

MATRIZ DE RISCOS

PROBABILIDADE DE OCORRÊNCIA	ALTA		RISCO 01	RISCO 03
	MÉDIA			
	BAIXA		RISCO 02	RISCO 04
		BAIXA	MÉDIA	ALTA
		GRAVIDADE /IMPACTO		

Membros da Equipe de Planejamento da Contratação:

Nome: SIDNY MATHEUS SILVA DE OLIVEIRA

CPF: [REDACTED]

Telefone: 81 2129-6532

ASSINATURA DO RESPONSÁVEL

Documento assinado digitalmente
gov.br SIDNY MATHEUS SILVA DE OLIVEIRA
Data: 06/12/2024 11:49:04-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

SIDNY MATHEUS SILVA DE OLIVEIRA – 3º Sgt
Responsável pelo planejamento da contratação



**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
10º ESQUADRÃO DE CAVALARIA MECANIZADO
ESQUADRÃO FORTE DAS CINCO PONTAS**

INTENÇÃO DE REGISTRO DE PREÇOS 06/2024 DO 7º DEPÓSITO DE SUPRIMENTO (UASG 160198)

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Objeto: Aquisição de material permanente do PASA
NUP: 64523.003589/2024-67

1. INTRODUÇÃO

1.1. O Estudo Técnico Preliminar, instituído pelo Art. 1º da Instrução Normativa nº 58, de 08/08/2022, do Ministério da Economia/Secretaria Especial de Desburocratização, Gestão e Governo Digital/Secretaria de Gestão, constitui a primeira etapa do planejamento de uma contratação (planejamento preliminar) e serve essencialmente para: assegurar a viabilidade técnica da contratação, bem como o tratamento de seu impacto ambiental; e embasar o termo de referência ou o projeto básico, que somente é elaborado se a contratação for considerada viável.

1.2. Durante este Estudo, diversos aspectos foram levantados para que os gestores se certifiquem de que existe uma necessidade de negócio claramente definida, há condições de atendê-la, os riscos de atendê-la são gerenciáveis e os resultados pretendidos com a contratação valem o preço estimado inicialmente.

1.3. O presente Estudo Técnico Preliminar tem por finalidade subsidiar a Administração no tocante ao procedimento licitatório para a Aquisição de material permanente do PASA, para atender as necessidades do 10º Esquadrão de Cavalaria Mecanizado.

2. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

2.1. A solução consiste na contratação de empresa especializada para a Aquisição de material permanente do PASA, por doze meses, conforme empenhos a serem realizados, prorrogáveis por até 12 (doze) meses, atendendo de forma satisfatória as constantes demandas desta OM. A aplicação, bem como as linhas gerais de emprego dos itens constantes do Termo de Referência são apresentadas na Planilha Anexa a este Estudo Técnico Preliminar.

2.2. As Entregas deverão ocorrer, em regra, na sede do 10º Esquadrão de Cavalaria Mecanizado – UASG 160184, localizado no endereço: Av. Getúlio Vargas, 56 - Várzea, Recife-PE CEP: 50950-000, em dias com expediente, de segunda a quinta-feira, das 07:00 horas às 11:30 horas e das 13:00 horas às 16:00 horas, e na sexta-feira das 08:00 às 12:00 horas; Telefone para contato: 81 2129-6532 – e-mail institucional: almoxarifado10esqdcmec@gmail.com.

3. DEFINIÇÃO E ESPECIFICAÇÃO DE REQUISITOS

3.1. Necessidades do Negócio: A seguir são apresentados os requisitos de negócio constantes na fase inicial do procedimento licitatório.

Necessidade do Negócio	N2: Garantir que não ocorra a solução de continuidade das atividades administrativas e operacionais. Ação: Realizar a Aquisição de material permanente do PASA.
-------------------------------	--

3.2. *As especificações dos itens são as consideradas mínimas e qualquer referência a marcas ou modelos são meramente referenciais, podendo ser aceitos produtos superiores ou similares aos especificados, contanto que possuam as características mínimas de desempenho. Também serão aceitos equipamentos com componentes em regime de OEM (Original Equipment Manufacturer, ou “Fabricante Original do Equipamento”).*

3.3. Seguindo o entendimento do TCU de que “é admissível a flexibilização de critério de julgamento da proposta, na hipótese em que o produto ofertado apresentar qualidade superior à especificada no edital, não tiver havido prejuízo para a competitividade do certame e o preço obtido revelar-se vantajoso para a administração” (Acórdão 394/2013-Plenário, TC 044.822/2012-0, relator Ministro Raimundo Carreiro, 6.3.2013), se o produto ofertado atender os pressupostos elencados nesse Acórdão, ou seja, (a) o produto ofertado é superior, (b) não haver prejuízo à competitividade e (c) o preço resultante for vantajoso à Administração, comprovados por meio de diligências, estes poderão ser aceitos.

3.4. Os bens objeto da aquisição estão dentro da padronização seguida pelo órgão, conforme especificações técnicas e requisitos de desempenho constantes do Catálogo Unificado de Materiais – CATMAT do Sistema Integrado de Administração de Serviços Gerais – SIASG.

3.4.1. Ocorrendo possíveis divergências entre a descrição do item contido neste Termo e a descrição vinculada ao código do material no sistema Comprasnet (CATMAT), prevalecerá a descrição contida no Termo de Referência.

3.5. Os bens deverão ter prazo de garantia mínimo de 12 (doze) meses.

3.6. Os bens deverão ser entregues no endereço definido no Termo de Referência, conforme as quantidades definidas nas Notas de Empenho.

3.7. Critérios de sustentabilidade:

3.7.1. Bens com menor impacto sobre recursos naturais como flora, fauna, ar, solo e água, dando preferência para materiais, tecnologias e matérias-primas de origem local;

3.7.2. Bens com maior eficiência na utilização de recursos naturais como água

e energia e que possuam maior vida útil e maior capacidade de impressão;

3.7.3. Bens que utilizem inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais e possuam origem ambientalmente regular dos recursos naturais;

3.7.4. Bens que utilizem peças, componentes, acessórios ou qualquer outro material que sejam constituídos, no todo ou em parte, por material reciclável, atóxico e, quando for o caso, biodegradável;

3.7.5. Bens que utilizem de peças, componentes, acessórios ou qualquer outro material sustentável ou de menor impacto ambiental e que não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenil-polibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs);

3.7.6. As especificações dos itens são as consideradas mínimas e qualquer referência a marcas ou modelos são meramente referenciais, podendo ser aceitos produtos superiores ou similares aos especificados, contanto que possuam as características mínimas de desempenho. Também serão aceitos equipamentos com componentes em regime de OEM (*Original Equipment Manufacturer*, ou “Fabricante Original do Equipamento”).

3.8. A presente solução possui como potencial gestor a UGG e as UGP e como usuários os servidores nesses órgãos.

4. LEVANTAMENTO DAS ALTERNATIVAS

4.1. Quanto ao Levantamento das Alternativas e a Análise de projetos similares realizados por outros órgãos da Administração, contatou-se que não há alternativas viáveis no caso concreto, uma vez que o presente procedimento licitatório tem por objetivo cumprir o que determina o Art. 12º, § 1º, da Port. nº 001/SEF, de 27/01/2014 (Art. 12º - [...]. §1º – *As aquisições de bens e serviços comuns a diversas OM deverão ser realizadas no âmbito das guarnições sob a coordenação do seu respectivo comandante de guarnição.*) e o consolidado na Cartilha para a Execução das Licitações Centralizadas, no Sistema de Registro de Preços (SRP), no âmbito da 7ª Região Militar, que atenderá as necessidades das Organizações Militares da Guarnição de Olinda, Recife e Jaboatão dos Guararapes e demais Órgãos Participantes.

5. ANÁLISE DAS SOLUÇÕES EXISTENTES

Requisitos	Opção	Atende aos objetivos da Administração	
		Sim	Não
Aquisição de material permanente do PASA, conforme definido no Item 2 deste Estudo	(a) Instaurar procedimento licitatório		X
	(b) Adesão em ARP		X
	(c) Participar de procedimentos de outras UGG	X	

6. JUSTIFICAVA DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA

6.1. Descrição da Solução Escolhida:

Solução Escolhida:	Participar de procedimentos de outras UGG
Bens que compõe a solução	
Aquisição de material permanente do PASA, conforme definido no Item 2 deste Estudo	
Serviços que compõem a solução	
Garantia de no mínimo 12 (doze) meses	
Justificativa	
O que determina o Art. 12º, § 1º, da Port. nº 001/SEF, de 27/01/2014 (Art. 12º - [...]. §1º – As aquisições de bens e serviços comuns a diversas OM deverão ser realizadas no âmbito das guarnições sob a coordenação do seu respectivo comandante de guarnição.) e o consolidado na Cartilha para a Execução das Licitações Centralizadas, no Sistema de Registro de Preços (SRP), no âmbito da 7ª Região Militar, além de se buscar o que se denomina de “economia de escala” uma vez que as atas de registro de preços resultantes atenderão as Organizações Militares da Guarnição de Olinda, Recife e Jaboatão dos Guararapes e demais Órgãos Participantes que aderiram ao procedimento em sua fase interna (manifestação na Intenção de Registro de Preços).	

7. NECESSIDADES DE ADEQUAÇÃO DO AMBIENTE PARA EXECUÇÃO CONTRATUAL

Nr	Necessidades
1	Não há necessidades de adequação do ambiente para execução da contratação

8. RECURSOS NECESSÁRIOS À CONTINUIDADE DO NEGÓCIO DURANTE E APÓS A EXECUÇÃO DO CONTRATO

8.1. Recursos Materiais

Recurso 1:	Não há necessidades de recursos materiais adicionais para execução contratual.	
Quantidade:	-	
Ações para obtenção do recurso		Responsáveis
-		-

8.2. Recursos Humanos

Função 1:	Aprovisionador
Formação:	Encarregado do Setor de Material do Órgão
Atribuições:	Receber os bens em conformidade com o Termo de Referência

9. ESTRATÉGIA DE CONTINUIDADE CONTRATUAL

Evento 1:	Após o período de garantia não haverá necessidade de ações contratuais
Ação de contingência:	-
Responsável:	-

Responsável pela demanda

O presente planejamento foi elaborado em harmonia com a Instrução Normativa nº 58, de 08/08/2022, da Secretária de Governo Digital do Ministério da Economia, bem como em conformidade com os requisitos técnicos necessários ao cumprimento das necessidades e objeto da aquisição. No mais, atende adequadamente às demandas de negócio formuladas, os benefícios pretendidos são adequados, os custos previstos são compatíveis e caracterizam a economicidade, os riscos envolvidos são administráveis e a área requisitante priorizará o fornecimento de todos os elementos aqui relacionados necessários à consecução dos benefícios pretendidos, pelo que recomendamos a aquisição proposta.

Quartel em Recife-PE, 06 de dezembro de 2024.



Documento assinado digitalmente

SIDNY MATHEUS SILVA DE OLIVEIRA

Data: 06/12/2024 11:52:13-0300

Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

SIDNY MATHEUS SILVA DE OLIVEIRA – 3º Sgt
Responsável pela demanda



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
10º ESQUADRÃO DE CAVALARIA MECANIZADO
ESQUADRÃO FORTE DAS CINCO PONTAS

ANEXO 1 – ETP
DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO – Inciso VI e X, Art. 9º, IN 58/2022-SEGES/ME

OBJETO: AQUISIÇÃO DE MATERIAL PERMANENTE DO PASA

Item	Especificação	CATMAT	Und	Qtd Total	Descrição da Solução
1.	Aparelho Ar Condicionado\, Capacidade Refrigeração:18.000 Btu/H\, Tensão:220 V\, Tipo:Bi Split\, Modelo:Split Inverter\, Características Adicionais 1:Com Controle Remoto.	461900	UN	-	-
2.	Aparelho Ar Condicionado, Capacidade Refrigeração 30.000 Btu, Tensão 220 V, Tipo Split, Modelo Split Condicionado Inverter, Características Adicionais 1 Controle Remoto S/Fio, Quente/Frio, Selo Procel, Garantia 1 Ano	463213	UN	-	-
3.	Armário Copa/Cozinha, Material Madeira Mdp, Tipo Balcão, Acabamento Superficial Envernizado, Quantidade Portas 2 Un, Largura 1,20 M, Profundidade 0,30 M, Altura 0,70 M, Características Adicionais Com 4 Gavetas, Sem Tampo	461685	UN	-	-
4.	Armário Panificação, Material: Aço Inox, Altura: 2,05 M, Largura: 1,88 M, Profundidade: 1,33 M, Aplicação: Acondicionamento Massa Pães Em Fermentação, Quantidade Bandejas: 20 Un	330755	UN	-	-
5.	Assadeira Cozinha Comercial, Material: Aço Inoxidável, Formato: Retangular, Largura: 31 Cm, Comprimento: 48 Cm, Características Adicionais: Sem Alça E Sem Tampa	454519	UN	-	-
6.	Assadeira Cozinha Comercial, Material: Alumínio, Formato: Retangular, Altura: 5 Cm, Largura: 40 Cm, Comprimento: 60 Cm, Características Adicionais: Com Alças Mesmo Material	351545	UN	-	-
7.	Assadeira Cozinha Comercial, Material:Aço Inoxidável, Largura:40 Cm, Comprimento:80 Cm, Características Adicionais:Perfurada, Aplicação:Panificação, Produção De Pães	330740	UN	-	-
8.	Assadeira Cozinha Comercial, Material: Alumínio, Tamanho: Grande, Formato: Retangular, Altura: 8 Cm, Largura: 30 Cm, Comprimento: 60 Cm, Características Adicionais: Com 2 Alças	282915	UN	-	-

Item	Especificação	CATMAT	Und	Qtd Total	Descrição da Solução
9.	Assadeira, Material: Alumínio, Características Adicionais: Dimensões: 58x70 Cm, Com 5 Tiras, Tipo: Esteira Para Assar Pão	465490	UN	-	-
10.	Assadeira Cozinha Comercial Material: Aço Inoxidável, Formato: Retangular, Altura: 5 Cm, Largura: 40 Cm, Comprimento: 60 C	326589	UN	-	-
11.	Balança Eletrônica, Capacidade Pesagem: 500 Kg, Voltagem: 220 V, Características Adicionais: Plataforma: 1m X 1m; Coluna: 1m, Tipo: Digital, Sensibilidade: 200 G	390525	UN	-	-
12.	Balança Eletrônica, Capacidade Pesagem: 300 Kg, Voltagem: 110,220 V, Características Adicionais: Plataforma Em Chapa Aço Pintado, Célula De Carga, Tipo: Digital, Número Dígitos: 6, Dimensões: 60 X 75 Cm	317176	UN	-	-
13.	Balança Eletrônica, Capacidade Pesagem: Mínima De 30 Kg, Voltagem: 110,220 V, Características Adicionais: Calibração Automática, Tecla Lig., Desl., Zerar E T, Tipo: Digital	299420	UN	-	-
14.	Balcão Conservação Alimento, Material: Aço Inoxidável, Componentes: Pasta Fria Com Isolamento Térmico, Quantidade Recipiente: 5(1,1x150 Alça 530x325x150) E 10(1,2x150 Alça 325x Un, Tipo Recipientes: Com Alças Móveis E Tampa, Tipo Rodízio: Giratório, Características Adicionais: Vitrine Superior Em Vidro Curvo	302916	UN	-	-
15.	Balcão Térmico, Material: Mdf E Granito, Comprimento: 330 Cm, Largura: 110 Cm, Altura: 157 Cm, Componentes: Banho Maria E Placa Fria, Características Adicionais: Vitrine Protetora De Saliva E Iluminada De Led, Quantidade Recipiente: 14 Un, Tipo Recipientes: Com Alças Móveis E Tampa	446195	UN	-	-
16.	Batedeira Industrial, Material Corpo: Aço, Tipo Rolamento: Blindado, Capacidade: 38 L, Quantidade Velocidade: 4, Potência Motor: 1,50 Cv, Características Adicionais: Planetária, C, Regulador De Velocidade, Tensão Alimentação: 220 V, Acessórios: Batedores Globo E Raquete	450917	UN	-	-
17.	Batedeira Industrial, Material Corpo: Aço, Capacidade: 20 L, Quantidade Velocidade: 6, Potência Motor: 1 Cv, Características Adicionais: Planetária, C, Regulador De Velocidade, Tensão Alimentação: 220 V, Acessórios: 3 Batedores Tipo Espiral, Raquete E Globo	445664	UN	-	-
18.	Cafeteira Elétrica, Material: Aço Inoxidável, Aplicação: Industrial, Capacidade: 20 L, Voltagem: 220 V	386003	UN	-	-
19.	Cafeteira Elétrica, Material Aço Inox Aisi 304, Aplicação Industrial, Capacidade 8 L, Voltagem 220 V, Características Adicionais Caldeira 14l Água, Termostato, Nível E Torneira, Potência 1.300 W	395581	UN	-	-
20.	Caldeirão, Material: Aço Inoxidável Aisi 304 18.8, Capacidade: 500 L, Características Adicionais: Gás, Vapor, Tampa Americana, Válvula Segurança, Formato: Cilíndrico	402447	UN	-	-
21.	Caldeirão, Material: Alumínio Fundido, Capacidade: 45 L, Características Adicionais: Com Tampa E Alça Em Alumínio	430195	UN	-	-

Item	Especificação	CATMAT	Und	Qtd Total	Descrição da Solução
22.	Caldeirão, Material: Aço Inoxidável Aisi 304 18.8, Capacidade: 200 L, Características Adicionais: A Gás, Autogerador De Vapor, Formato: Cilíndrico	451607	UN	-	-
23.	Carrinho Industrial, Material: Aço Inoxidável, Material Plataforma: Aço Inoxidável, Tipo Transporte: Alimentos, Quantidade Roda: 4, Tipo Roda: Duas Fixas E Duas Giratórias, Capacidade Carga: 285 Kg, Acabamento Superficial: Polido, Tipo Aba: Tubular, Características Adicionais: Registro De Fecho Rápido Para Escoamento	445090	UN	-	-
24.	Chapa Assadeira,Fritadeira, Material: Alumínio Fundido, Funcionamento: Sobrepor Queimadores Elétricos Ou A Gás, Comprimento: 53 Cm, Largura: 32,50 Cm, Altura: 2 Cm, Características Adicionais: Para Grelhados E Pizzas	450218	UN	-	-
25.	Cilindro Elétrico, Material: Ferro Fundido, Potência Motor: 1,2 Hp, Comprimento Cilindro: 20 Cm, Tensão Alimentação: 110,220 V, Características Adicionais: C, Batedor E Regulador Da Espessura Massa, Acabamento Superficial: Pintura Em Epóxi	275470	UN	-	-
26.	Multiprocessador Alimentos Material: Aço Inox/Alumínio , Função: Pulsar (Processar, Moer, Cortar, Misturar, Tritura , Potência: 3.000 W, Tensão: 220 V, Peso: 28 Kg, Altura: 840 Mm, Largura: 390 Mm, Comprimento: 460 M.	473222	UN	-	-
27.	Cortador, Tipo: Manual, Material: Alumínio Fundido, Aplicação: Legumes, Características Adicionais: Facas Aço Inox, Pés E Coluna Tubo Aço 5,8"	339435	UN	-	-
28.	Cortador Elétrico Frios, Material: Aço Inoxidável, Capacidade Corte: 50 Kg,H, Tensão: 220 V, Aplicação: Alimentícia, Diâmetro Disco: 260 Mm, Potência Motor: 0,25 Cv, Profundidade Corte: 155 Mm, Largura Corte: 125 Mm, Altura: 820 Mm, Largura: 310 Mm, Profundidade: 540 Mm, Características Adicionais: Automático	269914	UN	-	-
29.	Tampa, Material: Aço Inoxidável, Aplicação: Cuba Gastronômica Gn 1/2, Características Adicionais: Recorte Para Alças De Transporte E Concha	441343	UN	-	-
30.	Tampa, Material: Aço Inoxidável, Aplicação: Cuba Gastronômica Gn 1/1, Características Adicionais: Recorte Para Alças De Transporte E Concha	441342	UN	-	-
31.	Lavatório Mãos, Material: Aço Inoxidável, Comprimento: 360 Mm, Largura: 360 Mm, Altura: 140 Mm, Características Adicionais: Cuba: 250x140mm, Acionamento Com O Joelho	445671	UN	1	O item terá utilização pelo setor de almoxarife da om na Aquisição de material permanente do PASA.
32.	Amassadeira, Tipo:Rápida, Material:Chapa Metálica Pintada/Cuba Em Inox, Capacidade:25 Kg, Tensão Alimentação:110/220 V, Aplicação:Elaboração De Massas Para Panificação, Potência Motor:1/2 Cv	237992	UN	-	-
33.	Descascador Legumes, Material: Aço Inoxidável, Capacidade: 10 Kg, Produção Aproximada: 200 Kg,H, Potência Motor: 1,3 Cv, Tensão Alimentação: 220 V, Aplicação: Cozinha Industrial, Tipo: Elétrico	451023	UN	-	-

Item	Especificação	CATMAT	Und	Qtd Total	Descrição da Solução
34.	Divisora De Coluna Massa Alimentícia, Material Estrutura: Metal, Material Navalha: Aço, Sistema Acionamento: Pinhão E Coroa Em Aço 1045, Quantidade Divisórias: 30, Comprimento: 0,80 M, Largura: 0,50 M, Altura: 1,10 M, Peso: 150 Kg, Acabamento Superficial: Pintura Esmalte Sintético	238756	UN	-	-
35.	Escorredor Louça, Material: Aço Inoxidável, Capacidade: 60 Pratos, Características Adicionais: Peça Única, Com Três Planos., Dimensões: 52 X 30 X 74 Cm	465672	UN	-	-
36.	Escorredor Louça\, Material Aço Inoxidável\, Capacidade 20 Pratos\, Características Adicionais Compartimento Talheres\, Xícaras\, Copos E Diversos	398237	UN	-	-
37.	Escorredor, Material: Alumínio, Aplicação: Massas, Características Adicionais: Alças Reforçadas, N° 40	471267	UN	-	-
38.	Espremedor Fruta, Material Jarra: Aço Inoxidável, Aplicação: Limão, Tipo Acionamento: Manual, Características Adicionais: Estrutura Reforçada	357206	UN	-	-
39.	Estante Metálica, Material:Aço, Altura:2,00 M, Largura:0,92 M, Profundidade:0,40 M, Tipo Prateleiras:Reguláveis, Quantidade Prateleiras:6 Un, Tratamento Superficial:Pintura Eletrostática, Características Adicionais:Com Reforço E Capacidade De 25 Kg Por Bandeja	456778	UN	-	-
40.	Estante Metálica, Material:Aço, Altura:2,00 M, Largura:2,05 M, Profundidade:0,585 M, Tipo Prateleiras:Reguláveis, Quantidade Prateleiras:4 Un, Cor:Cinza	463412	UN	-	-
41.	Estrado Modular, Material: Polipropileno, Comprimento: 82 Cm, Largura: 41 Cm, Altura: 13 Cm, Cor: Preta	450420	UN	-	-
42.	Fogão Industrial Material: Aço Carbono , Funcionamento: Gás , Tipo Acendimento: Manual , Comprimento: 140 Cm, Largura: 83 Cm, Altura: 80 Cm, Tipo Uso: Cozinhar E Assar Alimentos , Quantidade Bocas: 6 Un, Aplicação: Cozinhar E Assar Alimentos	600610	UN	-	-
43.	Forno Industrial, Tipo: A Gás, Material: Chapa Aço Inoxidável, Tensão Alimentação: 220 V, Características Adicionais: 16 Assadeiras, Comprimento: 1140 Mm, Largura: 1953 Mm, Altura: 2.340 Mm, Consumo: 1,80 Kg,H, Tipo Câmara: Porta Com Vidro Duplo Temperado, Faixa Temperatura: 30 A 250 °C, Componentes: 3 Turbinas Radiais, 1 Carro Fixo 1 Carro Giratório, Peso: 680 Kg, Aplicação: Padaria	445792	UN	-	-
44.	Forno Microondas, Capacidade: 38 L, Potência: 900 W, Voltagem: 220 V, Características Adicionais: Prato Giratório,Trava Segurança,Timer,Memória, Cor: Branca	383270	UN	-	-
45.	Freezer, Tipo: Horizontal, Capacidade: 510 L, Quantidade Tampas: 2 Un, Sistema Degelo: Manual, Cor: Branca, Temperatura Operação: (-16 À -20°) E (+1 À +7°) °C, Tensão Alimentação: 220 V, Características Adicionais: Dreno Frontal Com Tampa E Rodízios	445210	UN	-	-


