



INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZAÇÃO E REFORMA AGRÁRIA  
 Rua Dr. Nilo Bezerra Ramalho 489, - Bairro Tirol, Natal/RN, CEP 59015-300  
 Telefone: (84) 4006-2100 e Fax: @fax\_unidade@ - http://www.incra.gov.br

## TERMO DE REFERÊNCIA

Processo nº 54000.067542/2022-13

### ATA DE REGISTRO DE PREÇO (COMPRAS)

#### 1. DO OBJETO

1.1 O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para aquisição de equipamentos para cozinha industrial, com instalação, conforme descrito nos anexos e relação de itens, no âmbito do Projeto PRA TU RN, que consiste numa ação desenvolvida entre a Superintendência do Incra no Estado do Rio Grande do Norte e o IFRN, com o objetivo de conhecer e diagnosticar a produção dos 286 (duzentos e oitenta e seis) projetos de assentamento no RN e, que culmina na revitalização de um espaço físico planejado onde os assentados de reforma agrária disporão de ambiente apropriado para comercializar os produtos oriundos da sua produção em seus lotes, ofertando também para estes treinamento e participação da cadeia econômica voltada para o turismo do RN.

1.2 Por referir-se ao Programa de governo da Política Nacional de Reforma Agrária na ação **TERRA SOL** (Sei nº 13278257), que consiste em procedimentos técnicos e administrativos objetivando a implementação de fomento à Agroindustrialização, à comercialização e às atividades pluriativas solidárias. Entende-se que a presente contratação enquadra-se no inciso III do Art. 3º do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, o qual dispõe sobre por quais hipóteses o Sistema de Registro de Preço poderá ser adotado.

Desta forma, o objeto da contratação consiste em adquirir os equipamentos para cozinha industrial para que a Central de Comercialização possa executar as suas atividades, tomando por base a consultoria técnica contratada pela parceiro no projeto PRATU, seja, ele IFRN, realizada por Walter Dantas, conforme Declaração Sei nº 13433186.

#	CÓD.	DESCRIÇÃO	QTDE. MÍNIMA	VALOR UNIT.	TOTAL
1	478963	Armário Roupeiro De Aço Guarda-Volume Locker Vestiário 16 Portas Pequenas - Medidas: 198, 126, 42cm (A, L, P) Quantidade de Portas: 16; Cor: Cinza Padrão; Chapa: 26 / 0,45mm; Medida das Portas/ Vãos: 046Alt x 027Larg; Sistema de Ventilação: Veneziana; Fechamento: Pitão em Nylon para Cadeado Quantidade de cabides por porta: 0; Pés em Nylon com ajuste de altura; Pintura: Epóxi Pó.	1	1.643,74	1.643,74
2	464844	BANCADA DE CENTRO LISA - Dimensões 2000x500x900 mm. Construído em aço inox 304. Tampo liso de centro. Bordo 40mm. Com prateleira lisa inferior. Carga mínima necessária para o tampo 30kg e para a prateleira inferior 20kg.	1	1.505,79	1.505,79
3	464844	BANCADA L/P CENTRO – Dimensões: 800x700x900 mm. Construído em aço inox 304. Tampo liso de centro. Bordo frontal de 40mm. Perfis de reforço estrutural. Prateleira inferior lisa e pés com niveladores de altura. Capacidade do tampo 50kg e da prateleira inferior 30kg.	1	1.261,08	1.261,08
4	464844	BANCADA L/P CENTRO LISA - Dimensões: 1500x700x900 mm. Construído em aço inox 304. Tampo liso de centro. Bordo 40mm. Com	2	1.785,25	3.570,50

