Grupo II - Restaurante Institucional		
23	Mesas para restaurante – base metálica com tampo em granito redondo ø 80 cm	3
24	Mesas para restaurante – base metálica com tampo em granito quadrado 80 x 80 cm	18
25	Cadeiras para restaurante – modelo cora (referência marca rivatti), ou equivalente, de igual ou superior qualidade (un).	78
Grupo III - Estúdio institucional		
26	Cadeiras operacionais estofadas – modelo alicia(referência marca rivatti), ou equivalente, de igual ou superior qualidade (un).	5
27	Poltronas giratória para recepção/lounge modelo angel(referência marca rivatti), ou equivalente, de igual ou superior qualidade (un).	2
28	Mesa de reunião / apoio em MDF – modelo kairos(referência marca rivatti), ou equivalente, de igual ou superior qualidade (un).	1
29	Mesa bistrô em MDF e madeira maciça – modelo suécia(referência marca rivatti), ou equivalente, de igual ou superior qualidade (un).	1
30	Mesa lateral metálica – modelo nook(referência marca rivatti), ou equivalente, de igual ou superior qualidade (un).	2
31	Mesa de centro em polipropileno – modelo solar(referência marca rivatti), ou equivalente, de igual ou superior qualidade (un).	1

32	Mesa de apoio em polipropileno – modelo amanhecer(referência marca rivatti), ou equivalente, de igual ou superior qualidade (un).	1
33	puff lounge estofado – modelo puff lounge(referência marca rivatti), ou equivalente, de igual ou superior qualidade (un)	4
34	Banqueta estofada com base metálica – modelo alice(referência marca rivatti), ou equivalente, de igual ou superior qualidade (un).	3
35	Sofá orgânico curvo para recepção/lounge, ou equivalente, de igual ou superior qualidade (un)	1
36	Tapete decorativo, coleção sharm (referência rugme), ou equivalente, de igual ou superior qualidade (un)	1
37	Tapete decorativo redondo para recepção/lounge, modelo ibiza sevena ou equivalente, de igual ou superior qualidade (un)	1

5 Especificações da mobília:

5.1 - COZINHA SEMI-INDUSTRIAL

5.1.1 LIXEIRA EM AÇO INOX COM TAMPA E PEDAL

Figura 1 - Modelo de Lixeira 100L



Fonte: Sebem(2026).

5.1.1.1 Fornecimento de lixeira em aço inoxidável com tampa e acionamento por pedal, com capacidade aproximada de 100 litros, adequada para uso em cozinhas profissionais e áreas de manipulação de alimentos, conforme especificações sanitárias aplicáveis.

5.1.1.2 O equipamento deverá permitir acionamento sem contato manual, garantindo condições adequadas de higiene e segurança alimentar.

5.1.1.3 Definição dos materiais necessários (Tipo, Qualidade e Composição)

a) Material: Aço inoxidável AISI 304, resistente à corrosão e adequado para ambientes de preparo de alimentos.

b) Capacidade: Aproximadamente 100 litros.

c) Acionamento: Sistema de pedal metálico reforçado, permitindo abertura da tampa sem contato manual.

d) Tampa: Articulada, com fechamento eficiente para evitar dispersão de odores e contaminações.

e) Estrutura: Corpo cilíndrico ou retangular com cantos arredondados, facilitando higienização.

f) Acabamento: Superfície polida ou escovada, resistente a manchas e de fácil limpeza.

g) Componentes adicionais: Aro interno ou suporte para saco plástico e base com proteção antiderrapante quando aplicável.

5.1.1.4 Normas a Serem Seguidas

a) RDC nº 216/2004 – ANVISA – Regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação;

5.1.1.5 Garantia

a) O equipamento deverá possuir garantia mínima de 36 (trinta e seis) meses contra defeitos de fabricação, contados a partir da data do recebimento definitivo pela Contratante;

5.1.1.6 Critério de Aceitação

- a) Lixeira em aço inox sem deformações, riscos ou pontos de oxidação.
- b) Sistema de pedal funcionando corretamente, permitindo abertura suave da tampa.
- c) Tampa com fechamento adequado e estrutura estável.
- d) Material compatível com uso em cozinha profissional e de fácil higienização.
- e) Equipamento entregue limpo e em perfeito estado de funcionamento.

5.1.1.7 Critério de Rejeição:

- a) Presença de ferrugem, amassados, soldas mal-acabadas ou defeitos estruturais.
- b) Pedal com funcionamento irregular ou tampa que não feche adequadamente.
- c) Material de qualidade inferior ao especificado ou não compatível com uso em área de manipulação de alimentos.
- d) Equipamento em desacordo com as exigências sanitárias ou com as especificações da Fiscalização.

5.1.2 FOGÃO INDUSTRIAL 6 BOCAS COM FORNO.

Figura 2 - Modelo de Fogão 6 bocas com forno.



Fonte: Metalmaq(2026).

5.1.2.1 Fornecimento de Fogão industrial de 6 bocas modelo 30x30 com super forno, marca Metalmaq ou Similar, adequado para uso em cozinhas profissionais e serviços de alimentação, conforme especificações indicadas no projeto.

5.1.2.2 O equipamento deverá possuir estrutura reforçada, alta potência térmica e facilidade de higienização, garantindo eficiência operacional e durabilidade no ambiente de cozinha industrial.

5.1.2.3 Definição dos materiais necessários (Tipo, Qualidade e Composição)

- a) Estrutura: Aço carbono com pintura eletrostática de alta resistência, proporcionando maior durabilidade e proteção contra corrosão.
- b) Quadro superior: Estampado, sem emendas, facilitando a limpeza e conferindo maior resistência estrutural.
- c) Perfil estrutural: 6,5 cm.
- d) Queimadores: Fabricados em ferro fundido de alta resistência térmica.
- e) 03 queimadores duplos com consumo aproximado de 600 g/h cada;
- f) 03 queimadores simples com consumo aproximado de 300 g/h cada.
- g) Grelhas: Ferro fundido com elevado padrão de dureza e resistência ao calor.
- h) Registros: Registros de alta qualidade para controle individual das chamas.
- i) Bandejas coletoras: Sistema de bandejas removíveis para coleta de gordura e resíduos, facilitando a limpeza.
- j) Forno integrado
- k) Capacidade: Aproximadamente 135 litros.
- l) Dimensões internas: 89 cm x 58 cm x 27 cm.
- m) Controle de temperatura: Termostato regulável de 0°C a 300°C.
- n) Temperatura de trabalho: Até aproximadamente 280°C.
- o) Consumo do forno: Aproximadamente 800 g/h de GLP.

5.1.2.4 Dimensões aproximadas do equipamento

- a) Comprimento: 111,5 cm
- b) Profundidade: 85,9 cm
- c) Altura: 81,5 cm

5.1.2.5 Consumo total estimado de gás (GLP)

- a) Aproximadamente 3.500 g/h.

5.1.2.6 Normas a Serem Seguidas

- a) RDC nº 216/2004 – ANVISA – Regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação;
- b) Normas de segurança e recomendações técnicas do fabricante do equipamento.

5.1.2.7 Garantia

- a) O equipamento deverá possuir garantia mínima de 36 (trinta e seis) meses contra defeitos de fabricação, contados a partir da data do recebimento definitivo pela Contratante;

5.1.2.8 Critério de Aceitação:

- a) Equipamento entregue sem deformações, riscos ou defeitos de fabricação.
- b) Funcionamento correto de todos os queimadores e do forno.
- c) Registros operando de forma segura e eficiente.
- d) Instalação adequada ao ponto de gás previsto em projeto.
- e) Equipamento limpo e em perfeito estado de funcionamento.

5.1.2.9 Critério de Rejeição:

- a) Presença de defeitos estruturais, corrosão ou danos no equipamento.
- b) Queimadores com funcionamento irregular ou baixa eficiência térmica.
- c) Falhas no sistema de controle de temperatura do forno.

5.1.3 PIA AÇO INOX DE ASSEPSIA COM UMA CUBA 32X36X25CM.

Figura 3 - Modelo de Pia Aço Inox de Assepsia com Uma Cuba.



Fonte: Brascool(2026).

5.1.3.1 Fornecimento de pia de assepsia em aço inoxidável com uma cuba, destinada à higienização das mãos em ambientes de manipulação de alimentos, conforme especificações indicadas em projeto arquitetônico e sanitário.

5.1.3.2 O equipamento deverá ser adequado para uso em cozinhas profissionais e áreas de preparo de alimentos, atendendo às exigências de higiene e segurança sanitária.

5.1.3.3 Definição dos materiais necessários (Tipo, Qualidade e Composição)

- a) Material: Aço inoxidável AISI 304, resistente à corrosão e apropriado para ambientes de manipulação de alimentos.

5.1.3.4 Dimensões do conjunto:

- a) Comprimento: 40 cm;
- b) Largura: 46 cm;
- c) Altura total: 25 cm;
- d) Espelho / frontão: 5 cm de altura.

5.1.3.5 Cuba:

- a) Comprimento: 32 cm
- b) Largura superior: 36 cm
- c) Largura inferior: 25 cm
- d) Profundidade: 25 cm

5.1.3.6 Estrutura e acabamento:

- a) Corpo e espelho fabricados em chapa de aço inox com acabamento escovado ou polido;
- b) Cantos arredondados para facilitar higienização;
- c) Superfície lisa, sem rebarbas ou imperfeições;
- d) Bordas reforçadas garantindo rigidez estrutural;
- e) Válvula de escoamento e ligação ao sistema de esgoto existente.

5.1.3.7 Normas a Serem Seguidas

a) RDC nº 216/2004 – ANVISA – Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

5.1.3.8 Garantia

a) O equipamento deverá possuir garantia mínima de 36 (trinta e seis) meses contra defeitos de fabricação, contados a partir da data do recebimento definitivo pela Contratante;

5.1.3.9 Critério de Aceitação

- a) Pia instalada nivelada e firmemente fixada;
- b) Superfícies lisas, sem amassados, riscos ou pontos de corrosão;
- c) Funcionamento adequado da torneira e do sistema de drenagem;
- d) Instalação conforme projeto e normas sanitárias.

5.1.3.10 Critério de Rejeição.

- a) Presença de deformações, falhas de solda ou acabamento inadequado;
- b) Instalação desalinhada ou instável;
- c) Vazamentos ou falhas no escoamento;
- d) Não conformidade com as especificações do projeto ou exigências da Fiscalização.

5.1.4 MESA AÇO INOX INDUSTRIAL COM ESPELHO E DOIS PANELEIROS – 100X70X90CM.

Figura 4 - Modelo de mesa com espelho e dois paneleiros.



Fonte: Brascocool(2026).

5.1.4.1 Fornecimento de mesa industrial em aço inoxidável com espelho (frontão) posterior e dois níveis de prateleiras inferiores tipo paneleiro, destinada ao apoio, preparo e organização de utensílios em cozinhas profissionais e áreas de manipulação de alimentos.

5.1.4.2 O equipamento deverá apresentar elevada resistência mecânica, facilidade de higienização e durabilidade, sendo adequado para uso contínuo em cozinhas industriais, restaurantes ou áreas de preparo de alimentos.

5.1.4.3 Definição dos materiais necessários (Tipo, Qualidade e Composição)

a) Material: Estrutura fabricada em aço inoxidável AISI 304 ou equivalente, resistente à corrosão e apropriado para ambientes de manipulação de alimentos.

5.1.4.4 Dimensões aproximadas do equipamento:

- a) Comprimento: 100 cm
- b) Profundidade: 70 cm
- c) Altura: 90 cm

5.1.4.5 Tampo:

- a) Tampo superior em chapa de aço inox com acabamento escovado;
- b) Superfície lisa, contínua e sem rebarbas, facilitando a higienização;
- c) Bordas dobradas e reforçadas para maior rigidez estrutural.

5.1.4.6 Espelho (Frontão):

a) Espelho posterior em aço inox integrado ao tampo, destinado a proteger a parede contra respingos e facilitar a limpeza do ambiente.

5.1.4.7 Estrutura:

- a) Pés tubulares em aço inox com elevada resistência mecânica;
- b) Sapatas niveladoras ou ponteiras em material resistente para ajuste ao piso.

5.1.4.8 Paneleiros (prateleiras inferiores):

- a) 02 prateleiras inferiores em aço inox, destinadas ao armazenamento de utensílios, panelas e equipamentos de cozinha;
- b) Estrutura reforçada garantindo capacidade de carga adequada ao uso profissional.

5.1.4.9 Normas a Serem Seguidas

a) RDC nº 216/2004 – ANVISA – Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

5.1.4.10 Garantia

a) O equipamento deverá possuir garantia mínima de 36 (trinta e seis) meses contra defeitos de fabricação, contados a partir da data do recebimento definitivo pela Contratante;

5.1.4.11 Critério de Aceitação

- a) Mesa entregue sem deformações, riscos ou pontos de corrosão;
- b) Estrutura firme, nivelada e estável;
- c) Prateleiras inferiores devidamente fixadas e alinhadas;
- d) Acabamento adequado, sem rebarbas ou soldas aparentes;
- e) Equipamento compatível com uso em cozinha profissional.

5.1.4.12 Critério de Rejeição:

- a) Presença de amassados, falhas de solda ou acabamento inadequado;
- b) Estrutura instável ou desalinhada;
- c) Prateleiras com fixação inadequada ou deformações;
- d) Material de qualidade inferior ao especificado ou incompatível com uso em área de manipulação de alimentos.

5.1.5 MESA AÇO INOX INDUSTRIAL COM ESPELHO E DOIS PANELEIROS - 140X70X90CM



Fonte: Brascool(2026).

5.1.5.1 Fornecimento de mesa industrial em aço inoxidável com espelho (frontão) posterior e dois níveis de prateleiras inferiores tipo paineliro, destinada ao apoio, preparo e organização de utensílios em cozinhas profissionais e áreas de manipulação de alimentos.

5.1.5.2 O equipamento deverá apresentar elevada resistência mecânica, facilidade de higienização e durabilidade, sendo adequado para uso contínuo em cozinhas industriais, restaurantes ou áreas de preparo de alimentos.

5.1.5.3 Definição dos materiais necessários (Tipo, Qualidade e Composição)

a) Material: Estrutura fabricada em aço inoxidável AISI 304 ou equivalente, resistente à corrosão e apropriado para ambientes de manipulação de alimentos.

5.1.5.4 Dimensões aproximadas do equipamento:

- a) Comprimento: 140 cm
- a) Profundidade: 70 cm
- b) Altura: 90 cm

5.1.5.5 Tampo:

- a) Tampo superior em chapa de aço inox com acabamento escovado;
- b) Superfície lisa, contínua e sem rebarbas, facilitando a higienização;
- c) Bordas dobradas e reforçadas para maior rigidez estrutural.

5.1.5.6 Espelho (Frontão):

a) Espelho posterior em aço inox integrado ao tampo, destinado a proteger a parede contra respingos e facilitar a limpeza do ambiente.

5.1.5.7 Estrutura:

- a) Pés tubulares em aço inox com elevada resistência mecânica;
- b) Sapatas niveladoras ou ponteiras em material resistente para ajuste ao piso.

5.1.5.8 Paineliros (prateleiras inferiores):

a) 02 prateleiras inferiores em aço inox, destinadas ao armazenamento de utensílios, panelas e equipamentos de cozinha;

b) Estrutura reforçada garantindo capacidade de carga adequada ao uso profissional.

5.1.5.9 Normas a Serem Seguidas

a) RDC nº 216/2004 – ANVISA – Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

5.1.5.10 Garantia

a) O equipamento deverá possuir garantia mínima de 36 (trinta e seis) meses contra defeitos de fabricação, contados a partir da data do recebimento definitivo pela Contratante;

5.1.5.11 Critério de Aceitação

- a) Mesa entregue sem deformações, riscos ou pontos de corrosão;
- b) Estrutura firme, nivelada e estável;
- c) Prateleiras inferiores devidamente fixadas e alinhadas;
- d) Acabamento adequado, sem rebarbas ou soldas aparentes;
- e) Equipamento compatível com uso em cozinha profissional.

5.1.5.12 Critério de Rejeição:

- a) Presença de amassados, falhas de solda ou acabamento inadequado;
- b) Estrutura instável ou desalinhada;
- c) Prateleiras com fixação inadequada ou deformações;
- d) Material de qualidade inferior ao especificado ou incompatível com uso em área de manipulação de alimentos

5.1.6 MESA AÇO INOX INDUSTRIAL COM ESPELHO E DOIS PANELEIROS – 200X70X90CM.

Figura 6 - Modelo de mesa com espelho e dois paneleiros.



Fonte: Brascool(2026).

5.1.6.1 Dimensões aproximadas do equipamento:

- a) Comprimento: 200 cm
- b) Profundidade: 70 cm
- c) Altura: 90 cm

5.1.6.2 Tampo:

- a) Tampo superior em chapa de aço inox com acabamento escovado;
- b) Superfície lisa, contínua e sem rebarbas, facilitando a higienização;
- c) Bordas dobradas e reforçadas para maior rigidez estrutural.

5.1.6.3 Espelho (Frontão):

a) Espelho posterior em aço inox integrado ao tampo, destinado a proteger a parede contra respingos e facilitar a limpeza do ambiente.

5.1.6.4 Estrutura:

- a) Pés tubulares em aço inox com elevada resistência mecânica;
- b) Sapatas niveladoras ou ponteiras em material resistente para ajuste ao piso.

5.1.6.5 Paneleiros (prateleiras inferiores):

- a) 02 prateleiras inferiores em aço inox, destinadas ao armazenamento de utensílios, panelas e equipamentos de cozinha;
- b) Estrutura reforçada garantindo capacidade de carga adequada ao uso profissional.

5.1.6.6 Normas a Serem Seguidas

a) RDC nº 216/2004 – ANVISA – Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

5.1.6.7 Garantia

a) O equipamento deverá possuir garantia mínima de 36 (trinta e seis) meses contra defeitos de fabricação, contados a partir da data do recebimento definitivo pela Contratante;

5.1.6.8 Critério de Aceitação

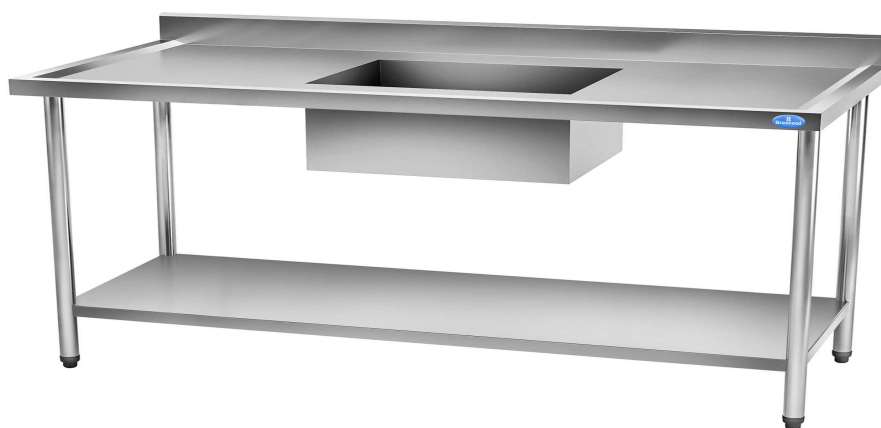
- a) Mesa entregue sem deformações, riscos ou pontos de corrosão;
- b) Estrutura firme, nivelada e estável;
- c) Prateleiras inferiores devidamente fixadas e alinhadas;
- d) Acabamento adequado, sem rebarbas ou soldas aparentes;
- e) Equipamento compatível com uso em cozinha profissional.

5.1.6.9 Critério de Rejeição:

- a) Presença de amassados, falhas de solda ou acabamento inadequado;
- b) Estrutura instável ou desalinhada;
- c) Prateleiras com fixação inadequada ou deformações;
- d) Material de qualidade inferior ao especificado ou incompatível com uso em área de manipulação de alimentos.

5.1.7 MESA PIA AÇO INOX INDUSTRIAL COM PANELEIRO E UMA CUBA 50X40X25CM -150X70X90CM

Figura 7 - Modelo de mesa pia com um painel e uma cuba.



Fonte: Brascool(2026).

5.1.7.1 Fornecimento de mesa pia industrial em aço inoxidável com uma cuba integrada e prateleira inferior tipo painel, destinada às atividades de higienização e apoio em cozinhas profissionais e áreas de manipulação de alimentos.

5.1.7.2 O equipamento deverá possuir estrutura reforçada, superfície lisa e de fácil higienização, garantindo condições adequadas de uso em ambientes que exigem elevado padrão sanitário.

5.1.7.3 Definição dos materiais necessários (Tipo, Qualidade e Composição)

a) Material: Estrutura fabricada em aço inoxidável AISI 304 ou equivalente resistente à corrosão e adequado para ambientes de preparo de alimentos.

5.1.7.4 Dimensões aproximadas do equipamento:

- a) Comprimento: 150 cm
- b) Profundidade: 70 cm
- c) Altura: 90 cm

5.1.7.5 Cuba:

- a) Dimensões: 50 cm x 40 cm x 25 cm (comprimento x largura x profundidade);
- b) Fabricada em aço inox com acabamento sanitário;
- c) Cantos arredondados para facilitar a higienização;
- d) Sistema de drenagem com válvula e conexão ao sistema de esgoto.

5.1.7.6 Tampo:

- a) Chapa superior em aço inox com acabamento escovado;
- b) Superfície lisa, sem emendas aparentes e de fácil limpeza;
- c) Bordas dobradas e reforçadas para maior resistência estrutural.