Item	Especificação	CATMAT	Und	Qtd Total	Descrição da Solução
46.	Freezer, Tipo: Vertical, Capacidade: 550 L, Tipo Portas: Frontais, Sistema Degelo: Frost Free, Tensão Alimentação: 220 V, Características Adicionais: Porta Vidro Antiembaçante E Fechamento Automático, Quantidade Portas: 2 Un	439307	UN	-	-
47.	Freezer, Tipo Horizontal, Capacidade 210 L, Altura 94 Cm, Largura 76 Cm, Quantidade Tampas 1 Un, Sistema Degelo Automático, Cor Branca, Temperatura Operação 5° A 30° °C, Tensão Alimentação 110/220v V, Características Adicionais Puxador Ergonômico	239544	UN	-	-
48.	Frigobar, Capacidade:120 L, Tensão Alimentação:110/220 V, Características Adicionais:Prateleiras Removíveis/Gavetas/Etiqueta "A"	431266	UN	-	-
49.	Fritadeira, Material Estrutura:Aço Inoxidável Aisi 304, Potência:15 Kw, Tensão Alimentação:220 - Trifásico V, Temperatura:200 °C, Capacidade:30 L, Características Adicionais:02 Cestos Para Frituras E Grade Inferior Interna	451180	UN	-	-
50.	Galheteiro Metal, Material: Aço Inoxidável, Formato: Redondo, Componentes: Saleiro, Paliteiro, Azeiteiro, Porta Vinagre, Características Adicionais: Corpos Vidro, Tampa Aço Inox	372025	UN	-	-
51.	Chapa Assadeira,Fritadeira, Material: Aço Inoxidável, Funcionamento: Gás, Voltagem: 220 V, Comprimento: 88 Cm, Largura: 45 Cm, Altura: 90 Cm, Características Adicionais: Registro Escoamento Água,Óleo, Capacidade: 30 L, Material Tacho: Aço Inoxidável	445202	UN	-	-
52.	Refrigerador Alimentos, Tensão Alimentação: 220 V, Características Adicionais: Revestimento Externo Aço Inoxidável Escovado, Quantidade Portas: 4 Un, Cor: Branca, Capacidade: 810 L	445213	UN	-	-
53.	Máquina Lavar Louças Material: Aço Inoxidável, Modelo: Profissional, Capacidade: 1,75 L, Tensão: 220 V, Potência Motor: 3 Cv, Características Adicionais: 275 Gavetas Por Hora, Consumo: 46,5 Kw/	445455	UN	-	-
54.	Lavatório Mãos, Material:Aço Inoxidável, Comprimento:360 Mm, Largura:360 Mm, Altura:140 Mm, Características Adicionais:Cuba: 250x140mm, Acionamento Com O Joelho	445671	UN	-	-
55.	Liquidificador Industrial, Material Copo:Aço Inoxidável, Material Base:Aço Inox, Capacidade:25 L, Potência Motor:1,2 Cv, Tensão Nominal:220 V, Aplicação:Industrial	451186	UN	-	-
56.	Liquidificador Industrial, Material Copo: Aço Inoxidável, Material Base: Aço Inox, Capacidade: 4 L, Tensão Nominal: 220 V	429383	UN	-	-
57.	Lixeira, Material: Aço Inox Aisi 304, Capacidade: 80 L, Tipo: Cesto Móvel, Alça, Tampa E Acionamento Por Pedal,	465488	UN	-	-
58.	Lixeira, Material: Polipropileno, Capacidade: 240 L, Tipo: Com Tampa, Características Adicionais: Com 2 Rodas, Aplicação: Coleta De Lixo	356388	UN	-	-
59.	Lixeira, Material: Plástico, Capacidade: 20 L, Tipo: Com Tampa E Pedal, Diâmetro: 30 Cm, Altura: 35 Cm, Cor: Branca	284708	UN	-	-

Item	Especificação	CATMAT	Und	Qtd Total	Descrição da Solução
60.	Lixeira, Material:Aço Inoxidável, Capacidade:20 L, Tipo:Com Tampa, Diâmetro:34 Cm, Altura:50 Cm, Características Adicionais:Dobradiça, Haste E Pedal/Acionamento Tampa Por Pe, Espessura:6 Mm, Formato:Cilindrico, Tamanho:Médio, Material Borda:Aço Inoxidável, Peso:2,5 Kg, Aplicação:Coleta De Lixo	326767	UN	3	O item terá utilização pelo setor de almoxarife da om na Aquisição de material permanente do PASA.
61.	Lixeira, Material:Aço Inoxidável, Capacidade:50 L, Tipo:Tampa E Pedal, Características Adicionais:Haste E Pedal Para Acionamento Da Tampa	441485	UN	1	O item terá utilização pelo setor de almoxarife da om na Aquisição de material permanente do PASA.
62.	Lixeira, Material: Aço Inoxidável, Capacidade: 100 L, Tipo: Fechada Com Tampa, Diâmetro: 45 Cm, Altura: 68 Cm, Características Adicionais: Dobradiça, Haste E Pedal,Acionamento Tampa Por Pe-	296034	UN	-	-
63.	Máquina Fabricar Gelo, Material Gabinete: Aço Inoxidável, Voltagem: 220 V, Capacidade De Produção: 82 Kg,Dia, Capacidade Depósito: 25 Kg	383866	UN	-	-
64.	Masseira, Tipo: Rápida, Material: Chapa Metálica Pintada,Cuba Em Inox, Capacidade: 15 Kg, Tensão Alimentação: 110,220 V, Aplicação: Elaboração De Massas Para Panificação, Potência Motor: 1,2 Cv	237992	UN	-	-
65.	Mesa Manipulação / Preparação Alimentos, Material Tampo:Aço Inoxidável, Material Estrutura:Aço Inoxidável, Comprimento:1,50 M, Largura:0,80 M, Altura:0,90 M, Características Adicionais:Acabamento Sanitário	235409	UN	-	-
66.	Mesa Manipulação , Preparação Alimentos, Material Tampo: Aço Inoxidável, Material Estrutura: Tubular Metálica, Comprimento: 1,90 M, Largura: 0,90 M, Altura: 0,90 M, Aplicação: Manipulação De Alimentos	318883	UN	2	O item terá utilização pelo setor de almoxarife da om na Aquisição de material permanente do PASA.
67.	Misturador , Amassadeira, Material: Alumínio Fundido, Tipo Acionamento: Eletromecânico, Capacidade: 60 L, Tipo Motor: Trifásico, Funcionamento: Elétrico, Características Adicionais: Pá E Recipiente Em Aço Inox, 2 Velocidades, Rota-	444990	UN	-	-
68.	Misturador / Amassadeira Material: Ferro Fundido Nodular, Capacidade: 25 Kg L, Tipo Motor: 1 Cv, Velocidade: 50 Rpm, Funcionamento: Elétrico, Características Adicionais: Pás Fixas Com Acabamento Em Estanho, Montadas Em M	609290	UN	-	-
69.	Modeladora Massa Panificação, Tipo: Monofásica, Potência Motor: 1,5 Cv, Tensão Alimentação: 220 V, Capacidade Produção: 15kg De Massa Por Passada, Características Adicionais: 2 Rolos Amassadores Com Cobertura Em Cromo	445803	UN	-	-
70.	Moedor De Carne Industrial, Material Corpo: Aço Inoxidável, Material Bandeja: Aço Inoxidável, Material Disco: Aço Inoxidável, Características Adicionais: Carter Blindado, Troca De Óleo Após 3200 Horas Uso, Capacidade Moagem: 300 Kg,H	253635	UN	-	-
71.	Estrado Modular, Material:Polietileno Alta Densidade, Comprimento:50 Cm, Largura:50 Cm, Altura:5 Cm, Capacidade Carga:20 T/M², Características Adicionais:Com Encaixe	451531	UN	-	-
72.	Panela Pressão, Material: Alumínio, Capacidade: 30 L, Sistema Segurança: Válvulas E Borrachas De Segurança	324733	UN	-	-

Item	Especificação	CATMAT	Und	Qtd Total	Descrição da Solução
73.	Processador Alimentos, Material Corpo Alumínio Fundido, Material Externo Aço Inoxidável, Material Tampa Aço Inoxidável, Cor Cinza, Quantidade Disco 6 Un, Função Disco Ralador/Fatiador E Desfiador, Tensão 110/220 V, Potência 1/2 Hp, Altura 570 Mm, Largura 500 Mm, Comprimento 290 Mm, Peso 35 Kg	233251	UN	-	-
74.	Prateleira, Material: Aço Inoxidável Aisi 304, Comprimento: 1,40 M, Largura: 0,40 M, Características Adicionais: Fixada Por Mão Francesa Em Aço Inox, Espessura: 1,00 M, Tipo: Suspensa, Capacidade: 150 Kg	445204	UN	-	-
75.	Aparelho Purificador De Água, Tipo: Tripla Filtragem, Voltagem: 110,220 V, Capacidade: 2 L, Capacidade Refrigeração: 1,5 L,H, Características Adicionais: Água Gelada E Água Natural, Tipo Fixação: Parede, Acessórios: Kit Instalação, Suporte, Pingadeira Removível	463093	UN	-	-
76.	Fogareiro, Material: Aço Inoxidável, Aplicação: Sistema De Aquecimento Rechaud, Diâmetro: 50 Cm, Altura: 45 Cm, Características Adicionais: Tampa Giratória E 1 Fogareiro Em Aço Inox	445561	UN	2	O item terá utilização pelo setor de almoxarife da om na Aquisição de material permanente do PASA.
77.	Fogareiro, Material: Aço Inoxidável, Aplicação: Sistema De Aquecimento Rechaud, Altura: 24 Cm, Características Adicionais: 2 Fogareiros Em Aço Inox, 1 Cuba 1,1	445562	UN	2	O item terá utilização pelo setor de almoxarife da om na Aquisição de material permanente do PASA.
78.	Refresqueira, Material Estrutura: Aço Inoxidável Escovado, Material Depósito: Aço Inoxidável, Tipo: 01 Depósito E 4 Torneiras, Capacidade: 150 L, Tensão: 220 V	445198	UN	-	-
79.	Refresqueira, Material Estrutura: Aço Inoxidável, Material Depósito: Policarbonato, Tipo: 2 Depósitos, Capacidade: 30 L, Tensão: 220 V, Potência: 278 W, Aplicação: Servi Bebidas Frias, Características Adicionais: Pingadeira Removível	434625	UN	-	-
80.	Refrigerador Doméstico, Capacidade:480 L, Voltagem:220 V, Características Adicionais:Duplex, Frost Free E Degelo Automático, Cor:Branca, Tipo:Vertical	298691	UN	-	-
81.	Refrigerador Alimentos, Tensão Alimentação: 220 V, Características Adicionais: Revestimento Externo Aço Inoxidável Escovado, Quantidade Portas: 6 Un, Capacidade: 1.553 L	451181	UN	-	-
82.	Sanduicheira, Material: Alumínio Com Revestimento Atiaderente, Tensão: 220 V, Cor: Branca, Características Adicionais: Prepara 2 Sanduíches Por Vez	367478	UN	1	O item terá utilização pelo setor de almoxarife da om na Aquisição de material permanente do PASA.
83.	Termômetro, Tipo:Laser Digital, Faixa Medição Temperatura:-50 A 380 °C, Aplicação:Efetuar Medições Em Lugares De Difícil Alcance, Elemento Expansão:Infravermelho, Material:Plástico E Aço Inox, Características Adicionais:Mira Laser Classe Ii; Distância Do Foco De 50:1, Precisão:+/- 1 °C, Alimentação:Bateria / Pilha	443420	UN	-	-
84.	Termômetro, Tipo:Digital, Faixa Medição Temperatura:- 50°C A 300 °C, Aplicação:Alimentos, Material:Plástico E Aço Inox, Características Adicionais:Tipo Espeto Digital, Com Leitor Lcd A Prova D'agua, Precisão:1 °C	432668	UN	-	-
85.	Caixa Térmica Material: Isobox Moldada Em Polietileno , Capacidade: 90	373887	UN	-	-

Item	Especificação	CATMAT	Und	Qtd Total	Descrição da Solução
86.	Caixa Térmica Para Transporte 150l Aplicações: Transporte De Alimentos. Dimensões Externas: 985x450x585 Mm (CxLxh). Dimensões Internas Capacidade: 150 Litros. Formato Retangular/Empilhável. Isolamento Térmico De Poliuretano. Material: Polietileno Linear De Média Densidade, Atóxico Aditivado Com Anti Uv. Travas: Aço Inox Tipo 304 Chapas 14, Espessura 2 Mm. Temperatura 75 Graus, Queda De 2 Graus A Cada 8 Horas. Cuba Incluída.	112836	UN	-	-
87.	Câmara Frigorífica Tipo: Câmara Congelamento , Material: Aço , Quantidade De Portas: 01 Un, Material Isolamento Térmico: Poliuretano Injetado , Sistema Refrigeração: A Gás , Capacidade Armazenagem: 15.000 Kg, Dimensões: 4,50 X 4,50 X 2,80 M, Voltagem: 220	615908	UN	-	-
88.	Câmara Frigorífica Tipo: Câmara Resfriamento , Material: Aço , Quantidade De Portas: 01 Un, Material Isolamento Térmico: Poliestireno Expandido , Sistema Refrigeração: A Gás , Capacidade Armazenagem: 2.300 Kg, Dimensões: 2,28 X 2,42 X 2,54 M, Voltagem: 220	611540	UN	-	-
89.	Coifa Material: Aço Inoxidável , Aplicação: Cozinha , Tipo: Suspensa , Características Adicionais: Com Exaustor	215388	UN	-	-
90.	Exaustor Material: Chapa Aço Carbono , Aplicação: Parede , Diâmetro: 30 Cm, Potência Motor: 1/2 Hp, Tipo Motor: Monofásico , Rotação Motor: 1750 A 1800 Rpm, Tensão: 220 V, Características Adicionais: Hélice Com 6 Paletas De Alumínio, Grade Externa De , Tipo: Axial	453142	UN	-	-
91.	Forno Industrial, Tipo:Elétrico, Material:Chapa Aço Inoxidável, Tensão Alimentação:220 V, Características Adicionais:Vapor Simples E Combinado; Ar Quente; Banho Maria;, Faixa Temperatura:0 A 300 °C	258389	UN	-	-
92.	Estufa Elétrica Para Cozinha Tipo: Pass-Thru Refrigerado , Quantidade De Porta: 1 , Volume Interno: 475 L, Capacidade: Até 34 Gns 1/1 , Dimensões: 750 X 850 X 2190 Mm, Temperatura De Trabalho: 1 A 10 °C, Voltagem: 220 V, Potência: 0,5 Kw, Gás Refrigerante: R134a	615157	UN	-	-
93.	Pass-Through Frio, Temperaturas De +1 A +7 °C. A Refrigeração Acontece Através De Ar Forçado Com Serpentina De Cobre Aletada, Ajustado Através Do Controlador Eletrônico Com Indicador Digital De Temperatura E Degelo Automático. Com 6 Níveis De Prateleiras, Grades Em Aço Inox 430, E Pés Reguláveis. Seu Revestimento Externo É Em Aço Inox 304 Escovado, E O Interno Em Aço Inox 304, Tem Capacidade Para 12 Cubas Grandes De 530 X 325 X 150 Mm Ou 24 Cubas Pequenas De 325 X 265 X 150 Mm (Duas Pequenas Ocupam O Lugar De Uma Grande).	319253	UN	-	-
94.	Espremedor Fruta Material Jarra: Aço Inoxidável , Capacidade Jarra: 1 L, Potência: 1/3 Cv, Voltagem: 127/220 V, Aplicação: Industrial , Características Adicionais: Tampa, Copo, Peneira E 2 Castanhas	620324	UN	-	-
95.	Masseira Tipo: Espiral , Material: Aço Inoxidável , Capacidade: 40 Kg, Tensão Alimentação: 220 V, Aplicação: Elaboração De Massas Para Panificação , Potência Motor: 3 Cv, Características Adicionais: Amassar, Misturar E Sovar Massas	445456	UN	-	-
96.	Carro Limpeza Material: Metal E Plástico , Tipo: 4 Rodízios , Comprimento: 114 Cm, Largura: 48 Cm, Altura: 96 Cm, Aplicação: Limpeza Industrial E Comercial , Características Adicionais: 3 Prateleiras, 4 Baldes, Saco Funcional E Tampa	298356	UN	-	-
97.	Fritadeira Material Estrutura: Aço Inoxidável Aisi 304 , Potência: 6 Kw, Tensão Alimentação: 220 V, Temperatura: 270 °C, Capacidade: 60 L, Características Adicionais: Tampa Basculante E Alavanca Em Aço Inoxidável, Pés	457748	UN	-	-
98.	Picador Legumes Material: Aço Inoxidável , Tipo: Manual , Características Adicionais: Lâminas Trocáveis De 06, 08, 10 E 12mm	450918	UN	1	O item terá utilização pelo setor de almoxarife da om na Aquisição de material permanente do PASA.

Item	Especificação	CATMAT	Und	Qtd Total	Descrição da Solução
99.	Coifa Material: Aço Inoxidável , Aplicação: Cozinha , Tipo: Suspensa , Características Adicionais: Com Exaustor	215388	UN	-	-

Documento assinado digitalmente
 SIDNY MATHEUS SILVA DE OLIVEIRA
 Data: 06/12/2024 11:51:22-0300
 Verifique em <https://validar.itl.gov.br>

SIDNY MATHEUS SILVA DE OLIVEIRA – 3º Sgt
 Responsável pela demanda



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
10º ESQUADRÃO DE CAVALARIA MECANIZADO
ESQUADRÃO FORTE DAS CINCO PONTAS

ANEXO 2 – ETP
ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES – Inciso VI e X, Art. 9º, IN 58/2022-SEGES/ME

OBJETO: AQUISIÇÃO DE MATERIAL PERMANENTE DO PASA

Item	Especificação	CATMAT	Und	Qty Total
1.	Aparelho Ar Condicionado, Capacidade Refrigeração:18.000 Btu/H, Tensão:220 V, Tipo:Bi Split, Modelo:Split Inverter, Características Adicionais 1:Com Controle Remoto.	461900	UN	-
2.	Aparelho Ar Condicionado, Capacidade Refrigeração 30.000 Btu, Tensão 220 V, Tipo Split, Modelo Split Condicionado Inverter, Características Adicionais 1 Controle Remoto S/Fio, Quente/Frio, Selo Procel, Garantia 1 Ano	463213	UN	-
3.	Armário Copa/Cozinha, Material Madeira Mdp, Tipo Balcão, Acabamento Superficial Envernizado, Quantidade Portas 2 Un, Largura 1,20 M, Profundidade 0,30 M, Altura 0,70 M, Características Adicionais Com 4 Gavetas, Sem Tampo	461685	UN	-
4.	Armário Panificação, Material: Aço Inox, Altura: 2,05 M, Largura: 1,88 M, Profundidade: 1,33 M, Aplicação: Acondicionamento Massa Pães Em Fermentação, Quantidade Bandejas: 20 Un	330755	UN	-
5.	Assadeira Cozinha Comercial, Material: Aço Inoxidável, Formato: Retangular, Largura: 31 Cm, Comprimento: 48 Cm, Características Adicionais: Sem Alça E Sem Tampa	454519	UN	-
6.	Assadeira Cozinha Comercial, Material: Alumínio, Formato: Retangular, Altura: 5 Cm, Largura: 40 Cm, Comprimento: 60 Cm, Características Adicionais: Com Alças Mesmo Material	351545	UN	-
7.	Assadeira Cozinha Comercial, Material:Aço Inoxidável, Largura:40 Cm, Comprimento:80 Cm, Características Adicionais:Perfurada, Aplicação:Panificação, Produção De Pães	330740	UN	-
8.	Assadeira Cozinha Comercial, Material: Alumínio, Tamanho: Grande, Formato: Retangular, Altura: 8 Cm, Largura: 30 Cm, Comprimento: 60 Cm, Características Adicionais: Com 2 Alças	282915	UN	-
9.	Assadeira, Material:Alumínio, Características Adicionais:Dimensões: 58x70 Cm, Com 5 Tiras, Tipo:Esteira Para Assar Pão	465490	UN	-
10.	Assadeira Cozinha Comercial Material: Aço Inoxidável , Formato: Retangular , Altura: 5 Cm, Largura: 40 Cm, Comprimento: 60 C	326589	UN	-

Item	Especificação	CATMAT	Und	Qtd Total
11.	Balança Eletrônica, Capacidade Pesagem:500 Kg, Voltagem:220 V, Características Adicionais:Plataforma: 1m X 1m; Coluna: 1m, Tipo:Digital, Sensibilidade:200 G	390525	UN	-
12.	Balança Eletrônica, Capacidade Pesagem: 300 Kg, Voltagem: 110,220 V, Características Adicionais: Plataforma Em Chapa Aço Pintado, Célula De Carga, Tipo: Digital, Número Dígitos: 6, Dimensões: 60 X 75 Cm	317176	UN	-
13.	Balança Eletrônica, Capacidade Pesagem: Mínima De 30 Kg, Voltagem: 110,220 V, Características Adicionais: Calibração Automática, Tecla Lig.,Desl., Zerar E T, Tipo: Digital	299420	UN	-
14.	Balcão Conservação Alimento, Material: Aço Inoxidável, Componentes: Pasta Fria Com Isolamento Térmico, Quantidade Recipiente: 5(1,1x150 Alça 530x325x150) E 10(1,2x150 Alça 325x Un, Tipo Recipientes: Com Alças Móveis E Tampa, Tipo Rodízio: Giratório, Características Adicionais: Vitrine Superior Em Vidro Curvo	302916	UN	-
15.	Balcão Térmico, Material: Mdf E Granito, Comprimento: 330 Cm, Largura: 110 Cm, Altura: 157 Cm, Componentes: Banho Maria E Placa Fria, Características Adicionais: Vitrine Protetora De Saliva E Iluminada De Led, Quantidade Recipiente: 14 Un, Tipo Recipientes: Com Alças Móveis E Tampa	446195	UN	-
16.	Batedeira Industrial, Material Corpo: Aço, Tipo Rolamento: Blindado, Capacidade: 38 L, Quantidade Velocidade: 4, Potência Motor: 1,50 Cv, Características Adicionais: Planetária, C, Regulador De Velocidade, Tensão Alimentação: 220 V, Acessórios: Batedores Globo E Raquete	450917	UN	-
17.	Batedeira Industrial, Material Corpo: Aço, Capacidade: 20 L, Quantidade Velocidade: 6, Potência Motor: 1 Cv, Características Adicionais: Planetária, C, Regulador De Velocidade, Tensão Alimentação: 220 V, Acessórios: 3 Batedores Tipo Espiral, Raquete E Globo	445664	UN	-
18.	Cafeteira Elétrica, Material: Aço Inoxidável, Aplicação: Industrial, Capacidade: 20 L, Voltagem: 220 V	386003	UN	-
19.	Cafeteira Elétrica, Material Aço Inox Aisi 304, Aplicação Industrial, Capacidade 8 L, Voltagem 220 V, Características Adicionais Caldeira 14l Água, Termostato, Nível E Torneira, Potência 1.300 W	395581	UN	-
20.	Caldeirão, Material: Aço Inoxidável Aisi 304 18.8, Capacidade: 500 L, Características Adicionais: Gás,Vapor, Tampa Americana, Válvula Segurança, Formato: Cilíndrico	402447	UN	-
21.	Caldeirão, Material: Alumínio Fundido, Capacidade: 45 L, Características Adicionais: Com Tampa E Alça Em Alumínio	430195	UN	-
22.	Caldeirão, Material: Aço Inoxidável Aisi 304 18.8, Capacidade: 200 L, Características Adicionais: A Gás, Autogerador De Vapor, Formato: Cilíndrico	451607	UN	-
23.	Carrinho Industrial, Material: Aço Inoxidável, Material Plataforma: Aço Inoxidável, Tipo Transporte: Alimentos, Quantidade Roda: 4, Tipo Roda: Duas Fixas E Duas Giratórias, Capacidade Carga: 285 Kg, Acabamento Superficial: Polido, Tipo Aba: Tubular, Características Adicionais: Registro De Fecho Rápido Para Escoamento	445090	UN	-
24.	Chapa Assadeira,Fritadeira, Material: Alumínio Fundido, Funcionamento: Sobrepor Queimadores Elétricos Ou A Gás, Comprimento: 53 Cm, Largura: 32,50 Cm, Altura: 2 Cm, Características Adicionais: Para Grelhados E Pizzas	450218	UN	-
25.	Cilindro Elétrico, Material: Ferro Fundido, Potência Motor: 1,2 Hp, Comprimento Cilindro: 20 Cm, Tensão Alimentação: 110,220 V, Características Adicionais: C, Batedor E Regulador Da Espessura Massa, Acabamento Superficial: Pintura Em Epóxi	275470	UN	-
26.	Multiprocessador Alimentos Material: Aço Inox/Alumínio , Função: Pulsar (Processar, Moer, Cortar, Misturar, Tritura , Potência: 3.000 W, Tensão: 220 V, Peso: 28 Kg, Altura: 840 Mm, Largura: 390 Mm, Comprimento: 460 M.	473222	UN	-
27.	Cortador, Tipo: Manual, Material: Alumínio Fundido, Aplicação: Legumes, Características Adicionais: Facas Aço Inox, Pés E Coluna Tubo Aço 5,8"	339435	UN	-