		prateleira lisa inferior. Carga mínima necessária para o tampo 30kg e para a prateleira inferior 20kg.			
5	464844	BANCADA L/P ENCOSTO LISA - Dimensões: 700x850x900 mm Construído em aço inox 304, com prateleira gradeada na parte inferior. Capacidade de carga na bancada superior 50kg, na prateleira inferior 20kg.	1	768,00	768,00
6	464844	BANCADA L/P ENCOSTO LISA C/ PRAT. INF. LISA- Dimensões: 1700x700x900 mm Construído em aço inox 304, com prateleira lisana parte inferior. Capacidade de carga na bancada superior 50kg, na prateleira inferior 20kg.	1	1.891,67	1.891,67
7	464844	BANCADA L/P LISA APOIO MÁQ. LAVAR HOBART ECOMAX 503 - Construído em aço inox 304, Dimensões: 600x600x450 mm, ou item equivalente/de melhor qualidade.	1	281,00	281,00
8	363388	CARRO P/ DETRITOS C/ PEDAL - Construído em aço inox 304, liga 18.8. Dotado de tampa com acionamento por pedal. Capacidade: 80 litros. Dimensões: 470x470x700 mm. Construído em aço inox 304, liga 18.8. Dotado de tampa com acionamento por pedal. Capacidade: 80 litros. Conjunto de 04 rodízios Ø3 " sendo os posteriores com freio.	9	1.227,00	11.043,00
9	316724	Cuba GN inox para forno combinado 1/1 x 65mm lisa. Espessura da chapa 0,5mm. Capacidade de 9l. Sem alça.	12	114,00	1.368,00
10	393776	ESTANTE 4 PLANOS PERFURADOS L/P – Dimensões: 1000x500x1750 mm Construído em aço inox 304, liga; Com 04 planos perfurados, com regulagem de altura, em aço inoxidável. Montantes com niveladores de altura. Carga 50kg por prateleira.	13	2.654,64	34.510,32
11	451454	FOGÃO BANHO MARIA INOX - Dimensões: 92 x 56 x 109 cm. Gás GLP Baixa Pressão; Mesa com perfil de 100 mm estampada e sem emendas - Estrutura em aço inox 430Tubulação em alumínio escovado - Registros em latão cromado- Queimadores em ferro fundido - Grelha em ferro fundido 40 x 40 cm com 8 braços.	1	2.650,63	2.650,63
12	465552	FOGÃO INDUSTRIAL DE ENCOSTO 06 BOCAS P7 - Dimensões: 1160x880x800mm; Gás GLP - Estrutura em aço inox 430. Dotado de 03 Queimadores Duplos 170mm e 03 Simples 130mm em ferro fundido, grelha reforçada 6 dedos 300x300mm em ferro fundido. Bandeja coletora de resíduos. Registros Apis. Porta panela inferior gradeada.	1	2.298,20	2.298,20
13	445116	FOGÃO INDUSTRIAL ENCOSTO 04 BOCAS - INOX Dimensões: 790x890x800mm; Com queimador Duplo Médio diâmetro da chama externa 175 mm e interna 75 mm. Bandeja coletora de resíduos. Registros Apis. Porta panela inferior gradeada.	1	1.612,50	1.612,50
14	457010	FORNO COMBINADO- Central de Cocção Inteligente - 10GNS Modelo elétrico - Construído em aço inoxidável, isolamento em fibra de cerâmica - Porta com vidro duplo temperado - Capacidade: 10GNs 1/1 x 65mm - Tensão: 380V trifásico; Dimensões (alt. x larg. x prof.): 1059mm x 1056mm x 754mm	1	37.982,59	37.982,59
15	455307	FREEZER VERTICAL COMERCIAL DUPLO, 2 PORTAS VIDRO, 8 GRADES E ILUMINACAO - MEDINDO: 129 X 685 X 1972 Descrição Técnica – Descrição do Produto: 220v monofásico; - Conservação e exposição de sorvetes e produtos congelados; - Temperatura: * P1 Congelados -20°C; * P2 Congelados -18°C; * P3 Congelados -15°C; * P4 Congelados -12°C; - Controlador eletrônico com indicador de temperatura; - Degelo: Automático (frost free); - Porta: Vidro duplo temperado baixo emissivo, com sistema de aquecimento e fechamento automático; - Iluminação: LED (interna), com interruptor; - Prateleiras aramadas: 4 níveis reguláveis e inclináveis; - Revestimento: * Interno em Aço pré-pintado branco; * Externo: Aço pré-pintado branco; - Pés niveladores; - Perfil porta etiquetas.	4	16.921,23	67.684,94
16	275314	FRITADEIRA A GÁS GLP SPLIT 23 LITROS - Construído em aço inoxidável; Acompanha 02 cestos de frituras; Sistema minivolt (não requer ponto	2	15.986,74	31.973,48