5.1.7.7 Espelho (Frontão):

a) Espelho posterior em aço inox integrado ao tampo, destinado à proteção da parede contra respingos e à melhoria das condições de higienização.

5.1.7.8 Estrutura:

- a) Pés tubulares em aço inox de alta resistência;
- b) Sapatas niveladoras ou ponteiros resistentes para ajuste ao piso e estabilidade do conjunto.

5.1.7.9 Paineiro (Prateleira inferior):

- a) Prateleira inferior em aço inox destinada ao armazenamento de utensílios, panelas e equipamentos de cozinha;
- b) Estrutura reforçada para suportar cargas compatíveis com o uso em cozinha industrial.

5.1.7.10 Normas a Serem Seguidas

- a) RDC nº 216/2004 – ANVISA – Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

5.1.7.11 Garantia

- a) O equipamento deverá possuir garantia mínima de 36 (trinta e seis) meses contra defeitos de fabricação, contados a partir da data do recebimento definitivo pela Contratante;

5.1.7.12 Critério de Aceitação

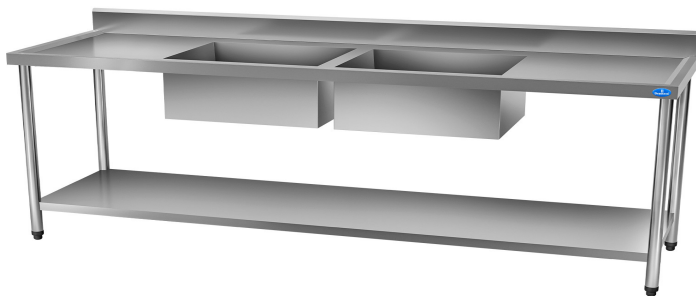
- a) Equipamento instalado nivelado, firme e em perfeito funcionamento;
- b) Superfícies lisas, sem amassados, riscos ou pontos de corrosão;
- c) Cuba com drenagem adequada e sem vazamentos;
- d) Estrutura estável e prateleira inferior devidamente fixada;
- e) Conjunto instalado conforme projeto e normas sanitárias.

5.1.7.13 Critério de Rejeição:

- a) Presença de deformações, falhas de solda ou acabamento inadequado;
- b) Instalação desalinhada ou instável;
- c) Vazamentos no sistema de drenagem;
- d) Material de qualidade inferior ao especificado ou incompatível com uso em área de manipulação de alimentos.

5.1.8 MESA PIA AÇO INOX INDUSTRIAL COM DUAS CUBAS 50X40X25CM 220X70X90CM.

Figura 8 - Modelo de mesa pia e duas cubas



Fonte: Brascool(2026).

5.1.8.1 Fornecimento e instalação de mesa pia industrial em aço inoxidável com duas cubas integradas e prateleira inferior tipo paineiro, destinada às atividades de higienização de utensílios, alimentos e apoio operacional em cozinhas profissionais e áreas de manipulação de alimentos.

5.1.8.2 O equipamento deverá apresentar elevada resistência mecânica, acabamento sanitário e facilidade de limpeza, garantindo condições adequadas de uso em ambientes que exigem alto padrão de higiene.

5.1.8.3 Definição dos materiais necessários (Tipo, Qualidade e Composição)

- a) Material: Estrutura fabricada em aço inoxidável AISI 304 ou equivalente, resistente à corrosão e adequado para ambientes de preparo de alimentos.

5.1.8.4 Dimensões aproximadas do equipamento:

- a) Comprimento: 220 cm
- b) Profundidade: 70 cm
- c) Altura: 90 cm

5.1.8.5 Cubas:

- a) Quantidade: 02 cubas em aço inox;
- b) Dimensões de cada cuba: 50 cm x 40 cm x 25 cm (comprimento x largura x profundidade);
- c) Cantos arredondados para facilitar a higienização;
- d) Sistema de drenagem com válvulas metálicas e ligação ao sistema de esgoto existente.

5.1.8.6 Tampo:

- a) Chapa superior em aço inox com acabamento escovado;
- b) Superfície lisa e contínua, sem rebarbas ou imperfeições;
- c) Bordas dobradas e reforçadas para maior rigidez estrutural.

5.1.8.7 Espelho (Frontão):

- a) Espelho posterior em aço inox integrado ao tampo, destinado à proteção da parede contra respingos e à melhoria das condições de higienização.

5.1.8.8 Estrutura:

- a) Pés tubulares em aço inox de alta resistência;
- b) Travamentos estruturais garantindo estabilidade do conjunto;
- c) Sapatas niveladoras ou ponteiras resistentes para ajuste ao piso.

5.1.8.9 Paneleiro (Prateleira inferior):

- a) Prateleira inferior em aço inox, destinada ao armazenamento de utensílios, panelas e equipamentos de cozinha;
- b) Estrutura reforçada para suportar cargas compatíveis com o uso em cozinha industrial.

5.1.8.10 Normas a Serem Seguidas

- a) RDC nº 216/2004 – ANVISA – Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

5.1.8.11 Garantia

- a) O equipamento deverá possuir garantia mínima de 36 (trinta e seis) meses contra defeitos de fabricação, contados a partir da data do recebimento definitivo pela Contratante;

5.1.8.12 Critério de Aceitação:

- a) Equipamento instalado nivelado, firme e estável;
- b) Superfícies lisas, sem amassados, riscos ou pontos de corrosão;
- c) Cubas com drenagem adequada e sem vazamentos;
- d) Estrutura rígida e prateleira inferior devidamente fixada;
- e) Conjunto instalado conforme projeto e normas sanitárias.

5.1.8.13 Critério de Rejeição:

- a) Presença de deformações, falhas de solda ou acabamento inadequado;
- b) Instalação desalinhada ou instável;
- c) Vazamentos nas conexões hidráulicas;
- d) Material de qualidade inferior ao especificado ou incompatível com uso em área de manipulação de alimentos.

5.1.9 PRATELEIRA AÇO INOX LISA COM 5 SUPORTES MÃOS FRANCESAS - 200X40CM.

Figura 9 - Modelo de prateleira com 5 suportes



Fonte: Brascool(2026).

5.1.9.1 Fornecimento e instalação de prateleira lisa em aço inoxidável, fixada em parede por meio de suportes tipo mãos francesas, destinada ao armazenamento e organização de utensílios, recipientes e insumos em cozinhas profissionais e áreas de manipulação de alimentos.

5.1.9.2 O equipamento deverá apresentar elevada resistência mecânica, acabamento sanitário e facilidade de higienização, sendo adequado para ambientes que exigem alto padrão de limpeza e durabilidade.

5.1.9.3 Definição dos materiais necessários (Tipo, Qualidade e Composição)

a) Material: Prateleira e suportes fabricados em aço inoxidável AISI 304 ou equivalente, resistente à corrosão e adequado para ambientes de preparo de alimentos.

5.1.9.4 Dimensões aproximadas:

- a) Comprimento: 200 cm
- b) Profundidade: 40 cm

5.1.9.5 Estrutura da prateleira:

- a) Chapa lisa em aço inox com acabamento escovado ou polido;
- b) Superfície contínua, sem rebarbas ou imperfeições, facilitando a higienização;
- c) Bordas dobradas e reforçadas para maior rigidez estrutural.

5.1.9.6 Espelho (Frontão):

- a) Espelho posterior em aço inox integrado à prateleira, destinado à proteção da parede contra respingos e à melhoria das condições de limpeza.

5.1.9.7 Suportes:

- a) 05 suportes tipo mãos francesas em aço inox;
- b) Estrutura reforçada para suportar cargas compatíveis com o uso em cozinha industrial;
- c) Fixação por meio de parafusos e buchas adequados ao tipo de parede.

5.1.9.8 Normas a Serem Seguidas

- a) RDC nº 216/2004 – ANVISA – Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

5.1.9.9 Garantia

- a) O equipamento deverá possuir garantia mínima de 36 (trinta e seis) meses contra defeitos de fabricação, contados a partir da data do recebimento definitivo pela Contratante;

5.1.9.10 Critério de Aceitação

- a) Prateleira instalada nivelada, firme e estável;
- b) Superfície lisa, sem deformações, riscos ou pontos de corrosão;
- c) Suportes adequadamente fixados e capazes de suportar cargas usuais de utensílios de cozinha;
- d) Conjunto instalado conforme projeto e normas sanitárias.

5.1.9.11 Critério de Rejeição:

- a) Presença de amassados, falhas de solda ou acabamento inadequado;
- b) Fixação inadequada ou instabilidade da prateleira;
- c) Desalinhamento ou deformações estruturais;
- d) Material de qualidade inferior ao especificado ou incompatível com uso em área de manipulação de alimentos.

5.1.10 PRATELEIRA AÇO INOX LISA COM 4 SUPORTES MÃOS FRANCESAS - 140X40CM.

Figura 10 - Modelo de prateleira com 4 suportes



Fonte: Brascool(2026).

5.1.10.1 Fornecimento e instalação de prateleira lisa em aço inoxidável, fixada em parede por meio de suportes tipo mãos francesas, destinada ao armazenamento e organização de utensílios, recipientes e insumos em cozinhas profissionais e áreas de manipulação de alimentos.

5.1.10.2 O equipamento deverá apresentar elevada resistência mecânica, acabamento sanitário e facilidade de higienização, sendo adequado para ambientes que exigem alto padrão de limpeza e durabilidade. O serviço inclui transporte, fixação na parede conforme posicionamento indicado em projeto, nivelamento da peça e limpeza final após a instalação.

5.1.10.3 Definição dos materiais necessários (Tipo, Qualidade e Composição)

- a) Material: Prateleira e suportes fabricados em aço inoxidável AISI 304 ou equivalente, resistente à corrosão e adequado para ambientes de preparo de alimentos.

5.1.10.4 Dimensões aproximadas:

- a) Comprimento: 140 cm
- b) Profundidade: 40 cm

5.1.10.5 Estrutura da prateleira:

- a) Chapa lisa em aço inox com acabamento escovado ou polido;
- b) Superfície contínua, sem rebarbas ou imperfeições, facilitando a higienização;
- c) Bordas dobradas e reforçadas para maior rigidez estrutural.

5.1.10.6 Espelho (Frontão):

- a) Espelho posterior em aço inox integrado à prateleira, destinado à proteção da parede contra respingos e à melhoria das condições de limpeza.

5.1.10.7 Suportes:

- a) 04 suportes tipo mãos francesas em aço inox;
- b) Estrutura reforçada para suportar cargas compatíveis com o uso em cozinha industrial;
- c) Fixação por meio de parafusos e buchas adequados ao tipo de parede.

5.1.10.8 Normas a Serem Seguida

- a) RDC nº 216/2004 – ANVISA – Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

5.1.10.9 Garantia

- a) O equipamento deverá possuir garantia mínima de 36 (trinta e seis) meses contra defeitos de fabricação, contados a partir da data do recebimento definitivo pela Contratante;

5.1.10.10 Critério de Aceitação

- a) Prateleira instalada nivelada, firme e estável;
- b) Superfície lisa, sem deformações, riscos ou pontos de corrosão;
- c) Suportes adequadamente fixados e capazes de suportar cargas usuais de utensílios de cozinha;
- d) Conjunto instalado conforme projeto e normas sanitárias.

5.1.10.11 Critério de Rejeição:

- a) Presença de amassados, falhas de solda ou acabamento inadequado;
- b) Fixação inadequada ou instabilidade da prateleira;
- c) Desalinhamento ou deformações estruturais;
- d) Material de qualidade inferior ao especificado ou incompatível com uso em área de manipulação de alimentos.

5.1.11 PRATELEIRA AÇO INOX LISA COM 3 SUPORTES MÃOS FRANCESAS - 120X40CM.

Figura 11 - Modelo de prateleira com 3 suportes



Fonte: Brascool(2026).

- 5.1.11.1 Fornecimento e instalação de prateleira lisa em aço inoxidável, fixada em parede por meio de suportes tipo mãos francesas, destinada ao armazenamento e organização de utensílios, recipientes e insumos em cozinhas profissionais e áreas de manipulação de alimentos.

- 5.1.11.2 O equipamento deverá apresentar elevada resistência mecânica, acabamento sanitário e facilidade de higienização, sendo adequado para ambientes que exigem elevado padrão de limpeza e durabilidade. O serviço inclui transporte, fixação na parede conforme posicionamento indicado em projeto, nivelamento da peça e limpeza final após a instalação.

5.1.11.3 Definição dos materiais necessários (Tipo, Qualidade e Composição)

- a) Material: Prateleira e suportes fabricados em aço inoxidável AISI 304 ou equivalente, resistente à corrosão e adequado para ambientes de preparo de alimentos.

5.1.11.4 Dimensões aproximadas:

- a) Comprimento: 120 cm
- b) Profundidade: 40 cm

5.1.11.5 Estrutura da prateleira:

- a) Chapa lisa em aço inox com acabamento escovado ou polido;
- b) Superfície contínua, sem rebarbas ou imperfeições, facilitando a higienização;
- c) Bordas dobradas e reforçadas para maior rigidez estrutural.

5.1.11.6 Espelho (Frontão):

- a) Espelho posterior em aço inox integrado à prateleira, destinado à proteção da parede contra respingos e à melhoria das condições de limpeza.

5.1.11.7 Suportes:

- a) 03 suportes tipo mãos francesas em aço inox;
- b) Estrutura reforçada para suportar cargas compatíveis com o uso em cozinha industrial;
- c) Fixação por meio de parafusos e buchas adequados ao tipo de parede.

5.1.11.8 Normas a Serem Seguidas

- a) RDC nº 216/2004 – ANVISA – Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;
- b) Normas sanitárias aplicáveis a equipamentos de cozinhas industriais;
- c) Recomendações técnicas do fabricante.

5.1.11.9 Garantia

- a) O equipamento deverá possuir garantia mínima de 36 (trinta e seis) meses contra defeitos de fabricação, contados a partir da data do recebimento definitivo pela Contratante;

5.1.11.10 Critério de Aceitação:

- a) Prateleira instalada nivelada, firme e estável;
- b) Superfície lisa, sem deformações, riscos ou pontos de corrosão;
- c) Suportes adequadamente fixados e capazes de suportar cargas usuais de utensílios de cozinha;
- d) Conjunto instalado conforme projeto e normas sanitárias.

5.1.11.12 Critério de Rejeição:

- a) Presença de amassados, falhas de solda ou acabamento inadequado;
- b) Fixação inadequada ou instabilidade da prateleira;
- c) Desalinhamento ou deformações estruturais;
- d) Material de qualidade inferior ao especificado ou incompatível com uso em área de manipulação de alimentos.

5.1.12 PRATELEIRA AÇO INOX LISA COM 3 SUPORTES MÃOS FRANCESAS - 100X40CM.

Figura 12 - Modelo de prateleira com 3 suportes



Fonte: Brascool(2026).

5.1.12.1 Fornecimento e instalação de prateleira lisa em aço inoxidável, fixada em parede por meio de suportes tipo mãos francesas, destinada ao armazenamento e organização de utensílios, recipientes e insumos em cozinhas profissionais e áreas de manipulação de alimentos.

5.1.12.2 O equipamento deverá apresentar elevada resistência mecânica, acabamento sanitário e facilidade de higienização, sendo adequado para ambientes que exigem elevado padrão de limpeza e durabilidade.

5.1.12.3 Definição dos materiais necessários (Tipo, Qualidade e Composição)

- a) Material: Prateleira e suportes fabricados em aço inoxidável AISI 304 ou equivalente, resistente à corrosão e adequado para ambientes de preparo de

alimentos.

5.1.12.4 Dimensões aproximadas:

- a) Comprimento: 100 cm
- b) Profundidade: 40 cm

5.1.12.5 Estrutura da prateleira:

- a) Chapa lisa em aço inox com acabamento escovado ou polido;
- b) Superfície contínua, sem rebarbas ou imperfeições, facilitando a higienização;
- c) Bordas dobradas e reforçadas para maior rigidez estrutural.

5.1.12.6 Espelho (Frontão):

- a) Espelho posterior em aço inox integrado à prateleira, destinado à proteção da parede contra respingos e à melhoria das condições de limpeza.

5.1.12.7 Suportes:

- a) 03 suportes tipo mãos francesas em aço inox;
- b) Estrutura reforçada para suportar cargas compatíveis com o uso em cozinha industrial;
- c) Fixação por meio de parafusos e buchas adequados ao tipo de parede.

5.1.12.8 Normas a Serem Seguidas

- a) RDC nº 216/2004 – ANVISA – Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

5.1.12.9 Garantia

- a) O equipamento deverá possuir garantia mínima de 36 (trinta e seis) meses contra defeitos de fabricação, contados a partir da data do recebimento definitivo pela Contratante;

5.1.12.10 Critério de Aceitação

- a) Prateleira instalada nivelada, firme e estável;
- b) Superfície lisa, sem deformações, riscos ou pontos de corrosão;
- c) Suportes adequadamente fixados e capazes de suportar cargas usuais de utensílios de cozinha;
- d) Conjunto instalado conforme projeto e normas sanitárias.

5.1.12.11 Critério de Rejeição:

- a) Presença de amassados, falhas de solda ou acabamento inadequado;
- b) Fixação inadequada ou instabilidade da prateleira;
- c) Desalinhamento ou deformações estruturais;
- d) Material de qualidade inferior ao especificado ou incompatível com uso em área de manipulação de alimentos.

5.1.13 ESTANTE EM AÇO INOXIDÁVEL COM 6 PRATELEIRAS LISAS – 0,80M (80X50X200CM).

Figura 13 - Modelo de Estante com 6 prateleiras



Fonte: Brascool(2026).

5.1.13.1 Fornecimento e instalação de estante em aço inoxidável com seis prateleiras lisas, destinada ao armazenamento e organização de utensílios, recipientes, insumos e equipamentos leves em cozinhas profissionais e áreas de manipulação de alimentos.

5.1.13.2 O equipamento deverá apresentar elevada resistência mecânica, estabilidade estrutural e acabamento sanitário, permitindo fácil higienização e adequada organização dos materiais utilizados nas atividades da cozinha industrial. O serviço inclui transporte, posicionamento no local indicado em projeto, montagem da estrutura, nivelamento da estante e limpeza final após a instalação.

5.1.13.3 Definição dos materiais necessários (Tipo, Qualidade e Composição)

- a) Material: Estrutura e prateleiras fabricadas em aço inoxidável AISI 304 ou equivalente, resistente à corrosão e apropriado para ambientes de manipulação de alimentos.

5.1.13.4 Dimensões aproximadas do equipamento:

- a) Comprimento: 80 cm
- b) Profundidade: 50 cm
- c) Altura: 200 cm

5.1.13.5 Prateleiras:

- a) 06 prateleiras lisas em aço inox, distribuídas ao longo da estrutura;
- b) Superfície contínua, lisa e sem rebarbas, facilitando a higienização;
- c) Bordas dobradas e reforçadas para maior rigidez estrutural.

5.1.13.6 Estrutura:

- a) Colunas estruturais em perfis de aço inox de elevada resistência;
- b) Travamentos estruturais garantindo estabilidade do conjunto;
- c) Sapatas niveladoras ou ponteiros resistentes para ajuste ao piso e proteção contra umidade.

5.1.13.7 Capacidade de carga:

- a) Estrutura projetada para suportar cargas compatíveis com o armazenamento de utensílios, recipientes e insumos utilizados em cozinhas industriais.

5.1.13.8 Normas a Serem Seguidas

- a) RDC nº 216/2004 – ANVISA – Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

5.1.13.9 Garantia

- a) O equipamento deverá possuir garantia mínima de 36 (trinta e seis) meses contra defeitos de fabricação, contados a partir da data do recebimento definitivo pela Contratante;

5.1.13.10 Critério de Aceitação

- a) Estante instalada nivelada, firme e estável;
- b) Prateleiras alinhadas e devidamente fixadas à estrutura;
- c) Superfícies lisas, sem amassados, riscos ou pontos de corrosão;
- d) Conjunto compatível com o uso em ambientes de manipulação de alimentos.

5.1.13.11 Critério de Rejeição:

- a) Presença de deformações, falhas de solda ou acabamento inadequado;
- b) Estrutura instável ou desalinhada;
- c) Prateleiras mal fixadas ou com deformações;
- d) Material de qualidade inferior ao especificado ou incompatível com uso em cozinha profissional.

5.1.14 ESTANTE EM AÇO INOXIDÁVEL COM 6 PRATELEIRAS LISAS - 1M (100X50X200CM).

Figura 14 - Modelo de Estante com 6 prateleiras



Fonte: Brascool(2026).

5.1.14.1 Fornecimento e instalação de estante em aço inoxidável com seis prateleiras lisas, destinada ao armazenamento e organização de utensílios, recipientes, insumos e equipamentos leves em cozinhas profissionais e áreas de manipulação de alimentos.

5.1.14.2 O equipamento deverá apresentar elevada resistência mecânica, estabilidade estrutural e acabamento sanitário, permitindo fácil higienização e adequada organização dos materiais utilizados nas atividades da cozinha industrial. O serviço inclui transporte, posicionamento no local indicado em projeto, montagem da estrutura, nivelamento da estante e limpeza final após a instalação.

5.1.14.3 Definição dos materiais necessários (Tipo, Qualidade e Composição)

- a) Material: Estrutura e prateleiras fabricadas em aço inoxidável AISI 304 ou equivalente, resistente à corrosão e apropriado para ambientes de manipulação de alimentos.