Anexo 2 – Estudo Técnico Preliminar – (ETP) IRP nº 06/2024 do 7º Depósito de Suprimento – UASG 160198..... 2 / 7

Item	Especificação	CATMAT	Und	Qtd Total
28.	Cortador Elétrico Frios, Material: Aço Inoxidável, Capacidade Corte: 50 Kg,H, Tensão: 220 V, Aplicação: Indústria Alimentícia, Diâmetro Disco: 260 Mm, Potência Motor: 0,25 Cv, Profundidade Corte: 155 Mm, Largura Corte: 125 Mm, Altura: 820 Mm, Largura: 310 Mm, Profundidade: 540 Mm, Características Adicionais: Automático	269914	UN	-
29.	Tampa, Material: Aço Inoxidável, Aplicação: Cuba Gastronômica Gn 1/2, Características Adicionais: Recorte Para Alças De Transporte E Concha	441343	UN	-
30.	Tampa, Material: Aço Inoxidável, Aplicação: Cuba Gastronômica Gn 1/1, Características Adicionais: Recorte Para Alças De Transporte E Concha	441342	UN	-
31.	Lavatório Mãos, Material: Aço Inoxidável, Comprimento: 360 Mm, Largura: 360 Mm, Altura: 140 Mm, Características Adicionais: Cuba: 250x140mm, Acionamento Com O Joelho	445671	UN	1
32.	Amassadeira, Tipo:Rápida, Material:Chapa Metálica Pintada/Cuba Em Inox, Capacidade:25 Kg, Tensão Alimentação:110/220 V, Aplicação:Elaboração De Massas Para Panificação, Potência Motor:1/2 Cv	237992	UN	-
33.	Descascador Legumes, Material: Aço Inoxidável, Capacidade: 10 Kg, Produção Aproximada: 200 Kg,H, Potência Motor: 1,3 Cv, Tensão Alimentação: 220 V, Aplicação: Cozinha Industrial, Tipo: Elétrico	451023	UN	-
34.	Divisora De Coluna Massa Alimentícia, Material Estrutura: Metal, Material Navalha: Aço, Sistema Acionamento: Pinhão E Coroa Em Aço 1045, Quantidade Divisórias: 30, Comprimento: 0,80 M, Largura: 0,50 M, Altura: 1,10 M, Peso: 150 Kg, Acabamento Superficial: Pintura Esmalte Sintético	238756	UN	-
35.	Escorredor Louça, Material: Aço Inoxidável, Capacidade: 60 Pratos, Características Adicionais: Peça Única, Com Três Planos., Dimensões: 52 X 30 X 74 Cm	465672	UN	-
36.	Escorredor Louça\, Material Aço Inoxidável\, Capacidade 20 Pratos\, Características Adicionais Compartimento Talheres\, Xícaras\, Copos E Diversos	398237	UN	-
37.	Escorredor, Material: Alumínio, Aplicação: Massas, Características Adicionais: Alças Reforçadas, N° 40	471267	UN	-
38.	Espremedor Fruta, Material Jarra: Aço Inoxidável, Aplicação: Limão, Tipo Acionamento: Manual, Características Adicionais: Estrutura Reforçada	357206	UN	-
39.	Estante Metálica, Material:Aço, Altura:2,00 M, Largura:0,92 M, Profundidade:0,40 M, Tipo Prateleiras:Reguláveis, Quantidade Prateleiras:6 Un, Tratamento Superficial:Pintura Eletrostática, Características Adicionais:Com Reforço E Capacidade De 25 Kg Por Bandeja	456778	UN	-
40.	Estante Metálica, Material:Aço, Altura:2,00 M, Largura:2,05 M, Profundidade:0,585 M, Tipo Prateleiras:Reguláveis, Quantidade Prateleiras:4 Un, Cor:Cinza	463412	UN	-
41.	Estrado Modular, Material: Polipropileno, Comprimento: 82 Cm, Largura: 41 Cm, Altura: 13 Cm, Cor: Preta	450420	UN	-
42.	Fogão Industrial Material: Aço Carbono , Funcionamento: Gás , Tipo Acendimento: Manual , Comprimento: 140 Cm, Largura: 83 Cm, Altura: 80 Cm, Tipo Uso: Cozinhar E Assar Alimentos , Quantidade Bocas: 6 Un, Aplicação: Cozinhar E Assar Alimentos	600610	UN	-
43.	Forno Industrial, Tipo: A Gás, Material: Chapa Aço Inoxidável, Tensão Alimentação: 220 V, Características Adicionais: 16 Assadeiras, Comprimento: 1140 Mm, Largura: 1953 Mm, Altura: 2.340 Mm, Consumo: 1,80 Kg,H, Tipo Câmera: Porta Com Vidro Duplo Temperado, Faixa Temperatura: 30 A 250 °C, Componentes: 3 Turbinas Radiais, 1 Carro Fixo 1 Carro Giratório, Peso: 680 Kg, Aplicação: Padaria	445792	UN	-


Item	Especificação	CATMAT	Und	Qtd Total
44.	Forno Microondas, Capacidade: 38 L, Potência: 900 W, Voltagem: 220 V, Características Adicionais: Prato Giratório, Trava Segurança, Timer, Memória, Cor: Branca	383270	UN	-
45.	Freezer, Tipo: Horizontal, Capacidade: 510 L, Quantidade Tampas: 2 Un, Sistema Degelo: Manual, Cor: Branca, Temperatura Operação: (-16 À -20°) E (+1 À +7°) °C, Tensão Alimentação: 220 V, Características Adicionais: Dreno Frontal Com Tampa E Rodízios	445210	UN	-
46.	Freezer, Tipo: Vertical, Capacidade: 550 L, Tipo Portas: Frontais, Sistema Degelo: Frost Free, Tensão Alimentação: 220 V, Características Adicionais: Porta Vidro Antiembaçante E Fechamento Automático, Quantidade Portas: 2 Un	439307	UN	-
47.	Freezer, Tipo Horizontal, Capacidade 210 L, Altura 94 Cm, Largura 76 Cm, Quantidade Tampas 1 Un, Sistema Degelo Automático, Cor Branca, Temperatura Operação 5° A 30° °C, Tensão Alimentação 110/220v V, Características Adicionais Puxador Ergonômico	239544	UN	-
48.	Frigobar, Capacidade:120 L, Tensão Alimentação:110/220 V, Características Adicionais:Prateleiras Removíveis/Gavetas/Etiqueta "A'	431266	UN	-
49.	Fritadeira, Material Estrutura:Aço Inoxidável Aisi 304, Potência:15 Kw, Tensão Alimentação:220 - Trifásico V, Temperatura:200 °C, Capacidade:30 L, Características Adicionais:02 Cestos Para Frituras E Grade Inferior Interna	451180	UN	-
50.	Galheteiro Metal, Material: Aço Inoxidável, Formato: Redondo, Componentes: Saleiro, Paliteiro, Azeiteiro, Porta Vinagre, Características Adicionais: Corpos Vidro, Tampa Aço Inox	372025	UN	-
51.	Chapa Assadeira,Fritadeira, Material: Aço Inoxidável, Funcionamento: Gás, Voltagem: 220 V, Comprimento: 88 Cm, Largura: 45 Cm, Altura: 90 Cm, Características Adicionais: Registro Escoamento Água,Óleo, Capacidade: 30 L, Material Tacho: Aço Inoxidável	445202	UN	-
52.	Refrigerador Alimentos, Tensão Alimentação: 220 V, Características Adicionais: Revestimento Externo Aço Inoxidável Escovado, Quantidade Portas: 4 Un, Cor: Branca, Capacidade: 810 L	445213	UN	-
53.	Máquina Lavar Louças Material: Aço Inoxidável, Modelo: Profissional, Capacidade: 1,75 L, Tensão: 220 V, Potência Motor: 3 Cv, Características Adicionais: 275 Gavetas Por Hora, Consumo: 46,5 Kw/	445455	UN	-
54.	Lavatório Mãos, Material:Aço Inoxidável, Comprimento:360 Mm, Largura:360 Mm, Altura:140 Mm, Características Adicionais:Cuba: 250x140mm, Acionamento Com O Joelho	445671	UN	-
55.	Liquidificador Industrial, Material Copo:Aço Inoxidável, Material Base:Aço Inox, Capacidade:25 L, Potência Motor:1,2 Cv, Tensão Nominal:220 V, Aplicação:Industrial	451186	UN	-
56.	Liquidificador Industrial, Material Copo: Aço Inoxidável, Material Base: Aço Inox, Capacidade: 4 L, Tensão Nominal: 220 V	429383	UN	-
57.	Lixeira, Material: Aço Inox Aisi 304, Capacidade: 80 L, Tipo: Cesto Móvel, Alça, Tampa E Acionamento Por Pedal,	465488	UN	-
58.	Lixeira, Material: Polipropileno, Capacidade: 240 L, Tipo: Com Tampa, Características Adicionais: Com 2 Rodas, Aplicação: Coleta De Lixo	356388	UN	-
59.	Lixeira, Material: Plástico, Capacidade: 20 L, Tipo: Com Tampa E Pedal, Diâmetro: 30 Cm, Altura: 35 Cm, Cor: Branca	284708	UN	-
60.	Lixeira, Material:Aço Inoxidável, Capacidade:20 L, Tipo:Com Tampa, Diâmetro:34 Cm, Altura:50 Cm, Características Adicionais:Dobradiça, Haste E Pedal/Acionamento Tampa Por Pe, Espessura:6 Mm, Formato:Cilindrico, Tamanho:Médio, Material Borda:Aço Inoxidável, Peso:2,5 Kg, Aplicação:Coleta De Lixo	326767	UN	3

Anexo 2 – Estudo Técnico Preliminar – (ETP) IRP nº 06/2024 do 7º Depósito de Suprimento – UASG 160198..... 4 / 7

Item	Especificação	CATMAT	Und	Qtd Total
61.	Lixeira, Material:Aço Inoxidável, Capacidade:50 L, Tipo:Tampa E Pedal, Características Adicionais:Haste E Pedal Para Acionamento Da Tampa	441485	UN	1
62.	Lixeira, Material: Aço Inoxidável, Capacidade: 100 L, Tipo: Fechada Com Tampa, Diâmetro: 45 Cm, Altura: 68 Cm, Características Adicionais: Dobradiça, Haste E Pedal,Acionamento Tampa Por Pe-	296034	UN	-
63.	Máquina Fabricar Gelo, Material Gabinete: Aço Inoxidável, Voltagem: 220 V, Capacidade De Produção: 82 Kg,Dia, Capacidade Depósito: 25 Kg	383866	UN	-
64.	Masseira, Tipo: Rápida, Material: Chapa Metálica Pintada,Cuba Em Inox, Capacidade: 15 Kg, Tensão Alimentação: 110,220 V, Aplicação: Elaboração De Massas Para Panificação, Potência Motor: 1,2 Cv	237992	UN	-
65.	Mesa Manipulação / Preparação Alimentos, Material Tampo:Aço Inoxidável, Material Estrutura:Aço Inoxidável, Comprimento:1,50 M, Largura:0,80 M, Altura:0,90 M, Características Adicionais:Acabamento Sanitário	235409	UN	-
66.	Mesa Manipulação , Preparação Alimentos, Material Tampo: Aço Inoxidável, Material Estrutura: Tubular Metálica, Comprimento: 1,90 M, Largura: 0,90 M, Altura: 0,90 M, Aplicação: Manipulação De Alimentos	318883	UN	2
67.	Misturador , Amassadeira, Material: Alumínio Fundido, Tipo Acionamento: Eletromecânico, Capacidade: 60 L, Tipo Motor: Trifásico, Funcionamento: Elétrico, Características Adicionais: Pá E Recipiente Em Aço Inox, 2 Velocidades, Rota-	444990	UN	-
68.	Misturador / Amassadeira Material: Ferro Fundido Nodular, Capacidade: 25 Kg L, Tipo Motor: 1 Cv, Velocidade: 50 Rpm, Funcionamento: Elétrico, Características Adicionais: Pás Fixas Com Acabamento Em Estanho, Montadas Em M	609290	UN	-
69.	Modeladora Massa Panificação, Tipo: Monofásica, Potência Motor: 1,5 Cv, Tensão Alimentação: 220 V, Capacidade Produção: 15kg De Massa Por Passada, Características Adicionais: 2 Rolos Amassadores Com Cobertura Em Cromo	445803	UN	-
70.	Moedor De Carne Industrial, Material Corpo: Aço Inoxidável, Material Bandeja: Aço Inoxidável, Material Disco: Aço Inoxidável, Características Adicionais: Carter Blindado, Troca De Óleo Após 3200 Horas Uso, Capacidade Moagem: 300 Kg,H	253635	UN	-
71.	Estrado Modular, Material:Polietileno Alta Densidade, Comprimento:50 Cm, Largura:50 Cm, Altura:5 Cm, Capacidade Carga:20 T/M², Características Adicionais:Com Encaixe	451531	UN	-
72.	Panela Pressão, Material: Alumínio, Capacidade: 30 L, Sistema Segurança: Válvulas E Borrachas De Segurança	324733	UN	-
73.	Processador Alimentos, Material Corpo Alumínio Fundido, Material Externo Aço Inoxidável, Material Tampa Aço Inoxidável, Cor Cinza, Quantidade Disco 6 Un, Função Disco Ralador/Fatiador E Desfiador, Tensão 110/220 V, Potência 1/2 Hp, Altura 570 Mm, Largura 500 Mm, Comprimento 290 Mm, Peso 35 Kg	233251	UN	-
74.	Prateleira, Material: Aço Inoxidável Aisi 304, Comprimento: 1,40 M, Largura: 0,40 M, Características Adicionais: Fixada Por Mão Francesa Em Aço Inox, Espessura: 1,00 M, Tipo: Suspensa, Capacidade: 150 Kg	445204	UN	-
75.	Aparelho Purificador De Água, Tipo: Tripla Filtragem, Voltagem: 110,220 V, Capacidade: 2 L, Capacidade Refrigeração: 1,5 L,H, Características Adicionais: Água Gelada E Água Natural, Tipo Fixação: Parede, Acessórios: Kit Instalação, Suporte, Pingadeira Removível	463093	UN	-
76.	Fogareiro, Material: Aço Inoxidável, Aplicação: Sistema De Aquecimento Rechaud, Diâmetro: 50 Cm, Altura: 45 Cm, Características Adicionais: Tampa Giratória E 1 Fogareiro Em Aço Inox	445561	UN	2
77.	Fogareiro, Material: Aço Inoxidável, Aplicação: Sistema De Aquecimento Rechaud, Altura: 24 Cm, Características Adicionais: 2 Fogareiros Em Aço Inox,1 Cuba 1,1	445562	UN	2

Item	Especificação	CATMAT	Und	Qtd Total
78.	Refresqueira, Material Estrutura: Aço Inoxidável Escovado, Material Depósito: Aço Inoxidável, Tipo: 01 Depósito E 4 Torneiras, Capacidade: 150 L, Tensão: 220 V	445198	UN	-
79.	Refresqueira, Material Estrutura: Aço Inoxidável, Material Depósito: Policarbonato, Tipo: 2 Depósitos, Capacidade: 30 L, Tensão: 220 V, Potência: 278 W, Aplicação: Servi Bebidas Frias, Características Adicionais: Pingadeira Removível	434625	UN	-
80.	Refrigerador Doméstico, Capacidade:480 L, Voltagem:220 V, Características Adicionais:Duplex, Frost Free E Degelo Automático, Cor:Branca, Tipo:Vertical	298691	UN	-
81.	Refrigerador Alimentos, Tensão Alimentação: 220 V, Características Adicionais: Revestimento Externo Aço Inoxidável Escovado, Quantidade Portas: 6 Un, Capacidade: 1.553 L	451181	UN	-
82.	Sanduicheira, Material: Alumínio Com Revestimento Atiaderente, Tensão: 220 V, Cor: Branca, Características Adicionais: Prepara 2 Sanduíches Por Vez	367478	UN	1
83.	Termômetro, Tipo:Laser Digital, Faixa Medição Temperatura:-50 A 380 °C, Aplicação:Efetuar Medições Em Lugares De Difícil Alcance, Elemento Expansão:Infravermelho, Material:Plástico E Aço Inox, Características Adicionais:Mira Laser Classe Ii; Distância Do Foco De 50:1, Precisão:+/- 1 °C, Alimentação:Bateria / Pilha	443420	UN	-
84.	Termômetro, Tipo:Digital, Faixa Medição Temperatura:- 50°C A 300 °C, Aplicação:Alimentos, Material:Plástico E Aço Inox, Características Adicionais:Tipo Espeto Digital, Com Leitor Lcd A Prova D'agua, Precisão:1 °C	432668	UN	-
85.	Caixa Térmica Material: Isobox Moldada Em Polietileno , Capacidade: 90	373887	UN	-
86.	Caixa Térmica Para Transporte 150l Aplicações: Transporte De Alimentos. Dimensões Externas: 985x450x585 Mm (CxLxh). Dimensões Internas Capacidade: 150 Litros. Formato Retangular/Empilhável. Isolamento Térmico De Poliuretano. Material: Polietileno Linear De Média Densidade, Atóxico Aditivado Com Anti Uv. Travas: Aço Inox Tipo 304 Chapas 14, Espessura 2 Mm. Temperatura 75 Graus, Queda De 2 Graus A Cada 8 Horas. Cuba Incluída.	112836	UN	-
87.	Câmara Frigorífica Tipo: Câmara Congelamento , Material: Aço , Quantidade De Portas: 01 Un, Material Isolamento Térmico: Poliuretano Injetado , Sistema Refrigeração: A Gás , Capacidade Armazenagem: 15.000 Kg, Dimensões: 4,50 X 4,50 X 2,80 M, Voltagem: 220	615908	UN	-
88.	Câmara Frigorífica Tipo: Câmara Resfriamento , Material: Aço , Quantidade De Portas: 01 Un, Material Isolamento Térmico: Poliestireno Expandido , Sistema Refrigeração: A Gás , Capacidade Armazenagem: 2.300 Kg, Dimensões: 2,28 X 2,42 X 2,54 M, Voltagem: 220	611540	UN	-
89.	Coifa Material: Aço Inoxidável , Aplicação: Cozinha , Tipo: Suspensa , Características Adicionais: Com Exaustor	215388	UN	-
90.	Exaustor Material: Chapa Aço Carbono , Aplicação: Parede , Diâmetro: 30 Cm, Potência Motor: 1/2 Hp, Tipo Motor: Monofásico , Rotação Motor: 1750 A 1800 Rpm, Tensão: 220 V, Características Adicionais: Hélice Com 6 Paletas De Alumínio, Grade Externa De , Tipo: Axial	453142	UN	-
91.	Forno Industrial, Tipo:Elétrico, Material:Chapa Aço Inoxidável, Tensão Alimentação:220 V, Características Adicionais:Vapor Simples E Combinado; Ar Quente; Banho Maria;, Faixa Temperatura:0 A 300 °C	258389	UN	-
92.	Estufa Elétrica Para Cozinha Tipo: Pass-Thru Refrigerado , Quantidade De Porta: 1 , Volume Interno: 475 L, Capacidade: Até 34 Gns 1/1 , Dimensões: 750 X 850 X 2190 Mm, Temperatura De Trabalho: 1 A 10 °C, Voltagem: 220 V, Potência: 0,5 Kw, Gás Refrigerante: R134a	615157	UN	-
93.	Pass-Through Frio, Temperaturas De +1 A +7 °C. A Refrigeração Acontece Através De Ar Forçado Com Serpentina De Cobre Aletada, Ajustado Através Do Controlador Eletrônico Com Indicador Digital De Temperatura E Degelo Automático. Com 6 Níveis De Prateleiras, Grades Em Aço Inox 430, E Pés Reguláveis. Seu Revestimento Externo É Em Aço Inox 304 Escovado, E O Interno Em Aço Inox 304, Tem Capacidade Para 12 Cubas Grandes De 530 X 325 X 150 Mm Ou 24 Cubas Pequenas De 325 X 265 X 150 Mm (Duas Pequenas Ocupam O Lugar De Uma Grande).	319253	UN	-

Item	Especificação	CATMAT	Und	Qtd Total
94.	Espremedor Fruta Material Jarra: Aço Inoxidável , Capacidade Jarra: 1 L, Potência: 1/3 Cv, Voltagem: 127/220 V, Aplicação: Industrial , Características Adicionais: Tampa, Copo, Peneira E 2 Castanhas	620324	UN	-
95.	Masseira Tipo: Espiral , Material: Aço Inoxidável , Capacidade: 40 Kg, Tensão Alimentação: 220 V, Aplicação: Elaboração De Massas Para Panificação , Potência Motor: 3 Cv, Características Adicionais: Amassar, Misturar E Sovar Massas	445456	UN	-
96.	Carro Limpeza Material: Metal E Plástico , Tipo: 4 Rodízios , Comprimento: 114 Cm, Largura: 48 Cm, Altura: 96 Cm, Aplicação: Limpeza Industrial E Comercial , Características Adicionais: 3 Prateleiras, 4 Baldes, Saco Funcional E Tampa	298356	UN	-
97.	Fritadeira Material Estrutura: Aço Inoxidável Aisi 304 , Potência: 6 Kw, Tensão Alimentação: 220 V, Temperatura: 270 °C, Capacidade: 60 L, Características Adicionais: Tampa Basculante E Alavanca Em Aço Inoxidável, Pés	457748	UN	-
98.	Picador Legumes Material: Aço Inoxidável , Tipo: Manual , Características Adicionais: Lâminas Trocáveis De 06, 08, 10 E 12mm	450918	UN	1
99.	Coifa Material: Aço Inoxidável , Aplicação: Cozinha , Tipo: Suspensa , Características Adicionais: Com Exaustor	215388	UN	-

Documento assinado digitalmente
 **SIDNY MATHEUS SILVA DE OLIVEIRA**
 Data: 06/12/2024 11:50:39-0300
 Verifique em <https://validar.it.gov.br>