		elétrico). Dimensões: 400x750x1200 mm 3 Queimadores de alta potência, com sistema zona fria que prolonga a vida útil do óleo. Cestos robustos e tanque em aço inoxidável. Dois termostatos para maior segurança. DIMENSÕES (mm)Tanque (L x P): 355,6 X 355,6, Largura: 394, Profundidade: 768, Profundidade com a porta aberta: 1130, Altura de trabalho: 920, Altura de seção posterior: 1.197, A lura útil do cesto: 140. Segurança: não utiliza água no processo, deve possuir válvula reguladora de vazão e pressão standard. Pés Fixos. Ou item equivalente/de melhor qualidade.			
17	355778	GN inox tipo Grelha Gastronômica 1/1 Para Forno Combinado 52x32,5 Cm. Sem alça.	6	161,00	966,00
18	451182	LAVATÓRIO ASSEPSIA C/ TORNEIRA E ACIONAMENTO JOELHO - Construído com estrutura em aço inox. Tampo liso de encosto com espelho posterior chanfrado com 100mm de altura. Borda de 40mm. Cuba redonda medindo Ø250x140mm em aço 304 liga 18.8. Com válvula americana 3.1/2". Sistema de acionamento da torneira (inclusa) através de joelho.	2	945,00	1.890,00
19	296588	MESA VINCADA DE ENCOSTO – Dimensões: 800x500x900 mm. Construído em aço inox 304. Tampo vincado de encosto com espelho traseiro chanfrado de 100mm. Prateleira inferior lisa. Bordo frontal de 40mm. Capacidade de carga 30kg no tampo superior e 20kg na prateleira inferior.	1	648,16	648,16
20	296588	MESA VINCADA DE ENCOSTO C/ 01 CUBA – Dimensões: 1600x700x900 mm Construído em aço inox 304. Tampo vincado de encosto com espelho traseiro chanfrado de 100mm. Bordo frontal de 40mm. Com 01 cuba 500x400x250mm. Com prateleira inferior lisa. Capacidades de carga do tampo superior 30k e inferior 20kg.	2	1.820,45	3.640,90
21	446092	MICROONDAS PROFISSIONAL Capacidade: 34L Litros - Dimensões (larg. x prof. x alt.): 553mm x 488mm x 343mm 220v - Construído em aço inoxidável. CARACTERÍSTICAS: 1000 Watts de potência de cozimento; - Luz da cavidade do forno para monitorar o status de cozimento sem abrir a porta; - Display digital de funções; - Alerta sonoro de fim de ciclo;	1	5.466,66	5.466,66
22	482743	PRATELEIRA L/P ENCOSTO LISA – Dimensões: 700x200x400mm Plano liso em aço inox AISI 201 ou 304. Borda de 40mm. Apoiada sobre suportes tipo mão-francesa. Capacidade de carga 20kg.	1	944,08	944,08
23	239632	PRATELEIRA SUPERIOR LISA – Dimensões: 1700x400x40mm Plano liso em aço inox AISI 201 ou 304. Borda de 40mm. Apoiada sobre suportes tipo mão-francesa. Capacidade de carga 30kg.	3	685,95	2.057,85
24	445204	PRATELEIRA SUPERIOR LISA L/P – Dimensões: 1500x400x40mm Plano liso em aço inox AISI 201 ou 304. Borda de 40mm. Apoiada sobre suportes tipo mão-francesa. Capacidade de carga 30kg.	3	755,17	2.265,50
25	445204	PRATELEIRA SUPERIOR LISA L/P – Dimensões: 1600x400x40mm Plano liso em aço inox AISI 201 ou 304. Borda de 40mm. Apoiada sobre suportes tipo mão-francesa. Capacidade de carga 30kg.	1	731,65	731,65
26	445204	PRATELEIRA SUPERIOR LISA L/P – Dimensões: 1700x400x40 Plano liso em aço inox AISI 201 ou 304. Borda de 40mm. Apoiada sobre suportes tipo mão-francesa. Capacidade de carga 30kg.	1	927,05	927,05
27	472009	REFRIG VERTICAL COMERCIAL DUPLO 2 PORTAS VIDRO, MEDINDO: 1340 X 800 X 1885 - Portas: 2; - Porta em Vidro Tipo de abertura: Basculante; Recipiente para Degelo: Sim; Dreno: Sim; Frost Free: Sim; Prateleiras Reguláveis: 6; Iluminação Interna: Sim; Fechamento automático da porta: Sim; Trava de abastecimento: Sim; Termostato ajustável: Sim; Isolação: Poliuretano; Pintura: Poliéster; Controlador de Temperatura: Termostato eletromecânico; Categoria: Soft Drin; 220v, 60hz - Temperatura de manutenção +2° a +8°, Capacidade bruta de	5	9.460,53	47.302,65