5.1.14.4 Dimensões aproximadas do equipamento:

- a) Comprimento: 100 cm
- b) Profundidade: 50 cm
- c) Altura: 200 cm

5.1.14.5 Prateleiras:

- a) 06 prateleiras lisas em aço inox, distribuídas ao longo da estrutura;
- b) Superfície contínua, lisa e sem rebarbas, facilitando a higienização;
- c) Bordas dobradas e reforçadas para maior rigidez estrutural.

5.1.14.6 Estrutura:

- a) Colunas estruturais em perfis de aço inox de elevada resistência;
- b) Travamentos estruturais garantindo estabilidade do conjunto;
- c) Sapatas niveladoras ou ponteiros resistentes para ajuste ao piso e proteção contra umidade.

5.1.14.7 Capacidade de carga:

- a) Estrutura projetada para suportar cargas compatíveis com o armazenamento de utensílios, recipientes e insumos utilizados em cozinhas industriais.

5.1.14.8 Normas a Serem Seguidas

- a) RDC nº 216/2004 – ANVISA – Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

5.1.14.9 Garantia

- a) O equipamento deverá possuir garantia mínima de 36 (trinta e seis) meses contra defeitos de fabricação, contados a partir da data do recebimento definitivo pela Contratante;

5.1.14.10 Critério de Aceitação

- a) Estante instalada nivelada, firme e estável;
- b) Prateleiras alinhadas e devidamente fixadas à estrutura;
- c) Superfícies lisas, sem amassados, riscos ou pontos de corrosão;
- d) Conjunto compatível com o uso em ambientes de manipulação de alimentos.

5.1.14.11 Critério de Rejeição:

- a) Presença de deformações, falhas de solda ou acabamento inadequado;
- b) Estrutura instável ou desalinhada;
- c) Prateleiras mal fixadas ou com deformações;
- d) Material de qualidade inferior ao especificado ou incompatível com uso em cozinha profissional.

5.1.15 ESTANTE EM AÇO INOXIDÁVEL COM 6 PRATELEIRAS LISAS - 1M (140X40X200CM).

Figura 15 - Modelo de Estante com 6 prateleiras.



Fonte: Brascool(2026).

5.1.15.1 Fornecimento e instalação de **estante em aço inoxidável com seis prateleiras lisas**, destinada ao armazenamento e organização de utensílios, recipientes, insumos e equipamentos leves em cozinhas profissionais e áreas de manipulação de alimentos.

5.1.15.2 O equipamento deverá apresentar elevada resistência mecânica, estabilidade estrutural e acabamento sanitário, permitindo fácil higienização e adequada organização dos materiais utilizados nas atividades da cozinha industrial. O serviço inclui transporte, posicionamento no local indicado em projeto, montagem da estrutura, nivelamento da estante e limpeza final após a instalação.

5.1.15.3 Definição dos materiais necessários (Tipo, Qualidade e Composição)

- a) Material: Estrutura e prateleiras fabricadas em aço inoxidável AISI 304 ou equivalente, resistente à corrosão e apropriado para ambientes de manipulação de alimentos.

5.1.15.4 Dimensões aproximadas do equipamento:

- a) Comprimento: 140 cm

- b) Profundidade: 40 cm
- c) Altura: 200 cm

5.1.15.5 Prateleiras:

- a) 06 prateleiras lisas em aço inox, distribuídas ao longo da estrutura;
- b) Superfície contínua, lisa e sem rebarbas, facilitando a higienização;
- c) Bordas dobradas e reforçadas para maior rigidez estrutural.

5.1.15.6 Estrutura:

- a) Colunas estruturais em perfis de aço inox de elevada resistência;
- b) Travamentos estruturais garantindo estabilidade do conjunto;
- c) Sapatas niveladoras ou ponteiras resistentes para ajuste ao piso e proteção contra umidade.

5.1.15.7 Capacidade de carga:

- a) Estrutura projetada para suportar cargas compatíveis com o armazenamento de utensílios, recipientes e insumos utilizados em cozinhas industriais.

5.1.15.8 Normas a Serem Seguidas

- a) RDC nº 216/2004 – ANVISA – Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

5.1.15.9 Garantia

- a) O equipamento deverá possuir garantia mínima de 36 (trinta e seis) meses contra defeitos de fabricação, contados a partir da data do recebimento definitivo pela Contratante;

5.1.15.10 Critério de Aceitação

- a) Estante instalada nivelada, firme e estável;
- b) Prateleiras alinhadas e devidamente fixadas à estrutura;
- c) Superfícies lisas, sem amassados, riscos ou pontos de corrosão;
- d) Conjunto compatível com o uso em ambientes de manipulação de alimentos.

5.1.15.11 Critério de Rejeição:

- a) Presença de deformações, falhas de solda ou acabamento inadequado;
- b) Estrutura instável ou desalinhada;
- c) Prateleiras mal fixadas ou com deformações;
- d) Material de qualidade inferior ao especificado ou incompatível com uso em cozinha profissional.

5.1.16 ESTANTE EM AÇO INOXIDÁVEL COM 6 PRATELEIRAS LISAS - 1M (140X50X200CM).

Figura 16 - Modelo de Estante com 6 prateleiras.



Fonte: Brascool(2026).

5.1.16.1 Fornecimento e instalação de **estante em aço inoxidável com seis prateleiras lisas**, destinada ao armazenamento e organização de utensílios, recipientes, insumos e equipamentos leves em cozinhas profissionais e áreas de manipulação de alimentos.

5.1.16.2 O equipamento deverá apresentar elevada resistência mecânica, estabilidade estrutural e acabamento sanitário, permitindo fácil higienização e adequada organização dos materiais utilizados nas atividades da cozinha industrial. O serviço inclui transporte, posicionamento no local indicado em projeto, montagem da estrutura, nivelamento da estante e limpeza final após a instalação.

5.1.16.3 Definição dos materiais necessários (Tipo, Qualidade e Composição)

- a) Material: Estrutura e prateleiras fabricadas em aço inoxidável AISI 304 ou equivalente, resistente à corrosão e apropriado para ambientes de manipulação de alimentos.

5.1.16.4 Dimensões aproximadas do equipamento:

- a) Comprimento: 140 cm
- b) Profundidade: 50 cm

c) Altura: 200 cm

5.1.16.5 Prateleiras:

- a) 06 prateleiras lisas em aço inox, distribuídas ao longo da estrutura;
- b) Superfície contínua, lisa e sem rebarbas, facilitando a higienização;
- c) Bordas dobradas e reforçadas para maior rigidez estrutural.

5.1.16.6 Estrutura:

- a) Colunas estruturais em perfis de aço inox de elevada resistência;
- b) Travamentos estruturais garantindo estabilidade do conjunto;
- c) Sapatas niveladoras ou ponteiras resistentes para ajuste ao piso e proteção contra umidade.

5.1.16.7 Capacidade de carga:

- a) Estrutura projetada para suportar cargas compatíveis com o armazenamento de utensílios, recipientes e insumos utilizados em cozinhas industriais.

5.1.16.8 Normas a Serem Seguidas

- a) RDC nº 216/2004 – ANVISA – Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

5.1.16.9 Garantia

- a) O equipamento deverá possuir garantia mínima de 36 (trinta e seis) meses contra defeitos de fabricação, contados a partir da data do recebimento definitivo pela Contratante;

5.1.16.10 Critério de Aceitação

- a) Estante instalada nivelada, firme e estável;
- b) Prateleiras alinhadas e devidamente fixadas à estrutura;
- c) Superfícies lisas, sem amassados, riscos ou pontos de corrosão;
- d) Conjunto compatível com o uso em ambientes de manipulação de alimentos.

5.1.16.11 Critério de Rejeição:

- a) Presença de deformações, falhas de solda ou acabamento inadequado;
- b) Estrutura instável ou desalinhada;
- c) Prateleiras mal fixadas ou com deformações;
- d) Material de qualidade inferior ao especificado ou incompatível com uso em cozinha profissional.

5.1.17 ESTANTE EM AÇO INOXIDÁVEL COM 6 PRATELEIRAS LISAS - 1M (200X50X200CM).

Figura 17 - Modelo de Estante com 6 prateleiras



Fonte: Brascocool(2026).

5.1.17.1 Fornecimento e instalação de **estante em aço inoxidável com seis prateleiras lisas**, destinada ao armazenamento e organização de utensílios, recipientes, insumos e equipamentos leves em cozinhas profissionais e áreas de manipulação de alimentos.

5.1.17.2 O equipamento deverá apresentar elevada resistência mecânica, estabilidade estrutural e acabamento sanitário, permitindo fácil higienização e adequada organização dos materiais utilizados nas atividades da cozinha industrial. O serviço inclui transporte, posicionamento no local indicado em projeto, montagem da estrutura, nivelamento da estante e limpeza final após a instalação.

5.1.17.3 Definição dos materiais necessários (Tipo, Qualidade e Composição)

- a) Material: Estrutura e prateleiras fabricadas em aço inoxidável AISI 304 ou equivalente, resistente à corrosão e apropriado para ambientes de manipulação de alimentos.

5.1.17.4 Dimensões aproximadas do equipamento:

- a) Comprimento: 200 cm
- b) Profundidade: 50 cm
- c) Altura: 200 cm

5.1.17.5 Prateleiras:

- a) 06 prateleiras lisas em aço inox, distribuídas ao longo da estrutura;
- b) Superfície contínua, lisa e sem rebarbas, facilitando a higienização;
- c) Bordas dobradas e reforçadas para maior rigidez estrutural.

5.1.17.6 Estrutura:

- a) Colunas estruturais em perfis de aço inox de elevada resistência;
- b) Travamentos estruturais garantindo estabilidade do conjunto;
- c) Sapatas niveladoras ou ponteiros resistentes para ajuste ao piso e proteção contra umidade.

5.1.17.7 Capacidade de carga:

- a) Estrutura projetada para suportar cargas compatíveis com o armazenamento de utensílios, recipientes e insumos utilizados em cozinhas industriais.

5.1.17.8 Normas a Serem Seguidas

- a) RDC nº 216/2004 – ANVISA – Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

5.1.17.10 Garantia

- a) O equipamento deverá possuir garantia mínima de 36 (trinta e seis) meses contra defeitos de fabricação, contados a partir da data do recebimento definitivo pela Contratante;

5.1.17.11 Critério de Aceitação

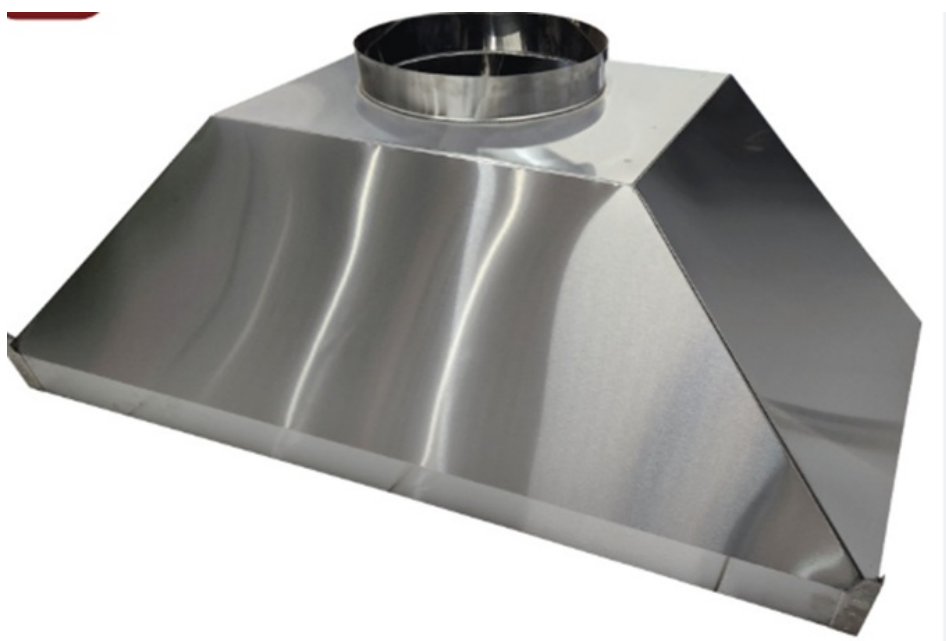
- a) Estante instalada nivelada, firme e estável;
- b) Prateleiras alinhadas e devidamente fixadas à estrutura;
- c) Superfícies lisas, sem amassados, riscos ou pontos de corrosão;
- d) Conjunto compatível com o uso em ambientes de manipulação de alimentos.

5.1.17.12 Critério de Rejeição:

- a) Presença de deformações, falhas de solda ou acabamento inadequado;
- b) Estrutura instável ou desalinhada;
- c) Prateleiras mal fixadas ou com deformações;
- d) Material de qualidade inferior ao especificado ou incompatível com uso em cozinha profissional.

5.1.18 COIFA INDUSTRIAL DE PAREDE EM AÇO INOXIDÁVEL COM FILTRO INERCIAL.

Figura 18 - Modelo de Coifa de Parede.



5.1.18.1 Fornecimento de coifa industrial de parede fabricada em aço inoxidável, equipada com filtros inerciais removíveis, destinada à captação e exaustão de vapores, gases e partículas geradas durante o preparo de alimentos em cozinhas profissionais.

5.1.18.2 O equipamento será instalado fixado à parede, sobre os equipamentos de cocção, conforme posicionamento indicado em projeto, permitindo a captação eficiente dos vapores provenientes das atividades de preparo. A coifa deverá garantir adequada extração de vapores, contribuindo para a manutenção das condições sanitárias e de conforto térmico no ambiente da cozinha.

5.1.18.3 O serviço compreende o transporte do equipamento até o local de instalação, fixação na parede ou estrutura de suporte, instalação dos filtros, conexão ao sistema de exaustão existente, verificação do funcionamento e limpeza final após a instalação.

5.1.18.4 Definição dos materiais necessários (Tipo, Qualidade e Composição)

a) Material: Coifa fabricada em aço inoxidável tipo 430, resistente ao calor e adequado para utilização em cozinhas industriais.

5.1.18.5 Dimensões aproximadas

a) Comprimento: 1,40 m

b) Profundidade: 0,70 m

c) Altura: 0,60 m

5.1.18.6 Estrutura da coifa

a) Corpo da coifa fabricado em chapa de aço inox 430 espessura 0,50 mm (#26);

b) Estrutura dobrada e reforçada garantindo estabilidade e resistência ao uso contínuo;

c) Modelo de parede, projetado para instalação encostada na parede da área de cocção.

d) Filtros

e) Filtro inercial removível, fabricado em aço inox;

f) Sistema desmontável permitindo fácil retirada para limpeza e manutenção periódica;

g) Projetado para retenção de partículas de gordura presentes nos vapores gerados na cocção.

5.1.18.7 Saída de exaustão

a) 01 saída superior para conexão ao sistema de dutos de exaustão;

b) Diâmetro aproximado: 400 mm;

c) Posicionada na parte superior da coifa, permitindo ligação direta ao sistema de ventilação/exaustão.

5.1.18.8 Acabamento

a) Acabamento escovado nas superfícies aparentes;

b) Bordas e cantos devidamente acabados, sem rebarbas ou imperfeições;

c) Superfícies adequadas para higienização em ambientes de manipulação de alimentos.

5.1.18.9 Fixação

a) Fixação na parede por meio de suportes metálicos, chumbadores ou estrutura apropriada, garantindo estabilidade e segurança do conjunto;

b) Instalação realizada de forma nivelada e firmemente ancorada na estrutura da edificação.

5.1.18.10 Normas a Serem Seguidas

a) RDC nº 216/2004 – ANVISA – Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

b) Normas da ABNT aplicáveis a sistemas de ventilação e exaustão mecânica;

c) Normas de segurança e higiene aplicáveis a equipamentos instalados em cozinhas industriais.

5.1.18.11 Garantia

a) O equipamento deverá possuir garantia mínima de 36 (trinta e seis) meses contra defeitos de fabricação, contados a partir da data do recebimento definitivo pela Contratante;

5.1.18.12 Critério de Aceitação

a) Coifa instalada nivelada, firmemente fixada à parede;

b) Filtro inercial corretamente instalado e facilmente removível para higienização;

c) Saída de exaustão compatível com o sistema de dutos existente;

d) Estrutura sem deformações ou falhas de acabamento;

e) Superfícies limpas e adequadas para uso em ambiente de preparo de alimentos.

5.1.18.13 Critério de Rejeição

a) Presença de deformações, riscos profundos, falhas de solda ou acabamento inadequado;

b) Instalação instável ou desalinhada;

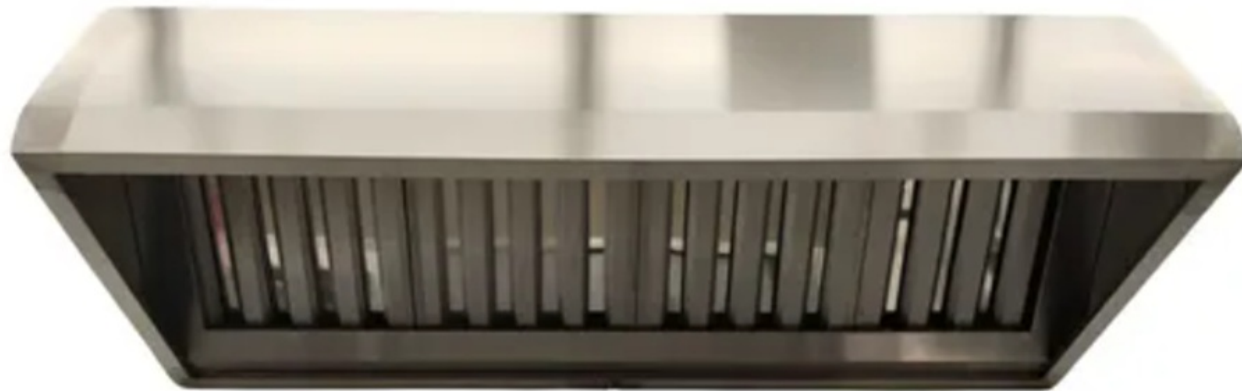
c) Ausência ou mau funcionamento do filtro inercial;

d) Utilização de material com espessura ou qualidade inferior ao especificado;

e) Dimensões incompatíveis com as especificações estabelecidas.

5.1.19 COIFA INDUSTRIAL CENTRAL EM AÇO INOXIDÁVEL, MODELO ILHA, EQUIPADA COM FILTROS INERCIAIS DESMONTÁVEIS

Figura 19 - Modelo de Coifa tipo ilha.



Fonte: Abril Coifas (2026).

5.1.19.1 Fornecimento de **coifa industrial central em aço inoxidável, modelo ilha, equipada com filtros inerciais desmontáveis**, destinada à captação e exaustão de vapores, gases e partículas geradas durante o preparo de alimentos em cozinhas profissionais.

5.1.19.2 O equipamento será instalado **suspenso no teto sobre os equipamentos de cocção**, conforme posicionamento indicado em projeto, permitindo a captação de vapores em todos os lados da área de preparo. A coifa deverá garantir adequada extração de vapores e contribuir para a manutenção das condições sanitárias e de conforto ambiental na cozinha.

5.1.19.3 O serviço inclui transporte, suspensão e fixação da coifa na estrutura superior, instalação dos filtros, conexão ao sistema de exaustão existente, instalação de iluminação interna e limpeza final após a instalação.

5.1.19.4 Definição dos materiais necessários (Tipo, Qualidade e Composição).

a) Material: Coifa fabricada em aço inoxidável tipo 430, com acabamento escovado, resistente ao calor e adequado para uso em cozinhas industriais.

5.1.19.5 Dimensões aproximadas:

a) Comprimento: 2,00 m

b) Profundidade: 1,00 m

c) Altura: 0,60 m

5.1.19.6 Estrutura da coifa:

a) Corpo da coifa fabricado em chapa de aço inox espessura 1,0 mm;

b) Estrutura reforçada garantindo estabilidade e resistência ao uso contínuo;

c) Modelo central tipo ilha, permitindo captação de vapores em todos os lados.

d) Filtros:

e) Filtros inerciais removíveis, fabricados em chapa de aço inox com espessura aproximada de 0,50 mm;

f) Sistema desmontável para facilitar a higienização e manutenção periódica;

g) Projetados para retenção de partículas de gordura presentes nos vapores de cocção.

5.1.19.7 Sistema de coleta de gordura:

a) Calha coletora de gordura integrada à coifa, destinada a captar e conduzir resíduos provenientes dos filtros;

b) Sistema com dreno para escoamento da gordura, facilitando a limpeza e manutenção do equipamento.

5.1.19.8 Saídas de exaustão:

a) 02 saídas superiores para conexão ao sistema de exaustão;

b) Diâmetro aproximado de 0,40 m cada;

c) Posicionadas com eixo a aproximadamente 0,70 m das laterais da coifa.

5.1.19.9 Iluminação:

a) Iluminação interna em LED, protegida por difusor ou visor apropriado para ambientes de cozinha industrial;

b) Sistema protegido contra calor, gordura e umidade, permitindo melhor visibilidade na área de cocção.

5.1.19.10 Acabamento:

a) Acabamento escovado nas superfícies aparentes;

b) Cantos e bordas devidamente acabados, sem rebarbas ou imperfeições.

5.1.19.11 Fixação:

a) Instalação suspensa por meio de suportes metálicos, tirantes ou estrutura apropriada fixada ao teto ou à estrutura da edificação, garantindo estabilidade e segurança do conjunto.