SIDNY MATHEUS SILVA DE OLIVEIRA – 3º Sgt
 Respondendo pela Chefia do Setor de Aprovisionamento



**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
10º ESQUADRÃO DE CAVALARIA MECANIZADO
ESQUADRÃO FORTE DAS CINCO PONTAS**

SETOR DE APROVISIONAMENTO

MEMÓRIA DE CÁLCULO

Item	Especificação	CATMAT	Und	Qtd Total	Descrição da Solução
1.	Aparelho Ar Condicionado\, Capacidade Refrigeração:18.000 Btu/H\, Tensão:220 V\, Tipo:Bi Split\, Modelo:Split Inverter\, Características Adicionais 1:Com Controle Remoto.	461900	UN	-	-
2.	Aparelho Ar Condicionado, Capacidade Refrigeração 30.000 Btu, Tensão 220 V, Tipo Split, Modelo Split Condicionado Inverter, Características Adicionais 1 Controle Remoto S/Fio, Quente/Frio, Selo Procel, Garantia 1 Ano	463213	UN	-	-
3.	Armário Copa/Cozinha, Material Madeira Mdp, Tipo Balcão, Acabamento Superficial Envernizado, Quantidade Portas 2 Un, Largura 1,20 M, Profundidade 0,30 M, Altura 0,70 M, Características Adicionais Com 4 Gavetas, Sem Tampo	461685	UN	-	-
4.	Armário Panificação, Material: Aço Inox, Altura: 2,05 M, Largura: 1,88 M, Profundidade: 1,33 M, Aplicação: Acondicionamento Massa Pães Em Fermentação, Quantidade Bandejas: 20 Un	330755	UN	-	-
5.	Assadeira Cozinha Comercial, Material: Aço Inoxidável, Formato: Retangular, Largura: 31 Cm, Comprimento: 48 Cm, Características Adicionais: Sem Alça E Sem Tampa	454519	UN	-	-
6.	Assadeira Cozinha Comercial, Material: Alumínio, Formato: Retangular, Altura: 5 Cm, Largura: 40 Cm, Comprimento: 60 Cm, Características Adicionais: Com Alças Mesmo Material	351545	UN	-	-
7.	Assadeira Cozinha Comercial, Material:Aço Inoxidável, Largura:40 Cm, Comprimento:80 Cm, Características Adicionais:Perfurada, Aplicação:Panificação, Produção De Pães	330740	UN	-	-
8.	Assadeira Cozinha Comercial, Material: Alumínio, Tamanho: Grande, Formato: Retangular, Altura: 8 Cm, Largura: 30 Cm, Comprimento: 60 Cm, Características Adicionais: Com 2 Alças	282915	UN	-	-

Item	Especificação	CATMAT	Und	Qtd Total	Descrição da Solução
9.	Assadeira, Material:Alumínio, Características Adicionais:Dimensões: 58x70 Cm, Com 5 Tiras, Tipo:Esteira Para Assar Pão	465490	UN	-	-
10.	Assadeira Cozinha Comercial Material: Aço Inoxidável , Formato: Retangular , Altura: 5 Cm, Largura: 40 Cm, Comprimento: 60 C	326589	UN	-	-
11.	Balança Eletrônica, Capacidade Pesagem:500 Kg, Voltagem:220 V, Características Adicionais:Plataforma: 1m X 1m; Coluna: 1m, Tipo:Digital, Sensibilidade:200 G	390525	UN	-	-
12.	Balança Eletrônica, Capacidade Pesagem: 300 Kg, Voltagem: 110,220 V, Características Adicionais: Plataforma Em Chapa Aço Pintado, Célula De Carga, Tipo: Digital, Número Dígitos: 6, Dimensões: 60 X 75 Cm	317176	UN	-	-
13.	Balança Eletrônica, Capacidade Pesagem: Mínima De 30 Kg, Voltagem: 110,220 V, Características Adicionais: Calibração Automática, Tecla Lig.,Desl., Zerar E T, Tipo: Digital	299420	UN	-	-
14.	Balcão Conservação Alimento, Material: Aço Inoxidável, Componentes: Pasta Fria Com Isolamento Térmico, Quantidade Recipiente: 5(1,1x150 Alça 530x325x150) E 10(1,2x150 Alça 325x Un, Tipo Recipientes: Com Alças Móveis E Tampa, Tipo Rodízio: Giratório, Características Adicionais: Vitrine Superior Em Vidro Curvo	302916	UN	-	-
15.	Balcão Térmico, Material: Mdf E Granito, Comprimento: 330 Cm, Largura: 110 Cm, Altura: 157 Cm, Componentes: Banho Maria E Placa Fria, Características Adicionais: Vitrine Protetora De Saliva E Iluminada De Led, Quantidade Recipiente: 14 Un, Tipo Recipientes: Com Alças Móveis E Tampa	446195	UN	-	-
16.	Batedeira Industrial, Material Corpo: Aço, Tipo Rolamento: Blindado, Capacidade: 38 L, Quantidade Velocidade: 4, Potência Motor: 1,50 Cv, Características Adicionais: Planetária, C, Regulador De Velocidade, Tensão Alimentação: 220 V, Acessórios: Batedores Globo E Raquete	450917	UN	-	-
17.	Batedeira Industrial, Material Corpo: Aço, Capacidade: 20 L, Quantidade Velocidade: 6, Potência Motor: 1 Cv, Características Adicionais: Planetária, C, Regulador De Velocidade, Tensão Alimentação: 220 V, Acessórios: 3 Batedores Tipo Espiral, Raquete E Globo	445664	UN	-	-
18.	Cafeteira Elétrica, Material: Aço Inoxidável, Aplicação: Industrial, Capacidade: 20 L, Voltagem: 220 V	386003	UN	-	-
19.	Cafeteira Elétrica, Material Aço Inox Aisi 304, Aplicação Industrial, Capacidade 8 L, Voltagem 220 V, Características Adicionais Caldeira 14l Água, Termostato, Nível E Torneira, Potência 1.300 W	395581	UN	-	-
20.	Caldeirão, Material: Aço Inoxidável Aisi 304 18.8, Capacidade: 500 L, Características Adicionais: Gás,Vapor, Tampa Americana, Válvula Segurança, Formato: Cilindrico	402447	UN	-	-

Item	Especificação	CATMAT	Und	Qtd Total	Descrição da Solução
21.	Caldeirão, Material: Alumínio Fundido, Capacidade: 45 L, Características Adicionais: Com Tampa E Alça Em Alumínio	430195	UN	-	-
22.	Caldeirão, Material: Aço Inoxidável Aisi 304 18.8, Capacidade: 200 L, Características Adicionais: A Gás, Autogerador De Vapor, Formato: Cilíndrico	451607	UN	-	-
23.	Carrinho Industrial, Material: Aço Inoxidável, Material Plataforma: Aço Inoxidável, Tipo Transporte: Alimentos, Quantidade Roda: 4, Tipo Roda: Duas Fixas E Duas Giratórias, Capacidade Carga: 285 Kg, Acabamento Superficial: Polido, Tipo Aba: Tubular, Características Adicionais: Registro De Fecho Rápido Para Escoamento	445090	UN	-	-
24.	Chapa Assadeira,Fritadeira, Material: Alumínio Fundido, Funcionamento: Sobrepor Queimadores Elétricos Ou A Gás, Comprimento: 53 Cm, Largura: 32,50 Cm, Altura: 2 Cm, Características Adicionais: Para Grelhados E Pizzas	450218	UN	-	-
25.	Cilindro Elétrico, Material: Ferro Fundido, Potência Motor: 1,2 Hp, Comprimento Cilindro: 20 Cm, Tensão Alimentação: 110,220 V, Características Adicionais: C, Batedor E Regulador Da Espessura Massa, Acabamento Superficial: Pintura Em Epóxi	275470	UN	-	-
26.	Multiprocessador Alimentos Material: Aço Inox/Alumínio , Função: Pulsar (Processar, Moer, Cortar, Misturar, Tritura , Potência: 3.000 W, Tensão: 220 V, Peso: 28 Kg, Altura: 840 Mm, Largura: 390 Mm, Comprimento: 460 M.	473222	UN	-	-
27.	Cortador, Tipo: Manual, Material: Alumínio Fundido, Aplicação: Legumes, Características Adicionais: Facas Aço Inox, Pés E Coluna Tubo Aço 5,8"	339435	UN	-	-
28.	Cortador Elétrico Frios, Material: Aço Inoxidável, Capacidade Corte: 50 Kg,H, Tensão: 220 V, Aplicação: Indústria Alimentícia, Diâmetro Disco: 260 Mm, Potência Motor: 0,25 Cv, Profundidade Corte: 155 Mm, Largura Corte: 125 Mm, Altura: 820 Mm, Largura: 310 Mm, Profundidade: 540 Mm, Características Adicionais: Automático	269914	UN	-	-
29.	Tampa, Material: Aço Inoxidável, Aplicação: Cuba Gastronômica Gn 1/2, Características Adicionais: Recorte Para Alças De Transporte E Concha	441343	UN	-	-
30.	Tampa, Material: Aço Inoxidável, Aplicação: Cuba Gastronômica Gn 1/1, Características Adicionais: Recorte Para Alças De Transporte E Concha	441342	UN	-	-
31.	Lavatório Mãos, Material: Aço Inoxidável, Comprimento: 360 Mm, Largura: 360 Mm, Altura: 140 Mm, Características Adicionais: Cuba: 250x140mm, Acionamento Com O Joelho	445671	UN	1	Conforme necessidade de utilização do setor de Aproveitamento do 10° Esqd C Mec na Aquisição de material permanente do PASA.
32.	Amassadeira, Tipo:Rápida, Material:Chapa Metálica Pintada/Cuba Em Inox, Capacidade:25 Kg, Tensão Alimentação:110/220 V, Aplicação:Elaboração De Massas Para Panificação, Potência Motor:1/2 Cv	237992	UN	-	-

Item	Especificação	CATMAT	Und	Qtd Total	Descrição da Solução
33.	Descascador Legumes, Material: Aço Inoxidável, Capacidade: 10 Kg, Produção Aproximada: 200 Kg,H, Potência Motor: 1,3 Cv, Tensão Alimentação: 220 V, Aplicação: Cozinha Industrial, Tipo: Elétrico	451023	UN	-	-
34.	Divisora De Coluna Massa Alimentícia, Material Estrutura: Metal, Material Navalha: Aço, Sistema Acionamento: Pinhão E Coroa Em Aço 1045, Quantidade Divisórias: 30, Comprimento: 0,80 M, Largura: 0,50 M, Altura: 1,10 M, Peso: 150 Kg, Acabamento Superficial: Pintura Esmalte Sintético	238756	UN	-	-
35.	Escorredor Louça, Material: Aço Inoxidável, Capacidade: 60 Pratos, Características Adicionais: Peça Única, Com Três Planos,, Dimensões: 52 X 30 X 74 Cm	465672	UN	-	-
36.	Escorredor Louça\, Material Aço Inoxidável\, Capacidade 20 Pratos\, Características Adicionais Compartmento Talheres\, Xícaras\, Copos E Diversos	398237	UN	-	-
37.	Escorredor, Material: Alumínio, Aplicação: Massas, Características Adicionais: Alças Reforçadas, N° 40	471267	UN	-	-
38.	Espremedor Fruta, Material Jarra: Aço Inoxidável, Aplicação: Limão, Tipo Acionamento: Manual, Características Adicionais: Estrutura Reforçada	357206	UN	-	-
39.	Estante Metálica, Material:Aço, Altura:2,00 M, Largura:0,92 M, Profundidade:0,40 M, Tipo Prateleiras:Reguláveis, Quantidade Prateleiras:6 Un, Tratamento Superficial:Pintura Eletrostática, Características Adicionais:Com Reforço E Capacidade De 25 Kg Por Bandeja	456778	UN	-	-
40.	Estante Metálica, Material:Aço, Altura:2,00 M, Largura:2,05 M, Profundidade:0,585 M, Tipo Prateleiras:Reguláveis, Quantidade Prateleiras:4 Un, Cor:Cinza	463412	UN	-	-
41.	Estrado Modular, Material: Polipropileno, Comprimento: 82 Cm, Largura: 41 Cm, Altura: 13 Cm, Cor: Preta	450420	UN	-	-
42.	Fogão Industrial Material: Aço Carbono , Funcionamento: Gás , Tipo Acendimento: Manual , Comprimento: 140 Cm, Largura: 83 Cm, Altura: 80 Cm, Tipo Uso: Cozinhar E Assar Alimentos , Quantidade Bocas: 6 Un, Aplicação: Cozinhar E Assar Alimentos	600610	UN	-	-
43.	Forno Industrial, Tipo: A Gás, Material: Chapa Aço Inoxidável, Tensão Alimentação: 220 V, Características Adicionais: 16 Assadeiras, Comprimento: 1140 Mm, Largura: 1953 Mm, Altura: 2.340 Mm, Consumo: 1,80 Kg,H, Tipo Câmera: Porta Com Vidro Duplo Temperado, Faixa Temperatura: 30 A 250 °C, Componentes: 3 Turbinas Radiais, 1 Carro Fixo 1 Carro Giratório, Peso: 680 Kg, Aplicação: Padaria	445792	UN	-	-
44.	Forno Microondas, Capacidade: 38 L, Potência: 900 W, Voltagem: 220 V, Características Adicionais: Prato Giratório,Trava Segurança,Timer,Memória, Cor: Branca	383270	UN	-	-

Item	Especificação	CATMAT	Und	Qtd Total	Descrição da Solução
45.	Freezer, Tipo: Horizontal, Capacidade: 510 L, Quantidade Tampas: 2 Un, Sistema Degelo: Manual, Cor: Branca, Temperatura Operação: (-16 À -20°) E (+1 À +7°) °C, Tensão Alimentação: 220 V, Características Adicionais: Dreno Frontal Com Tampa E Rodízios	445210	UN	-	-
46.	Freezer, Tipo: Vertical, Capacidade: 550 L, Tipo Portas: Frontais, Sistema Degelo: Frost Free, Tensão Alimentação: 220 V, Características Adicionais: Porta Vidro Antiembaçante E Fechamento Automático, Quantidade Portas: 2 Un	439307	UN	-	-
47.	Freezer, Tipo Horizontal, Capacidade 210 L, Altura 94 Cm, Largura 76 Cm, Quantidade Tampas 1 Un, Sistema Degelo Automático, Cor Branca, Temperatura Operação 5° A 30° °C, Tensão Alimentação 110/220v V, Características Adicionais Puxador Ergonômico	239544	UN	-	-
48.	Frigobar, Capacidade:120 L, Tensão Alimentação:110/220 V, Características Adicionais:Prateleiras Removíveis/Gavetas/Etiqueta "A'	431266	UN	-	-
49.	Fritadeira, Material Estrutura:Aço Inoxidável Aisi 304, Potência:15 Kw, Tensão Alimentação:220 - Trifásico V, Temperatura:200 °C, Capacidade:30 L, Características Adicionais:02 Cestos Para Frituras E Grade Inferior Interna	451180	UN	-	-
50.	Galheteiro Metal, Material: Aço Inoxidável, Formato: Redondo, Componentes: Saleiro, Paliteiro, Azeiteiro, Porta Vinagre, Características Adicionais: Corpos Vidro, Tampa Aço Inox	372025	UN	-	-
51.	Chapa Assadeira,Fritadeira, Material: Aço Inoxidável, Funcionamento: Gás, Voltagem: 220 V, Comprimento: 88 Cm, Largura: 45 Cm, Altura: 90 Cm, Características Adicionais: Registro Escoamento Água,Óleo, Capacidade: 30 L, Material Tacho: Aço Inoxidável	445202	UN	-	-
52.	Refrigerador Alimentos, Tensão Alimentação: 220 V, Características Adicionais: Revestimento Externo Aço Inoxidável Escovado, Quantidade Portas: 4 Un, Cor: Branca, Capacidade: 810 L	445213	UN	-	-
53.	Máquina Lavar Louças Material: Aço Inoxidável, Modelo: Profissional, Capacidade: 1,75 L, Tensão: 220 V, Potência Motor: 3 Cv, Características Adicionais: 275 Gavetas Por Hora, Consumo: 46,5 Kw/	445455	UN	-	-
54.	Lavatório Mãos, Material:Aço Inoxidável, Comprimento:360 Mm, Largura:360 Mm, Altura:140 Mm, Características Adicionais:Cuba: 250x140mm, Acionamento Com O Joelho	445671	UN	-	-
55.	Liquidificador Industrial, Material Copo:Aço Inoxidável, Material Base:Aço Inox, Capacidade:25 L, Potência Motor:1,2 Cv, Tensão Nominal:220 V, Aplicação:Industrial	451186	UN	-	-
56.	Liquidificador Industrial, Material Copo: Aço Inoxidável, Material Base: Aço Inox, Capacidade: 4 L, Tensão Nominal: 220 V	429383	UN	-	-
57.	Lixeira, Material: Aço Inox Aisi 304, Capacidade: 80 L, Tipo: Cesto Móvel, Alça, Tampa E Acionamento Por Pedal,	465488	UN	-	-


Item	Especificação	CATMAT	Und	Qtd Total	Descrição da Solução
58.	Lixeira, Material: Polipropileno, Capacidade: 240 L, Tipo: Com Tampa, Características Adicionais: Com 2 Rodas, Aplicação: Coleta De Lixo	356388	UN	-	-
59.	Lixeira, Material: Plástico, Capacidade: 20 L, Tipo: Com Tampa E Pedal, Diâmetro: 30 Cm, Altura: 35 Cm, Cor: Branca	284708	UN	-	-
60.	Lixeira, Material:Aço Inoxidável, Capacidade:20 L, Tipo:Com Tampa, Diâmetro:34 Cm, Altura:50 Cm, Características Adicionais:Dobradiça, Haste E Pedal/Acionamento Tampa Por Pe, Espessura:6 Mm, Formato:Cilindrico, Tamanho:Médio, Material Borda:Aço Inoxidável, Peso:2,5 Kg, Aplicação:Coleta De Lixo	326767	UN	3	Conforme necessidade de utilização do setor de Aproveitamento do 10° Esqd C Mec na Aquisição de material permanente do PASA.
61.	Lixeira, Material:Aço Inoxidável, Capacidade:50 L, Tipo:Tampa E Pedal, Características Adicionais:Haste E Pedal Para Acionamento Da Tampa	441485	UN	1	Conforme necessidade de utilização do setor de Aproveitamento do 10° Esqd C Mec na Aquisição de material permanente do PASA.
62.	Lixeira, Material: Aço Inoxidável, Capacidade: 100 L, Tipo: Fechada Com Tampa, Diâmetro: 45 Cm, Altura: 68 Cm, Características Adicionais: Dobradiça, Haste E Pedal,Acionamento Tampa Por Pe-	296034	UN	-	-
63.	Máquina Fabricar Gelo, Material Gabinete: Aço Inoxidável, Voltagem: 220 V, Capacidade De Produção: 82 Kg/Dia, Capacidade Depósito: 25 Kg	383866	UN	-	-
64.	Masseira, Tipo: Rápida, Material: Chapa Metálica Pintada,Cuba Em Inox, Capacidade: 15 Kg, Tensão Alimentação: 110,220 V, Aplicação: Elaboração De Massas Para Panificação, Potência Motor: 1,2 Cv	237992	UN	-	-
65.	Mesa Manipulação / Preparação Alimentos, Material Tampo:Aço Inoxidável, Material Estrutura:Aço Inoxidável, Comprimento:1,50 M, Largura:0,80 M, Altura:0,90 M, Características Adicionais:Acabamento Sanitário	235409	UN	-	-
66.	Mesa Manipulação , Preparação Alimentos, Material Tampo: Aço Inoxidável, Material Estrutura: Tubular Metálica, Comprimento: 1,90 M, Largura: 0,90 M, Altura: 0,90 M, Aplicação: Manipulação De Alimentos	318883	UN	2	Conforme necessidade de utilização do setor de Aproveitamento do 10° Esqd C Mec na Aquisição de material permanente do PASA.
67.	Misturador , Amassadeira, Material: Alumínio Fundido, Tipo Acionamento: Eletromecânico, Capacidade: 60 L, Tipo Motor: Trifásico, Funcionamento: Elétrico, Características Adicionais: Pá E Recipiente Em Aço Inox, 2 Velocidades, Rota-	444990	UN	-	-
68.	Misturador / Amassadeira Material: Ferro Fundido Nodular, Capacidade: 25 Kg L, Tipo Motor: 1 Cv, Velocidade: 50 Rpm, Funcionamento: Elétrico, Características Adicionais: Pás Fixas Com Acabamento Em Estanho, Montadas Em M	609290	UN	-	-
69.	Modeladora Massa Panificação, Tipo: Monofásica, Potência Motor: 1,5 Cv, Tensão Alimentação: 220 V, Capacidade Produção: 15kg De Massa Por Passada, Características Adicionais: 2 Rolos Amassadores Com Cobertura Em Cromo	445803	UN	-	-

Item	Especificação	CATMAT	Und	Qtd Total	Descrição da Solução
70.	Moedor De Carne Industrial, Material Corpo: Aço Inoxidável, Material Bandeja: Aço Inoxidável, Material Disco: Aço Inoxidável, Características Adicionais: Carter Blindado, Troca De Óleo Após 3200 Horas Uso, Capacidade Moagem: 300 Kg,H	253635	UN	-	-
71.	Estrado Modular, Material:Polietileno Alta Densidade, Comprimento:50 Cm, Largura:50 Cm, Altura:5 Cm, Capacidade Carga:20 T/M², Características Adicionais:Com Encaixe	451531	UN	-	-
72.	Panela Pressão, Material: Alumínio, Capacidade: 30 L, Sistema Segurança: Válvulas E Borrachas De Segurança	324733	UN	-	-
73.	Processador Alimentos, Material Corpo Alumínio Fundido, Material Externo Aço Inoxidável, Material Tampa Aço Inoxidável, Cor Cinza, Quantidade Disco 6 Un, Função Disco Ralador/Fatiador E Desfiador, Tensão 110/220 V, Potência 1/2 Hp, Altura 570 Mm, Largura 500 Mm, Comprimento 290 Mm, Peso 35 Kg	233251	UN	-	-
74.	Prateleira, Material: Aço Inoxidável Aisi 304, Comprimento: 1,40 M, Largura: 0,40 M, Características Adicionais: Fixada Por Mão Francesa Em Aço Inox, Espessura: 1,00 M, Tipo: Suspensa, Capacidade: 150 Kg	445204	UN	-	-
75.	Aparelho Purificador De Água, Tipo: Tripla Filtragem, Voltagem: 110,220 V, Capacidade: 2 L, Capacidade Refrigeração: 1,5 L,H, Características Adicionais: Água Gelada E Água Natural, Tipo Fixação: Parede, Acessórios: Kit Instalação, Suporte, Pingadeira Removível	463093	UN	-	-
76.	Fogareiro, Material: Aço Inoxidável, Aplicação: Sistema De Aquecimento Rechaud, Diâmetro: 50 Cm, Altura: 45 Cm, Características Adicionais: Tampa Giratória E 1 Fogareiro Em Aço Inox	445561	UN	2	Conforme necessidade de utilização do setor de Aproveitamento do 10° Esqd C Mec na Aquisição de material permanente do PASA.
77.	Fogareiro, Material: Aço Inoxidável, Aplicação: Sistema De Aquecimento Rechaud, Altura: 24 Cm, Características Adicionais: 2 Fogareiros Em Aço Inox,1 Cuba 1,1	445562	UN	2	Conforme necessidade de utilização do setor de Aproveitamento do 10° Esqd C Mec na Aquisição de material permanente do PASA.
78.	Refresqueira, Material Estrutura: Aço Inoxidável Escovado, Material Depósito: Aço Inoxidável, Tipo: 01 Depósito E 4 Torneiras, Capacidade: 150 L, Tensão: 220 V	445198	UN	-	-
79.	Refresqueira, Material Estrutura: Aço Inoxidável, Material Depósito: Policarbonato, Tipo: 2 Depósitos, Capacidade: 30 L, Tensão: 220 V, Potência: 278 W, Aplicação: Servi Bebidas Frias, Características Adicionais: Pingadeira Removível	434625	UN	-	-
80.	Refrigerador Doméstico, Capacidade:480 L, Voltagem:220 V, Características Adicionais:Duplex, Frost Free E Degelo Automático, Cor:Branca, Tipo:Vertical	298691	UN	-	-
81.	Refrigerador Alimentos, Tensão Alimentação: 220 V, Características Adicionais: Revestimento Externo Aço Inoxidável Escovado, Quantidade Portas: 6 Un, Capacidade: 1.553 L	451181	UN	-	-