		1186l e capacidade líquida de 1022l. Tipo do Evaporador: Aletado, Tipo de Gás Refrigerante: R-134A, Tipo de Condensação: Forçada.			
28	310416	REFRIGERADOR VERTICAL COMERCIAL SIMPLES , 1 PORTA VIDRO - MEDINDO: 700 X 800 X 2070 Potência: 337 W; Abertura da porta: Frontal; Capacidade Bruta: 406 Litros; Capacidade Líquida: 350 Litros; Capacidade Armazenamento Latas de 350 ml: 378; Capacidade Armazenamento Garrafas Pet 600 ml: 168; Capacidade Armazenamento Garrafas Pet 2 litros: 60; Faixa de temperatura: 2 a 8 Graus C; Possui controlador eletrônico inteligente: Sim; Possui evaporador aletado: Sim; Possui função trava de carga: Sim; Possui iluminação interna com LED: Sim; Possui sistema frost free: Sim; Quantidade de portas: 1; Quantidade de prateleiras: 3; Tipo: Vertical; Tipo de gás utilizado: Gás Ecológico; Tipo de porta: Antiembaçante; Tipo de fecho da porta: Automático; Tipo de prateleiras: Suspensas e reguláveis.	1	2.797,50	2.797,50
29	425832	Triturador de alimentos para pia. trituração de três estágios, com motor de 0,75 HP, sistema de reversão automática de trituração, elementos de trituração em aço inoxidável e interruptor pneumático embutido cromado. 220v Triturador de Alimentos Evo 200, 0,75 HP, Descarta os Resíduos Alimentares sem Sujeira, Fácil de Instalar e Silencioso - Insinkerator. Ou item equivalente/de melhor qualidade.	3	3.832,44	11.497,32
30	318889	UTRACONGELADOR UK EASY 14 - PRÁTICA - 220V MONOFÁSICO Capacidade: Ciclo de congelamento aproximado: 36 kg. Ciclo de resfriamento aproximado: 60kg. Tensão: 220V monofásico. Dimensões (alt. x larg. x prof.): 1775mm x 820mm x 812mm. CARACTERÍSTICAS: - Chaparia em aço inoxidável; - Gabinete monobloco com isolamento em poliuretano de 70 mm de espessura e densidade de 40 kg/m <sup>3</sup> ; - Sem orifícios laterais, proporcionando versatilidade no posicionamento, podendo ser posicionado próximo a paredes e outros equipamentos; - Vedação entre porta e gabinete com gaxeta em PVC magnética; - Moldura de porta aquecida para evitar o ressecamento da gaxeta; - Equipado com válvula de expansão eletrônica que garante maior rendimento ao equipamento; - Congelamento a -18°C no núcleo do alimento; - Sonda espeto para monitoramento de temperatura no núcleo do produto; - Dreno que facilita a higienização; - Compressor que garante maior eficiência e com nível de ruído e vibração reduzidos em relação aos compressores tradicionais; - Rodízios giratórios para facilitar a movimentação; - Função Pré-Resfriamento; - Conversão automática para função conservação após o término do processo; - Controlador de fácil operação; - Congelamento Hard e Soft; - 8 diferentes opções de processos. Ou item equivalente/de melhor qualidade.	1	48.330,40	48.330,40
31	440747	AR CONDICIONADO 24MIL BTUS INVERTER 220v Monofásico. Serpentina 100% em cobre. Ciclo: Frio; Controle-remoto: Sim; Tecnologia Inverter; Controle de ar (cima/baixo): automático; Controle de ar (direita/esquerda): manual; Funções Timer, Sleep, Turbo, Swing, Desumidificação, entre outras. Filtro anti-bactéria; Garantia do produto: a garantia deste produto é de 1 ano do equipamento e de 10 anos do compressor concedido pela fabricante. Modelo do compressor: horizontal; Classificação Energética (INMETRO): A.	2	4.684,88	9.369,76
32	458191	Ar condicionado 18mil BTUS inverter 220v Monofásico. Serpentina 100% em cobre. Ciclo: Frio; Controle-remoto: Sim; Tecnologia Inverter; Controle de ar (cima/baixo): automático; Controle de ar (direita/esquerda): manual; Funções Timer, Sleep, Turbo, Swing, Desumidificação, entre outras. Filtro anti-bactéria; Garantia do produto: a garantia deste produto é de 1 ano do equipamento e de 10 anos do compressor concedido pela fabricante. Modelo do compressor: horizontal; Classificação Energética (INMETRO): A.	2	3.677,65	7.355,30
33	458192	Ar condicionado 12mil BTUS inverter 220v Monofásico. Serpentina 100% em cobre. Ciclo: Frio; Controle-remoto: Sim; Tecnologia Inverter;	1	2.001,84	2.001,84