5.1.19.12 Normas a Serem Seguidas

a) RDC nº 216/2004 – ANVISA – Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

b) Normas da ABNT aplicáveis a sistemas de ventilação e exaustão mecânica;

5.1.19.13 Garantia

a) O equipamento deverá possuir garantia mínima de 36 (trinta e seis) meses contra defeitos de fabricação, contados a partir da data do recebimento definitivo pela Contratante;

5.1.19.14 Critério de Aceitação:

- a) Coifa instalada nivelada, firme e devidamente suspensa na estrutura superior;
- b) Filtros inerciais corretamente instalados e removíveis para higienização;
- c) Sistema de coleta de gordura funcional e devidamente acabado;
- d) Iluminação interna em perfeito funcionamento;
- e) Estrutura sem deformações, riscos ou falhas de acabamento;
- f) Conexão adequada ao sistema de exaustão.

5.1.19.15 Critério de Rejeição:

- a) Presença de deformações, falhas de solda ou acabamento inadequado;
- b) Instalação instável ou desalinhada;
- c) Ausência ou mau funcionamento dos filtros, da iluminação ou do sistema coletor de gordura;
- d) Material de qualidade inferior ao especificado ou incompatível com uso em ambientes de preparo de alimentos.

5.1.20 CHAPA PROFISSIONAL PARA LANCHES A GÁS, MODELO AMERICANO, COM 04 QUEIMADORES E BASE COM PÉS.

Figura 20 – Chapa assadeira



Fonte: Venancio (2026).

5.1.20.1 Fornecimento de chapa profissional para preparo de lanches a gás, modelo americano, equipada com 04 queimadores independentes e fornecida com base estrutural com pés, destinada ao preparo de alimentos por cocção direta em superfície aquecida, sendo amplamente utilizada em cozinhas industriais, restaurantes, lanchonetes e estabelecimentos de alimentação coletiva.

5.1.20.2 O equipamento será instalado na área de cocção conforme posicionamento indicado em projeto, permitindo preparo simultâneo de diversos alimentos como carnes, hambúrgueres, ovos, sanduíches e outras preparações que demandem aquecimento uniforme em superfície metálica.

5.1.20.3 A chapa deverá proporcionar distribuição homogênea de calor, controle eficiente da temperatura e operação segura durante o preparo dos alimentos.

5.1.20.4 O serviço compreende o fornecimento completo do equipamento incluindo a estrutura com pés, transporte até o local de instalação, posicionamento, conexão ao sistema de gás, regulagem inicial do equipamento, testes de funcionamento e limpeza final após a instalação.

5.1.20.5 Definição dos materiais necessários (Tipo, Qualidade e Composição)

- a) Material: Equipamento fabricado com estrutura em aço inoxidável escovado, resistente ao calor, à corrosão e adequado para utilização em ambientes de manipulação de alimentos.

5.1.20.6 Dimensões aproximadas

- a) Altura: 0,42 m
- b) Largura: 1,22 m
- c) Profundidade: 0,80 m
- d) Peso aproximado: 95 kg

5.1.20.7 Estrutura do equipamento

- a) Corpo fabricado em aço inoxidável com acabamento escovado;
- b) Estrutura robusta projetada para uso contínuo em cozinhas profissionais;
- c) Superfícies adequadas para higienização em ambientes de preparo de alimentos.

5.1.20.8 Superfície de cocção

- a) Chapa em aço laminado a quente;
- b) Espessura aproximada da chapa: 8 mm;
- c) Superfície projetada para distribuição uniforme do calor durante a cocção.

5.1.20.9 Sistema de aquecimento

- a) Equipamento dotado de 04 queimadores esmaltados, posicionados sob a superfície da chapa;
- b) Controle individual de cada queimador, permitindo ajuste independente da temperatura em diferentes áreas da chapa;
- c) Sistema projetado para aquecimento uniforme.

5.1.20.10 Sistema de acendimento

- a) Acendimento por chama piloto, localizado próximo aos queimadores;
- b) Registro de controle independente, permitindo acionamento seguro do equipamento.

5.1.20.11 Consumo de gás

- a) Consumo por queimador: aproximadamente 0,557 kg/h;
- b) Quantidade de queimadores: 04 unidades;
- c) Consumo por piloto: aproximadamente 0,011 kg/h;
- d) Consumo máximo do equipamento: aproximadamente 2,272 kg/h.

5.1.20.12 Potência térmica

- a) Potência máxima aproximada: 25.901 kcal/h.

5.1.20.13 Base estrutural com pés

- a) Equipamento fornecido com estrutura de apoio metálica com pés, permitindo instalação independente no piso da cozinha;
- b) Estrutura fabricada em aço com acabamento cromado ou inox, garantindo resistência mecânica e durabilidade;
- c) Pés com regulagem de altura, permitindo nivelamento adequado do equipamento;
- d) Base inferior com prateleira de apoio, destinada ao armazenamento de utensílios ou equipamentos auxiliares.

5.1.20.14 Acabamento

- a) Acabamento escovado nas superfícies externas;
- b) Bordas e cantos devidamente acabados, sem rebarbas ou imperfeições;
- c) Estrutura adequada para limpeza e manutenção periódica.

5.1.20.15 Normas a Serem Seguidas

- a) RDC nº 216/2004 – ANVISA – Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

5.1.20.16 Garantia

- a) O equipamento deverá possuir garantia mínima de 36 (trinta e seis) meses contra defeitos de fabricação, contados a partir da data do recebimento definitivo pela Contratante;

5.1.20.17 Critério de Aceitação

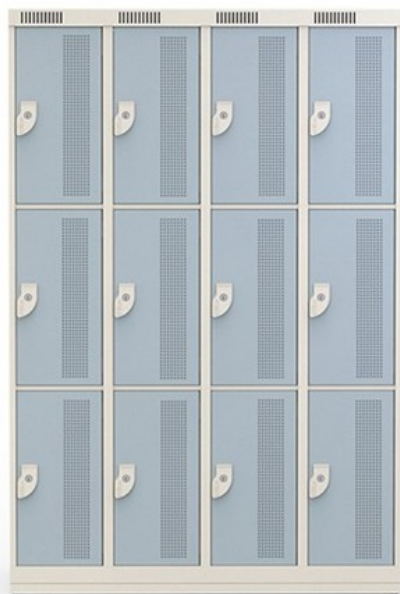
- a) Equipamento fornecido com base estrutural e pés conforme especificado;
- b) Estrutura firme e nivelada, sem deformações;
- c) Sistema de queimadores funcionando corretamente com controle individual de chama;
- d) Sistema de acendimento por chama piloto em perfeito funcionamento;
- e) Superfície da chapa íntegra e sem irregularidades;
- f) Equipamento corretamente conectado ao sistema de gás.

5.1.20.18 Critério de Rejeição

- a) Ausência da estrutura com pés que acompanha o equipamento;
- b) Presença de deformações, falhas estruturais ou acabamento inadequado;
- c) Mau funcionamento dos queimadores ou do sistema de acendimento;
- d) Espessura da chapa inferior à especificada;
- e) Instalação instável ou utilização de materiais incompatíveis com as especificações técnicas.

5.1.21 GUARDA-VOLUMES METÁLICO EM AÇO COM 12 PORTAS PARA VESTIÁRIO.

Figura 21 – Guarda-Volumes com 12 portas



5.1.21.1 Fornecimento de **guarda-volumes metálico com 12 compartimentos individuais**, destinado ao armazenamento seguro de objetos pessoais de usuários em ambientes profissionais, tais como vestiários de cozinhas industriais, áreas de produção, unidades de alimentação coletiva ou estabelecimentos comerciais.

5.1.21.2 O equipamento deverá atender às exigências sanitárias e de organização previstas para ambientes de trabalho, permitindo a guarda individual de pertences, contribuindo para a organização e segurança do ambiente.

5.1.21.3 O serviço compreende o fornecimento do armário metálico completo, transporte até o local de instalação, posicionamento no ambiente indicado em projeto e verificação das condições de estabilidade e funcionamento.

5.1.21.4 O equipamento deverá ser da **marca NILKO ou similar**, atendendo aos requisitos técnicos previstos na **NR-24 – Condições Sanitárias e de Conforto nos Locais de Trabalho**, aplicável a instalações de vestiários e guarda-volumes em ambientes profissionais.

5.1.21.5 Definição dos materiais necessários (Tipo, Qualidade e Composição)

a) Material: Armário fabricado em aço galvanizado de alta resistência, projetado para uso contínuo em ambientes institucionais ou industriais.

5.1.21.6 Dimensões aproximadas

- a) Altura: 1,82 m
- b) Largura: 1,21 m
- c) Profundidade: 0,45 m

5.1.21.7 Estrutura do equipamento

- a) Estrutura fabricada em aço galvanizado com tripla camada de proteção anticorrosiva, garantindo maior durabilidade e resistência à umidade e ao uso contínuo;
- b) Construção robusta adequada para ambientes profissionais e institucionais.

5.1.21.8 Compartimentos

- a) 12 portas individuais, permitindo armazenamento separado de objetos pessoais;
- b) Compartimentos ventilados, adequados para uso em vestiários.

5.1.21.9 Dobradiças

- a) Dobradiças metálicas reforçadas, projetadas para uso frequente;
- b) Sistema com 05 pontos de travamento, proporcionando maior resistência e segurança das portas.

5.1.21.10 Proteção da pintura

a) Equipado com escudo anti-risco patenteado, destinado a proteger a pintura das portas contra desgaste causado por chaves, cadeados ou impactos.

5.1.21.11 Acabamento

- a) Pintura especial antimicrobiana e bactericida com nanotecnologia, adequada para ambientes de uso coletivo;
- b) Acabamento resistente à abrasão e de fácil higienização.

5.1.21.12 Base e apoio

a) Equipamento apoiado em pés reguláveis, permitindo ajuste de altura e nivelamento em pisos irregulares;

- b) Estrutura projetada para manter estabilidade e segurança durante o uso.
- c) Garantia contratual mínima de 36 (trinta e seis) meses contra defeitos de fabricação, deformações estruturais, desbotamento prematuro ou falhas de acabamento.

5.1.21.13 Normas a Serem Seguidas

- a) NR-24 – Condições Sanitárias e de Conforto nos Locais de Trabalho;
- b) Normas da ABNT aplicáveis a mobiliário metálico e equipamentos de uso coletivo;

5.1.21.14 Critério de Aceitação

- a) Equipamento entregue conforme dimensões e especificações técnicas;
- b) Estrutura íntegra, sem deformações ou falhas de acabamento;
- c) Portas funcionando corretamente com abertura e fechamento adequados;
- d) Pintura uniforme e sem danos;
- e) Armário devidamente nivelado por meio dos pés reguláveis.

5.1.21.15 Critério de Rejeição

- a) Presença de deformações, amassados ou falhas de solda;
- b) Portas desalinhadas ou com funcionamento inadequado;
- c) Ausência do sistema de proteção anticorrosiva ou acabamento inferior ao especificado
- d) Estrutura instável ou sem regulagem adequada de nivelamento;
- e) Utilização de material ou acabamento incompatível com as especificações estabelecidas

5.1.22 LIXEIRA CILÍNDRICA EM AÇO INOX

Figura 22 – Lixeira cilíndrica em aço inox.



Fonte: Tramontina (2026).

5.1.22.1 Fornecimento de lixeira cilíndrica em aço inoxidável, com capacidade nominal de 30 litros, destinada ao acondicionamento temporário de resíduos comuns em ambientes internos de uso institucional, administrativo, corporativo ou comercial.

5.1.22.2 O equipamento deverá contribuir para a manutenção das condições de limpeza, organização e higiene dos ambientes, sendo adequado para instalação em áreas de circulação, recepções, salas administrativas, copas, corredores, salas de reunião e demais dependências internas.

5.1.22.3 O serviço compreende o fornecimento da lixeira completa, transporte até o local indicado pela Contratante e entrega em perfeitas condições de uso, livre de defeitos, amassados, deformações ou falhas de acabamento.

5.1.22.4 O equipamento deverá ser da marca Tramontina ou similar, desde que apresente desempenho, qualidade, características construtivas e especificações técnicas equivalentes ou superiores às estabelecidas neste memorial.

5.1.22.5 Definição dos materiais necessários (Tipo, Qualidade e Composição)

- a) Corpo fabricado em aço inoxidável AISI 430;
- b) Espessura mínima da chapa de aço: 0,4 mm;
- c) Material resistente à corrosão e adequado para utilização em ambientes internos de uso coletivo.

5.1.22.6 Dimensões aproximadas

- a) Dimensões compatíveis com a capacidade especificada, admitindo-se variação decorrente do processo de fabricação do fabricante;
- b) Altura aproximada: 60 cm;
- c) Diâmetro externo aproximado: 30 cm.

5.1.22.7 Estrutura do equipamento

- a) Corpo cilíndrico confeccionado em peça única ou com emendas discretas que não comprometam a resistência estrutural;
- b) Estrutura projetada para garantir estabilidade durante o uso;
- c) Bordas superiores acabadas e sem arestas cortantes, proporcionando segurança aos usuários.

5.1.22.8 Características construtivas

- a) Lixeira do tipo aberta, sem tampa;
- b) Não deverá possuir balde plástico interno removível;
- c) Não deverá possuir alças para transporte;
- d) Projeto destinado à deposição direta de resíduos no compartimento interno.

5.1.22.9 Acabamento

- a) Acabamento externo acetinado (escovado);
- b) Superfície uniforme, livre de rebarbas, riscos excessivos, manchas, oxidações ou imperfeições aparentes;
- c) Não é exigido tratamento anti digitais.

5.1.22.10 Resistência e durabilidade

- a) O equipamento deverá apresentar resistência compatível com uso contínuo em ambientes institucionais;
- b) O aço inox deverá manter suas características estéticas e funcionais quando submetido aos procedimentos normais de limpeza e conservação.

5.1.22.11 Garantia

- a) O equipamento deverá possuir garantia mínima de 36 (trinta e seis) meses contra defeitos de fabricação, contados a partir da data do recebimento definitivo pela Contratante;

5.1.22.12 Normas a Serem Seguidas

- a) Normas da ABNT aplicáveis a recipientes para acondicionamento de resíduos e produtos fabricados em aço inoxidável;
- b) Normas de segurança, qualidade e desempenho aplicáveis ao produto.

5.1.22.13 Critério de Aceitação

- a) Equipamento entregue com capacidade e características compatíveis com as especificações técnicas estabelecidas;
- b) Corpo íntegro, sem amassados, perfurações ou deformações;
- c) Acabamento uniforme e em perfeitas condições;
- d) Aço inox com aspecto visual compatível com o acabamento acetinado especificado;
- e) Produto estável e apto para utilização imediata.

5.1.22.14 Critério de Rejeição

- a) Presença de amassados, deformações, perfurações ou falhas estruturais;
- b) Utilização de material diferente do aço inox AISI 430 ou com espessura inferior à especificada;
- c) Acabamento inadequado, com manchas, oxidação, rebarbas ou imperfeições aparentes;
- d) Capacidade inferior à especificada;
- e) Produto entregue com danos decorrentes de transporte, armazenamento ou fabricação.

5.2 - RESTAURANTE INSTITUCIONAL

5.2.1 MESAS PARA RESTAURANTE – BASE METÁLICA COM TAMPO EM GRANITO (UN)

Figura 23 – Modelo de Mesa com base metálica e tampo em granito



Fonte: LINN SHOP (2026).

5.2.1.1 Fornecimento de mesas para área de atendimento do restaurante, compostas por base metálica central em ferro e tampo em granito branco Itaúnas, conforme dimensões e formatos definidos em projeto arquitetônico.

5.2.1.2 As mesas serão destinadas ao uso em ambiente de alimentação coletiva, devendo apresentar elevada resistência mecânica, estabilidade estrutural e facilidade de higienização.

5.2.1.3 Serão fornecidas 21 bases de mesa, sendo instalados 03 tampos redondos com diâmetro de 80 cm e 19 tampos quadrados com dimensão aproximada de 80 x 80 cm, todos em granito branco Itaúnas.

5.2.1.4 Definição dos materiais necessários (Tipo, Qualidade e Composição)(**Base da mesa**):

- a) Material: Estrutura metálica em ferro com pintura eletrostática de alta resistência.
- b) Tipo: Base central com pés estabilizadores para fixação do tampo.
- c) Acabamento: Pintura eletrostática na cor preta ou similar.
- d) Referência: Rivatti ou similar de qualidade equivalente ou superior.
- e) A estrutura deverá garantir estabilidade, nivelamento e resistência adequada ao uso intenso em ambiente de restaurante.

5.2.1.5 Definição dos materiais necessários (Tipo, Qualidade e Composição)(**Tampo da mesa**):

- a) Material: Granito natural Branco Itaúnas;
- b) Formatos: **03 unidades** – tampo redondo Ø 80 cm e **09 unidades** – tampo quadrado 80 x 80 cm;
- c) Espessura: mínima de 2,5 cm;
- d) Acabamento: Superfície polida nas faces aparentes, com bordas boleadas ou levemente arredondadas para segurança dos usuários;
- e) Fixação: Fixação mecânica e/ou adesivo estrutural adequado para rochas ornamentais, garantindo firmeza e estabilidade.

5.2.1.6 Normas a ser seguida

- a) ABNT NBR 15575 – Desempenho de edificações (quando aplicável);
- b) Recomendações técnicas da ABIROCHAS para instalação de rochas ornamentais.

5.2.1.7 Critério de Medição com unidade de medição

- a) A medição será realizada por unidade (un) de mesa fornecida e instalada, compreendendo base metálica, tampo em granito, fixação, transporte, montagem e limpeza final.

5.2.1.8 Garantia

- a) O equipamento deverá possuir garantia mínima de 36 (trinta e seis) meses contra defeitos de fabricação, contados a partir da data do recebimento definitivo pela Contratante;

5.2.1.9 Critério de Aceitação

- a) Mesas perfeitamente niveladas e firmemente fixadas;
- b) Bases metálicas íntegras, sem deformações ou falhas de pintura;
- c) Tapos em granito sem fissuras, manchas ou lascas;
- d) Acabamento das bordas uniforme e seguro;
- e) Instalação conforme projeto arquitetônico.

5.2.1.10 Critério de Rejeição

- a) Instabilidade estrutural da mesa;
- b) Granito com trincas, manchas ou defeitos visíveis;
- c) Desalinhamento ou fixação inadequada do tampo;
- d) Pintura da base com falhas, descascamentos ou oxidação.

5.2.2 CADEIRAS PARA RESTAURANTE – MODELO CORA (REFERÊNCIA MARCA RIVATTI), OU EQUIVALENTE, DE IGUAL OU SUPERIOR QUALIDADE (UN).

Figura 24 – Modelo de Cadeira Cora.



Fonte: Catalogo Rivati (2026).

5.2.2.1 Fornecimento de cadeiras para uso na área de atendimento do restaurante, adequadas para ambientes de alimentação coletiva, devendo apresentar conforto, resistência estrutural e facilidade de limpeza.

5.2.2.2 Serão fornecidas 78 cadeiras, destinadas às mesas e bancadas existentes no ambiente.

5.2.2.3 Definição dos materiais necessários (Tipo, Qualidade e Composição)

a) Modelo: Cadeira Cora, da marca Rivatti, ou similar de qualidade equivalente ou superior.

5.2.2.4 Estrutura e encosto

a) Material: Polipropileno de alta resistência.

b) Cor: Preto.

5.2.2.5 Assento

a) Material: Assento estofado em PU (poliuretano).

b) Cor: Fendi.

5.2.2.6 Características

a) Design ergonômico adequado para uso prolongado;

b) Estrutura resistente para uso intensivo em restaurante;

c) Superfícies lisas que facilitam a higienização.

5.2.2.7 Garantia Mínima

a) Garantia contratual mínima de 36 (trinta e seis) meses contra defeitos de fabricação, deformações estruturais, desbotamento prematuro ou falhas de acabamento.

5.2.2.8 Critério de Aceitação

a) Cadeiras íntegras, sem trincas, deformações ou falhas no acabamento;

b) Assento firme e bem fixado;

c) Estrutura estável e confortável;

d) Conformidade com o modelo especificado.

5.2.2.9 Critério de Rejeição

a) Peças com defeitos estruturais ou estéticos;

b) Assento solto ou com falhas de acabamento;

c) Material diferente do especificado.

5.3 - ESTÚDIO INSTITUCIONAL

5.3.1 CADEIRAS OPERACIONAIS ESTOFADAS – MODELO ALICE (REFERÊNCIA MARCA RIVATTI), OU EQUIVALENTE, DE IGUAL OU SUPERIOR QUALIDADE (UN).

Figura 25 – Modelo de Cadeira Alice.



Fonte: Catalogo Rivatti(2026)

5.3.1.1 Descrição Geral do Objeto

a) Fornecimento de Cadeira para interlocutor/reunião, com assento e encosto estofados revestidos em tecido fendi, ergonomia integrada, base fixa de quatro pés com acabamento em pintura por transferência de calor (simulando padrão madeira natural). O mobiliário deve apresentar alta resistência ao desgaste, facilidade de higienização e propriedades específicas para alta rotatividade.

5.3.1.2 Dimensões Nominais Mínimas

a) Largura: 52 cm

b) Profundidade: 55 cm

c) Altura Total: 77 cm

5.3.1.3 Assento e Encosto (Estofamento)

a) **Estrutura Interna:** Concha/monobloco ou multilaminado de madeira moldada anatomicamente, ou material injetado de alta resistência.