Item	Especificação	CATMAT	Und	Qtd Total	Descrição da Solução
82.	Sanducheira, Material: Alumínio Com Revestimento Antiaderente, Tensão: 220 V, Cor: Branca, Características Adicionais: Prepara 2 Sanduíches Por Vez	367478	UN	1	Conforme necessidade de utilização do setor de Aprovisionamento do 10° Esqd C Mec na Aquisição de material permanente do PASA.
83.	Termômetro, Tipo:Laser Digital, Faixa Medição Temperatura:-50 A 380 °C, Aplicação:Efetuar Medições Em Lugares De Difícil Alcance, Elemento Expansão:Infravermelho, Material:Plástico E Aço Inox, Características Adicionais:Mira Laser Classe Ii; Distância Do Foco De 50:1, Precisão: +/- 1 °C, Alimentação:Bateria / Pilha	443420	UN	-	-
84.	Termômetro, Tipo:Digital, Faixa Medição Temperatura:- 50°C A 300 °C, Aplicação:Alimentos, Material:Plástico E Aço Inox, Características Adicionais:Tipo Espeto Digital, Com Leitor Lcd A Prova D'agua, Precisão:1 °C	432668	UN	-	-
85.	Caixa Térmica Material: Isobox Moldada Em Polietileno , Capacidade: 90	373887	UN	-	-
86.	Caixa Térmica Para Transporte 150l Aplicações: Transporte De Alimentos. Dimensões Externas: 985x450x585 Mm (CxLxh). Dimensões Internas Capacidade: 150 Litros. Formato Retangular/Empilhável. Isolamento Térmico De Poliuretano. Material: Polietileno Linear De Média Densidade, Atóxico Aditivado Com Anti Uv. Travas: Aço Inox Tipo 304 Chapas 14, Espessura 2 Mm. Temperatura 75 Graus, Queda De 2 Graus A Cada 8 Horas. Cuba Incluída.	112836	UN	-	-
87.	Câmara Refrigeradora Tipo: Câmara Congelamento , Material: Aço , Quantidade De Portas: 01 Un, Material Isolamento Térmico: Poliuretano Injetado , Sistema Refrigeração: A Gás , Capacidade Armazenagem: 15.000 Kg, Dimensões: 4,50 X 4,50 X 2,80 M, Voltagem: 220	615908	UN	-	-
88.	Câmara Refrigeradora Tipo: Câmara Resfriamento , Material: Aço , Quantidade De Portas: 01 Un, Material Isolamento Térmico: Poliestireno Expandido , Sistema Refrigeração: A Gás , Capacidade Armazenagem: 2.300 Kg, Dimensões: 2,28 X 2,42 X 2,54 M, Voltagem: 220	611540	UN	-	-
89.	Coifa Material: Aço Inoxidável , Aplicação: Cozinha , Tipo: Suspensa , Características Adicionais: Com Exaustor	215388	UN	-	-
90.	Exaustor Material: Chapa Aço Carbono , Aplicação: Parede , Diâmetro: 30 Cm, Potência Motor: 1/2 Hp, Tipo Motor: Monofásico , Rotação Motor: 1750 A 1800 Rpm, Tensão: 220 V, Características Adicionais: Hélice Com 6 Paletas De Alumínio, Grade Externa De , Tipo: Axial	453142	UN	-	-
91.	Forno Industrial, Tipo:Elétrico, Material:Chapa Aço Inoxidável, Tensão Alimentação:220 V, Características Adicionais:Vapor Simples E Combinado; Ar Quente; Banho Maria;, Faixa Temperatura:0 A 300 °C	258389	UN	-	-
92.	Estufa Elétrica Para Cozinha Tipo: Pass-Thru Refrigerado , Quantidade De Porta: 1 , Volume Interno: 475 L, Capacidade: Até 34 Gns 1/1 , Dimensões: 750 X 850 X 2190 Mm, Temperatura De Trabalho: 1 A 10 °C, Voltagem: 220 V, Potência: 0,5 Kw, Gás Refrigerante: R134a	615157	UN	-	-
93.	Pass-Through Frio, Temperaturas De +1 A +7 °C. A Refrigeração Acontece Através De Ar Forçado Com Serpentina De Cobre Aletada, Ajustado Através Do Controlador Eletrônico Com Indicador Digital De Temperatura E Degelo Automático. Com 6 Níveis De Prateleiras, Grades Em Aço Inox 430, E Pés Reguláveis. Seu Revestimento Externo É Em Aço Inox 304 Escovado, E O Interno Em Aço Inox 304, Tem Capacidade Para 12 Cubas Grandes De 530 X 325 X 150 Mm Ou 24 Cubas Pequenas De 325 X 265 X 150 Mm (Duas Pequenas Ocupam O Lugar De Uma Grande).	319253	UN	-	-
94.	Espremedor Fruta Material Jarra: Aço Inoxidável , Capacidade Jarra: 1 L, Potência: 1/3 Cv, Voltagem: 127/220 V, Aplicação: Industrial , Características Adicionais: Tampa, Copo, Peneira E 2 Castanhas	620324	UN	-	-

Item	Especificação	CATMAT	Und	Qtd Total	Descrição da Solução
95.	Masseira Tipo: Espiral , Material: Aço Inoxidável , Capacidade: 40 Kg, Tensão Alimentação: 220 V, Aplicação: Elaboração De Massas Para Panificação , Potência Motor: 3 Cv, Características Adicionais: Amassar, Misturar E Sovar Massas	445456	UN	-	-
96.	Carro Limpeza Material: Metal E Plástico , Tipo: 4 Rodízios , Comprimento: 114 Cm, Largura: 48 Cm, Altura: 96 Cm, Aplicação: Limpeza Industrial E Comercial , Características Adicionais: 3 Prateleiras, 4 Baldes, Saco Funcional E Tampa	298356	UN	-	-
97.	Fritadeira Material Estrutura: Aço Inoxidável Aisi 304 , Potência: 6 Kw, Tensão Alimentação: 220 V, Temperatura: 270 °C, Capacidade: 60 L, Características Adicionais: Tampa Basculante E Alavanca Em Aço Inoxidável, Pés	457748	UN	-	-
98.	Picador Legumes Material: Aço Inoxidável , Tipo: Manual , Características Adicionais: Lâminas Trocáveis De 06, 08, 10 E 12mm	450918	UN	1	Conforme necessidade de utilização do setor de Aproveitamento do 10° Esqd C Mec na Aquisição de material permanente do PASA.
99.	Coifa Material: Aço Inoxidável , Aplicação: Cozinha , Tipo: Suspensa , Características Adicionais: Com Exaustor	215388	UN	-	-

OBJETO: AQUISIÇÃO DE MATERIAL PERMANENTE DO PASA

Documento assinado digitalmente
 **SIDNY MATHEUS SILVA DE OLIVEIRA**
 Data: 06/12/2024 11:48:17-0300
 Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

SIDNY MATHEUS SILVA DE OLIVEIRA - 3º Sgt
 Respondendo pela Chefia do Setor de Aproveitamento



**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
10º ESQUADRÃO DE CAVALARIA MECANIZADO
ESQUADRÃO FORTE DAS CINCO PONTAS**

**INTENÇÃO DE REGISTRO DE PREÇO – 06/2024 DO 7º DEPÓSITO DE SUPRIMENTO
(UASG 160198)**

**APROVAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR E
MAPA DE GERENCIAMENTO DE RISCOS**

Julgo conveniente e oportuno aprovar o conteúdo do **Estudo Técnico Preliminar** e do **Mapa de Gerenciamento de Riscos** da **IRP nº 06/2024 do 7º Depósito de Suprimento – UASG 160198** com base no inciso II do art. 10 do Decreto nº 11.462/2023. Sendo o objeto eventual a **Aquisição de material permanente do PASA**, visando atender às necessidades do **10º Esquadrão de Cavalaria Mecanizado**.

Quartel em Recife-PE, 06 de dezembro de 2024.



Documento assinado digitalmente

GUILHERME TORRES RITTON

Data: 10/12/2024 12:32:23-0300

Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

**GUILHERME TORRES RITTON – Cap
Comandante do 10º Esqd C Mec**



**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
14º BATALHÃO DE INFANTARIA MOTORIZADO
(RI de Linha MA e SC / 1772)
(REGIMENTO GUARARAPES)**

TERMO DE MANIFESTAÇÃO DE INTERESSE EM INTENÇÃO DE REGISTRO DE PREÇOS (IRP)

Objeto: aquisição de material de permanente do PASA

**MANIFESTAÇÃO DE INTERESSE DO 160178 – 14º BATALHÃO DE INFANTARIA MOTORIZADO
NA IRP nº 06/2024 DO 7º DEPÓSITO DE SUPRIMENTO (UASG 160198)**

1. Termo de abertura

Esta Unidade Gestora/Organização Militar, em atendimento ao que preconiza o Art. 8º do Decreto nº 11.462/2023, manifesta total concordância com o objeto a ser licitado, bem como todas as condições estabelecidas no Termo de Referência do 7º Depósito de Suprimento – UASG 160198, referente à **IRP nº 06/2024**, cujo objeto é a Aquisição de material permanente do PASA para o 7º D Sup e às Organizações Militares participantes - GCALC/7 conforme especificações e quantitativos estabelecidos no item 4.

2. Justificativa da necessidade

2.1 A aquisição dos itens atenderá as necessidades de aquisição periódica, frequente e parcelada, cujo objetivo é atender a demanda de material permanente para a produção e consumo das refeições do efetivo do 14º Batalhão de Infantaria Motorizado.

2.2 O Setor de Aprovisionamento é a seção responsável por fornecer diariamente as três refeições básicas (café, almoço e jantar) para o efetivo do 14ºBIMtz e ceia para os militares escalados para os postos de serviço conforme escalas internas e externas.

2.3 Essas refeições básicas atendem aos círculos hierárquicos sem distinção, ou seja, as preparações constantes nos refeitórios dos Oficiais, Subtenentes/Sargentos e Cabos/Soldados, são únicas, cujo objetivo maior é a manutenção do bem estar da tropa.

2.4 Justifica-se, pelo exposto, a necessidade da aquisição dos materiais de consumo para o serviço de aprovisionamento, atendendo desta forma os padrões de qualidade alimentar exigidos pelo Programa de Auditoria em Segurança Alimentar (PASA), conforme previsto no Regulamento de Segurança dos Alimentos das Forças Armadas – MD 52 – R – 01, para que as refeições sejam confeccionadas e servidas em ambientes adequados sob o ponto de vista sanitário. Isso engloba desde o recebimento da matéria prima até a confecção do prato final e sua posterior distribuição, de modo a garantir o correto processamento de alimentos.

2.5 Esta aquisição de materiais permanente de copa e cozinha caracteriza-se como essencial e perene para que se tenha, continuamente, boas práticas de segurança alimentar, garantindo as condições necessárias para que o risco de surto epidemiológico provocado por doenças transmitidas por alimentos seja reduzido a níveis seguros, estando desta forma ligados diretamente ao prosseguimento da atividade fim do 14º Batalhão de Infantaria Motorizado.

3. Local de entrega

O local de entrega do material será no endereço Av. Gen. Manoel Rabelo, 1950 – Socorro, Jaboatão dos Guararapes – PE, 54160-350, em dias com expediente, de segunda-feira a quinta-feira, das 09:00 horas às

12:00 horas e das 13:00 horas às 16:00 horas e na sexta-feira, das 08:00 às 12:00 horas

4. Demonstrativo das necessidades

As quantidades solicitadas foram cadastradas no SIASNET conforme abaixo, e a comprovação da necessidade delas encontra-se nos Estudos Técnicos Preliminares, constituintes do Processo Administrativo arquivados na Conformidade de Registros de Gestão desta Unidade Gestora Participante.

Item	Descrição do Objeto	CATMAT	Unid	Qnt	Valor Unitário	Valor Total
1	Aparelho Ar Condicionado\, Capacidade Refrigeração:18.000 Btu/H\, Tensão:220 V\, Tipo:Bi Split\, Modelo:Split Inverter\, Características Adicionais 1:Com Controle Remoto.	461900	UN	4	R\$ 2.617,53	R\$ 10.470,12
2	Aparelho Ar Condicionado, Capacidade Refrigeração 30.000 Btu, Tensão 220 V, Tipo Split, Modelo Split Condicionado Inverter, Características Adicionais 1 Controle Remoto S/Fio, Quente/Frio, Selo Procel, Garantia 1 Ano	463213	UN	4	R\$ 4.912,00	R\$ 19.648,00
3	Armário Copa/Cozinha, Material Madeira Mdp, Tipo Balcão, Acabamento Superficial Envernizado, Quantidade Portas 2 Un, Largura 1,20 M, Profundidade 0,30 M, Altura 0,70 M, Características Adicionais Com 4 Gavetas, Sem Tampo	461685	UN	10	R\$ 5.781,20	R\$ 57.812,00
4	Armário Panificação, Material: Aço Inox, Altura: 2,05 M, Largura: 1,88 M, Profundidade: 1,33 M, Aplicação: Acondicionamento Massa Pães Em Fermentação, Quantidade Bandejas: 20 Un	330755	UN	10	R\$ 2.072,33	R\$ 20.723,30
5	Assadeira Cozinha Comercial, Material: Aço Inoxidável, Formato: Retangular, Largura: 31 Cm, Comprimento: 48 Cm, Características Adicionais: Sem Alça E Sem Tampa	454519	UN	25	R\$ 38,67	R\$ 966,75
6	Assadeira Cozinha Comercial, Material: Alumínio, Formato: Retangular, Altura: 5 Cm, Largura: 40 Cm, Comprimento: 60	351545	UN	25	R\$ 94,36	R\$ 2.359,00

	Cm, Características Adicionais: Com Alças Mesmo Material					
7	Assadeira Cozinha Comercial, Material:Aço Inoxidável, Largura:40 Cm, Comprimento:80 Cm, Características Adicionais:Perfurada, Aplicação:Panificação, Produção De Pães	330740	UN	25	R\$ 81,53	R\$ 2.038,25
8	Assadeira Cozinha Comercial, Material: Alumínio, Tamanho: Grande, Formato: Retangular, Altura: 8 Cm, Largura: 30 Cm, Comprimento: 60 Cm, Características Adicionais: Com 2 Alças	282915	UN	25	R\$ 81,33	R\$ 2.033,25
9	Assadeira, Material:Alumínio, Características Adicionais:Dimensões: 58x70 Cm, Com 5 Tiras, Tipo:Esteira Para Assar Pão	465490	UN	25	R\$ 49,68	R\$ 1.242,00
10	Assadeira Cozinha Comercial Material: Aço Inoxidável , Formato: Retangular , Altura: 5 Cm, Largura: 40 Cm, Comprimento: 60 C	326589	UN	25	R\$ 135,30	R\$ 3.382,50
11	Balança Eletrônica, Capacidade Pesagem:500 Kg, Voltagem:220 V, Características Adicionais:Plataforma: 1m X 1m; Coluna: 1m, Tipo:Digital, Sensibilidade:200 G	390525	UN	2	R\$ 3.906,67	R\$ 7.813,34
12	Balança Eletrônica, Capacidade Pesagem: 300 Kg, Voltagem: 110,220 V, Características Adicionais: Plataforma Em Chapa Aço Pintado, Célula De Carga, Tipo: Digital, Número Dígitos: 6, Dimensões: 60 X 75 Cm	317176	UN	2	R\$ 1.428,00	R\$ 2.856,00
13	Balança Eletrônica, Capacidade Pesagem: Mínima De 30 Kg, Voltagem: 110,220 V, Características Adicionais: Calibração Automática, Tecla Lig.,Desl., Zerar E T, Tipo: Digital	299420	UN	3	R\$ 720,42	R\$ 2.161,26
14	Balcão Conservação Alimento, Material: Aço Inoxidável, Componentes: Pasta Fria Com Isolamento Térmico, Quantidade	302916	UN	4	R\$ 4.469,05	R\$ 17.876,20

	Recipiente: 5(1,1x150 Alça 530x325x150) E 10(1,2x150 Alça 325x Un, Tipo Recipientes: Com Alças Móveis E Tampa, Tipo Rodízio: Giratório, Características Adicionais: Vitrine Superior Em Vidro Curvo					
15	Balcão Térmico, Material: Mdf E Granito, Comprimento: 330 Cm, Largura: 110 Cm, Altura: 157 Cm, Componentes: Banho Maria E Placa Fria, Características Adicionais: Vitrine Protetora De Saliva E Iluminada De Led, Quantidade Recipiente: 14 Un, Tipo Recipientes: Com Alças Móveis E Tampa	446195	UN	6	R\$ 4.226,00	R\$ 25.356,00
16	Batedeira Industrial, Material Corpo: Aço, Tipo Rolamento: Blindado, Capacidade: 38 L, Quantidade Velocidade: 4, Potência Motor: 1,50 Cv, Características Adicionais: Planetária, C, Regulador De Velocidade, Tensão Alimentação: 220 V, Acessórios: Batedores Globo E Raquete	450917	UN	2	R\$ 11.026,67	R\$ 22.053,34
17	Batedeira Industrial, Material Corpo: Aço, Capacidade: 20 L, Quantidade Velocidade: 6, Potência Motor: 1 Cv, Características Adicionais: Planetária, C, Regulador De Velocidade, Tensão Alimentação: 220 V, Acessórios: 3 Batedores Tipo Espiral, Raquete E Globo	445664	UN	2	R\$ 4.666,34	R\$ 9.332,68
18	Cafeteira Elétrica, Material: Aço Inoxidável, Aplicação: Industrial, Capacidade: 20 L, Voltagem: 220 V	386003	UN	4	R\$ 2.237,00	R\$ 8.948,00
19	Cafeteira Elétrica, Material Aço Inox Aisi 304, Aplicação Industrial, Capacidade 8 L, Voltagem 220 V, Características Adicionais Caldeira 14l Água, Termostato, Nível E Torneira, Potência 1.300 W	395581	UN	4	R\$ 931,96	R\$ 3.727,84

20	Caldeirão, Material: Aço Inoxidável Aisi 304 18.8, Capacidade: 500 L, Características Adicionais: Gás,Vapor, Tampa Americana, Válvula Segurança, Formato: Cilíndrico	402447	UN	2	R\$ 12.666,33	R\$ 25.332,66
21	Caldeirão, Material: Alumínio Fundido, Capacidade: 45 L, Características Adicionais: Com Tampa E Alça Em Alumínio	430195	UN	8	R\$ 231,79	R\$ 1.854,32
22	Caldeirão, Material: Aço Inoxidável Aisi 304 18.8, Capacidade: 200 L, Características Adicionais: A Gás, Autogerador De Vapor, Formato: Cilíndrico	451607	UN	4	R\$ 14.998,33	R\$ 59.993,32
23	Carrinho Industrial, Material: Aço Inoxidável, Material Plataforma: Aço Inoxidável, Tipo Transporte: Alimentos, Quantidade Roda: 4, Tipo Roda: Duas Fixas E Duas Giratórias, Capacidade Carga: 285 Kg, Acabamento Superficial: Polido, Tipo Aba: Tubular, Características Adicionais: Registro De Fecho Rápido Para Escoamento	445090	UN	4	R\$ 1.294,04	R\$ 5.176,16
24	Chapa Assadeira,Fritadeira, Material: Alumínio Fundido, Funcionamento: Sobrepor Queimadores Elétricos Ou A Gás, Comprimento: 53 Cm, Largura: 32,50 Cm, Altura: 2 Cm, Características Adicionais: Para Grelhados E Pizzas	450218	UN	10	R\$ 387,08	R\$ 3.870,80
25	Cilindro Elétrico, Material: Ferro Fundido, Potência Motor: 1,2 Hp, Comprimento Cilindro: 20 Cm, Tensão Alimentação: 110,220 V, Características Adicionais: C, Batedor E Regulador Da Espessura Massa, Acabamento Superficial: Pintura Em Epóxi	275470	UN	3	R\$ 1.171,43	R\$ 3.514,29
26	Multiprocessador Alimentos Material: Aço Inox/Alumínio , Função: Pulsar (Processar, Moer, Cortar, Misturar, Tritura , Potência: 3.000 W, Tensão: 220 V, Peso: 28 Kg, Altura: 840 Mm, Largura: 390 Mm, Comprimento: 460 M.	473222	UN	3	R\$ 3.213,79	R\$ 9.641,37

27	Cortador, Tipo: Manual, Material: Alumínio Fundido, Aplicação: Legumes, Características Adicionais: Facas Aço Inox, Pés E Coluna Tubo Aço 5,8"	339435	UN	6	R\$ 165,51	R\$ 993,06
28	Cortador Elétrico Frios, Material: Aço Inoxidável, Capacidade Corte: 50 Kg,H, Tensão: 220 V, Aplicação: Indústria Alimentícia, Diâmetro Disco: 260 Mm, Potência Motor: 0,25 Cv, Profundidade Corte: 155 Mm, Largura Corte: 125 Mm, Altura: 820 Mm, Largura: 310 Mm, Profundidade: 540 Mm, Características Adicionais: Automático	269914	UN	2	R\$ 3.370,50	R\$ 6.741,00
29	Tampa, Material: Aço Inoxidável, Aplicação: Cuba Gastronômica Gn 1/2, Características Adicionais: Recorte Para Alças De Transporte E Concha	441343	UN	30	R\$ 32,97	R\$ 989,10
30	Tampa, Material: Aço Inoxidável, Aplicação: Cuba Gastronômica Gn 1/1, Características Adicionais: Recorte Para Alças De Transporte E Concha	441342	UN	30	R\$ 50,95	R\$ 1.528,50
31	Lavatório Mãos, Material: Aço Inoxidável, Comprimento: 360 Mm, Largura: 360 Mm, Altura: 140 Mm, Características Adicionais: Cuba: 250x140mm, Acionamento Com O Joelho	445671	UN	10	R\$ 816,67	R\$ 8.166,70
32	Amassadeira, Tipo:Rápida, Material:Chapa Metálica Pintada/Cuba Em Inox, Capacidade:25 Kg, Tensão Alimentação:110/220 V, Aplicação:Elaboração De Massas Para Panificação, Potência Motor:1/2 Cv	237992	UN	2	R\$ 4.705,03	R\$ 9.410,06

33	Descascador Legumes, Material: Aço Inoxidável, Capacidade: 10 Kg, Produção Aproximada: 200 Kg,H, Potência Motor: 1,3 Cv, Tensão Alimentação: 220 V, Aplicação: Cozinha Industrial, Tipo: Elétrico	451023	UN	2	R\$ 2.801,84	R\$ 5.603,68
34	Divisora De Coluna Massa Alimentícia, Material Estrutura: Metal, Material Navalha: Aço, Sistema Acionamento: Pinhão E Coroa Em Aço 1045, Quantidade Divisórias: 30, Comprimento: 0,80 M, Largura: 0,50 M, Altura: 1,10 M, Peso: 150 Kg, Acabamento Superficial: Pintura Esmalte Sintético	238756	UN	2	R\$ 1.619,45	R\$ 3.238,90
35	Escorredor Louça, Material: Aço Inoxidável, Capacidade: 60 Pratos, Características Adicionais: Peça Única, Com Três Planos., Dimensões: 52 X 30 X 74 Cm	465672	UN	8	R\$ 411,00	R\$ 3.288,00
36	Escorredor Louça\, Material Aço Inoxidável\, Capacidade 20 Pratos\, Características Adicionais Compartimento Talheres\, Xícaras\, Copos E Diversos	398237	UN	10	R\$ 145,89	R\$ 1.458,90
37	Escorredor, Material: Alumínio, Aplicação: Massas, Características Adicionais: Alças Reforçadas, N° 40	471267	UN	15	R\$ 70,07	R\$ 1.051,05
38	Espremedor Fruta, Material Jarra: Aço Inoxidável, Aplicação: Limão, Tipo Acionamento: Manual, Características Adicionais: Estrutura Reforçada	357206	UN	20	R\$ 11,89	R\$ 237,80
39	Estante Metálica, Material:Aço, Altura:2,00 M, Largura:0,92 M, Profundidade:0,40 M, Tipo Prateleiras:Reguláveis, Quantidade Prateleiras:6 Un, Tratamento Superficial:Pintura Eletrostática, Características Adicionais:Com Reforço E Capacidade De 25 Kg Por Bandeja	456778	UN	10	R\$ 454,73	R\$ 4.547,30