		Controle de ar (cima/baixo): automático; Controle de ar (direita/esquerda): manual; Funções Timer, Sleep, Turbo, Swing, Desumidificação, entre outras. Filtro anti-bactéria; Garantia do produto: a garantia deste produto é de 1 ano do equipamento e de 10 anos do compressor concedido pela fabricante. Modelo do compressor: horizontal; Classificação Energética (INMETRO): A.			
34	481373	LIQUIDIFICADOR COMERCIAL INOX COPO MONOBLOCO INOX Potência: 0,5CV / 500W - Tensão: 220V Capacidade Nominal: 3 L	1	570,00	570,00
35	477007	Balança digital computadorizada US 31/2 POP-S com saída serial. Segue as normas metrológicas exigidas pelo INMETRO para equipamentos de pesagem classe III, conforme a portaria nº 154, de 12 de agosto de 2005. Visor de LCD com backlight; Capacidade de pesagem 10g até 20kg. - Indicação de carga de bateria disponível no visor; - Funções que agilizam a operação diária: TARA, Preço Fixo e Modo Empacotadora; - Capa plástica protetora contra insetos (arruelas de vedação); - Saída serial RS232; - Pés reguláveis; - Bateria interna; - Material da plataforma em aço inox; - Material da estrutura em plástico injetado tipo ABS. Ou item equivalente/de melhor qualidade.	1	710,82	710,82
36	473236	PROCESSADOR DE ALIMENTOS ROBOT COUPE CL50 MAIS KIT DE ACESSÓRIOS BASICOS Modelo de bancada compacto. Bloco motor em aço inox, Motor montado sobre rolamentos de esferas para operação silenciosa e sem vibrações. Motor assíncrono de 550W, 220V Monofásico. Velocidade de 375rpm, Boca meia-lua 2,2 L Boca cilíndrica Ø 58 mm e Ø 39 mm, empurrador Exactitube - Incluído, Tampa e cubas metálicos, Rendimento efetivo de 150 kg/h, Discos inclusos Fatiador 2 mm, Fatiador 4 mm + Ralador 5 mm, Dimensões em mm (L x P x H) 380 x 305 x 595. Ou item equivalente/de melhor qualidade.	1	6.933,75	6.933,75
37	445256	CORTADOR DE FRIOS AUTOMÁTICO INOX, LÂMINA 260mm. 220V monofásico. Dimensões: 600x390x790mm. MARCA: SKYMPSEN CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Tensão elétrica / frequência / fases: 220 V / 60 Hz / 1; Potência nominal: 368 W; Potência do motor: 0,5 CV; Consumo: 0,37 kW·h; Dimensões (AxLxP): 790 x 600 x 390 mm; Diâmetro do disco: 260 mm; Espessura de corte: 0-5 mm; Dimensões de corte (AxL): 180 x 198 mm; Fatias por minuto: 46. Ou item equivalente/de melhor qualidade.	1	4.845,92	4.845,92
38	600409	ESGUICHO DE PAREDE 1/2" SEM MISTURADOR 1,2M Esguicho de Pré-lavagem Misturador Monocomando para uso profissional. Equipamento de alta durabilidade, desenvolvido especificamente para o trabalho pesado, para aguentar a rotina das cozinhas industriais com ducha pré lavagem, é muito utilizada em restaurantes e cozinhas industriais, proporcionando economia de água e facilidade de uso e aumentando a produtividade dos funcionários e economizando tempo, água e dinheiro. Esguicho de Pré-Lavagem latão cromado e aço e inox provido de mecanismo cerâmico com acionamento de 1/4 de volta. Entrada: 1/2" (padrão brasileiro); Faixa de pressão: mínimo de 0,3 bar ao máximo de 12; Manual: 1/4 de volta; Operação: 5 a 80 mca 0,5 a 8 Kgf/cm <sup>2</sup> ; Temperatura da Água: 1 a 90 oC; Vazão Gatilho: 4,5L/min e 6L/min; Vazão Torneira : 8L/min.	1	2.159,00	2.159,00
39	481373	LIQUIDIFICADOR DE BAIXA ROTAÇÃO INOX COPO INOX, 1,5 LITROS. Voltagem: 220V monofásico - Potência mínima: 900w.	1	690,06	690,06
40	451437	PICADOR/MOEDOR DE CARNES C/ PROTEÇÃO FIXA. Voltagem: 220V. Altura: 505.00mm. Largura: 315.00mm. Profundidade: 740.00 mm. Producao: 200 kg/h. MARCA: SKYMPSEN, Modelo: PS-22; Tensão elétrica / frequência / fases: 220 V / 60 Hz / 1; Potência nominal: 1.104 W; Potência do motor: 1,5 CV; Dimensões (AxLxP): 530,00x325,00x720,00 mm; Produção aproximada: 300 kg/h. Ou item equivalente/de melhor qualidade.	1	3.805,98	3.805,98
41	237992	Misturador Industrial tipo Masseur, mistura 15 litros PRMQ-15 com	1	3.926,86	3.926,86