- b) **Estofamento:** Espuma de poliuretano (PU) de alta resistência, com densidade adequada para suportar uso contínuo sem deformação permanente.
- c) **Referência:** Modelo Alice ou similar de qualidade equivalente ou superior.
- d) A estrutura deverá garantir estabilidade, resistência ao uso contínuo e segurança ao usuário, sem deformações, folgas excessivas ou instabilidade.

5.3.1.4 Assento e encosto

- a) **Material:** Assento e encosto estofados em espuma injetada de poliuretano flexível de alta densidade.
- b) **Revestimento:** Tecido sintético, tecido tipo Chenile Linho Premium ou Similiar/Superior, composição 100% poliéster de alta tenacidade, gramatura mínima de 380 g/m², trama fechada, acabamento anti-desfiamento e anti-pilling, alta resistência à abrasão, toque macio, aspecto natural semelhante ao linho e estabilidade dimensional. Indicado para estofados de uso residencial intenso e comercial leve, e de fácil higienização.
- c) **Formato:** Anatômico e ergonômico, proporcionando adequado apoio lombar e conforto ao usuário.
- d) **Espessura:** Espuma com densidade compatível ao uso corporativo contínuo, sem deformação prematura.
- e) **Acabamento:** Costuras uniformes, sem rugas, rasgos, manchas ou imperfeições aparentes.

5.3.1.5 Requisitos de Desempenho e Qualidade, o material do revestimento e a estrutura do produto deverão, obrigatoriamente, atender aos seguintes critérios mínimos de desempenho:

- a) **Resistência à Água/Líquidos:** Superfície do assento e encosto com repelência ou impermeabilidade que impeça a absorção imediata de líquidos, permitindo a limpeza rápida.
- b) **Resistência a Arranhões e Desgaste:** Material com propriedades físicas que mitiguem marcas de atrito, fissuras ou descamação precoce do revestimento.
- c) **Facilidade de Limpeza:** Compatibilidade com higienização por meio de pano úmido e sabão neutro, sem prejuízo às características originais do material.
- d) **Capacidade mínima:** Suportar carga estática mínima de 110 kg.

5.3.1.6 Normas a serem seguidas

- a) ABNT NBR 13962 – Móveis para escritório – Cadeiras – Requisitos e métodos de ensaio;
- b) NR-17 – Ergonomia, do Ministério do Trabalho e Emprego;
- c) ABNT NBR 14006 – Móveis escolares para conjuntos aluno individual (quando aplicável);
- d) Demais normas técnicas da ABNT aplicáveis ao mobiliário corporativo.

5.3.1.7 Critério de Medição com unidade de medição

- a) O fornecedor deverá apresentar, junto à proposta ou na fase de saneamento, declaração de conformidade do fabricante ou relatório de ensaio emitido por laboratório acreditado pelo INMETRO, comprovando que o mobiliário atende às normas de estabilidade, resistência e durabilidade aplicáveis a cadeiras de uso corporativo/coletivo (ex: normas da série **ABNT NBR 13962** ou equivalentes internacionais).
- b) **Garantia Mínima:** O produto deverá contar com garantia contratual mínima de **36 (Trinta e seis) meses** contra defeitos de fabricação, estruturais ou de acabamento.

5.3.1.8 Critério de Aceitação

- a) Cadeiras perfeitamente montadas, niveladas e estáveis;
- b) Estrutura metálica íntegra, sem deformações ou falhas de pintura;
- c) Assento e encosto sem rasgos, manchas, afundamentos ou defeitos aparentes;
- d) Acabamento uniforme e seguro, sem arestas cortantes ou rebarbas;
- e) Produto entregue em conformidade com as especificações do Termo de Referência.

5.3.1.9 Critério de Rejeição

- a) Instabilidade estrutural da cadeira;
- b) Assento ou encosto com deformações, rasgos, manchas ou baixa densidade da espuma;
- c) Pintura com descascamentos, oxidação ou falhas de acabamento;
- d) Produto em desacordo com as especificações técnicas ou normas aplicáveis.

5.3.2 POLTRONAS GIRATÓRIA PARA RECEPÇÃO/LOUNGE MODELO ANGEL(REFERÊNCIA MARCA RIVATTI), OU EQUIVALENTE, DE IGUAL OU SUPERIOR QUALIDADE (UN).

Figura 26 - Modelo de Poltrona Lounge



Fonte: Catalogo Rivati(2026).

5.3.2.1 Descrição Geral do Objeto

- a) Poltrona individual de aproximação/recepção, com assento e encosto integrados e totalmente estofados em tecido jasper terracota, formato ergonômico arredondado com base recuada dotada de sistema giratório com rotação livre de 360°.
- b) O mobiliário deve ser indicado para ambientes de tráfego de média a alta rotatividade (salas de espera, recepções corporativas ou gabinetes), aliando conforto dinâmico e robustez estrutural.

5.3.2.2 Dimensões Nominais Mínimas

- a) Largura Total: 87 cm
- b) Profundidade Total: 80 cm
- c) Altura Total: 73 cm

5.3.2.3 Assento e Encosto (Estofamento e Ergonomia)

- a) **Estrutura Interna:** Estrutura interna em madeira maciça de reflorestamento imune a pragas, ou monobloco estrutural injetado em poliuretano rígido, dotado de percentas elásticas de alta resistência no assento para suporte contínuo de peso.
- b) **Estofamento:** Espuma de poliuretano (PU) expandido, moldada e de alta resistência, com densidade mínima de D-28 para o assento e D-26 para o encosto, garantindo conforto sem deformação precoce (efeito "memória").
- c) **Revestimento:** Tecido de alta gramatura e resistência ao atrito (tipo Bouclé, Chenille ou similar texturizado de padrão corporativo premium, ex: padrão Jaspe), com toque macio e resistência ao desfiamento.
- d) **Cor de Referência:** Terracota / Telha (conforme especificado no projeto de arquitetura ou memorial descritivo do órgão).

5.3.2.4 Base e Sistema Giratório

- a) **Mecanismo:** Sistema giratório com rolamento blindado de alta performance, permitindo rotação suave e contínua de **360° (trezentos e sessenta graus)**, sem ruídos ou travamentos.
- b) **Estrutura da Base:** Base recuada e oculta sob o corpo estofado, fabricada em **chapa ou tubos de aço carbono**, dimensionada de forma a distribuir uniformemente o centro de gravidade da poltrona, garantindo estabilidade estática e impedindo o tombamento em qualquer ângulo de giro.
- c) **Acabamento da Base:** Proteção de superfície por meio de tratamento anticorrosivo (fosfatização) e acabamento em **pintura eletrostática a pó (epóxi/poliéster)** na cor preta, com cura em estufa, garantindo resistência a impactos e produtos de limpeza doméstica.
- d) **Terminais:** Deslizadores plásticos ou sapatas de nylon na face inferior da base metálica para evitar o contacto direto do aço com o piso, prevenindo riscos e facilitando o reposicionamento do móvel.

5.3.2.5 NORMAS A SEREM SEGUIDAS

- a) ABNT NBR 13962 – Móveis para escritório – Cadeiras – Classificação e características físicas e dimensionais, bem como métodos de ensaio;
- b) NR-17 – Ergonomia, do Ministério do Trabalho e Emprego (garantindo as condições de conforto, estabilidade e segurança térmica/acústica);
- c) ABNT NBR 14006 – Móveis escolares – Mesas e cadeiras para estabelecimentos de ensino (manter apenas se o ambiente for uma instituição de ensino/auditório acadêmico);
- d) ABNT NBR 16031 – Mobiliário de assento para espectadores – Cadeiras para uso público e em auditórios (altamente recomendável caso a poltrona Angel seja aplicada em áreas de espera, auditórios ou recepções);
- e) Demais normas técnicas da ABNT aplicáveis ao mobiliário corporativo, ensaios de resistência e durabilidade.

5.3.2.6 Critério de Medição com unidade de medição

- a) A medição será realizada por unidade (un) de poltrona Angel (ou equivalente) devidamente fornecida, entregue e instalada no local definitivo indicado pela Administração. O valor unitário deverá compreender o fornecimento completo do assento, encosto, bases estruturais (fixas ou giratórias), braços (quando aplicável), espumas injetadas, revestimento, ferragens, acessórios de fixação, além de toda a mão de obra para a montagem, regulagem inicial e acabamento final, sem custos adicionais.
- b) **Garantia Mínima:** O produto deverá contar com garantia contratual mínima de **36 (Trinta e seis) meses** contra defeitos de fabricação, estruturais ou de acabamento.

5.3.2.7 Critérios de Aceitação

- a) **Conformidade de Design e Dimensões:** Verificação se o modelo entregue respeita a volumetria arredondada contínua, as dimensões especificadas e o tecido de padrão texturizado solicitado.
- b) **Teste Dinâmico de Rotação:** O mecanismo giratório de cada unidade deve operar perfeitamente a 360° sob carga, de forma concêntrica, silenciosa e sem apresentar folgas laterais no eixo central.
- c) **Homogeneidade do Estofamento:** O assento e o encosto devem apresentar densidade firme e uniforme, sem áreas moles ou deformidades na espuma.
- d) **Alinhamento do Tecido:** O revestimento têxtil deve estar perfeitamente tensionado sobre a estrutura, com costuras perfeitamente retilíneas, firmes e sem rugas excessivas nas zonas de curvatura.

5.3.2.8 Critérios de Rejeição

- a) Ausência de rotação completa 360° ou presença de estalos, atrito metal-metal e ruídos perceptíveis ao girar a poltrona.
- b) Instabilidade estrutural (poltrona que penda para um dos lados ou apresente risco de tombamento quando o utilizador se senta ou gira).
- c) Base fabricada em plástico, madeira ou metal que não seja o aço carbono com pintura a pó exigido.
- d) Tecido desfiado, com furos, rasgos, manchas de sujidade de fábrica/transporte ou costuras abertas.
- e) Falhas na pintura eletrostática da base de aço (pontos descascados, bolhas ou oxidação exposta).
- f) Deformações permanentes na espuma do assento decorrentes do acondicionamento incorreto durante o transporte.

5.3.3 MESA DE REUNIÃO / APOIO EM MDF – MODELO KAIROS(REFERÊNCIA MARCA RIVATTI), OU EQUIVALENTE, DE IGUAL OU SUPERIOR QUALIDADE (UN).5.3.3

Figura 27 - Modelo de Mesa Kairos.



Fonte: Catálogo Rivati(2026).

5.3.3.1 Descrição Geral do Objeto

- a) Fornecimento de mesas para ambientes administrativos, salas de reunião, atendimento ou apoio institucional, confeccionadas em MDF com acabamento melamínico, conforme dimensões e especificações técnicas definidas neste Termo de Referência.
- b) As mesas serão destinadas ao uso corporativo contínuo, devendo apresentar resistência mecânica, estabilidade estrutural, durabilidade e acabamento compatível com ambientes institucionais.
- c) Serão fornecidas mesas com dimensões aproximadas de 180 x 90 x 76 cm, compostas por tampo em MDF e estrutura de sustentação lateral no mesmo material, em quantitativos definidos pela Administração no instrumento convocatório.

5.3.3.2 Estrutura da mesa

- a) **Material:** Estrutura confeccionada em MDF de média densidade ou material equivalente de alta resistência.
- b) **Tipo:** Mesa reta com sustentação lateral em painéis estruturais verticais.
- c) **Acabamento:** Revestimento melamínico de baixa pressão (BP) ou laminado equivalente, com textura amadeirada ou similar.
- d) **Cor:** Natural, amadeirado claro ou similar, conforme padrão definido pela contratante.
- e) **Referência:** Modelo Kairos ou similar de qualidade equivalente ou superior.
- f) A estrutura deverá garantir estabilidade, resistência ao uso contínuo e adequado suporte ao tampo, sem deformações ou instabilidades.

5.3.3.3ampo da mesa

- a) **Material:** MDF de média densidade revestido com laminado melamínico de alta resistência.
- b) **Formato:** Retangular com cantos arredondados ou boleados.
- c) **Dimensões aproximadas:** 180 x 90 cm.
- d) **Espessura:** Mínima de 25 mm.
- e) **Acabamento:** Superfície lisa, uniforme e resistente à abrasão, umidade moderada e produtos de limpeza não abrasivos.
- f) **Bordas:** Bordas revestidas em fita de PVC, ABS ou material equivalente, sem rebarbas ou descolamentos.

5.3.3.4 Sustentação e montagem

- a) **Fixação:** Sistema de fixação mecânica com parafusos, buchas metálicas ou ferragens apropriadas.
- b) **Nivelamento:** A mesa deverá permanecer estável e nivelada após montagem completa.
- c) **Sapatas:** Sapatas niveladoras ou protetores inferiores para contato com o piso.

5.3.3.5 Normas a serem seguidas

- a) ABNT NBR 13966 – Móveis para escritório – Mesas – Classificação e características físicas e dimensionais;
- b) ABNT NBR 14006 – Móveis escolares – Mesas e cadeiras (quando aplicável);
- c) NR-17 – Ergonomia, do Ministério do Trabalho e Emprego;
- d) Demais normas técnicas da ABNT aplicáveis ao mobiliário corporativo.

5.3.3.6 Critério de Medição com unidade de medição

- a) A medição será realizada por unidade (un) de mesa fornecida e instalada, compreendendo tampo, estrutura, ferragens, acessórios de fixação, montagem e acabamento final.
- b) **Garantia Mínima:** O produto deverá contar com garantia contratual mínima de **36 (Trinta e seis) meses** contra defeitos de fabricação, estruturais ou de acabamento.

5.3.3.7 Critério de Aceitação

- a) Mesas perfeitamente montadas, niveladas e estáveis;
- b) Estrutura íntegra, sem deformações, empenamentos ou danos;
- c) Tampo sem riscos, manchas, lascas ou defeitos aparentes;
- d) Acabamento uniforme nas superfícies e bordas;
- e) Fixações firmes e seguras;
- f) Produto entregue em conformidade com as especificações do Termo de Referência.

5.3.3.8 Critério de Rejeição

- a) Instabilidade estrutural da mesa;
- b) Empenamento, trincas ou danos no MDF;
- c) Falhas no revestimento melamínico ou nas bordas;
- d) Fixação inadequada ou folgas excessivas;
- e) Acabamento com riscos, manchas, bolhas ou descolamentos;

f) Produto em desacordo com as especificações técnicas ou normas aplicáveis.

5.3.4 MESA BISTRÔ EM MDF E MADEIRA MACIÇA – MODELO SUÉCIA(REFERÊNCIA MARCA RIVATTI), OU EQUIVALENTE, DE IGUAL OU SUPERIOR QUALIDADE (UN).

Figura 28 - Modelo de Mesa Bistrô Suécia.



Fonte: Catalogo Rivati (2026).

1.

5.3.4.1 Descrição Geral do Objeto

- a) Fornecimento de mesas tipo bistrô para ambientes de alimentação, convivência, recepção ou apoio institucional, confeccionadas em MDF com estrutura em madeira maciça, conforme dimensões e especificações técnicas definidas neste Termo de Referência.
- b) As mesas serão destinadas ao uso contínuo em ambientes internos, devendo apresentar resistência mecânica, estabilidade estrutural, durabilidade e acabamento compatível com ambientes institucionais e de alimentação coletiva.
- c) Serão fornecidas mesas bistrô com dimensões aproximadas de 80 x 80 x 109 cm, compostas por tampo em MDF de 18mm de espessura, e estrutura em madeira maciça de seringueira, ambos na cor nogueira, em quantitativos definidos pela Administração no instrumento convocatório.

5.3.4.2 Estrutura da mesa

- a) Material: Estrutura confeccionada em madeira maciça de seringueira ou material equivalente de alta resistência;
- b) Tipo: Mesa bistrô alta com quatro pés estruturais e travamento inferior horizontal;
- c) Dimensões aproximadas: 80 x 80 x 109 cm;
- d) Acabamento: Madeira lixada, selada e envernizada ou com acabamento equivalente de alta durabilidade;
- e) Cor: Nogueira ou similar, conforme padrão definido pela contratante;
- f) Referência: Modelo Suécia ou similar de qualidade equivalente ou superior;
- g) A estrutura deverá garantir estabilidade, resistência ao uso contínuo e adequado suporte ao tampo, sem deformações, empenamentos ou instabilidades.

5.3.4.3 Tampo da mesa

- a) Material: MDF de média densidade revestido com acabamento melamínico ou laminado equivalente;
- b) Formato: Quadrado com cantos arredondados ou levemente boleados;
- c) Dimensões aproximadas: 80 x 80 cm;
- d) Espessura: Mínima de 18 mm;
- e) Acabamento: Superfície lisa, uniforme e resistente à abrasão, umidade moderada e produtos de limpeza não abrasivos;
- f) Bordas: Bordas acabadas em fita de PVC, ABS ou acabamento compatível com o padrão do mobiliário, sem rebarbas ou descolamentos.

5.3.4.4. Sustentação e montagem

- a) Fixação: Sistema de fixação mecânica com parafusos, buchas metálicas ou ferragens apropriadas;
- b) Travamento: Estrutura inferior com travessas de reforço para aumento da estabilidade;
- c) Nivelamento: A mesa deverá permanecer estável e nivelada após montagem completa;
- d) Sapatas: Sapatas protetoras ou niveladoras para contato com o piso.

5.3.4.5 Normas a serem seguidas

- a) ABNT NBR 13966 – Móveis para escritório – Mesas – Classificação e características físicas e dimensionais;
- b) NR-17 – Ergonomia, do Ministério do Trabalho e Emprego;
- c) Demais normas técnicas da ABNT aplicáveis ao mobiliário corporativo e institucional.

5.3.4.6 Critério de Medição com unidade de medição

- a) A medição será realizada por unidade (un) de mesa fornecida e instalada, compreendendo tampo, estrutura em madeira, ferragens, acessórios de fixação, montagem e acabamento final.

5.3.4.7 Garantia Mínima

- a) Garantia contratual mínima de 36 (trinta e seis) meses contra defeitos de fabricação, estruturais ou de acabamento.

5.3.4.8 Critério de Aceitação

- Mesas perfeitamente montadas, niveladas e estáveis;
- a) Estrutura em madeira íntegra, sem rachaduras, empenamentos ou defeitos aparentes;

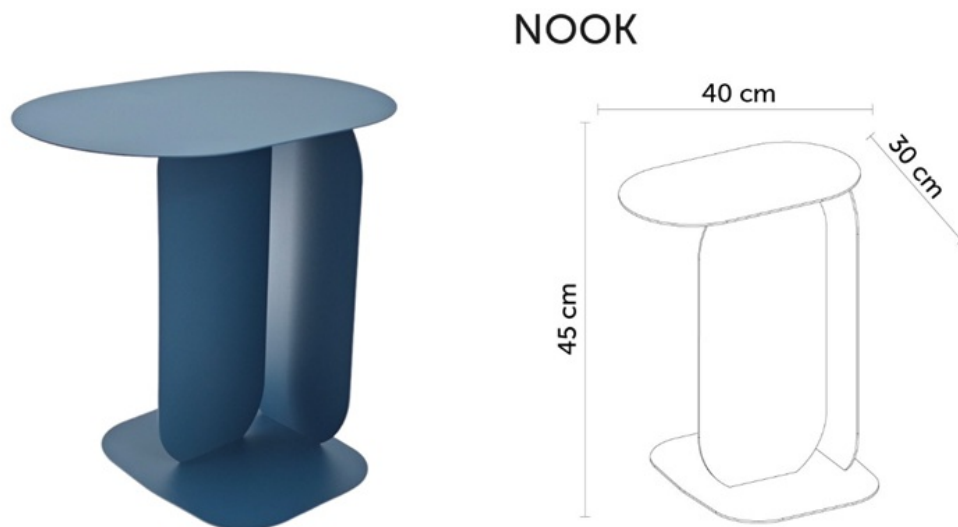
- b) Tampo sem riscos, manchas, lascas ou falhas de acabamento;
- c) Acabamento uniforme na madeira e nas bordas;
- d) Fixações firmes e seguras;
- e) Produto entregue em conformidade com as especificações do Termo de Referência.

5.3.4.9 Critério de Rejeição

- a) Instabilidade estrutural da mesa;
- b) Rachaduras, empenamentos ou deformações na madeira;
- c) Falhas no revestimento do MDF ou nas bordas;
- d) Fixação inadequada ou folgas excessivas;
- e) Acabamento com manchas, riscos, bolhas, descascamentos ou diferenças visíveis de tonalidade;
- f) Produto entregue em desacordo com as especificações técnicas, dimensões ou normas aplicáveis.

5.3.5 MESA LATERAL METÁLICA – MODELO NOOK(REFERÊNCIA MARCA RIVATTI), OU EQUIVALENTE, DE IGUAL OU SUPERIOR QUALIDADE (UN).

Figura 29 - Modelo de Mesa Lateral Nook.



Fonte: Catalogo Rivati (2026).

5.3.5.1 Descrição Geral do Objeto

- a) Fornecimento de mesas laterais metálicas para utilização em ambientes de recepção, convivência, espera, apoio institucional ou áreas colaborativas, confeccionadas integralmente em aço com acabamento em pintura eletrostática, conforme dimensões e especificações técnicas definidas neste Termo de Referência.
- b) As mesas serão destinadas ao uso contínuo em ambientes internos, devendo apresentar resistência mecânica, estabilidade estrutural, durabilidade e acabamento compatível com ambientes corporativos e institucionais.
Serão fornecidas mesas laterais metálicas com dimensões aproximadas de 45 x 30 x 45 cm, compostas por tampo metálico e estrutura monobloco em chapa de aço, em quantitativos definidos pela Administração no instrumento convocatório.