40	Estante Metálica, Material:Aço, Altura:2,00 M, Largura:2,05 M, Profundidade:0,585 M, Tipo Prateleiras:Reguláveis, Quantidade Prateleiras:4 Un, Cor:Cinza	463412	UN	10	R\$ 2.012,34	R\$ 20.123,40
41	Estrado Modular, Material: Polipropileno, Comprimento: 82 Cm, Largura: 41 Cm, Altura: 13 Cm, Cor: Preta	450420	UN	50	R\$ 114,46	R\$ 5.723,00
42	Fogão Industrial Material: Aço Carbono , Funcionamento: Gás , Tipo Acendimento: Manual , Comprimento: 140 Cm, Largura: 83 Cm, Altura: 80 Cm, Tipo Uso: Cozinhar E Assar Alimentos , Quantidade Bocas: 6 Un, Aplicação: Cozinhar E Assar Alimentos	600610	UN	4	R\$ 1.895,90	R\$ 7.583,60
43	Forno Industrial, Tipo: A Gás, Material: Chapa Aço Inoxidável, Tensão Alimentação: 220 V, Características Adicionais: 16 Assadeiras, Comprimento: 1140 Mm, Largura: 1953 Mm, Altura: 2.340 Mm, Consumo: 1,80 Kg,H, Tipo Câmara: Porta Com Vidro Duplo Temperado, Faixa Temperatura: 30 A 250 °C, Componentes: 3 Turbinas Radiais, 1 Carro Fixo 1 Carro Giratório, Peso: 680 Kg, Aplicação: Padaria	445792	UN	4	R\$ 6.900,67	R\$ 27.602,68
44	Forno Microondas, Capacidade: 38 L, Potência: 900 W, Voltagem: 220 V, Características Adicionais: Prato Giratório,Trava Segurança,Timer,Memória, Cor: Branca	383270	UN	4	R\$ 807,16	R\$ 3.228,64
45	Freezer, Tipo: Horizontal, Capacidade: 510 L, Quantidade Tampas: 2 Un, Sistema Degelo: Manual, Cor: Branca, Temperatura Operação: (-16 À -20°) E (+1 À +7°) °C, Tensão Alimentação: 220 V, Características Adicionais: Dreno Frontal Com Tampa E Rodízios	445210	UN	10	R\$ 3.362,67	R\$ 33.626,70

46	Freezer, Tipo: Vertical, Capacidade: 550 L, Tipo Portas: Frontais, Sistema Degelo: Frost Free, Tensão Alimentação: 220 V, Características Adicionais: Porta Vidro Antiembaçante E Fechamento Automático, Quantidade Portas: 2 Un	439307	UN	10	R\$ 3.319,51	R\$ 33.195,10
47	Freezer, Tipo Horizontal, Capacidade 210 L, Altura 94 Cm, Largura 76 Cm, Quantidade Tampas 1 Un, Sistema Degelo Automático, Cor Branca, Temperatura Operação 5° A 30° °C, Tensão Alimentação 110/220v V, Características Adicionais Puxador Ergonômico	239544	UN	10	R\$ 1.811,66	R\$ 18.116,60
48	Frigobar, Capacidade:120 L, Tensão Alimentação:110/220 V, Características Adicionais:Prateleiras Removíveis/Gavetas/Etiqueta "A"	431266	UN	10	R\$ 1.173,52	R\$ 11.735,20
49	Fritadeira, Material Estrutura:Aço Inoxidável Aisi 304, Potência:15 Kw, Tensão Alimentação:220 - Trifásico V, Temperatura:200 °C, Capacidade:30 L, Características Adicionais:02 Cestos Para Frituras E Grade Inferior Interna	451180	UN	10	R\$ 1.963,83	R\$ 19.638,30
50	Galheteiro Metal, Material: Aço Inoxidável, Formato: Redondo, Componentes: Saleiro, Paliteiro, Azeiteiro, Porta Vinagre, Características Adicionais: Corpos Vidro, Tampa Aço Inox	372025	UN	10	R\$ 97,62	R\$ 976,20
51	Chapa Assadeira,Fritadeira, Material: Aço Inoxidável, Funcionamento: Gás, Voltagem: 220 V, Comprimento: 88 Cm, Largura: 45 Cm, Altura: 90 Cm, Características Adicionais: Registro Escoamento Água,Óleo, Capacidade: 30 L, Material Tacho: Aço Inoxidável	445202	UN	10	R\$ 1.424,90	R\$ 14.249,00
52	Refrigerador Alimentos, Tensão Alimentação: 220 V, Características Adicionais: Revestimento Externo Aço Inoxidável Escovado, Quantidade Portas: 4 Un, Cor: Branca, Capacidade: 810 L	445213	UN	3	R\$ 7.024,67	R\$ 21.074,01

53	Máquina Lavar Louças Material: Aço Inoxidável, Modelo: Profissional, Capacidade: 1,75 L, Tensão: 220 V, Potência Motor: 3 Cv, Características Adicionais: 275 Gavetas Por Hora, Consumo: 46,5 Kw/	445455	UN	2	R\$ 16.530,63	R\$ 33.061,26
54	Lavatório Mãos, Material:Aço Inoxidável, Comprimento:360 Mm, Largura:360 Mm, Altura:140 Mm, Características Adicionais:Cuba: 250x140mm, Acionamento Com O Joelho	445671	UN	5	R\$ 816,67	R\$ 4.083,35
55	Liquidificador Industrial, Material Copo:Aço Inoxidável, Material Base:Aço Inox, Capacidade:25 L, Potência Motor:1,2 Cv, Tensão Nominal:220 V, Aplicação:Industrial	451186	UN	4	R\$ 1.485,15	R\$ 5.940,60
56	Liquidificador Industrial, Material Copo: Aço Inoxidável, Material Base: Aço Inox, Capacidade: 4 L, Tensão Nominal: 220 V	429383	UN	4	R\$ 478,97	R\$ 1.915,88
57	Lixeira, Material: Aço Inox Aisi 304, Capacidade: 80 L, Tipo: Cesto Móvel, Alça, Tampa E Acionamento Por Pedal,	465488	UN	6	R\$ 785,00	R\$ 4.710,00
58	Lixeira, Material: Polipropileno, Capacidade: 240 L, Tipo: Com Tampa, Características Adicionais: Com 2 Rodas, Aplicação: Coleta De Lixo	356388	UN	10	R\$ 244,33	R\$ 2.443,30
59	Lixeira, Material: Plástico, Capacidade: 20 L, Tipo: Com Tampa E Pedal, Diâmetro: 30 Cm, Altura: 35 Cm, Cor: Branca	284708	UN	20	R\$ 29,00	R\$ 580,00
60	Lixeira, Material:Aço Inoxidável, Capacidade:20 L, Tipo:Com Tampa, Diâmetro:34 Cm, Altura:50 Cm, Características Adicionais:Dobradiça, Haste E Pedal/Acionamento Tampa Por Pe, Espessura:6 Mm, Formato:Cilindrico, Tamanho:Médio, Material Borda:Aço Inoxidável, Peso:2,5 Kg, Aplicação:Coleta De Lixo	326767	UN	20	R\$ 7,48	R\$ 149,60
61	Lixeira, Material:Aço Inoxidável, Capacidade:50 L, Tipo:Tampa E Pedal, Características Adicionais:Haste E Pedal Para Acionamento Da Tampa	441485	UN	10	R\$ 426,33	R\$ 4.263,30

62	Lixeira, Material: Aço Inoxidável, Capacidade: 100 L, Tipo: Fechada Com Tampa, Diâmetro: 45 Cm, Altura: 68 Cm, Características Adicionais: Dobradiça, Haste E Pedal, Acionamento Tampa Por Pe-	296034	UN	6	R\$ 685,33	R\$ 4.111,98
63	Máquina Fabricar Gelo, Material Gabinete: Aço Inoxidável, Voltagem: 220 V, Capacidade De Produção: 82 Kg, Dia, Capacidade Depósito: 25 Kg	383866	UN	2	R\$ 8.923,16	R\$ 17.846,32
64	Masseira, Tipo: Rápida, Material: Chapa Metálica Pintada, Cuba Em Inox, Capacidade: 15 Kg, Tensão Alimentação: 110,220 V, Aplicação: Elaboração De Massas Para Panificação, Potência Motor: 1,2 Cv	237992	UN	2	R\$ 4.528,90	R\$ 9.057,80
65	Mesa Manipulação / Preparação Alimentos, Material Tampo: Aço Inoxidável, Material Estrutura: Aço Inoxidável, Comprimento: 1,50 M, Largura: 0,80 M, Altura: 0,90 M, Características Adicionais: Acabamento Sanitário	235409	UN	6	R\$ 1.136,67	R\$ 6.820,02
66	Mesa Manipulação , Preparação Alimentos, Material Tampo: Aço Inoxidável, Material Estrutura: Tubular Metálica, Comprimento: 1,90 M, Largura: 0,90 M, Altura: 0,90 M, Aplicação: Manipulação De Alimentos	318883	UN	6	R\$ 1.162,50	R\$ 6.975,00
67	Misturador , Amassadeira, Material: Alumínio Fundido, Tipo Acionamento: Eletromecânico, Capacidade: 60 L, Tipo Motor: Trifásico, Funcionamento: Elétrico, Características Adicionais: Pá E Recipiente Em Aço Inox, 2 Velocidades, Rota-	444990	UN	2	R\$ 6.064,46	R\$ 12.128,92
68	Misturador / Amassadeira Material: Ferro Fundido Nodular, Capacidade: 25 Kg L, Tipo Motor: 1 Cv, Velocidade: 50 Rpm, Funcionamento: Elétrico, Características Adicionais: Pás Fixas Com Acabamento Em Estanho,	609290	UN	2	R\$ 4.143,26	R\$ 8.286,52

	Montadas Em M					
69	Modeladora Massa Panificação, Tipo: Monofásica, Potência Motor: 1,5 Cv, Tensão Alimentação: 220 V, Capacidade Produção: 15kg De Massa Por Passada, Características Adicionais: 2 Rolos Amassadores Com Cobertura Em Cromo	445803	UN	2	R\$ 4.503,38	R\$ 9.006,76
70	Moedor De Carne Industrial, Material Corpo: Aço Inoxidável, Material Bandeja: Aço Inoxidável, Material Disco: Aço Inoxidável, Características Adicionais: Carter Blindado, Troca De Óleo Após 3200 Horas Uso, Capacidade Moagem: 300 Kg,H	253635	UN	2	R\$ 5.803,67	R\$ 11.607,34
71	Estrado Modular, Material:Polietileno Alta Densidade, Comprimento:50 Cm, Largura:50 Cm, Altura:5 Cm, Capacidade Carga:20 T/M ² , Características Adicionais:Com Encaixe	451531	UN	60	R\$ 22,86	R\$ 1.371,60
72	Panela Pressão, Material: Alumínio, Capacidade: 30 L, Sistema Segurança: Válvulas E Borrachas De Segurança	324733	UN	4	R\$ 1.414,88	R\$ 5.659,52
73	Processador Alimentos, Material Corpo Alumínio Fundido, Material Externo Aço Inoxidável, Material Tampa Aço Inoxidável, Cor Cinza, Quantidade Disco 6 Un, Função Disco Ralador/Fatiador E Desfiador, Tensão 110/220 V, Potência 1/2 Hp, Altura 570 Mm, Largura 500 Mm, Comprimento 290 Mm, Peso 35 Kg	233251	UN	2	R\$ 3.345,97	R\$ 6.691,94
74	Prateleira, Material: Aço Inoxidável Aisi 304, Comprimento: 1,40 M, Largura: 0,40 M, Características Adicionais: Fixada Por Mão Francesa Em Aço Inox, Espessura: 1,00 M, Tipo: Suspensa, Capacidade: 150 Kg	445204	UN	6	R\$ 437,00	R\$ 2.622,00
75	Aparelho Purificador De Água, Tipo: Tripla Filtragem, Voltagem: 110,220 V, Capacidade: 2 L, Capacidade Refrigeração:	463093	UN	6	R\$ 829,52	R\$ 4.977,12


	1,5 L,H, Características Adicionais: Água Gelada E Água Natural, Tipo Fixação: Parede, Acessórios: Kit Instalação, Suporte, Pingadeira					
	Removível					
76	Fogareiro, Material: Aço Inoxidável, Aplicação: Sistema De Aquecimento Rechaud, Diâmetro: 50 Cm, Altura: 45 Cm, Características Adicionais: Tampa Giratória E 1 Fogareiro Em Aço Inox	445561	UN	10	R\$ 442,88	R\$ 4.428,80
77	Fogareiro, Material: Aço Inoxidável, Aplicação: Sistema De Aquecimento Rechaud, Altura: 24 Cm, Características Adicionais: 2 Fogareiros Em Aço Inox,1 Cuba 1,1	445562	UN	10	R\$ 383,00	R\$ 3.830,00
78	Refresqueira, Material Estrutura: Aço Inoxidável Escovado, Material Depósito: Aço Inoxidável, Tipo: 01 Depósito E 4 Torneiras, Capacidade: 150 L, Tensão: 220 V	445198	UN	4	R\$ 5.249,33	R\$ 20.997,32
79	Refresqueira, Material Estrutura: Aço Inoxidável, Material Depósito: Policarbonato, Tipo: 2 Depósitos, Capacidade: 30 L, Tensão: 220 V, Potência: 278 W, Aplicação: Servi Bebidas Frias, Características Adicionais: Pingadeira Removível	434625	UN	4	R\$ 2.283,33	R\$ 9.133,32
80	Refrigerador Doméstico, Capacidade:480 L, Voltagem:220 V, Características Adicionais:Duplex, Frost Free E Degelo Automático, Cor:Branca, Tipo:Vertical	298691	UN	2	R\$ 2.779,33	R\$ 5.558,66
81	Refrigerador Alimentos, Tensão Alimentação: 220 V, Características Adicionais: Revestimento Externo Aço Inoxidável	451181	UN	2	R\$ 7.294,78	R\$ 14.589,56

	Escovado, Quantidade Portas: 6 Un, Capacidade: 1.553 L					
82	Sanduicheira, Material: Alumínio Com Revestimento Antiaderente, Tensão: 220 V, Cor: Branca, Características Adicionais: Prepara 2 Sanduíches Por Vez	367478	UN	10	R\$ 100,00	R\$ 1.000,00
83	Termômetro, Tipo:Laser Digital, Faixa Medição Temperatura:-50 A 380 °C, Aplicação:Efetuar Medições Em Lugares De Difícil Alcance, Elemento Expansão:Infravermelho, Material:Plástico E Aço Inox, Características Adicionais:Mira Laser Classe I; Distância Do Foco De 50:1, Precisão:+/- 1 °C, Alimentação:Bateria / Pilha	443420	UN	4	R\$ 126,00	R\$ 504,00
84	Termômetro, Tipo:Digital, Faixa Medição Temperatura:- 50°C A 300 °C, Aplicação:Alimentos, Material:Plástico E Aço Inox, Características Adicionais:Tipo Espeto Digital, Com Leitor Lcd A Prova D'agua, Precisão:1 °C	432668	UN	4	R\$ 52,63	R\$ 210,52
85	Caixa Térmica Material: Isobox Moldada Em Polietileno , Capacidade: 90	373887	UN	8	R\$ 974,82	R\$ 7.798,56
86	Caixa Térmica Para Transporte 150l Aplicações: Transporte De Alimentos. Dimensões Externas: 985x450x585 Mm (CxLxH). Dimensões Internas Capacidade: 150 Litros. Formato Retangular/Empilhável. Isolamento Térmico De Poliuretano. Material: Polietileno Linear De Média Densidade, Atóxico Aditivado Com Anti Uv. Travas: Aço Inox Tipo 304 Chapas 14, Espessura 2 Mm. Temperatura 75 Graus, Queda De 2 Graus A Cada 8 Horas. Cuba Incluída.	112836	UN	8	R\$ 1.027,83	R\$ 8.222,64
87	Câmara Refrigerífica Tipo: Câmara Congelamento , Material: Aço , Quantidade De Portas: 01 Un, Material Isolamento Térmico: Poliuretano Injetado , Sistema Refrigeração: A Gás , Capacidade Armazenagem: 15.000 Kg, Dimensões: 4,50 X 4,50 X 2,80 M, Voltagem: 220	615908	UN	2	R\$ 45.416,67	R\$ 90.833,34
88	Câmara Refrigerífica Tipo: Câmara Resfriamento , Material: Aço , Quantidade De Portas: 01 Un, Material Isolamento Térmico: Poliestireno Expandido , Sistema Refrigeração: A Gás , Capacidade Armazenagem: 2.300 Kg, Dimensões: 2,28 X 2,42 X 2,54 M, Voltagem: 220	611540	UN	2	R\$ 30.221,93	R\$ 60.443,86

89	Coifa Material: Aço Inoxidável , Aplicação: Cozinha , Tipo: Suspensa , Características Adicionais: Com Exaustor	215388	UN	4	R\$ 2.755,33	R\$ 11.021,32
90	Exaustor Material: Chapa Aço Carbono , Aplicação: Parede , Diâmetro: 30 Cm, Potência Motor: 1/2 Hp, Tipo Motor: Monofásico , Rotação Motor: 1750 A 1800 Rpm, Tensão: 220 V, Características Adicionais: Hélice Com 6 Paletas De Alumínio, Grade Externa De , Tipo: Axial	453142	UN	4	R\$ 283,65	R\$ 1.134,60
91	Forno Industrial, Tipo:Elétrico, Material:Chapa Aço Inoxidável, Tensão Alimentação:220 V, Características Adicionais:Vapor Simples E Combinado; Ar Quente; Banho Maria;, Faixa Temperatura:0 A 300 °C	258389	UN	2	R\$ 21.026,67	R\$ 42.053,34
92	Estufa Elétrica Para Cozinha Tipo: Pass- Thru Refrigerado , Quantidade De Porta: 1 , Volume Interno: 475 L, Capacidade: Até 34 Gns 1/1 , Dimensões: 750 X 850 X 2190 Mm, Temperatura De Trabalho: 1 A 10 °C, Voltagem: 220 V, Potência: 0,5 Kw, Gás Refrigerante: R134a	615157	UN	4	R\$ 2.364,67	R\$ 9.458,68
93	Pass-Through Frio, Temperaturas De +1 A +7 °C. A Refrigeração Acontece Através De Ar Forçado Com Serpentina De Cobre Aletada, Ajustado Através Do Controlador Eletrônico Com Indicador Digital De Temperatura E Degelo Automático. Com 6 Níveis De Prateleiras, Grades Em Aço Inox 430, E Pés Reguláveis. Seu Revestimento Externo É Em Aço Inox 304 Escovado, E O Interno Em Aço Inox 304, Tem Capacidade Para 12 Cubas Grandes De 530 X 325 X 150 Mm Ou 24 Cubas Pequenas De 325 X 265 X 150 Mm (Duas Pequenas Ocupam O Lugar De Uma Grande).	319253	UN	4	R\$ 5.848,51	R\$ 23.394,04
94	Espremedor Fruta Material Jarra: Aço Inoxidável , Capacidade Jarra: 1 L, Potência: 1/3 Cv, Voltagem: 127/220 V, Aplicação: Industrial , Características Adicionais: Tampa, Copo, Peneira E 2 Castanhas	620324	UN	8	R\$ 196,34	R\$ 1.570,72
95	Masseira Tipo: Espiral , Material: Aço Inoxidável , Capacidade: 40 Kg, Tensão Alimentação: 220 V, Aplicação: Elaboração De Massas Para Panificação , Potência Motor: 3 Cv, Características Adicionais: Amassar, Misturar E Sovar Massas	445456	UN	2	R\$ 11.626,10	R\$ 23.252,20
96	Carro Limpeza Material: Metal E Plástico , Tipo: 4 Rodízios , Comprimento: 114 Cm, Largura: 48 Cm, Altura: 96 Cm, Aplicação: Limpeza Industrial E Comercial , Características Adicionais: 3 Prateleiras, 4 Baldes, Saco Funcional E Tampa	298356	UN	8	R\$ 735,15	R\$ 5.881,20

97	Fritadeira Material Estrutura: Aço Inoxidável Aisi 304 , Potência: 6 Kw, Tensão Alimentação: 220 V, Temperatura: 270 °C, Capacidade: 60 L, Características Adicionais: Tampa Basculante E Alavanca Em Aço Inoxidável, Pés	457748	UN	2	R\$ 1.218,24	R\$ 2.436,48
98	Picador Legumes Material: Aço Inoxidável , Tipo: Manual , Características Adicionais: Lâminas Trocáveis De 06, 08, 10 E 12mm	450918	UN	10	R\$ 130,58	R\$ 1.305,80
99	Coifa Material: Aço Inoxidável , Aplicação: Cozinha , Tipo: Suspensa , Características Adicionais: Com Exaustor	215388	UN	4	R\$ 2.755,33	R\$ 11.021,32

Quartel em Jaboatão dos Guararapes, 03 de dezembro de 2024.


Documento assinado digitalmente
 ISAC DA MATTA RIBEIRO ALBUQUERQUE BARRC
 Data: 04/12/2024 09:45:28-0300
 Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Isac Da Matta Ribeiro Albuquerque Barros – 2º Ten
 Chefe do Setor de Aprovisionamento do 14º Batalhão de Infantaria Motorizado

5. Parecer do Fiscal Administrativo

Nos termos do contido no Art. 13 da Portaria Ministerial nº 305, de 24 Mai 95 - Instruções Gerais para realização de Licitações no Comando do Exército (IG 12-02), solicito-vos providências no sentido de aprovar a requisição de aquisição do material permanente do PASA, descrito no Demonstrativo de Necessidades manifestado pelo Requisitante, destinado ao 14ºBIMtz.

Quartel em Jaboatão dos Guararapes, 03 de dezembro de 2024

Documento assinado digitalmente
 AGUINALDO VEAL DE OLIVEIRA
 Data: 04/12/2024 10:04:58-0300
 Verifique em <https://validar.iti.gov.br>


Aguinaldo Veal de Oliveira – Maj
 Fiscal Administrativo do 14º Batalhão de Infantaria Motorizado

6. Despacho do Ordenador de Despesas

Diante do Demonstrativo de Necessidade apresentado:

1. Aprovo o presente documento;
2. Autorizo o início dos procedimentos para adesão à IRP citada;
3. Determino a abertura de procedimentos conforme Portaria nº 1-SEF, de 27 Jan 14; e
4. O Chefe da SALC tome as providências cabíveis de acordo com as normas em vigor.