		<p>sistema de segurança NR-12 Progás # Características: - Queimador simples de chama dupla de 12 mm de diâmetro a gás alta pressão; - Tacho basculante em alumínio fundido; - Eixo com pás removíveis; - Estrutura tubular em pintura epóxi.</p> <p># Especificações técnicas: - Capacidade: 15 litros; - Consumo: 0,18 kW/h; - Motor: 1/4 cv monof; - Potência: 300 W; - Voltagem: bivolt com chave seletora; - Dimensões (AxLxP): 103 x 67 x 58 cm.</p>			
42	255706	<p>MÁQUINA DE LAVAR LOUÇAS HOBART ECOMAX 503 380V TRIFÁSICA Corpo confeccionado em Aço Inoxidável AISI 304, com acabamento escovado, e pés niveladores. Acompanha o equipamento: 02 Gavetas com pinos. 01 Gaveta lisa. 01 Moto-bomba de enxágue. 01 Kit para instalação, contendo: 2 Metros de mangueira para entrada de água; 2 Metros de mangueira para saída de água; 2 Metros de cabo de força (sem plug). Dados Técnicos: Capacidade mecânica (Gavetas/hora): 60, 40 ou 20. Capacidade por gaveta: 18 pratos ou 25 copos ou 200 talheres ou 9 bandejas de até 310mm de altura x 460mm de comprimento. Pressão de água de enxágue: 2,0 (bar/mínimo); Capacidade do tanque de lavagem (Litros): 20; Capacidade do tanque de enxágue - Booster (Litros): 6; Potência total (Kw/h): 5,5; Potência Bomba de Lavagem (CV): 0,5; Potência Bomba de Enxágue (CV): 0,2; Trifásica 380V/60; Medidas em milímetros: Altura: 820; Altura útil da câmara: 390; Largura: 600; Profundidade: 600; Profundidade com a Porta aberta: 985; Peso Líquido (Kg): 55; Peso Bruto (Kg): 60. Ou item equivalente/de melhor qualidade.</p>	1	20.506,71	20.506,71
43	600409	<p>ESGUICHO DE PAREDE 1/2" SEM MISTURADOR 1,2M. Esguicho de Pré-Lavagem latão cromado e aço e inox provido de mecanismo cerâmico com acionamento de 1/4 de volta. Entrada: 1/2" (padrão brasileiro); Faixa de pressão: mínimo de 0,3 bar ao máximo de 12; Manual: 1/4 de volta; Operação: 5 a 80 mca 0,5 a 8 Kgf/cm<sup>2</sup>; Temperatura da Água: 1 a 90 oC; Vazão Gatilho: 4,5L/min e 6L/min; Vazão Torneira : 8L/min.</p>	2	978,59	1.957,18
44	451531	<p>Estrados/Palets de piso 50x50cmx5,5cm. Tratamento UVA/UVB: Material feito em PEAD reciclado e natural. Capacidade 20ton por M2.</p>	40	36,05	1.442,00
45	477007	<p>BALANÇA ELETRÔNICA PLATAFORMA 200KG em aço inox AISI-430 Balança Plataforma com indicador digital, Capacidade de 200kg/ 50g, Com saída RS232. Tensão elétrica: 220 VCA. Plataforma medindo 50x40.</p>	1	1.230,62	1.230,62
46	439307	<p>FREEZER VERTICAL 01 PORTA - Dimensões: 700x800x2010 mm Frost Free - Frente e laterais externas em aço inox .Temperatura de trabalho: -15°C a -19°C. Termocontrolador digital de temperatura - Capacidade mínima 540l. Tensão 220 V. monofásico. (necessita armazenar sorvetes). sistema de degelo automático com coletor incorporado a cabine.</p>	1	6.303,52	6.303,52
47	355778	<p>GN 1/1 grelha pegadora inox de carregamento rápido para turbo grill. 53x32,5 Cm. Sem alça.</p>	2	336,80	673,59
48	458165	<p>MESA VINCADA DE ENCOSTO LISA C/ PRAT. INF. LISA – Dimensões: 1900x700x900 mm. Construído em aço inox 304. Tampo vincado de encosto com espelho traseiro chanfrado de 100mm. Bordo frontal de 40mm. Com prateleira inferior lisa. Capacidades de carga do tampo superior 30k e inferior 20kg.</p>	1	2.307,97	2.307,97
49	355778	<p>GN 1/1 turbo grill para Forno Combinado. Grelha de ferro fundido, teflonada antiaderente, 53x32,5 Cm. Com alça.</p>	2	928,63	1.857,26
50	316724	<p>Cuba GN inox para forno combinado 1/1 x 65mm perfurada. Espessura da chapa 0,5mm. Capacidade de 9L. Sem alça.</p>	10	183,20	1.832,07
51	316724	<p>Cuba GN inox para forno combinado 1/1 x 30mm lisa. Espessura da chapa 0,5mm. Capacidade de 9L. Sem alça.</p>	5	118,92	594,60
52	473228	<p>PASSA PRATOS E BANDEJAS AQUECIDO - Construído em aço inox 304; 1500x500x900mm - Tensão: 220 V. Tampo liso de centro. Base aquecida e termocontrolador digital para temperatura de trabalho 65°C. Botão liga desliga. Potência 400W. Perfis de reforço estrutural. Gaveta para</p>	1	6.039,11	6.039,11