5.3.5.2 Estrutura da mesa

- a) Material: Estrutura confeccionada em chapa de aço carbono ou material metálico equivalente de alta resistência;
- b) Tipo: Mesa lateral metálica com estrutura monobloco e base contínua;
- c) Dimensões aproximadas: 45 x 30 x 45 cm;
- d) Acabamento: Pintura eletrostática a pó de alta resistência contra abrasão, riscos e corrosão;
- e) Cor: Azul noite ou similar, conforme padrão definido pela contratante;
- f) Referência: Modelo Nook ou similar de qualidade equivalente ou superior;
- g) A estrutura deverá garantir estabilidade, resistência ao uso contínuo e adequado suporte ao tampo, sem deformações, folgas ou instabilidades.

5.3.5.3 Tampo da mesa

- a) Material: Chapa metálica de aço carbono ou equivalente;
- b) Formato: Orgânico/ovalado com bordas arredondadas;
- c) Dimensões aproximadas: 45 x 30 cm;
- d) Espessura: Compatível com a resistência estrutural exigida para uso institucional contínuo;
- e) Acabamento: Superfície lisa, uniforme e resistente à abrasão, impactos leves e produtos de limpeza não abrasivos;
- f) Bordas: Bordas arredondadas, sem arestas cortantes, rebarbas ou imperfeições aparentes.

5.3.5.4 Sustentação e montagem

- a) Fixação: Estrutura monobloco soldada ou fixada mecanicamente com ferragens apropriadas;

- b) Estabilidade: A mesa deverá permanecer estável e nivelada após instalação;
- c) Base inferior: Base metálica contínua com apoio uniforme ao piso;
- d) Proteção inferior: Sapatas, feltros ou elementos de proteção para evitar danos ao piso.

5.3.5.5 Normas a serem seguidas

- a) ABNT NBR 13966 – Móveis para escritório – Mesas – Classificação e características físicas e dimensionais;
- b) NR-17 – Ergonomia, do Ministério do Trabalho e Emprego;
- c) Demais normas técnicas da ABNT aplicáveis ao mobiliário metálico corporativo e institucional.

5.3.5.6 Critério de Medição com unidade de medição

- a) A medição será realizada por unidade (un) de mesa fornecida e entregue, compreendendo estrutura metálica, tampo, acabamento, acessórios de proteção inferior e demais componentes necessários ao pleno funcionamento do mobiliário.

5.3.5.7 Garantia Mínima

- a) Garantia contratual mínima de 36 (trinta e seis) meses contra defeitos de fabricação, estruturais, oxidação prematura ou falhas de acabamento.

5.3.5.8 Critério de Aceitação

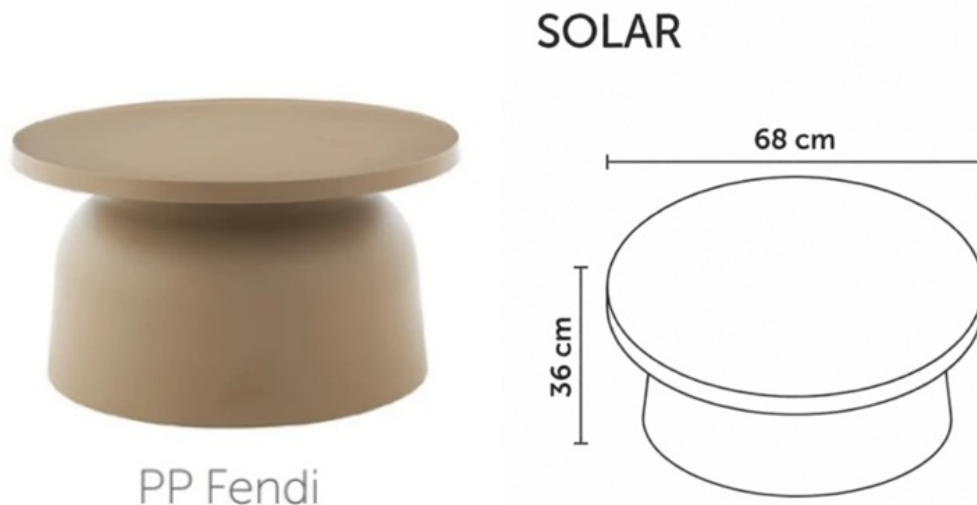
- a) Mesas perfeitamente montadas, niveladas e estáveis;
- b) Estrutura metálica íntegra, sem deformações, amassamentos ou falhas de solda;
- c) Pintura uniforme, sem riscos, bolhas, descascamentos ou sinais de oxidação;
- d) Bordas arredondadas e seguras ao usuário;
- e) Base com proteção inferior adequadamente instalada;
- f) Produto entregue em conformidade com as especificações do Termo de Referência.

5.3.5.9 Critério de Rejeição

- a) Instabilidade estrutural da mesa;
- b) Deformações, empenamentos ou falhas de soldagem;
- c) Pintura com manchas, bolhas, descascamentos ou oxidação;
- d) Arestas cortantes, rebarbas ou acabamento inadequado;
- e) Ausência de proteção inferior para contato com o piso;
- f) Produto entregue em desacordo com as especificações técnicas, dimensões ou normas aplicáveis.

5.3.6 MESA DE CENTRO EM POLIPROPILENO – MODELO SOLAR(REFERÊNCIA MARCA RIVATTI), OU EQUIVALENTE, DE IGUAL OU SUPERIOR QUALIDADE (UN).

Figura 30 - Modelo de Mesa de centro Solar.



Fonte: Catalogo Rivati (2026).

5.3.6.1 Descrição Geral do Objeto

- a) Fornecimento de mesas de centro para utilização em ambientes de convivência, recepção, espera, áreas colaborativas ou apoio institucional, confeccionadas em polipropileno de alta resistência, conforme dimensões e especificações técnicas definidas neste Termo de Referência.
- b) As mesas serão destinadas ao uso contínuo em ambientes internos, devendo apresentar resistência mecânica, estabilidade estrutural, durabilidade, facilidade de higienização e acabamento compatível com ambientes corporativos e institucionais.
- c) Serão fornecidas mesas de centro com dimensões aproximadas de 67 x 67 x 36 cm, compostas integralmente em polipropileno moldado, em quantitativos definidos pela Administração no instrumento convocatório.

5.3.6.2 Estrutura da mesa

- a) Material: Estrutura confeccionada integralmente em polipropileno (PP) de alta resistência ou material equivalente;
- b) Tipo: Mesa de centro monobloco com base cilíndrica e tampo circular;
- c) Dimensões aproximadas: 67 x 67 x 36 cm;
- d) Acabamento: Superfície lisa, uniforme e resistente à abrasão, umidade e produtos de limpeza não abrasivos;
- e) Cor: Fendi ou similar, conforme padrão definido pela contratante;
- f) Referência: Modelo Solar ou similar de qualidade equivalente ou superior;
- g) A estrutura deverá garantir estabilidade, resistência ao uso contínuo e adequado suporte ao tampo, sem deformações, fissuras ou instabilidades.

5.3.6.3 Tampo da mesa

- a) Material: Polipropileno moldado de alta resistência;
- b) Formato: Circular com bordas arredondadas;
- c) Dimensões aproximadas: Diâmetro compatível com as medidas gerais do produto;
- d) Espessura: Compatível com a resistência estrutural exigida para uso institucional contínuo;
- e) Acabamento: Superfície lisa e uniforme, sem rebarbas, bolhas ou imperfeições aparentes;
- f) Bordas: Bordas boleadas ou arredondadas para maior segurança dos usuários.

5.3.6.4 Sustentação e montagem

- a) Estrutura: Corpo monobloco moldado ou composto por encaixes estruturais reforçados;
- b) Estabilidade: A mesa deverá permanecer estável e nivelada durante sua utilização;
- c) Base inferior: Base ampla com apoio uniforme ao piso;
- d) Proteção inferior: Sapatas, feltros ou elementos de proteção para evitar danos ao piso;
- e) Montagem: Produto entregue montado ou acompanhado de todos os acessórios necessários para instalação.

5.3.6.5 Normas a serem seguidas

- a) ABNT NBR 13966 – Móveis para escritório – Mesas – Classificação e características físicas e dimensionais;
- b) NR-17 – Ergonomia, do Ministério do Trabalho e Emprego;
- c) Demais normas técnicas da ABNT aplicáveis ao mobiliário corporativo e institucional.

5.3.6.6 Critério de Medição com unidade de medição

- a) A medição será realizada por unidade (un) de mesa fornecida e entregue, compreendendo estrutura, tampo, acabamento, acessórios de proteção inferior e demais componentes necessários ao pleno funcionamento do mobiliário.

5.3.6.7 Garantia Mínima

- a) Garantia contratual mínima de 36 (trinta e seis) meses contra defeitos de fabricação, deformações estruturais ou falhas de acabamento.

5.3.6.8 Critério de Aceitação

- a) Mesas perfeitamente acabadas, niveladas e estáveis;
- b) Estrutura íntegra, sem fissuras, deformações ou falhas aparentes;
- c) Superfície uniforme, sem manchas, riscos, bolhas ou rebarbas;
- d) Bordas arredondadas e seguras ao usuário;
- e) Base com proteção inferior adequadamente instalada;
- f) Produto entregue em conformidade com as especificações do Termo de Referência.

5.3.6.9 Critério de Rejeição

- a) Instabilidade estrutural da mesa;
- b) Fissuras, trincas, deformações ou empenamentos;
- c) Acabamento com manchas, bolhas, riscos ou imperfeições aparentes;
- d) Arestas cortantes, rebarbas ou acabamento inadequado;
- e) Ausência de proteção inferior para contato com o piso;
- f) Produto entregue em desacordo com as especificações técnicas, dimensões ou normas aplicáveis.

5.3.7 MESA DE APOIO EM POLIPROPILENO – MODELO AMANHECER (REFERÊNCIA MARCA RIVATTI), OU EQUIVALENTE, DE IGUAL OU SUPERIOR QUALIDADE (UN).

Figura 31 - Modelo de Mesa de centro Amanhecer.



Fonte: Catalogo Rivati (2026).

5.3.7.1 Descrição Geral do Objeto

- a) Fornecimento de mesas de apoio para utilização em ambientes de convivência, recepção, espera áreas colaborativas ou apoio institucional, confeccionadas em polipropileno de alta resistência, conforme dimensões e especificações técnicas definidas neste Termo de Referência.
- b) As mesas serão destinadas ao uso contínuo em ambientes internos e externos cobertos, devendo apresentar resistência mecânica, estabilidade estrutural, durabilidade, facilidade de higienização e acabamento compatível com ambientes corporativos e institucionais.
- c) Serão fornecidas mesas de apoio com dimensões aproximadas de 47 x 47 x 46 cm, compostas integralmente em polipropileno moldado, em quantitativos definidos pela Administração no instrumento convocatório.

5.3.7.2 Estrutura da mesa

- a) Material: Estrutura confeccionada integralmente em polipropileno (PP) de alta resistência ou material equivalente;
- b) Tipo: Mesa de apoio monobloco com base cônica e tampo circular;
- c) Dimensões aproximadas: 47 x 47 x 46 cm;
- d) Acabamento: Superfície lisa, uniforme e resistente à abrasão, umidade e produtos de limpeza não abrasivos;
- e) Proteção: Produto com proteção UV para maior durabilidade e resistência ao desbotamento;
- f) Cor: Fendi ou similar, conforme padrão definido pela contratante;
- g) Referência: Modelo Amanhecer ou similar de qualidade equivalente ou superior;
- h) A estrutura deverá garantir estabilidade, resistência ao uso contínuo e adequado suporte ao tampo, sem deformações, fissuras ou instabilidades.

5.3.7.3 Tampo da mesa

- a) Material: Polipropileno moldado de alta resistência;
- b) Formato: Circular com bordas arredondadas;
- c) Dimensões aproximadas: Diâmetro compatível com as medidas gerais do produto;
- d) Espessura: Compatível com a resistência estrutural exigida para uso institucional contínuo;
- e) Acabamento: Superfície lisa e uniforme, sem rebarbas, bolhas ou imperfeições aparentes;
- f) Bordas: Bordas boleadas ou arredondadas para maior segurança dos usuários.

5.3.7.4 Sustentação e montagem

- a) Estrutura: Corpo monobloco moldado ou composto por encaixes estruturais reforçados;
- b) Estabilidade: A mesa deverá permanecer estável e nivelada durante sua utilização;
- c) Base inferior: Base ampla com apoio uniforme ao piso;
- d) Proteção inferior: Sapatas, feltros ou elementos de proteção para evitar danos ao piso;
- e) Montagem: Produto entregue montado ou acompanhado de todos os acessórios necessários para instalação.

5.3.7.5 Normas a serem seguidas

- a) ABNT NBR 13966 – Móveis para escritório – Mesas – Classificação e características físicas e dimensionais;
- b) NR-17 – Ergonomia, do Ministério do Trabalho e Emprego;
- c) Demais normas técnicas da ABNT aplicáveis ao mobiliário corporativo e institucional.

5.3.7.6 Critério de Medição com unidade de medição

- a) A medição será realizada por unidade (un) de mesa fornecida e entregue, compreendendo estrutura, tampo, acabamento, acessórios de proteção inferior e demais componentes necessários ao pleno funcionamento do mobiliário.

5.3.7.7 Garantia Mínima

- a) Garantia contratual mínima de 36 (trinta e seis) meses contra defeitos de fabricação, deformações estruturais, desbotamento prematuro ou falhas de acabamento.

5.3.7.8 Critério de Aceitação

- a) Mesas perfeitamente acabadas, niveladas e estáveis;
- b) Estrutura íntegra, sem fissuras, deformações ou falhas aparentes;
- c) Superfície uniforme, sem manchas, riscos, bolhas ou rebarbas;
- d) Bordas arredondadas e seguras ao usuário;
- e) Base com proteção inferior adequadamente instalada;
- f) Produto entregue em conformidade com as especificações do Termo de Referência.

5.3.7.9 Critério de Rejeição

- a) Instabilidade estrutural da mesa;
- b) Fissuras, trincas, deformações ou empenamentos;
- c) Acabamento com manchas, bolhas, riscos ou imperfeições aparentes;
- d) Arestas cortantes, rebarbas ou acabamento inadequado;
- e) Ausência de proteção UV quando especificada;
- f) Ausência de proteção inferior para contato com o piso;
- g) Produto entregue em desacordo com as especificações técnicas, dimensões ou normas aplicáveis.

5.3.8 PUFF LOUNGE ESTOFADO – MODELO PUFF LOUNGE(REFERÊNCIA MARCA RIVATTI), OU EQUIVALENTE, DE IGUAL OU SUPERIOR QUALIDADE (UN)

Figura 32 - Modelo de Puff Lo



Fonte: Catalogo Rivati (2026).

5.3.8.1 Descrição Geral do Objeto

- a) Fornecimento de puff lounge estofado para utilização em ambientes de convivência, recepção, espera, descompressão ou apoio institucional, confeccionado com estrutura resistente, revestimento em tecido sustentável e acabamento de alta durabilidade, conforme dimensões e especificações técnicas definidas neste Termo de Referência.
- b) Os puffs serão destinados ao uso contínuo em ambientes internos, devendo apresentar conforto, resistência mecânica, estabilidade estrutural, facilidade de higienização e acabamento compatível com ambientes corporativos e institucionais.
- c) Serão fornecidos puffs com dimensões aproximadas de 50 x 50 x 35 cm, compostos por estrutura interna resistente, espuma de poliuretano e revestimento em tecido repelente à água, em quantitativos definidos pela Administração no instrumento convocatório.

5.3.8.2 Estrutura do puff

- a) Material: Estrutura interna confeccionada em madeira de reflorestamento, compensado multilaminado, MDF estrutural ou material equivalente de alta resistência;
- b) Tipo: Puff lounge redondo com base fixa e estrutura compacta;
- c) Dimensões aproximadas: 50 x 50 x 35 cm;
- d) Acabamento interno: Estrutura reforçada para suportar uso contínuo em ambientes institucionais;
- e) Referência: Modelo Puff Lounge ou similar de qualidade equivalente ou superior;
- f) A estrutura deverá garantir estabilidade, resistência ao uso contínuo e ausência de deformações ou instabilidade estrutural.

5.3.8.3 Estofamento e revestimento

- a) Material do estofamento: Espuma de poliuretano de alta densidade, resistente à deformação permanente;
- b) Revestimento: Tecido poliéster sustentável, de alta resistência à abrasão; tipo Chenile Linho Premium ou Similiar/Superior, composição 100% poliéster de alta tenacidade, gramatura mínima de 380 g/m², trama fechada, acabamento anti-desfiamento e anti-pilling, toque macio, aspecto natural semelhante ao linho e estabilidade dimensional. Indicado para estofados de uso residencial intenso e comercial leve.
- c) Características do revestimento: Material repelente à água, de fácil higienização e adequado ao uso corporativo contínuo;
- d) Cores: Dois na tonalidade Cinza, dois na tonalidade damasco, ou similares, conforme padrão definido pela contratante;
- e) Acabamento: Costuras uniformes e acabamento sem rugas, rasgos, manchas ou imperfeições aparentes;
- f) Conforto: Assento com densidade adequada para uso corporativo e institucional contínuo;
- g) Alça: Alça lateral em poliuretano, tecido reforçado ou equivalente para movimentação do puff.

5.3.8.4 Sustentação e montagem

- a) Base inferior: Base estável com apoio uniforme ao piso;
- b) Proteção inferior: Sapatas, feltros ou elementos de proteção para evitar danos ao piso;
- c) Montagem: Produto entregue montado e apto para uso imediato;
- d) Estabilidade: O puff deverá permanecer firme e nivelado durante sua utilização.

5.3.8.5 Normas a serem seguidas

- a) ABNT NBR 15164 – Móveis estofados – Sofás – Requisitos e métodos de ensaio;
- b) NR-17 – Ergonomia, do Ministério do Trabalho e Emprego;
- c) Demais normas técnicas da ABNT aplicáveis ao mobiliário estofado corporativo e institucional.

5.3.8.6 Critério de Medição com unidade de medição

- a) A medição será realizada por unidade (un) de puff fornecido e entregue, compreendendo estrutura, espuma, revestimento, acessórios, acabamento e demais componentes necessários ao pleno funcionamento do mobiliário.

5.3.8.7 Garantia Mínima

- a) Garantia contratual mínima de 36 (trinta e seis) meses contra defeitos de fabricação, estruturais, afundamentos prematuros ou falhas de acabamento.

5.3.8.8 Critério de Aceitação

- a) Puffs perfeitamente acabados, nivelados e estáveis;
- b) Estrutura íntegra, sem deformações ou falhas construtivas;
- c) Revestimento sem rasgos, manchas, costuras soltas ou defeitos aparentes;
- d) Espuma sem deformações, afundamentos ou perda excessiva de densidade;
- e) Acabamento uniforme em todas as superfícies;
- f) Produto entregue em conformidade com as especificações do Termo de Referência.

5.3.8.9 Critério de Rejeição

- a) Instabilidade estrutural do puff;
- b) Afundamento excessivo ou deformação da espuma;
- c) Rasgos, manchas, falhas de costura ou defeitos no revestimento;
- d) Acabamento com rugas, desalinhamentos ou imperfeições aparentes;
- e) Ausência de proteção inferior para contato com o piso;
- f) Produto entregue em desacordo com as especificações técnicas, dimensões ou normas aplicáveis.

5.3.9 BANQUETA ESTOFADA COM BASE METÁLICA – MODELO ALICE(REFERÊNCIA MARCA RIVATTI), OU EQUIVALENTE, DE IGUAL OU SUPERIOR QUALIDADE (UN).

Figura 33 - Modelo de Banqueta Alice.



Fonte: Catalogo Rivati (2026)

5.3.9.1 Descrição Geral do Objeto

- a) Fornecimento de banquetas estofadas para utilização em áreas de convivência, alimentação, copa, lounge ou apoio institucional, confeccionadas com estrutura metálica e assento e encosto estofados, conforme dimensões e especificações técnicas definidas neste Termo de Referência.
- b) As banquetas serão destinadas ao uso contínuo em ambientes internos, devendo apresentar resistência mecânica, estabilidade estrutural, conforto ergonômico, durabilidade e acabamento compatível com ambientes corporativos e institucionais.
- c) Serão fornecidas banquetas com dimensões aproximadas de 52 x 55 x 105 cm, compostas por estrutura metálica com acabamento tipo heat transfer e assento e encosto estofados em tecido ou poliuretano, em quantitativos definidos pela Administração no instrumento convocatório.

5.3.9.2 Estrutura da banqueta

- a) Material: Estrutura confeccionada em aço carbono tubular ou material metálico equivalente de alta resistência;
- b) Tipo: Banqueta alta com quatro pés e travamento estrutural inferior para apoio dos pés;
- c) Dimensões aproximadas: 52 x 55 x 105 cm;
- d) Acabamento: Pintura eletrostática com aplicação de adesivo por transferência térmica (heat transfer) com aparência amadeirada ou acabamento equivalente;
- e) Cor: Nogueira, conforme padrão definido pela contratante;
- f) Referência: Modelo Alice ou similar de qualidade equivalente ou superior;
- g) A estrutura deverá garantir estabilidade, resistência ao uso contínuo e segurança ao usuário, sem deformações, folgas ou instabilidades.