Quartel em Jaboatão dos Guararapes, 03 de dezembro de 2024

Documento assinado digitalmente
 JOEL CAJAZEIRA FILHO
 Data: 05/12/2024 12:07:08-0300
 Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Joel Cajazeira Filho – Cel
 Comandante do 14º Batalhão de Infantaria Motorizado

Número do Documento de Formalização da Demanda: 599/2024

1. Informações Gerais

Área requisitante	Data da conclusão da contratação	UASG	Editado por
14 BI Mtz - Materiais	01/02/2025 00:00	160225	PEDRO HENRIQUE MARQUES CARDOSO

Descrição sucinta do objeto

IRP nº 06/2024, cujo objeto é a Aquisição de material permanente do PASA para o 7º D Sup e às Organizações Militares participantes - GCALC/7

2. Justificativa de Necessidade

A aquisição dos itens atenderá as necessidades de aquisição periódica, frequente e parcelada, cujo objetivo é atender a demanda de material permanente para a produção e consumo das refeições do efetivo do 14º Batalhão de Infantaria Motorizado.

O Setor de Aprovisionamento é a seção responsável por fornecer diariamente as três refeições básicas (café, almoço e jantar) para o efetivo do 14º BIMtz e ceia para os militares escalados para os postos de serviço conforme escalas internas e externas.

Essas refeições básicas atendem aos círculos hierárquicos sem distinção, ou seja, as preparações constantes nos refeitórios dos Oficiais, Subtenentes/Sargentos e Cabos/Soldados, são únicas, cujo objetivo maior é a manutenção do bem estar da tropa.

Justifica-se, pelo exposto, a necessidade da aquisição dos materiais de consumo para o serviço de aprovisionamento, atendendo desta forma os padrões de qualidade alimentar exigidos pelo Programa de Auditoria em Segurança Alimentar (PASA), conforme previsto no Regulamento de Segurança dos Alimentos das Forças Armadas – MD 52 – R – 01, para que as refeições sejam confeccionadas e servidas em ambientes adequados sob o ponto de vista sanitário. Isso engloba desde o recebimento da matéria prima até a confecção do prato final e sua posterior distribuição, de modo a garantir o correto processamento de alimentos.

Esta aquisição de materiais permanente de copa e cozinha caracteriza-se como essencial e perene para que se tenha, continuamente, boas práticas de segurança alimentar, garantindo as condições necessárias para que o risco de surto epidemiológico provocado por doenças transmitidas por alimentos seja reduzido a níveis seguros, estando desta forma ligados diretamente ao prosseguimento da atividade fim do 14º Batalhão de Infantaria Motorizado.

3. Materiais/Serviços

3.1 Materiais

Nº do item	Classe	PDM	Descrição	Qtd	Val. unit. (R\$)	Val. total (R\$)
1	EQUIPAMENTO DE AR CONDICIONADO	APARELHO AR CONDICIONADO	CAPACIDADE REFRIGERAÇÃO: 18.000, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS 1: COM CONTROLE REMOTO, MODELO: SPLIT INVERTER, TENSÃO: 220, TIPO: BI SPLIT Unidade de fornecimento: Unidade	4,00	2.617,53	10.470,12
2	EQUIPAMENTO DE AR CONDICIONADO	APARELHO AR CONDICIONADO	CAPACIDADE REFRIGERAÇÃO: 30.000, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS 1: CONTROLE REMOTO S/FIO, QUENTE/FRIO, SELO PROCEL, GARANTIA: 1, MODELO: SPLIT INVERTER, TENSÃO: 220, TIPO: SPLIT Unidade de fornecimento: Unidade	4,00	4.912,00	19.648,00

3	MOBILIÁRIO DOMÉSTICO	ARMÁRIO COPA /COZINHA	ACABAMENTO SUPERFICIAL: ENVERNIZADO, ALTURA: 0,70, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM 4 GAVETAS, SEM TAMPO, LARGURA: 1,20, MATERIAL: MADEIRA MDP, PROFUNDIDADE: 0,30, QUANTIDADE PORTAS: 2, TIPO: BALCÃO Unidade de fornecimento: Unidade	10,005.781,20	57.812,00
4	MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS PARA PRODUTOS ALIMENTÍCIOS	ARMÁRIO PANIFICAÇÃO	ALTURA: 2,05, LARGURA: 1,88, MATERIAL: AÇO INOX, PROFUNDIDADE: 1,33, QUANTIDADE BANDEJAS: 20, APLICAÇÃO: ACONDICIONAMENTO MASSA PÃES EM FERMENTAÇÃO Unidade de fornecimento: Unidade	10,002.072,33	20.723,30
5	UTENSÍLIOS E FERRAMENTAS MANUAIS DE COZINHA	ASSADEIRA COZINHA COMERCIAL	CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: SEM ALÇA E SEM TAMPA, COMPRIMENTO: 48, FORMATO: RETANGULAR, LARGURA: 31, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL Unidade de fornecimento: Unidade	25,0038,67	966,75
6	UTENSÍLIOS E FERRAMENTAS MANUAIS DE COZINHA	ASSADEIRA COZINHA COMERCIAL	ALTURA: 5, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM ALÇAS MESMO MATERIAL, COMPRIMENTO: 60, FORMATO: RETANGULAR, LARGURA: 40, MATERIAL: ALUMÍNIO Unidade de fornecimento: Unidade	25,0094,36	2.359,00
7	UTENSÍLIOS E FERRAMENTAS MANUAIS DE COZINHA	ASSADEIRA COZINHA COMERCIAL	APLICAÇÃO: PANIFICAÇÃO, PRODUÇÃO DE PÃES, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: PERFURADA, COMPRIMENTO: 80, LARGURA: 40, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL Unidade de fornecimento: Unidade	25,0081,53	2.038,25
8	UTENSÍLIOS E FERRAMENTAS MANUAIS DE COZINHA	ASSADEIRA COZINHA COMERCIAL	ALTURA: 8, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM 2 ALÇAS, COMPRIMENTO: 60, FORMATO: RETANGULAR, LARGURA: 30, MATERIAL: ALUMÍNIO, TAMANHO: GRANDE Unidade de fornecimento: Unidade	25,0081,33	2.033,25
9	EQUIPAMENTOS PARA COZINHAR, ASSAR E SERVIR ALIMENTOS	ASSADEIRA	CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: DIMENSÕES: 58X70 CM, COM 5 TIRAS, MATERIAL: ALUMÍNIO, TIPO: ESTEIRA PARA ASSAR PÃO Unidade de fornecimento: Unidade	25,0049,68	1.242,00
10	UTENSÍLIOS E FERRAMENTAS MANUAIS DE COZINHA	ASSADEIRA COZINHA COMERCIAL	ALTURA: 5, COMPRIMENTO: 60, FORMATO: RETANGULAR, LARGURA: 40, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL Unidade de fornecimento: Unidade	25,00135,30	3.382,50
11	ESCALAS E BALANÇAS	BALANÇA ELETRÔNICA	CAPACIDADE PESAGEM: 500, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: PLATAFORMA: 1M X 1M; COLUNA: 1M, SENSIBILIDADE: 200, TIPO: DIGITAL, VOLTAGEM: 220 Unidade de fornecimento: Unidade	2,00 3.906,67	7.813,34
12	ESCALAS E BALANÇAS	BALANÇA ELETRÔNICA	CAPACIDADE PESAGEM: 300, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: PLATAFORMA EM CHAPA AÇO PINTADO, CÉLULA DE CARGA, DIMENSÕES: 60 X 75, NÚMERO DÍGITOS: 6, TIPO: DIGITAL, VOLTAGEM: 110/220 Unidade de fornecimento: Unidade	2,00 1.428,00	2.856,00
13	ESCALAS E BALANÇAS	BALANÇA ELETRÔNICA	CAPACIDADE PESAGEM: MÍNIMA DE 30, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: CALIBRAÇÃO AUTOMÁTICA, TECLA LIG./DESL., ZERAR E T, TIPO: DIGITAL, VOLTAGEM: 110/220 Unidade de fornecimento: Unidade	3,00 720,42	2.161,26
14	EQUIPAMENTOS PARA COZINHAR, ASSAR E SERVIR ALIMENTOS	BALCÃO CONSERVAÇÃO ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: VITRINE SUPERIOR EM VIDRO CURVO, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, TIPO RODÍZIO: GIRATÓRIO, TIPO RECIPIENTES: COM ALÇAS MÓVEIS E TAMPA, QUANTIDADE RECIPIENTE: 5(1/1X150 ALÇA 530X325X150) E 10(1/2X150 ALÇA 325X, COMPONENTES: PASTA FRIA COM ISOLAMENTO TÉRMICO Unidade de fornecimento: Unidade	4,00 4.469,05	17.876,20
15	MOBILIÁRIOS DIVERSOS E ACESSÓRIOS	BALCÃO TÉRMICO	ALTURA: 157, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: VITRINE PROTETORA DE SALIVA E ILUMINADA DE LED, COMPONENTES: BANHO MARIA E PLACA FRIA, COMPRIMENTO: 330, LARGURA: 110, MATERIAL: MDF E GRANITO, QUANTIDADE RECIPIENTE: 14, TIPO RECIPIENTES: COM ALÇAS MÓVEIS E TAMPA Unidade de fornecimento: Unidade	6,00 4.226,00	25.356,00
16	MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS PARA PRODUTOS	BATEDEIRA INDUSTRIAL	ACESSÓRIOS: BATEDORES GLOBO E RAQUETE, CAPACIDADE: 38, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: PLANETÁRIA, C/ REGULADOR DE VELOCIDADE,	2,00 11.026,67	22.053,34

	ALIMENTÍCIOS		MATERIAL CORPO: AÇO, POTÊNCIA MOTOR: 1,50, QUANTIDADE VELOCIDADE: 4, TENSÃO ALIMENTAÇÃO: 220, TIPO ROLAMENTO: BLINDADO Unidade de fornecimento: Unidade			
17	MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS PARA PRODUTOS ALIMENTÍCIOS	BATEDEIRA INDUSTRIAL	ACESSÓRIOS: 3 BATEDORES TIPO ESPIRAL, RAQUETE E GLOBO, CAPACIDADE: 20, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: PLANETÁRIA, C/ REGULADOR DE VELOCIDADE, MATERIAL CORPO: AÇO, POTÊNCIA MOTOR: 1, QUANTIDADE VELOCIDADE: 6, TENSÃO ALIMENTAÇÃO: 220 Unidade de fornecimento: Unidade	2,00	4.666,34	9.332,68
18	EQUIPAMENTOS PARA COZINHAR, ASSAR E SERVIR ALIMENTOS	CAFETEIRA ELÉTRICA	CAPACIDADE: 20, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, VOLTAGEM: 220, APLICAÇÃO: INDUSTRIAL Unidade de fornecimento: Unidade	4,00	2.237,00	8.948,00
19	EQUIPAMENTOS PARA COZINHAR, ASSAR E SERVIR ALIMENTOS	CAFETEIRA ELÉTRICA	CAPACIDADE: 8, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: CALDEIRA 14L ÁGUA, TERMOSTATO, NÍVEL E TORNEIRA, MATERIAL: AÇO INOX AISI 304, POTÊNCIA: 1.300, VOLTAGEM: 220, APLICAÇÃO: INDUSTRIAL Unidade de fornecimento: Unidade	4,00	931,96	3.727,84
20	UTENSÍLIOS E FERRAMENTAS MANUAIS DE COZINHA	CALDEIRÃO	CAPACIDADE: 500, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: GÁS/VAPOR, TAMPAMERICANA, VÁLVULA SEGURANÇA, FORMATO: CILÍNDRICO, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL AISI 304 18.8 Unidade de fornecimento: Unidade	2,00	12.666,33	25.332,66
21	UTENSÍLIOS E FERRAMENTAS MANUAIS DE COZINHA	CALDEIRÃO	CAPACIDADE: 45, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM TAMPAM E ALÇA EM ALUMÍNIO, MATERIAL: ALUMÍNIO FUNDIDO Unidade de fornecimento: Unidade	8,00	231,79	1.854,32
22	UTENSÍLIOS E FERRAMENTAS MANUAIS DE COZINHA	CALDEIRÃO	CAPACIDADE: 200, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: A GÁS, AUTOGERADOR DE VAPOR, FORMATO: CILÍNDRICO, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL AISI 304 18.8 Unidade de fornecimento: Unidade	4,00	14.998,33	59.993,32
23	EQUIPAMENTOS NÃO AUTOPROPULSIONADO PARA MOVIMENTAÇÃO DE MATERIAIS	CARRINHO INDUSTRIAL	ACABAMENTO SUPERFICIAL: POLIDO, CAPACIDADE CARGA: 285, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: REGISTRO DE FECHO RÁPIDO PARA ESCOAMENTO, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL PLATAFORMA: AÇO INOXIDÁVEL, QUANTIDADE RODA: 4, TIPO ABA: TUBULAR, TIPO RODA: DUAS FIXAS E DUAS GIRATÓRIAS, TIPO TRANSPORTE: ALIMENTOS Unidade de fornecimento: Unidade	4,00	1.294,04	5.176,16
24	EQUIPAMENTOS PARA COZINHAR, ASSAR E SERVIR ALIMENTOS	CHAPA ASSADEIRA /FRITADEIRA	ALTURA: 2, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: PARA GRELHADOS E PIZZAS, COMPRIMENTO: 53, FUNCIONAMENTO: SOBREPOR QUEIMADORES ELÉTRICOS OU A GÁS, LARGURA: 32,50, MATERIAL: ALUMÍNIO FUNDIDO Unidade de fornecimento: Unidade	10,00	387,08	3.870,80
25	EQUIPAMENTOS E APARELHOS DE COZINHA	CILINDRO ELÉTRICO	ACABAMENTO SUPERFICIAL: PINTURA EM EPÓXI, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: C/ BATEDOR E REGULADOR DA ESPESSURA MASSA, COMPRIMENTO CILINDRO: 20, MATERIAL: FERRO FUNDIDO, POTÊNCIA MOTOR: 1/2, TENSÃO ALIMENTAÇÃO: 110/220 Unidade de fornecimento: Unidade	3,00	1.171,43	3.514,29
26	EQUIPAMENTOS E APARELHOS DE COZINHA	MULTIPROCESSADOR ALIMENTOS	ALTURA: 840, COMPRIMENTO: 460, FUNÇÃO: PULSAR (PROCESSAR, MOER, CORTAR, MISTURAR, TRITURA, LARGURA: 390, MATERIAL: AÇO INOX/ALUMÍNIO, PESO: 28, POTÊNCIA: 3.000, TENSÃO: 220 Unidade de fornecimento: Unidade	3,00	3.213,79	9.641,37
27	UTENSÍLIOS E FERRAMENTAS MANUAIS DE COZINHA	CORTADOR	APLICAÇÃO: LEGUMES, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: FACAS AÇO INOX, PÉS E COLUNA TUBO AÇO 5/8", MATERIAL: ALUMÍNIO FUNDIDO, TIPO: MANUAL Unidade de fornecimento: Unidade	6,00	165,51	993,06
28	EQUIPAMENTOS E APARELHOS DE COZINHA	CORTADOR ELÉTRICO FRIOS	APLICAÇÃO: INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA, CAPACIDADE CORTE: 50, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: AUTOMÁTICO, DIÂMETRO DISCO: 260, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, POTÊNCIA MOTOR: 0,25, TENSÃO: 220, PROFUNDIDADE: 540, LARGURA: 310, ALTURA: 820, LARGURA CORTE: 125, PROFUNDIDADE CORTE: 155 Unidade de fornecimento: Unidade	2,00	3.370,50	6.741,00

29	ITENS DIVERSOS	TAMPA	APLICAÇÃO: CUBA GASTRONÔMICA GN 1/2, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: RECORTE PARA ALÇAS DE TRANSPORTE E CONCHA, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL Unidade de fornecimento: Unidade	30,0032,97	989,10
30	ITENS DIVERSOS	TAMPA	APLICAÇÃO: CUBA GASTRONÔMICA GN 1/1, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: RECORTE PARA ALÇAS DE TRANSPORTE E CONCHA, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL Unidade de fornecimento: Unidade	30,0050,95	1.528,50
31	DISPOSITIVOS E ACESSÓRIOS PARA INSTALAÇÕES HIDRÁULICAS	LAVATÓRIO MÃOS	ALTURA: 140, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: CUBA: 250X140MM, ACIONAMENTO COM O JOELHO, COMPRIMENTO: 360, LARGURA: 360, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL Unidade de fornecimento: Unidade	10,00816,67	8.166,70
32	MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS PARA PRODUTOS ALIMENTÍCIOS	MASSEIRA	APLICAÇÃO: ELABORAÇÃO DE MASSAS PARA PANIFICAÇÃO, CAPACIDADE: 15, MATERIAL: CHAPA METÁLICA PINTADA/CUBA EM INOX, POTÊNCIA MOTOR: 1/2, TENSÃO ALIMENTAÇÃO: 110/220, TIPO: RÁPIDA Unidade de fornecimento: Unidade	2,00 4.705,03	9.410,06
33	UTENSÍLIOS E FERRAMENTAS MANUAIS DE COZINHA	DESCASCADOR LEGUMES	APLICAÇÃO: COZINHA INDUSTRIAL, CAPACIDADE: 10, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, POTÊNCIA MOTOR: 1/3, PRODUÇÃO APROXIMADA: 200, TENSÃO ALIMENTAÇÃO: 220, TIPO: ELÉTRICO Unidade de fornecimento: Unidade	2,00 2.801,84	5.603,68
34	MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS PARA PRODUTOS ALIMENTÍCIOS	DIVISORA DE COLUNA MASSA ALIMENTÍCIA	ACABAMENTO SUPERFICIAL: PINTURA ESMALTE SINTÉTICO, MATERIAL ESTRUTURA: METAL, MATERIAL NAVALHA: AÇO, QUANTIDADE DIVISÓRIAS: 30, SISTEMA ACIONAMENTO: PINHÃO E COROA EM AÇO 1045, PESO: 150, ALTURA: 1,10, LARGURA: 0,50, COMPRIMENTO: 0,80 Unidade de fornecimento: Unidade	2,00 1.619,45	3.238,90
35	UTENSÍLIOS E FERRAMENTAS MANUAIS DE COZINHA	ESCORREDOR LOUÇA	CAPACIDADE: 60 PRATOS, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: PEÇA ÚNICA, COM TRÊS PLANOS., DIMENSÕES: 52 X 30 X 74, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL Unidade de fornecimento: Unidade	8,00 411,00	3.288,00
36	UTENSÍLIOS E FERRAMENTAS MANUAIS DE COZINHA	ESCORREDOR LOUÇA	CAPACIDADE: 20 PRATOS, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COMPARTIMENTO TALHERES, XÍCARAS, COPOS E DIVERSOS, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL Unidade de fornecimento: Unidade	10,00145,89	1.458,90
37	UTENSÍLIOS E FERRAMENTAS MANUAIS DE COZINHA	ESCORREDOR	APLICAÇÃO: MASSAS, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: ALÇAS REFORÇADAS, Nº 40, MATERIAL: ALUMÍNIO Unidade de fornecimento: Unidade	15,0070,07	1.051,05
38	EQUIPAMENTOS E APARELHOS DE COZINHA	ESPREMEDOR FRUTA	APLICAÇÃO: LIMÃO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: ESTRUTURA REFORÇADA, MATERIAL JARRA: AÇO INOXIDÁVEL, TIPO ACIONAMENTO: MANUAL Unidade de fornecimento: Unidade	20,0011,89	237,80
39	ARMÁRIOS E ESTANTES	ESTANTE METÁLICA	ALTURA: 2,00, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM REFORÇO E CAPACIDADE DE 25 KG POR BANDEJA, LARGURA: 0,92, MATERIAL: AÇO, PROFUNDIDADE: 0,40, QUANTIDADE PRATELEIRAS: 6, TIPO PRATELEIRAS: REGULÁVEIS, TRATAMENTO SUPERFICIAL: PINTURA ELETROSTÁTICA Unidade de fornecimento: Unidade	10,00454,73	4.547,30
40	ARMÁRIOS E ESTANTES	ESTANTE METÁLICA	ALTURA: 2,00, COR: CINZA, LARGURA: 2,05, MATERIAL: AÇO, PROFUNDIDADE: 0,585, QUANTIDADE PRATELEIRAS: 4, TIPO PRATELEIRAS: REGULÁVEIS Unidade de fornecimento: Unidade	10,002.012,34	20.123,40
41	Revestimentos para pisos Estrado Modular		altura: 13, comprimento: 82, cor: preta, largura: 41, material: polipropileno Unidade de fornecimento: Unidade	50,00114,46	5.723,00
42	Equipamentos para cozinhar, assar e servir alimentos	Fogão Industrial	altura: 80, aplicação: cozinhar e assar alimentos, comprimento: 140, funcionamento: gás, largura: 83, material: aço carbono, quantidade bocas: 6, tipo acendimento: manual, tipo uso: cozinhar e assar alimentos Unidade de fornecimento: Unidade	4,00 1.895,90	7.583,60
43	Fornalhas, fornos e	Forno Industrial		4,00 6.900,67	27.602,68

	estufas industriais		altura: 2.340, aplicação: padaria, características adicionais: 16 assadeiras, componentes: 3 turbinas radiais, 1 carro fixo 1 carro giratório, comprimento: 1140, consumo: 1,80, faixa temperatura: 30 a 250, largura: 1953, material: chapa aço inoxidável, peso: 680, tensão alimentação: 220, tipo: a gás, tipo câmara: porta com vidro duplo temperado Unidade de fornecimento: Unidade		
44	Equipamentos para cozinhar, assar e servir alimentos	Forno Microondas	capacidade: 38, características adicionais: prato giratório/trava segurança/timer/memória, cor: branca, potência: 900, voltagem: 220 Unidade de fornecimento: Unidade	4,00	807,16 3.228,64
45	Equipamento para refrigeração	Freezer	capacidade: 510, características adicionais: dreno frontal com tampa e rodízios, cor: branca, quantidade tampas: 2, sistema degelo: manual, temperatura operação: (-16 à -20°) e (+1 à +7°), tensão alimentação: 220, tipo: horizontal Unidade de fornecimento: Unidade	10,003.362,67	33.626,70
46	Equipamento para refrigeração	Freezer	capacidade: 550, características adicionais: porta vidro antiembaçante e fechamento automático, quantidade portas: 2, sistema degelo: frost free, tensão alimentação: 220, tipo: vertical, tipo portas: frontais Unidade de fornecimento: Unidade	10,003.319,51	33.195,10
47	Equipamento para refrigeração	Freezer	capacidade: 210, características adicionais: puxador ergonômico, cor: branca, quantidade tampas: 1, sistema degelo: automático, temperatura operação: 5° a 30°, tensão alimentação: 110/220v, tipo: horizontal, largura: 76, altura: 94 Unidade de fornecimento: Unidade	10,001.811,66	18.116,60
48	Equipamento para refrigeração	Frigobar	capacidade: 120, características adicionais: prateleiras removíveis/gavetas/etiqueta "a", tensão alimentação: 110/220 Unidade de fornecimento: Unidade	10,001.173,52	11.735,20
49	Equipamentos para cozinhar, assar e servir alimentos	Fritadeira	capacidade: 30, características adicionais: 02 cestos para frituras e grade inferior interna, material estrutura: aço inoxidável aisi 304, potência: 15, temperatura: 200, tensão alimentação: 220 - trifásico Unidade de fornecimento: Unidade	10,001.963,83	19.638,30
50	Louça e artigos de mesa	Galheteiro Metal	características adicionais: corpos vidro, tampa aço inox, componentes: saleiro, paliteiro, azeiteiro, porta vinagre, formato: redondo, material: aço inoxidável Unidade de fornecimento: Unidade	10,0097,62	976,20
51	EQUIPAMENTOS PARA COZINHAR, ASSAR E SERVIR ALIMENTOS	CHAPA ASSADEIRA /FRITADEIRA	ALTURA: 90, CAPACIDADE: 30, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: REGISTRO ESCOAMENTO ÁGUA /ÓLEO, COMPRIMENTO: 88, FUNCIONAMENTO: GÁS, LARGURA: 45, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL TACHO: AÇO INOXIDÁVEL, VOLTAGEM: 220 Unidade de fornecimento: Unidade	10,001.424,90	14.249,00
52	EQUIPAMENTO PARA REFRIGERAÇÃO	REFRIGERADOR ALIMENTOS	CAPACIDADE: 810, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: REVESTIMENTO EXTERNO AÇO INOXIDÁVEL ESCOVADO, COR: BRANCA, QUANTIDADE PORTAS: 4, TENSÃO ALIMENTAÇÃO: 220 Unidade de fornecimento: Unidade	3,00	7.024,67 21.074,01
53	EQUIPAMENTOS DE LAVANDERIA E LAVAGEM A SECO	MÁQUINA LAVAR LOUÇAS	CAPACIDADE: 1,75, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: 275 GAVETAS POR HORA, CONSUMO: 46,5, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, MODELO: PROFISSIONAL, POTÊNCIA MOTOR: 3, VOLTAGEM: 220 Unidade de fornecimento: Unidade	2,00	16.530,63 33.061,26
54	DISPOSITIVOS E ACESSÓRIOS PARA INSTALAÇÕES HIDRÁULICAS	LAVATÓRIO MÃOS	ALTURA: 140, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: CUBA: 250X140MM, ACIONAMENTO COM O JOELHO, COMPRIMENTO: 360, LARGURA: 360, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL Unidade de fornecimento: Unidade	5,00	816,67 4.083,35
55	EQUIPAMENTOS E APARELHOS DE COZINHA	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL	APLICAÇÃO: INDUSTRIAL, CAPACIDADE: 25, MATERIAL BASE: AÇO INOX, MATERIAL COPO: AÇO INOXIDÁVEL, POTÊNCIA MOTOR: 1,2, TENSÃO NOMINAL: 220 Unidade de fornecimento: Unidade	4,00	1.485,15 5.940,60
56	EQUIPAMENTOS E APARELHOS DE COZINHA	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL	CAPACIDADE: 4, MATERIAL BASE: AÇO INOX, MATERIAL COPO: AÇO INOXIDÁVEL, TENSÃO NOMINAL: 220 Unidade de fornecimento: Unidade	4,00	478,97 1.915,88