		utensílios central. Prateleira sobre montante com 01 plano. Prateleira inferior lisa. Pés Ø1 1/2" desmontáveis com niveladores de altura.			
53	476056	MESA VINCADA DE ENCOSTO - Com 02 cubas 600x500x330mm. Dimensões: 2500x700x900. Construído em aço inox 304. Tampo vincado de encosto com espelho traseiro e laterais chanfrados de 100mm. Bordo frontal de 40mm. Prateleira gradeada inferior. Carga mínima necessária para o tampo 30kg e para a prateleira inferior 20kg.	1	2.298,17	2.298,17
54	278053	PRATELEIRA SUPERIOR PERFURADA - Dimensões: 1200x400x40mm. Plano perfurado em aço inox 304. Com espelho traseiro de 40mm e borda de 40mm. Apoiada sobre suportes tipo mão-francesa. Capacidade de carga 20kg.	3	484,00	1.452,00
<b>TOTAL</b>				<b>422.375,25</b>	

## 2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Justificativa e objetivo da contratação encontram-se pormenorizados em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

2.2. A aquisição dos equipamentos e materiais torna a cozinha moderna, padronizada e com tecnologias que podem atingir excelentes resultados no serviço de alimentação. Esses equipamentos podem otimizar o processo das cozinhas industriais, diminuindo a necessidade de mão de obra e, ainda, aumentar a produtividade. Com isso, há melhor custo x benefício em relação à diminuição de desperdício de insumos, economia de energia, além da qualidade dos alimentos preparados.

2.3. O quantitativo de aquisição demandado e a especificidade dos itens são provenientes do Plano de Trabalho e Projeto de Implantação do PRA TU RN, desenvolvido juntamente com o INCRA-RN, tomando por base a consultoria técnica contrata pela parceiro no projeto PRATU, seja, ele IFRN, realizada por Walter Dantas, conforme Declaração Sei nº 13433186.

## 3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

3.1. A descrição da solução como um todo, conforme minudenciado nos Estudos Preliminares, abrange a aquisição de equipamentos de cozinha industrial no âmbito do Projeto PRA TU RN, com a instalação inclusa.

3.2. Os equipamentos serão instalados no prédio do Projeto PRA TU RN, cujo endereço consta dos Estudos Preliminares.

## 4. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

4.1. Trata-se de aquisição de bem comum, a ser contratada mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica.

## 5. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

5.1. São critérios de sustentabilidade aqueles previstos no Guia de Licitações Sustentáveis da AGU, bem como, em outras legislações vigentes, as quais constituem-se em medidas para minimizar a geração de resíduos e rejeitos e prever sua destinação ambiental adequada.

## 6. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

6.1. O prazo de entrega dos bens é de 90 (noventa) dias corridos, contados do recebimento da Nota de Empenho, no local a combinar com a CONTRATANTE.

6.1.1. Os dias e horários para a execução do serviço de instalação dos equipamentos devem ser ajustados entre CONTRATADA e CONTRATANTE.

6.2. *Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 15 (quinze) dias úteis, pelo responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato (solicitante do material), para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.*

6.3. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 30 (trinta) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

6.4. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 90 (noventa) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

6.4.1. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

6.5. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

## **7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

7.1. São obrigações da Contratante:

7.1.1. receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

7.1.2. verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

7.1.3. comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

7.1.4. acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;

7.1.5. efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;

7.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

## **8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

8.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

8.1.1. efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia;

8.1.1.1. O objeto deve estar acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português e da relação da rede de assistência técnica autorizada;

8.1.2. responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

8.1.3. substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;

8.1.4. comunicar à Contratante, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

8.1.5. manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

8.1.6. indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

8.1.7. promover a destinação final ambientalmente adequada, sempre que a legislação assim o exigir, como nos casos de pneus, pilhas e baterias, etc.

8.1.8. arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o



atendimento ao objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do artigo 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

## **9. DA SUBCONTRATAÇÃO**

9.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

## **10. ALTERAÇÃO SUBJETIVA**

10.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

## **11. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO**

11.1. Nos termos do art. 67 Lei nº 8.666, de 1993, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

11.1.1. O recebimento de material de valor superior a R\$ 176.000,00 (cento e setenta e seis mil reais) será confiado a uma comissão de, no mínimo, 3 (três) membros, designados pela autoridade competente.

11.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

11.3. O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

## **12. DO PAGAMENTO**

12.1. O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

12.1.1. Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24 da Lei 8.666, de 1993, deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal, nos termos do art. 5º, § 3º, da Lei nº 8.666, de 1993.

12.2. Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura quando o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

12.3. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada 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. 29 da Lei nº 8.666, de 1993.

12.3.1. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deverão ser tomadas as providências previstas no do art. 31 da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

12.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

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

12.6. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.