5.3.9.3 Assento e encosto

- a) Material: Assento e encosto confeccionados com espuma de poliuretano de alta densidade;
- b) Revestimento: Tecido tipo Chenile Linho Premium ou Similar/Superior, composição 100% poliéster de alta tenacidade, gramatura mínima de 380 g/m², trama fechada, acabamento anti-desfiamento e anti-pilling, alta resistência à abrasão, toque macio, aspecto natural semelhante ao linho e estabilidade dimensional. Indicado para estofados de uso residencial intenso e comercial leve.
- c) Formato: Anatômico e ergonômico, proporcionando conforto e adequado apoio lombar;
- d) Acabamento: Costuras uniformes, sem rugas, rasgos, manchas ou imperfeições aparentes;
- e) Cores: Fendi, conforme padrão definido pela contratante;
- f) Espuma: Densidade compatível com uso institucional contínuo, resistente à deformação permanente.

5.3.9.4 Sustentação e montagem

- a) Fixação: Sistema de fixação mecânica com parafusos, buchas metálicas ou ferragens apropriadas;

- b) Apoio para os pés: Travessa metálica inferior integrada à estrutura;
- c) Estabilidade: A banqueta deverá permanecer estável e nivelada durante sua utilização;
- d) Proteção inferior: Sapatas, ponteiros ou elementos de proteção para evitar danos ao piso;
- e) Montagem: Produto entregue montado ou acompanhado de todos os acessórios necessários para instalação.

5.3.9.5 Normas a serem seguidas

- a) ABNT NBR 13962 – Móveis para escritório – Cadeiras – Requisitos e métodos de ensaio;
- b) NR-17 – Ergonomia, do Ministério do Trabalho e Emprego;
- c) Demais normas técnicas da ABNT aplicáveis ao mobiliário corporativo e institucional.

5.3.9.6 Critério de Medição com unidade de medição

- a) A medição será realizada por unidade (un) de banqueta fornecida e entregue, compreendendo estrutura metálica, assento, encosto, ferragens, acabamento, acessórios de proteção inferior e demais componentes necessários ao pleno funcionamento do mobiliário.

5.3.9.7 Garantia Mínima

- a) Garantia contratual mínima de 36 (trinta e seis) meses contra defeitos de fabricação, falhas estruturais, deformações, desgaste prematuro ou defeitos de acabamento.

5.3.9.8 Critério de Aceitação

- a) Banquetas perfeitamente montadas, niveladas e estáveis;
- b) Estrutura metálica íntegra, sem deformações, amassamentos ou falhas de solda;
- c) Assento e encosto sem rasgos, manchas, afundamentos ou defeitos aparentes;
- d) Acabamento uniforme na estrutura e nos revestimentos;
- e) Fixações firmes e seguras;
- f) Produto entregue em conformidade com as especificações do Termo de Referência.

5.3.9.9 Critério de Rejeição

- a) Instabilidade estrutural da banqueta;
- b) Deformações, desalinhamentos ou falhas de soldagem;
- c) Rasgos, manchas, falhas de costura ou deformações no estofamento;
- d) Pintura, acabamento heat transfer ou revestimento com descascamentos, bolhas ou falhas aparentes;
- e) Ausência de proteção inferior para contato com o piso;
- f) Produto entregue em desacordo com as especificações técnicas, dimensões ou normas aplicáveis.

5.3.10 SOFÁ ORGÂNICO CURVO PARA RECEPÇÃO/LOUNGE, OU EQUIVALENTE, DE IGUAL OU SUPERIOR QUALIDADE (UN)

Figura 34 - Modelo de Sofá Orgânico





Fonte: DFINFRA-TCE-PI (202

5.3.10.1 Descrição Geral do Objeto

5.3.10.2 Sofá orgânico de alto padrão para ambiente de convivência institucional, composto por corpo monolítico de formas curvas contínuas e volumetria escultural. O conjunto deverá possuir assento integrado, encosto parcial envolvente e prolongamento lateral tipo chaise lounge, formando composição fluida e assimétrica, sem arestas vivas aparentes.

5.3.10.3 O mobiliário deverá ser totalmente estofado, com base oculta e acabamento premium, proporcionando elevado conforto ergonômico, robustez estrutural e linguagem contemporânea compatível com ambientes corporativos de representação.

5.3.10.4 Cor de referência: Fendi.

5.3.10.5 Dimensões Nominais Mínimas

- a) Comprimento Total: 260 cm;
- b) Profundidade Máxima: 120 cm;
- c) Profundidade Mínima Útil do Assento: 70 cm;
- d) Altura Total: entre 72 cm e 75 cm;
- e) Altura do Assento Acabado: entre 40 cm e 45 cm.

5.3.10.6 Estrutura Interna

- a) O sofá deverá apresentar configuração orgânica assimétrica, composta por assento contínuo, encosto parcial integrado e extensão tipo chaise lounge incorporada ao conjunto, conforme projeto arquitetônico.
- b) A profundidade útil do assento deverá ser medida a partir da face interna do encosto até a borda frontal do assento, desconsiderando almofadas decorativas eventualmente fornecidas.
- c) As dimensões apresentadas constituem referência para o fornecimento do mobiliário. Serão admitidas variações mínimas de medidas, desde que previamente aprovadas pela Contratante e que não alterem a configuração orgânica do sofá, sua capacidade de utilização, conforto, estabilidade estrutural ou padrão estético especificado
- d) Estrutura interna confeccionada em madeira maciça de reflorestamento devidamente seca em estufa, tratada e imune ao ataque de pragas xilófagas, ou em monobloco estrutural injetado em poliuretano rígido de alta densidade, com resistência mecânica compatível com mobiliário corporativo de uso intensivo.
- e) O sistema estrutural deverá ser dimensionado para suportar cargas estáticas e dinâmicas decorrentes da utilização contínua, sem deformações permanentes, fissuras ou comprometimento da estabilidade do conjunto.
- f) Assento dotado de percintas elásticas de alta resistência, fixadas mecanicamente à estrutura, garantindo adequada distribuição de cargas, absorção de impactos e conforto prolongado durante o uso.
- g) As uniões estruturais deverão ser executadas por meio de parafusos, ferragens metálicas, grampos industriais ou sistemas equivalentes de alta resistência, assegurando rigidez e durabilidade ao mobiliário.
- h) Todos os componentes estruturais deverão apresentar acabamento compatível com o ambiente interno, livres de empenamentos, fissuras, trincas, oxidação ou quaisquer defeitos que possam comprometer o desempenho do produto.

5.3.10.6 Assento, Encosto e Conforto

- a) Assento confeccionado com espuma de poliuretano expandido de alta resiliência (HR), densidade mínima D-30.
- b) Encosto confeccionado com espuma de poliuretano expandido de densidade mínima D-26.
- c) Camadas complementares de manta siliconada ou fibra poliéster para uniformização das superfícies e aumento do conforto.
- d) Estofamento moldado de forma a preservar as curvas orgânicas do mobiliário sem deformações aparentes.

5.3.10.7 O conjunto deverá Revestimento

- a) proporcionar conforto prolongado, mantendo suas características dimensionais e de suporte durante toda a vida útil do produto.
- b) Revestimento em tecido tipo Chenile de Linho Premium, composição 100% poliéster de alta tenacidade, resistente à abrasão, destinado a mobiliário corporativo de alto padrão.
- c) Tecido com aspecto visual semelhante ao linho natural, apresentando textura sofisticada, toque macio e acabamento uniforme.

- d) Elevada resistência ao desfiamento, ao pilling e ao desgaste decorrente do uso contínuo em ambientes corporativos e institucionais.
- e) Revestimento perfeitamente tensionado sobre a estrutura, sem rugas excessivas, repuxamentos, falhas de acabamento ou desalinhamento de costuras.
- f) Cor de referência: **Fendi**, conforme definido no projeto arquitetônico ou aprovado pela fiscalização.

5.3.10.8 Base e Apoios

- a) Estrutura interna confeccionada em madeira maciça de reflorestamento, devidamente seca em estufa, tratada e imune ao ataque de pragas xilófagas, ou em monobloco estrutural injetado em poliuretano rígido de alta densidade, com resistência mecânica compatível com mobiliário corporativo de uso intensivo.
- b) O sistema estrutural deverá ser dimensionado para suportar cargas estáticas e dinâmicas decorrentes da utilização contínua, sem deformações permanentes, fissuras ou comprometimento da estabilidade do conjunto.
- c) O assento deverá ser dotado de percintas elásticas de alta resistência, fixadas mecanicamente à estrutura, proporcionando adequada distribuição de cargas, absorção de impactos e suporte contínuo de peso durante a utilização.
- d) As uniões estruturais deverão ser executadas por meio de parafusos, ferragens metálicas, grampos industriais ou sistemas equivalentes de alta resistência, assegurando rigidez, estabilidade e durabilidade ao mobiliário.
- e) Todos os componentes estruturais deverão apresentar acabamento compatível com ambientes internos, livres de empenamentos, fissuras, trincas, oxidação ou quaisquer defeitos que possam comprometer o desempenho, a segurança e a vida útil do produto.
- f) A estrutura deverá manter a integridade das formas orgânicas do sofá, preservando suas características volumétricas e ergonômicas durante toda a vida útil do mobiliário.

5.3.10.9 Normas Aplicáveis

- a) ABNT NBR 15164 – Móveis estofados – Sofás – Requisitos e métodos de ensaio;
- b) ABNT NBR ISO 7173 – Móveis – Assentos e bancos – Determinação da resistência e durabilidade;
- c) NR-17 – Ergonomia;
- d) Demais normas técnicas da ABNT aplicáveis ao mobiliário estofado corporativo.

5.3.10.10 Critério de Medição

- a) A medição será realizada por unidade (un) de sofá devidamente fornecido, transportado, montado e instalado no local definitivo indicado pela Administração.
- b) O preço unitário deverá contemplar todos os materiais, ferragens, revestimentos, espumas, estruturas, acessórios, transporte, montagem, instalação e demais custos necessários à perfeita entrega do objeto.
- c) Garantia mínima: 36 (trinta e seis) meses.

5.3.10.11 Critérios de Aceitação

- a) Atendimento às dimensões e ao conceito formal orgânico especificado;
- b) Ausência de deformações, ondulações ou desalinhamentos visíveis;
- c) Uniformidade do revestimento e da coloração;
- d) Costuras contínuas, alinhadas e firmes;
- e) Conforto e estabilidade estrutural adequado ao uso corporativo;
- f) Ausência de ruídos, folgas ou movimentações excessivas da estrutura;
- g) Homogeneidade das espumas e do acabamento em toda a extensão do mobiliário.

5.3.10.12 Critérios de Rejeição

- a) Presença de rasgos, manchas, desfiamentos ou defeitos no revestimento;
- b) Revestimento com fios soltos, falhas de trama, pilling excessivo ou diferenças perceptíveis de tonalidade;
- c) Espumas deformadas ou com afundamentos perceptíveis;
- d) Estrutura instável ou com ruídos durante a utilização;
- e) Costuras abertas, tortas ou com acabamento inadequado;
- f) Divergência significativa de forma, acabamento ou dimensões em relação ao modelo aprovado;
- g) Danos decorrentes de transporte, armazenamento ou montagem inadequados;
- h) Componentes estruturais com fissuras, empenamentos, oxidação ou qualquer defeito que comprometa a segurança e a durabilidade do produto.

5.3.11 TAPETE DECORATIVO, COLEÇÃO SHARM (REFERÊNCIA RUGME), OU EQUIVALENTE, DE IGUAL OU SUPERIOR QUALIDADE (UN).

Figura 35 - Modelo de Tapete Retangular coleção Sharm Rugme.



Fonte: Rugme (2026).

5.3.11.1 Descrição Geral do Objeto

- a) Tapete decorativo de alto padrão para ambientes corporativos, recepções, salas de espera, lounges e espaços de convivência, apto para utilização em áreas internas e externas cobertas, com design contemporâneo, trama plana tipo Flatweave e elevada resistência ao desgaste.
- b) O produto deverá apresentar excelente estabilidade dimensional, resistência à umidade, facilidade de limpeza e proteção contra desbotamento, contribuindo para o conforto visual e a valorização estética dos ambientes.
- c) Cor de referência: Terracota/Fendi Mesclado, conforme definido no projeto arquitetônico.

5.3.11.2 Dimensões Nominais Mínimas

- a) Comprimento: 300 cm;
- b) Largura: 200 cm;
- c) Peso mínimo: 1.500 g/m²;
- d) Altura da superfície: Flatweave (trama plana sem pelo alto);
- e) Serão admitidas pequenas variações dimensionais, desde que previamente aprovadas pela Contratante e que não comprometam a funcionalidade, a estética ou a compatibilidade com o layout arquitetônico.

5.3.11.3 Composição e Estrutura

- Tapete confeccionado em fibras sintéticas de alta resistência.
- Composição mínima: 100% polipropileno ou material equivalente de desempenho igual ou superior.
- Processo de fabricação por tear mecânico de alta precisão.
- Estrutura dimensionada para suportar utilização contínua em ambientes corporativos de média e alta circulação.
- Produto sem backing obrigatório, desde que mantenha estabilidade dimensional e desempenho compatível com a especificação.
- Acabamento perimetral reforçado contra desfiamento.

5.3.11.4 Características Técnicas

- a) Utilização em ambientes internos e externos cobertos.
- b) Tecnologia de proteção contra radiação UVA e UVB.
- c) Pigmentação incorporada aos fios, proporcionando elevada resistência ao desbotamento.
- d) Fácil limpeza e baixa absorção de manchas.
- e) Resistência à umidade e à proliferação de fungos e bactérias.
- f) Característica antimoho.

- g) Resistência ao desgaste decorrente da utilização contínua em ambientes corporativos.
- h) Estabilidade dimensional após limpeza e utilização normal.
- i) Toque agradável e acabamento uniforme.

5.3.11.5 Acabamento e Aparência

- a) Superfície uniforme, livre de falhas de tecelagem, manchas, deformações ou diferenças perceptíveis de tonalidade.
- b) Padronagem contemporânea em tonalidades neutras compatíveis com ambientes corporativos.
- c) Acabamento perimetral contínuo, sem fios aparentes ou áreas desfiadas.
- d) Produto livre de ondulações, empenamentos ou irregularidades visíveis após a instalação.

5.3.11.6 Normas Aplicáveis

- a) ABNT NBR 15560 – Revestimentos têxteis para pisos – Requisitos e métodos de ensaio;
- b) ABNT NBR ISO 2424 – Revestimentos têxteis para pisos – Vocabulário;
- c) Demais normas técnicas da ABNT aplicáveis a tapetes e revestimentos têxteis para uso interno e externo.

5.3.11.7 Critério de Medição

- a) A medição será realizada por unidade (un) de tapete devidamente fornecido e instalado no local indicado pela Administração.
- b) O preço unitário deverá contemplar fornecimento integral do produto, transporte, proteção, instalação e demais encargos necessários à perfeita entrega do objeto.
- c) Garantia mínima: 36 (Trinta e seis) meses.

5.3.11.8 Critérios de Aceitação

- a) Atendimento às dimensões especificadas;
- b) Uniformidade de cor, textura e acabamento;
- c) Ausência de defeitos de fabricação;
- d) Resistência adequada à utilização em ambientes internos e externos cobertos;
- e) Acabamento perimetral íntegro e sem desfios;
- f) Ausência de deformações ou ondulações após a instalação.

5.3.11.9 Critérios de Rejeição

- a) Presença de rasgos, manchas, deformações ou desfios;
- b) Diferenças perceptíveis de tonalidade entre áreas do tapete;
- c) Ondulações permanentes ou defeitos de fabricação;
- d) Falhas no acabamento perimetral;
- e) Desbotamento prematuro, perda de estabilidade dimensional ou degradação incompatível com o uso especificado.
- f) Produto que não apresente resistência à umidade, fungos ou exposição indireta à radiação solar compatível com esta especificação

5.3.12 TAPETE DECORATIVO REDONDO PARA RECEPÇÃO/LOUNGE, MODELO IBIZA SEVENA OU EQUIVALENTE, DE IGUAL OU SUPERIOR QUALIDADE (UN).

Figura 36 - Modelo de Tapete Redondo IBIZA SEVANA



Fonte: DOIS ANJOS (2026).

5.3.12.1 Descrição Geral do Objeto

- a) Tapete decorativo redondo de alto padrão para ambientes corporativos, recepções, salas de espera, lounges e espaços de convivência, com design contemporâneo e aspecto visual semelhante às fibras naturais de sisal, proporcionando sofisticação, conforto visual e elevada durabilidade.
- b) O produto deverá apresentar superfície de fácil manutenção, resistência ao desgaste e estabilidade dimensional, sendo adequado para utilização em ambientes internos e áreas externas abrigadas.
- c) Cor de referência: Fendi.

5.3.12.2 Dimensões Nominais Mínimas

- a) Formato: Redondo;
- b) Diâmetro: 250 cm;
- c) Altura da superfície: 5 mm;

- d) Peso mínimo: 1,55 kg/m²;
- e) Serão admitidas pequenas variações dimensionais, desde que previamente aprovadas pela Contratante e que não comprometam a funcionalidade, a estética ou a compatibilidade com o layout arquitetônico.

5.3.12.3 Composição e Estrutura

- a) Superfície confeccionada em fibras sintéticas de alta resistência.
- b) Composição mínima: 100% polipropileno ou material equivalente de desempenho igual ou superior.
- c) Processo de fabricação por técnica Flatweave (trama plana), sem fios que formem pelos.
- d) Estrutura dimensionada para suportar utilização contínua em ambientes corporativos de média e alta circulação.
- e) Produto com elevada estabilidade dimensional e resistência ao desgaste decorrente do uso contínuo.

5.3.12.4 Características Técnicas

- a) Perfil baixo, com altura aproximada de 5 mm.
- b) Superfície de fácil limpeza e baixa manutenção.
- c) Não apresenta pelos altos, favorecendo a remoção de poeira e sujeiras superficiais.
- d) Resistente ao desgaste decorrente do tráfego contínuo.
- e) Adequado para ambientes internos e áreas externas abrigadas.
- f) Estabilidade dimensional após limpeza e utilização normal.
- g) Toque confortável e acabamento uniforme.

5.3.12.5 Acabamento e Aparência

- a) Acabamento perimetral executado por meio de debrum reforçado nas laterais e barra virada nas extremidades ou sistema equivalente de desempenho superior.
- b) Superfície uniforme, livre de falhas de tecelagem, manchas, deformações ou diferenças perceptíveis de tonalidade.
- c) Aspecto visual semelhante às fibras naturais de sisal, compatível com ambientes corporativos contemporâneos.
- d) Acabamento contínuo, sem fios aparentes ou áreas desfiadas.

5.3.12.6 Normas Aplicáveis

- a) ABNT NBR 15560 – Revestimentos têxteis para pisos – Requisitos e métodos de ensaio;
- b) ABNT NBR ISO 2424 – Revestimentos têxteis para pisos – Vocabulário;
- c) Demais normas técnicas da ABNT aplicáveis a tapetes e revestimentos têxteis para uso interno e externo abrigado.

5.3.12.7 Critério de Medição

- a) A medição será realizada por unidade (un) de tapete devidamente fornecido e instalado no local indicado pela Administração.
- b) O preço unitário deverá contemplar fornecimento integral do produto, transporte, proteção, instalação e demais encargos necessários à perfeita entrega do objeto.
- c) Garantia mínima: 36 (Trinta e seis) meses.

5.3.12.8 Critérios de Aceitação

- a) Atendimento às dimensões especificadas;
- b) Uniformidade de cor, textura e acabamento;
- c) Ausência de defeitos de fabricação;
- d) Acabamento perimetral íntegro e sem desfios;
- e) Estabilidade dimensional e assentamento adequado sobre o piso;
- f) Compatibilidade visual com o padrão especificado.

5.3.12.9 Critérios de Rejeição

- a) Presença de rasgos, manchas, deformações ou desfios;
- b) Diferenças perceptíveis de tonalidade entre áreas do tapete;
- c) Ondulações permanentes ou defeitos de fabricação;
- d) Falhas no acabamento perimetral;
- e) Desprendimento de acabamentos, debruns ou barras;
- f) Produto com composição, peso ou características técnicas inferiores às especificadas.

ANEXO IV DO EDITAL

MINUTA DE CONTRATO

MINUTA DE CONTRATO N° _____ / _____ /TCE/PI

Processo SEI nº 102946/2026-TCE/PI

CONTRATO N°..../2026 PARA FORNECIMENTO, MONTAGEM, INSTALAÇÃO DE MOBILIÁRIOS E EQUIPAMENTOS E TESTES DE FUNCIONAMENTO QUANDO APLICAVEL PARA A COZINHA SEMI INDUSTRIAL, RESTAURANTE INSTITUCIONAL E ESTÚDIO DE COMUNICAÇÃO INSTITUCIONAL DO ANEXO III DO TCE-PI, QUE FAZEM ENTRE SI O TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO PIAUÍ – TCE/PI E A EMPRESA _____.

O TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO PIAUÍ, com sede na Av. Pedro Freitas, nº 2100, bairro São Pedro, CEP 64.018-900, na cidade de Teresina/PI, inscrito no CNPJ sob o nº 05.818.935/0001-01, neste ato representado por seu Presidente Conselheiro JOAQUIM KENNEDY NOGUEIRA BARROS, inscrito no CPF sob o nº xxxx, portador da Carteira de Identidade nº xxxxx – SSP/PI, doravante denominado CONTRATANTE, e a empresa _____, inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____, I.E: _____, sediada na _____, CEP _____, Telefones: (____) _____ Ramal _____ e (____) _____, E-mail: _____, doravante designada CONTRATADA, neste ato, representada pelo(a) _____, portador (a) da Carteira de Identidade nº _____, expedida pela SSP/SP e CPF nº _____, tendo em vista o que consta no Processo SEI nº 102946/2026-TCE/PI e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, Decreto Estadual nº 21.872/2023 e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico nº.90002/2025, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA

1.1 O objeto do presente contrato é o fornecimento, montagem, instalação de mobiliários e equipamentos e testes de funcionamento quando aplicável, destinados à estruturação e operacionalização de uma Cozinha Semi-Industrial, do Restaurante Institucional e do Estúdio de Comunicação Institucional do Anexo III do Tribunal de Contas do Estado do Piauí, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2 Detalhamento do objeto:

Grupo _____

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	MARCA/ MODELO	QTD	UND	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1						
2						
3						
4						
VALOR TOTAL CONTRATADO						

1.3 Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

- 1.3.1 O Termo de Referência (...);
- 1.3.2 O Edital da Licitação (...);
- 1.3.3 A Proposta do contratado (...);
- 1.3.4 Eventuais anexos dos documentos supracitados.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA FORMA DE FORNECIMENTO

2.1 O fornecimento do objeto será de forma integral gerido pelo presente contrato.

CLAUSULA TERCEIRA – DO PREÇO

- 3.1 O valor total da contratação é de R\$ _____ (_____).
- 3.2 No valor acima estão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, comerciais, fretes e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

CLÁUSULA QUARTA – DO PAGAMENTO

- 4.1 O pagamento do objeto contratado efetivamente fornecido será efetuado mediante ordem de crédito em conta corrente da CONTRATADA, indicada na sua proposta e dar-se-á no prazo máximo de 30 (trinta) dias, contados após a solicitação de pagamento pelo sistema SEI, instituído pela Resolução nº 19/2022, de 28 de julho de 2022, devidamente instruída com os seguintes documentos:
 - 4.1.1 Requerimento de pagamento contendo no mínimo a qualificação do credor (dados básicos, data e assinatura do representante legal), o valor requerido e a competência a que se refere;
 - 4.1.2 Nota de Empenho (cópia);
 - 4.1.3 Nota Fiscal, atestada pelo Fiscal do Contrato.
 - 4.1.4 Comprovantes da entrega do material e/ou da prestação efetiva do serviço;
 - 4.1.5 Cópia do contrato e aditivos (se for o caso); caso inexistir, apresentar Ordem de Fornecimento do objeto;
 - 4.1.6 Certidões de Regularidade Fiscal e Trabalhista;
 - 4.1.7 Declaração do Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF) ou documentos aptos a substituir as referidas certidões nele mencionadas;
 - 4.1.8 Comprovação da condição de optante do SIMPLES: apenas credores optantes;
 - 4.1.9 Outros documentos contratualmente exigidos: o credor deve verificar particularidades estabelecidas no instrumento contratual como relatórios, comprovantes de cumprimento de obrigações tributárias, previdenciárias, trabalhistas ou outros.
- 4.2 O prazo para pagamento somente começará a fluir a partir da data da solicitação no Sistema SEI, devidamente instruído, sendo o prazo interrompido em caso do não atendimento.

4.3 Se a Nota Fiscal apresentar irregularidades, falhas ou omissões que comprometam a liquidação da despesa, ou a CONTRATADA não apresentar todas as condições de habilitação, o prazo supracitado será contado a partir da data em que tais impropriedades forem sanadas.

4.4 Não serão efetuados quaisquer pagamentos à CONTRATADA enquanto houver pendência de liquidação de obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual, certidão irregular, atraso do pagamento dos salários e recolhimento dos respectivos encargos sociais.

4.5 É vedada expressamente a realização de cobrança de forma diversa da estipulada neste documento, sob pena de aplicação das sanções previstas neste instrumento e indenização pelos danos decorrentes.

4.6 O desconto de qualquer valor no pagamento devido ao contratado será precedido de processo administrativo em que será garantido à empresa o contraditório e a ampla defesa, com os recursos e meios que lhes são inerentes.

4.7 É vedado à CONTRATADA transferir a terceiros os direitos ou créditos decorrentes do contrato ou instrumento equivalente;

4.8 Não haverá, em hipótese alguma, pagamento antecipado.

4.9 Os casos omissos obedecerão aos ditames da lei 14.133/2021.

4.10 No caso de eventuais atrasos de pagamento, desde que a licitante vencedora não tenha concorrido de alguma forma para tanto, incidirão correção monetária e juros moratórios. Fica convencionado que a correção monetária e os encargos moratórios devidos pelo Tribunal de Contas do Estado do Piauí entre a data acima referida e a do efetivo pagamento da nota fiscal/fatura será calculada por meio da aplicação da seguinte fórmula: $IR = (I - I_0) / I_0$ Onde:

I – Índice de reajustamento procurado.

I_0 – Índice inicial: índice do mês de apresentação da proposta.

I – Índice final: índice correspondente à data do reajuste.

4.11 A correção monetária será calculada por meio do Índice de Preços ao Consumidor Amplo – I

CLÁUSULA QUINTA – DO REAJUSTE

5.1 Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 03/07/2026.

5.2 Após o interregno de um ano, a pedido da Contratada, os preços iniciais poderão ser reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do índice de preços do consumidor amplo - IPCA, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

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

5.5 Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

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

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

5.8 O reajuste será realizado por apostilamento.

CLÁUSULA SEXTA – DOS PRAZOS E DA EXECUÇÃO DO OBJETO

6.1 Do prazo, do local e horário de entrega:

6.1.1 O prazo de entrega do objeto é de 20 (Vinte) dias corridos após emissão da nota de empenho ou instrumento equivalente.

6.1.2 O objeto deverá ser entregue à Seção de Controle de Patrimônio do Tribunal de Contas do Estado do Piauí, localizado na Av. Pedro Freitas, nº 2100, Centro Administrativo, CEP 64018-200, de segunda-feira a sexta-feira no horário das 7h às 15h.

6.1.3 Os bens que apresentarem vício ou defeito deverão ser substituídos por outros no prazo improrrogável de 5 (cinco) dias úteis.

6.2 Da Montagem

6.2.1 A execução e montagem do mobiliário obedecerão às normas e especificações constantes no presente Termo e as prescrições e recomendações dos fabricantes.

6.2.2 A montagem dos móveis será realizada no(s) local(is) indicados pela fiscalização e deverá ser iniciada em até 3 (três) dias úteis após o recebimento do material, devendo ser concluída em até 7 (sete) dias úteis do início da montagem, sem quaisquer ônus adicionais para o TCE/PI. O descumprimento no prazo estipulado ensejará a aplicação das sanções previstas em lei.

6.2.3 A montagem do(s) móvel(is) será realizada de segunda a sexta-feira, no horário das 08 h às 15 h.

6.3 Da execução do Objeto

6.3.1 A especificação dos produtos deverá observar critérios mínimos de qualidade, resistência, funcionalidade, ergonomia, segurança e durabilidade, compatíveis com o uso contínuo e com a natureza institucional dos ambientes. Os itens deverão possuir acabamento adequado, estrutura compatível com as cargas e utilização previstas, além de atender às normas técnicas aplicáveis, especialmente aquelas relacionadas à segurança, acessibilidade, ergonomia e eficiência operacional.

6.3.2 A solução também considera o ciclo de vida do objeto, abrangendo as etapas de aquisição, transporte, instalação, utilização, manutenção e descarte ambientalmente adequado dos bens ao final de sua vida útil. Nesse sentido, deverão ser priorizados produtos:

6.3.2.1 De maior durabilidade e resistência;

6.3.2.2 Que permitam manutenção e substituição de componentes;

6.3.2.3 Com menor consumo de energia, quando aplicável;

6.3.2.4 Fabricados com materiais de qualidade e origem regular, que possibilitem reaproveitamento, reciclagem ou descarte ambientalmente adequado.

6.4 As especificações técnicas dos bens, incluindo características construtivas, materiais empregados, dimensões, requisitos de desempenho, padrões mínimos de qualidade, critérios de aceitação, requisitos de garantia e demais condições necessárias à adequada caracterização do objeto, encontram-se detalhadas no **Apêndice I – Especificações Técnicas do Objeto**, que integra este Contrato para todos os fins.

6.5 Os bens ofertados deverão atender integralmente às especificações constantes do Apêndice I, observando os requisitos de qualidade, compatibilidade, durabilidade, funcionalidade e segurança exigidos pela Administração, em conformidade com o art. 40, §1º, inciso I, da Lei nº 14.133/2021.

6.6 Somente serão aceitos produtos novos, de primeiro uso, sem sinais de avarias, defeitos, recondicionamento ou quaisquer condições que comprometam sua utilização, devendo ser fornecidos em perfeitas condições de uso e funcionamento.

6.7 Em caso de divergência entre descrições resumidas eventualmente constantes de outros documentos do processo e as especificações técnicas detalhadas, prevalecerá as disposições estabelecidas no **Apêndice I – Especificações Técnicas do Objeto**.

6.8 As especificações técnicas foram elaboradas em observância ao princípio da padronização previsto no art. 40, inciso V, alínea “a”, da Lei nº 14.133/2021, buscando assegurar: a compatibilidade técnica, a qualidade, a durabilidade e o adequado desempenho dos bens a serem adquiridos.

CLÁUSULA SÉTIMA - DO RECEBIMENTO

7.1 Recebimento

7.1.1 Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da montagem, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, 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.

7.1.2 Os bens e serviços 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 imediatamente, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.1.3 O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 20 (vinte) 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.

7.1.4 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.

7.1.5 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.

7.1.6 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.

7.1.7 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.

CLÁUSULA OITAVA - DA VIGENCIA

8.1 O prazo de vigência do contrato será de 120 dias, contado da assinatura do contrato, compreendendo o período necessário para fornecimento, entrega, montagem, instalação e recebimento definitivo dos bens.

8.1.1 O prazo contratual poderá ser prorrogado, na forma dos art. 111 da Lei nº 14.133/2021.

CLÁUSULA NONA - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

9.1 Os recursos financeiros para cobertura das despesas decorrentes serão custeados com recursos do Tesouro Estadual, conforme segue abaixo:

Unidade Gestora	020102 - Fundo de Modernização do Tribunal de Contas
Fonte	759 - Recursos Vinculados ao Fundos
Programa de Trabalho	01.032.0114.5097- Gestão Estratégica, Melhoria e Ampliação
Natureza da Despesa	4.4.90.52 - Equipamento e Material Permanente

CLÁUSULA DÉCIMA – DA SUBCONTRATAÇÃO

10.1 Não será admitida a subcontratação do objeto contratado.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA SUSTENTABILIDADE

11.1 A contratada deverá observar, no que couber, as seguintes normas:

- a) Política Nacional do Meio Ambiente – Lei nº 6.938/1981;
- b) Política Nacional de Resíduos Sólidos – Lei nº 12.305/2010;
- c) Norma Regulamentadora 24 – Condições Sanitárias e de Conforto nos Locais de Trabalho, quando aplicável.

11.2 a contratação dos mobiliários e equipamentos destinados ao restaurante institucional, cozinha semi-industrial e ao estúdio de comunicação do Anexo III deverá observar critérios de sustentabilidade compatíveis com as políticas institucionais do Tribunal, priorizando, sempre que possível:

- a) Aquisição de mobiliários produzidos com matérias-primas de origem regular e processos produtivos ambientalmente adequados;
- b) Utilização de equipamentos com maior eficiência energética e menor consumo de recursos naturais;
- c) Adoção de materiais de maior durabilidade e resistência, reduzindo a necessidade de substituições frequentes;
- d) Preferência por itens que possibilitem manutenção, reutilização ou reciclagem ao final de sua vida útil;
- e) Redução da geração de resíduos decorrentes de embalagens, montagem e instalação;
- f) Observância às normas ambientais, sanitárias e de segurança aplicáveis aos equipamentos da cozinha semi-industrial e aos ambientes administrativos.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA GARANTIA

12.1 Os mobiliários e equipamentos fornecidos deverão possuir garantia mínima de 36 (trinta e seis) meses, a contar da data do recebimento definitivo, independentemente do prazo de vigência contratual, conforme especificações técnicas constantes no Apêndice I deste Termo de Referência e padrões usuais de mercado.

12.2 Os produtos a serem fornecidos, no que couber, deverão estar garantidos contra quaisquer defeitos de fabricação, de transporte e descarga no local de entrega, devendo o fornecedor substituir, por sua conta, os que forem considerados inadequados às especificações, recusados por defeitos ou apresentarem avarias que comprometam o seu uso regular e adequado.

12.3 Durante o período de garantia, a contratada será responsável pela manutenção corretiva dos itens fornecidos, incluindo substituição de peças, reparos, ajustes e demais procedimentos necessários ao pleno funcionamento dos bens, sem ônus adicional para a Administração.

12.4 Quando aplicável, a contratada deverá disponibilizar assistência técnica especializada, observando prazos razoáveis para atendimento e solução de eventuais falhas, defeitos ou incompatibilidades identificadas pela Administração durante o período de garantia.

12.5 Os produtos fornecidos deverão obedecer ao disposto no artigo nº 31 da Lei Federal nº 8.078 de 11/09/1990 (Código de Defesa do Consumidor) que diz: —A oferta e apresentação de produtos ou serviços devem assegurar informações corretas, claras, precisas, ostensivas e em língua portuguesa sobre suas características, qualidades, quantidade, composição, garantia, prazos de validade e origem, entre outros dados, bem como sobre os riscos que apresentam à saúde e segurança dos consumidores]].

12.6 Não haverá quaisquer acréscimos de pagamento pelo CONTRATANTE em virtude de cobertura da garantia do objeto, por parte da CONTRATADA.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

13.1 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;

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

13.3 Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

13.4 Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

13.5 Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no Contrato;

13.6 Aplicar ao Contratado sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do Contrato;

13.7 Cientificar o órgão de representação judicial da autoridade competente para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

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

a) Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior;

b) Reparar, corrigir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os produtos nos quais se verificarem vícios, defeitos ou com especificações equivocadas;

c) 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 no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;

d) Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante ou do Fiscal ou Gestor do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;

e) Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezoito 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;

f) Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;

g) Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

h) Aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

i) Garantir a execução do objeto sempre embasada nos critérios de sustentabilidade previstos no termo referência, quando couber.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

15.1 As partes deverão cumprir a [Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 \(LGPD\)](#) quanto a todos os dados pessoais que tenham acesso, em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

15.2 Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do [art. 6º da LGPD](#).

15.3 É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.

15.4 A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de sub-operação firmados ou que venham a ser celebrados pelo Contratado.

15.5 Terminado o tratamento dos dados nos termos do [art. 15 da LGPD](#), é dever do contratado eliminá-los, com exceção das hipóteses do [art. 16 da LGPD](#), incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

15.6 É dever do contratado, orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.

15.7 O Contratado deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

15.8 O Contratante poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o Contratado atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.

15.9 O Contratado deverá prestar, no prazo fixado pelo Contratante, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.

15.10 Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados ([LGPD, art. 37](#)), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.

15.10.1 Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.

15.11 O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

16.1 Nos termos da Lei de nº 14.133/21, o contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações:

I - der causa à inexecução parcial do contrato;

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

III - der causa à inexecução total do contrato;

IV - ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto contratado sem motivo justificado;

V - apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

VI - praticar ato fraudulento na execução do contrato;

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

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

16.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas as seguintes sanções:

16.2.1. advertência;

16.2.2. multa;

16.2.3. impedimento de licitar e contratar;

16.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

16.3. Na aplicação das sanções serão considerados a natureza e a gravidade da infração cometida; as peculiaridades do caso concreto; as circunstâncias agravantes ou atenuantes; os danos que dela provierem para a Administração Pública e a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

16.4. A sanção de “advertência” será aplicada exclusivamente pela infração administrativa prevista no inciso I do caput do art. 155 da Lei nº 14.133/21, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

16.5. A sanção de “multa” será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no art.155 da Lei nº 14.133/21, nas seguintes proporções:

16.5.1. Multa moratória de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor do objeto ou item inadimplido, até o limite de 15 (quinze) dias;

16.5.2. Multa compensatória de 15% (quinze por cento) sobre o valor total do objeto ou item inadimplido, no caso de inexecução parcial do objeto, caracterizada pelo atraso injustificado de mais de 15 (quinze) dias contados a partir do prazo final de entrega inicialmente pactuado e

16.5.3. Multa compensatória de 15% (quinze por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto, caracterizada pelo atraso injustificado de mais de 30 (trinta) dias contados a partir do prazo final de entrega inicialmente pactuado.

16.6. A sanção de “impedimento de licitar e contratar” será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III e VII do caput do art. 155 da Lei nº 14.133/21, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

16.7. A sanção de “Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar” será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X e XII do caput do art. 155 da Lei nº 14.133/21, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III e VII do caput do referido artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no item 16.6, e 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.

16.8. As sanções previstas nos itens 16.2.1, 16.2.3 e 16.2.4 poderão ser aplicadas cumulativamente com a sanção de “multa”.

16.9. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

16.10. A aplicação das sanções previstas no caput deste artigo não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

16.11. A aplicação das sanções previstas nos itens 16.2.1, 16.2.2, 16.2.3 e 16.2.4 seguirá o rito estabelecido nos artigos 156 a 163 da Lei nº 14.133/21.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DA FISCALIZAÇÃO CONTRATUAL

17.1 O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas, as disposições do Termo de Referência e as normas da Lei nº 14.133/2021, respondendo cada parte pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

17.2 As comunicações entre a Administração e a Contratada deverão ser realizadas preferencialmente por meio eletrônico ou por escrito, sempre que o ato exigir formalização, produzindo os efeitos legais a partir do seu recebimento.

17.3 A Administração poderá convocar representante da Contratada para prestar esclarecimentos, adotar providências ou sanar inconsistências verificadas durante a execução contratual.

17.4 Fiscalização

17.4.1 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por fiscal do contrato ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

17.4.2 Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III);

17.4.3 O fiscal do contrato informará a seus superiores em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV](#)).

17.4.4 O fiscal 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 ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII](#)).

17.4.5 O contratado será obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados (Lei nº 14.133/2021, art. 119).

17.4.6 O fiscal do contrato anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º)

17.4.7 O contratado será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante (Lei nº 14.133/2021, art. 120).

17.5 Gestão do Contrato

17.5.1 Compete ao Gestor do Contrato coordenar a execução contratual, controlar os prazos, acompanhar o cumprimento das obrigações assumidas, promover os atos necessários à alteração contratual, quando cabível, e adotar as providências relacionadas ao encerramento do contrato.

17.5.2 O Gestor do Contrato manterá registro das ocorrências verificadas durante a execução contratual, comunicando ao Fiscal e às autoridades competentes quaisquer fatos que possam comprometer a boa execução do objeto.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DA EXTINÇÃO DO CONTRATO

18.1 O contrato se extingue quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

18.2 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 o contrato.

18.3 Quando a não conclusão do contrato, referida no item anterior decorrer de culpa do contratado:

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

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

18.4 O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele 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.

18.4.1 Nesta hipótese, aplicam-se também os [artigos 138 e 139](#) da mesma Lei.

18.4.2 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 contrato.

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

18.5 O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

18.5.1 Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

18.5.2 Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

18.5.3 Indenizações e multas.

18.6 A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório ([art. 131, caput, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DOS CASOS OMISSOS

19.1 Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e demais normas 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.

CLAUSULA VIGÉSIMA – DAS ALTERAÇÕES

20.1 Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos [arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021](#).

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA – DA PUBLICAÇÃO

21.1 Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no [art. 94 da Lei 14.133, de 2021](#), bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao [art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011](#), c/c [art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012](#).

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA – DO FORO

22.1. É eleito o Foro da Comarca de Teresina para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não possam ser compostos pela conciliação que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme [art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21](#).

Teresina(PI), datado e assinado eletronicamente.

JOAQUIM KENNEDY NOGUEIRA BARROS

Presidente do TCE-PI

Responsável legal da CONTRATADA

ANEXO V DO EDITAL

MEMORIAL DESCRITIVO E ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

- * MESAS E CADEIRAS – COZINHA DO RESTAURANTE TCE-PI
- * EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS EM AÇO INOX – COZINHA DO RESTAURANTE TCE-PI
- * MOBILIÁRIO – ESTÚDIO INSTITUCIONAL DO TCE-PI

INFORMAÇÕES:

01. O ANEXO V DO EDITAL POR SER UM ANEXO DE GRANDE VOLUME E IMAGENS, O MESMO SERÁ APRESENTADO EM ANEXO SEPARADO DO EDITAL.

02. O ANEXO V DO EDITAL CONSTA NOS AUTOS DO PROCESSO SEI LINK (0401258) E SERÁ DISPONIBILIZADO NO SISTEMA COMPRAS.GOV NO ATO DA PUBLICAÇÃO DO EDITAL E NA PLATAFORMA LICITAÇÕES E CONTRATOS-WEB/TCE/PI.



Documento assinado eletronicamente por **JOAQUIM KENNEDY NOGUEIRA BARROS, Presidente**, em 02/09/2026, às 14:22, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.tce.pi.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0401188** e o código CRC **F3DBFC2D**.

Referência: Processo nº 102946/2026

SEI nº 0401188

Av. Pedro Freitas 2100 | Centro Administrativo | Teresina-PI | CEP: 64018-900

☎ 3215-3800 | CNPJ: 05.818.935/0001-01

✉ tce@tce.pi.gov.br