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

12.8. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

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

12.10. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.

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

12.11.1. Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente no SICAF, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.

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

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

12.13. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes fórmulas:

$EM = I \times N \times VP$ , sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

I = (TX)	I =	( 6 / 100 )	I = 0,00016438 TX = Percentual da taxa anual = 6%
		365	

### 13. REAJUSTE

13.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irremovíveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

13.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido da CONTRATADA e a requerimento, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pela CONTRATANTE, do índice IPCA, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, com base na seguinte fórmula (art. 5º do Decreto n.º 1.054, de 1994):

$R = V (I - I^0) / I^0$ , onde:

R = Valor do reajuste procurado;

V = Valor contratual a ser reajustado;

I<sup>0</sup> = índice inicial - refere-se ao índice de custos ou de preços correspondente à data fixada para entrega da proposta na licitação;

I = Índice relativo ao mês do reajustamento;

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

13.4. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.

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

13.6. 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.

13.7. 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.

13.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

#### **14. GARANTIA DA EXECUÇÃO**

14.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução, tendo em vista que os serviços contratados são para execução imediata.

#### **15. A GARANTIA CONTRATUAL DOS BENS**

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

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

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

15.4. A garantia abrange a realização da manutenção corretiva dos bens pela própria Contratada, ou, se for o caso, por meio de assistência técnica autorizada, de acordo com as normas técnicas específicas.

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

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

15.7. Uma vez notificada, a Contratada realizará a reparação ou substituição dos bens que apresentarem vício ou defeito no prazo de até 10 (dez) dias úteis, contados a partir da data de retirada do equipamento das dependências da Administração pela Contratada ou pela assistência técnica autorizada.

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

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

15.10. Decorrido o prazo para reparos e substituições sem o atendimento da solicitação do Contratante ou a apresentação de justificativas pela Contratada, fica o Contratante autorizado a contratar empresa diversa para executar os reparos, ajustes ou a substituição do bem ou de seus componentes, bem como a exigir da

Contratada o reembolso pelos custos respectivos, sem que tal fato acarrete a perda da garantia dos equipamentos.

15.11. O custo referente ao transporte dos equipamentos cobertos pela garantia será de responsabilidade da Contratada.

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

## **16. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

16.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a CONTRATADA que:

- a) falhar na execução do contrato, pela inexecução, total ou parcial, de quaisquer das obrigações assumidas na contratação;
- b) ensejar o retardamento da execução do objeto;
- c) fraudar na execução do contrato;
- d) comportar-se de modo inidôneo; ou
- e) cometer fraude fiscal.

16.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

**16.2.1. Advertência por escrito**, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado;

### **16.2.2 Multa:**

1. moratória de 0,33 % (trinta e três centésimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;
2. compensatória de 10 % (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto

**16.2.3 Suspensão de licitar e impedimento de contratar** com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos

**16.2.4 Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União**, com o conseqüente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos.

**16.2.5 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar** com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

16.3. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista no subitem “iv” também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa neste Termo de Referência.

16.4. As sanções previstas nos subitens “i”, “iii”, “iv” e “v” poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

16.5. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:

16.5.1. tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

16.5.2. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

16.5.3. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

16.6. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº

8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

16.7. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.

16.7.1. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

16.8. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

16.9. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

16.10. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.

16.11. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

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

16.13. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

## **17. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR**

17.1 As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.

17.2. Os critérios de qualificação econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.

17.3. Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão:

17.4. Os critérios de aceitabilidade de preços serão por valores unitários.

17.5. O critério de julgamento das propostas será processado pelo menor preço por item.

17.6. As regras de desempate entre propostas são as discriminadas no edital.

## **18. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS**

18.1. O custo estimado da contratação é de **R\$ 422.375,25**.

**MARIA CÂNDIDA TEIXEIRA DE CERQUEIRA**

Analista em Reforma e Desenvolvimento Agrário (Habilitação: Arquitetura)

**CLAUDINE NOBREGA GOMES**

Engenheira

Aprovo o Termo de Referência, sob a ótica da oportunidade, conveniência e relevância para o interesse público.

**MARCELO AUGUSTO DE OLIVEIRA GURGEL**

Superintendente Regional



Documento assinado eletronicamente por **Claudine Nobrega Gomes, Engenheiro(a)**, em 15/09/2022, às 10:38, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Maria Candida Teixeira de Cerqueira, Analista em Reforma e Desenvolvimento Agrário**, em 16/09/2022, às 10:57, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Marcelo Augusto de Oliveira Gurgel, Superintendente**, em 16/09/2022, às 11:17, 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 [https://sei.incra.gov.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](https://sei.incra.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **13957563** e o código CRC **69B6710A**.