57	RECEPIENTES PARA USO DOMÉSTICO E COMERCIAL	LIXEIRA	APLICAÇÃO: PORTA DETRITO, CAPACIDADE: 80, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: CONFORME MODELO, MATERIAL: AÇO INOX AISI 304, TIPO: CESTO MÓVEL, ALÇA, TAMPA E ACIONAMENTO POR PEDAL Unidade de fornecimento: Unidade	6,00	785,00	4.710,00
58	RECEPIENTES PARA USO DOMÉSTICO E COMERCIAL	LIXEIRA	APLICAÇÃO: COLETA DE LIXO, CAPACIDADE: 240, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM 2 RODAS, MATERIAL: POLIPROPILENO, TIPO: COM TAMPA Unidade de fornecimento: Unidade	10,00	244,33	2.443,30
59	RECEPIENTES PARA USO DOMÉSTICO E COMERCIAL	LIXEIRA	CAPACIDADE: 20, COR: BRANCA, MATERIAL: PLÁSTICO, TIPO: COM TAMPA E PEDAL, ALTURA: 35, DIÂMETRO: 30 Unidade de fornecimento: Unidade	20,00	29,00	580,00
60	RECEPIENTES PARA USO DOMÉSTICO E COMERCIAL	LIXEIRA	APLICAÇÃO: COLETA DE LIXO, CAPACIDADE: 20, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: DOBRADIÇA, HASTE E PEDAL/ACIONAMENTO TAMPA POR PE, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, TIPO: COM TAMPA, PESO: 2,5, MATERIAL BORDA: AÇO INOXIDÁVEL, TAMANHO: MÉDIO, FORMATO: CILINDRICO, ESPESSURA: 6, ALTURA: 50, DIÂMETRO: 34 Unidade de fornecimento: Unidade	20,00	7,48	149,60
61	Recepientes para uso doméstico e comercial	Lixeira	capacidade: 50, características adicionais: haste e pedal para acionamento da tampa, material: aço inoxidável, tipo: tampa e pedal Unidade de fornecimento: Unidade	10,00	426,33	4.263,30
62	Recepientes para uso doméstico e comercial	Lixeira	capacidade: 100, características adicionais: dobradiça, haste e pedal/acionamento tampa por pe-, material: aço inoxidável, tipo: fechada com tampa, altura: 68, diâmetro: 45 Unidade de fornecimento: Unidade	6,00	685,33	4.111,98
63	Equipamento para refrigeração	Máquina Fabricar Gelo	capacidade de produção: 82, capacidade depósito: 25, material gabinete: aço inoxidável, voltagem: 220 Unidade de fornecimento: Unidade	2,00	8.923,16	17.846,32
64	Máquinas e equipamentos para produtos alimentícios	Masseira	aplicação: elaboração de massas para panificação, capacidade: 15, material: chapa metálica pintada/cuba em inox, potência motor: 1/2, tensão alimentação: 110 /220, tipo: rápida Unidade de fornecimento: Unidade	2,00	4.528,90	9.057,80
65	Mobiliário doméstico	Mesa Manipulação / Preparação Alimentos	altura: 0,90, características adicionais: acabamento sanitário, comprimento: 1,50, largura: 0,80, material estrutura: aço inoxidável, material tampo: aço inoxidável Unidade de fornecimento: Unidade	6,00	1.136,67	6.820,02
66	Mobiliário doméstico	Mesa Manipulação / Preparação Alimentos	altura: 0,90, aplicação: manipulação de alimentos, comprimento: 1,90, largura: 0,90, material estrutura: tubular metálica, material tampo: aço inoxidável Unidade de fornecimento: Unidade	6,00	1.162,50	6.975,00
67	Equipamentos diversos para construção	Misturador / Amassadeira	capacidade: 60, características adicionais: pá e recipiente em aço inox, 2 velocidades, rota-, funcionamento: elétrico, material: alumínio fundido, tipo acionamento: eletromecânico, tipo motor: trifásico Unidade de fornecimento: Unidade	2,00	6.064,46	12.128,92
68	Equipamentos diversos para construção	Misturador / Amassadeira	capacidade: 25 kg, características adicionais: pás fixas com acabamento em estanho, montadas em m, funcionamento: elétrico, material: ferro fundido nodular, tipo motor: 1 cv, velocidade: 50 rpm Unidade de fornecimento: Unidade	2,00	4.143,26	8.286,52
69	Máquinas e equipamentos para produtos alimentícios	Modeladora Massa Panificação	capacidade produção: 15kg de massa por passada, características adicionais: 2 rolos amassadores com cobertura em cromo, potência motor: 1/5, tensão alimentação: 220, tipo: monofásica Unidade de fornecimento: Unidade	2,00	4.503,38	9.006,76
70	Equipamentos e aparelhos de cozinha	Moedor De Carne Industrial	capacidade moagem: 300, características adicionais: carter blindado, troca de óleo após 3200 horas uso, material bandeja: aço inoxidável, material corpo: aço inoxidável, material disco: aço inoxidável Unidade de fornecimento: Unidade	2,00	5.803,67	11.607,34
71	Revestimentos para pisos	Estrado Modular	altura: 5, capacidade carga: 20, características adicionais: com encaixe, comprimento: 50, largura: 50, material: polietileno alta densidade Unidade de fornecimento: Unidade	60,00	22,86	1.371,60
72	Utensílios e ferramentas manuais de cozinha	Panela Pressão	capacidade: 30, material: alumínio, sistema segurança: válvulas funcionam./segurança e borracha segurança Unidade de fornecimento: Unidade	4,00	1.414,88	5.659,52
73	Equipamentos e	Processador Alimentos		2,00	3.345,97	6.691,94

	aparelhos de cozinha		altura: 570, comprimento: 290, cor: cinza, função disco: ralador/fatiador e desfiador, largura: 500, material corpo: alumínio fundido, material externo: aço inoxidável, material tampa: aço inoxidável, peso: 35, potência: 1/2, quantidade disco: 6, tensão: 110/220 Unidade de fornecimento: Unidade			
74	Armários e estantes	Prateleira	capacidade: 150, características adicionais: fixada por mão francesa em aço inox, comprimento: 1,40, espessura: 1,00, largura: 0,40, material: aço inoxidável aisi 304, tipo: suspensa Unidade de fornecimento: Unidade	6,00	437,00	2.622,00
75	Equipamentos para purificação de água	Aparelho Purificador De Água	acessórios: kit instalação, suporte, pingadeira removível, capacidade: 2, capacidade refrigeração: 1,5, características adicionais: água gelada e água natural, tipo: tripla filtragem, tipo fixação: parede, voltagem: 110 /220 Unidade de fornecimento: Unidade	6,00	829,52	4.977,12
76	Equipamentos para cozinhar, assar e servir alimentos	Fogareiro	altura: 45, aplicação: sistema de aquecimento rechaud, características adicionais: tampa giratória e 1 fogareiro em aço inox, diâmetro: 50, material: aço inoxidável Unidade de fornecimento: Unidade	10,00	442,88	4.428,80
77	Equipamentos para cozinhar, assar e servir alimentos	Fogareiro	aplicação: sistema de aquecimento rechaud, capacidade reservatório: 200, características adicionais: queimador com regulador de chamas e tampa, material: aço inoxidável Unidade de fornecimento: Unidade	10,00	383,00	3.830,00
78	Equipamentos para cozinhar, assar e servir alimentos	Refresqueira	capacidade: 150, material depósito: aço inoxidável, material estrutura: aço inoxidável escovado, tensão: 220, tipo: 01 depósito e 4 torneiras Unidade de fornecimento: Unidade	4,00	5.249,33	20.997,32
79	Equipamentos para cozinhar, assar e servir alimentos	Refresqueira	aplicação: servi bebidas frias, capacidade: 30, características adicionais: pingadeira removível, material depósito: policarbonato, material estrutura: aço inoxidável, potência: 278, tensão: 220, tipo: 2 depósitos Unidade de fornecimento: Unidade	4,00	2.283,33	9.133,32
80	Equipamento para refrigeração	Refrigerador Doméstico	capacidade: 480, características adicionais: duplex, frost free e degelo automático, cor: branca, tipo: vertical, voltagem: 220 Unidade de fornecimento: Unidade	2,00	2.779,33	5.558,66
81	Equipamento para refrigeração	Refrigerador Alimentos	capacidade: 1.553, características adicionais: revestimento externo aço inoxidável escovado, quantidade portas: 6, tensão alimentação: 220 Unidade de fornecimento: Unidade	2,00	7.294,78	14.589,56
82	Equipamentos e aparelhos de cozinha	Sanduicheira	características adicionais: prepara 2 sanduíches por vez, cor: branca, material: alumínio com revestimento atiaderente, tensão: 220 Unidade de fornecimento: Unidade	10,00	100,00	1.000,00
83	Equipamento para refrigeração	Termômetro	alimentação: bateria / pilha, aplicação: efetuar medições em lugares de difícil alcance, características adicionais: mira laser classe ii; distância do foco de 50: 1, elemento expansão: infravermelho, faixa medição temperatura: -50 a 380, material: plástico e aço inox, precisão: +/- 1, tipo: laser digital Unidade de fornecimento: Unidade	4,00	126,00	504,00
84	Equipamento para refrigeração	Termômetro	aplicação: alimentos, características adicionais: tipo espeto digital, com leitor lcd a prova d'agua, faixa medição temperatura: - 50°c a 300, material: plástico e aço inox, precisão: 1, tipo: digital Unidade de fornecimento: Unidade	4,00	52,63	210,52
85	Produtos diversos não metálicos	Caixa Térmica	capacidade: 90, material: isobox moldada em polietileno Unidade de fornecimento: Unidade	8,00	974,82	7.798,56
86	Produtos diversos não metálicos	Caixa Térmica	capacidade: 141, características adicionais: tampa articulada/trinco embutido/alça dupla/dren0, densidade: 35, material: poliuretano expandido Unidade de fornecimento: Unidade	8,00	1.027,83	8.222,64
87	Equipamento para refrigeração	Câmara Frigorífica	capacidade armazenagem: 15.000, dimensões: 4,50 x 4,50 x 2,80, material: aço, material isolamento térmico: poliuretano injetado, quantidade de portas: 01, sistema refrigeração: a gás, tipo: câmara congelamento, voltagem: 220 Unidade de fornecimento: Unidade	2,00	45.416,67	90.833,34
88	Equipamento para refrigeração	Câmara Frigorífica	capacidade armazenagem: 2.300, dimensões: 2,28 x 2,42 x 2,54, material: aço, material isolamento térmico:	2,00	30.221,93	60.443,86

			poliestireno expandido, quantidade de portas: 01, sistema refrigeração: a gás, tipo: câmara resfriamento, voltagem: 220 Unidade de fornecimento: Unidade			
89	Ventiladores, circuladores de ar e ventoinhas	Coifa	aplicação: cozinha, características adicionais: com exaustor, material: aço inoxidável, tipo: suspensa Unidade de fornecimento: Unidade	4,00	2.755,33	11.021,32
90	Ventiladores, circuladores de ar e ventoinhas	Exaustor	aplicação: parede, características adicionais: hélice com 6 paletas de alumínio, grade externa de, diâmetro: 30, material: chapa aço carbono, potência motor: 1/2, rotação motor: 1750 a 1800, tensão: 220, tipo: axial, tipo motor: monofásico Unidade de fornecimento: Unidade	4,00	283,65	1.134,60
91	FORNALHAS, FORNOS E ESTUFAS INDUSTRIAIS	FORNO INDUSTRIAL	CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: VAPOR SIMPLES E COMBINADO; AR QUENTE; BANHO MARIA; FAIXA TEMPERATURA: 0 A 300, MATERIAL: CHAPA AÇO INOXIDÁVEL, TENSÃO ALIMENTAÇÃO: 220, TIPO: ELÉTRICO Unidade de fornecimento: Unidade	2,00	21.026,67	42.053,34
92	EQUIPAMENTOS PARA COZINHAR, ASSAR E SERVIR ALIMENTOS	ESTUFA ELÉTRICA PARA COZINHA	CAPACIDADE: ATÉ 34 GNS 1/1, DIMENSÕES: 750 X 850 X 2190, GÁS REFRIGERANTE: R134A, POTÊNCIA: 0,5, QUANTIDADE DE PORTA: 1, TEMPERATURA DE TRABALHO: 1 A 10, TIPO: PASS-THRU REFRIGERADO, VOLTAGEM: 220, VOLUME INTERNO: 475 Unidade de fornecimento: Unidade	4,00	2.364,67	9.458,68
93	EQUIPAMENTOS PARA COZINHAR, ASSAR E SERVIR ALIMENTOS	EQUIPAMENTO MULTIUSO COZINHA	ALTURA: 1900, APLICAÇÃO: DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS QUENTES, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: PRATELEIRAS INTERNAS C/ ENCAIXE CANTONEIRA, RESIS, COMPRIMENTO: 700, LARGURA: 750, MATERIAL ESTRUTURA: AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, MATERIAL ISOLAMENTO: ESPUMA POLIURETANO INJETADO, QUANTIDADE PORTAS: 2, RESISTÊNCIA: 1.000, TIPO FUNCIONAMENTO: AQUECIDO, VOLTAGEM: 220 Unidade de fornecimento: Unidade	4,00	5.848,51	23.394,04
94	EQUIPAMENTOS E APARELHOS DE COZINHA	ESPRESSO FRUTA	APLICAÇÃO: INDUSTRIAL, CAPACIDADE JARRA: 1, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: TAMPAS, COPO, PENEIRA E 2 CASTANHAS, MATERIAL JARRA: AÇO INOXIDÁVEL, POTÊNCIA: 1/3, VOLTAGEM: 127/220 Unidade de fornecimento: Unidade	8,00	196,34	1.570,72
95	MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS PARA PRODUTOS ALIMENTÍCIOS	MASSEIRA	APLICAÇÃO: ELABORAÇÃO DE MASSAS PARA PANIFICAÇÃO, CAPACIDADE: 40, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: AMASSAR, MISTURAR E SOVAR MASSAS, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, POTÊNCIA MOTOR: 3, TENSÃO ALIMENTAÇÃO: 220, TIPO: ESPIRAL Unidade de fornecimento: Unidade	2,00	11.626,10	23.252,20
96	RECEPIENTES PARA USO DOMÉSTICO E COMERCIAL	CARRO LIMPEZA	ALTURA: 96, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: 3 PRATELEIRAS, 4 BALDES, SACO FUNCIONAL E TAMPAS, COMPRIMENTO: 114, LARGURA: 48, MATERIAL: METAL E PLÁSTICO, TIPO: 4 RODÍZIOS, APLICAÇÃO: LIMPEZA INDUSTRIAL E COMERCIAL Unidade de fornecimento: Unidade	8,00	735,15	5.881,20
97	EQUIPAMENTOS PARA COZINHAR, ASSAR E SERVIR ALIMENTOS	FRITADEIRA	CAPACIDADE: 60, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: TAMPAS BASCULANTE E ALAVANCA EM AÇO INOXIDÁVEL, PÉS, MATERIAL ESTRUTURA: AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, POTÊNCIA: 6, TEMPERATURA: 270, TENSÃO ALIMENTAÇÃO: 220 Unidade de fornecimento: Unidade	2,00	1.218,24	2.436,48
98	UTENSÍLIOS E FERRAMENTAS MANUAIS DE COZINHA	PICADOR LEGUMES	CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: LÂMINAS TROCÁVEIS DE 06, 08, 10 E 12MM, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, TIPO: MANUAL Unidade de fornecimento: Unidade	10,00	130,58	1.305,80
99	VENTILADORES, CIRCULADORES DE AR E VENTONHAS	COIFA	APLICAÇÃO: COZINHA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM EXAUSTOR, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, TIPO: SUSPENSÃO Unidade de fornecimento: Unidade	4,00	2.755,33	11.021,32

3.2 Serviços

Nenhum serviço incluído.

4. Responsáveis

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



Documento assinado digitalmente

ISAC DA MATTA RIBEIRO ALBUQUERQUE BARRC

Data: 04/12/2024 09:45:28-0300

Verifique em <https://validar.it.gov.br>

ISAC DA MATTA RIBEIRO ALBUQUERQUE BARROS

Aprovisionador

5. Acompanhamento

IdAcompanhamento	Responsável	Data
1 IRP nº 06/2024, cujo objeto é a Aquisição de material permanente do PASA para o 7º D Sup e às Organizações Militares participantes - GCALC/7	PEDRO HENRIQUE MARQUES CARDOSO	04/12/2024 07:14

6. Relacionamentos

Nenhum relacionamento encontrado.

Matriz de Gerenciamento de Riscos

1. Informações Básicas

Número da Matriz de Alocação de Riscos 138/2024	Responsável pela Edição PEDRO HENRIQUE MARQUES CARDOSO	Data de Criação 04/12/2024 07:42
Objeto da Matriz de Riscos IRP nº 06/2024, cujo objeto é a Aquisição de material permanente do PASA para o 7º D Sup e às Organizações Militares participantes - GCALC/7		

2. Histórico de Revisões

Nenhuma Revisão encontrada.

3. Riscos Identificados

Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
R-01	ATRASSO ENTREGA MATERIAIS	NA A empresa não cumprir o prazo para entrega dos materiais estipulado no Termo de Referência.	Planejamento	Contratada	Alto	66
Impactos						
1	ficara prejudicado o atendimento e emissão de documentos					
2	A falta de materiais de expedientes não atenderão necessidades da Unidade.					
3	Sem o material, impressões não será realizadas					
Ações Preventivas						
P-01	Informar a a empresa o atraso dos materiais e informar as possíveis penalidades.			Responsável: ISAC DA MATTA RIBEIRO ALBUQUERQUE BARROS		
P-02	controlar estoque existente para não haver desabastecimento.			Responsável: ISAC DA MATTA RIBEIRO ALBUQUERQUE BARROS		
Ações de Contingência						
C-01	Notificar o fornecedor sobre a insuficiência na prestação do serviço.			Responsável: ISAC DA MATTA RIBEIRO ALBUQUERQUE BARROS		
C-02	sancionar a empresa por não cumprimento de prazo.			Responsável: ISAC DA MATTA RIBEIRO ALBUQUERQUE BARROS		

Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
R-02	Itens entregues com desvio de qualidade ou não conformidade com as especificações do Termo de Referência	Falta de atenção do fornecedor ou possível má-fé.	Planejamento	Administração	Baixo	66
Impactos						
1	Falta do mesmo para atendimento das necessidades da Unidade.					
2	Riscos de quebras e defeitos nas impressoras					
Ações Preventivas						
P-01	Detalhamento correto da especificação técnica do item no Termo de Referência e observância aos deveres da contratada.			Responsável: ISAC DA MATTA RIBEIRO ALBUQUERQUE BARROS		
Ações de Contingência						
C-01	Exigir imediata substituição do item ao fornecedor. Aplicar sanções previstas no Termo de Referência.			Responsável: ISAC DA MATTA RIBEIRO ALBUQUERQUE BARROS		

4. Acompanhamento das Ações de Tratamento de Riscos

Nenhum acompanhamento incluído.

5. Responsáveis / Assinantes

ISAC DA MATTA RIBEIRO ALBUQUERQUE BARROS

Aprovisionador

Documento assinado digitalmente



ISAC DA MATTA RIBEIRO ALBUQUERQUE BARRC

Data: 04/12/2024 09:45:28-0300

Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Estudo Técnico Preliminar 252/2024

1. Informações Básicas

Número do processo:

2. Descrição da necessidade

A aquisição dos itens atenderá as necessidades de aquisição periódica, frequente e parcelada, cujo objetivo é atender a demanda de material permanente para a produção e consumo das refeições do efetivo do 14º Batalhão de Infantaria Motorizado.

O Setor de Aproveitamento é a seção responsável por fornecer diariamente as três refeições básicas (café, almoço e jantar) para o efetivo do 14ºBIMtz e ceia para os militares escalados para os postos de serviço conforme escalas internas e externas.

Essas refeições básicas atendem aos círculos hierárquicos sem distinção, ou seja, as preparações constantes nos refeitórios dos Oficiais, Subtenentes/Sargentos e Cabos/Soldados, são únicas, cujo objetivo maior é a manutenção do bem estar da tropa.

Justifica-se, pelo exposto, a necessidade da aquisição dos materiais de consumo para o serviço de aproveitamento, atendendo desta forma os padrões de qualidade alimentar exigidos pelo Programa de Auditoria em Segurança Alimentar (PASA), conforme previsto no Regulamento de Segurança dos Alimentos das Forças Armadas – MD 52 – R – 01, para que as refeições sejam confeccionadas e servidas em ambientes adequados sob o ponto de vista sanitário. Isso engloba desde o recebimento da matéria prima até a confecção do prato final e sua posterior distribuição, de modo a garantir o correto processamento de alimentos.

Esta aquisição de materiais permanente de copa e cozinha caracteriza-se como essencial e perene para que se tenha, continuamente, boas práticas de segurança alimentar, garantindo as condições necessárias para que o risco de surto epidemiológico provocado por doenças transmitidas por alimentos seja reduzido a níveis seguros, estando desta forma ligados diretamente ao prosseguimento da atividade fim do 14º Batalhão de Infantaria Motorizado.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Setor de Aproveitamento do 14º BI Mtz	ISAC DA MATTA RIBEIRO ALBUQUERQUE - 2º Ten

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

- Será contratado de acordo com a estimativa das quantidades pretendidas por esta OM, tendo em vista a necessidade levantada pela demanda de exercícios anteriores, baseada em estudos/levantamentos realizados pelo Almojarifado, seguindo o previsto no Edital e Termo de referência vinculado ao processo licitatório vindouro.
- O fornecedor deve atender às chamadas do atendimento, devendo a entrega ocorrer no prazo máximo de 30 (trinta) dias a contar da solicitação feita pelo responsável do setor requisitante.
- O fornecedor deverá entregar o material no local indicado pela administração, acompanhada da respectiva nota fiscal.

- d) A entrega do material deverá ser feita na sede do 14º Batalhão de Infantaria Motorizado, Av. General Manoel Rabelo, 1950, Socorro, Jaboatão dos Guararapes, CEP 54160-350. Em dias com expediente, de segunda-feira a quinta-feira, das 09:30h às 11:30h e das 13:30h às 15:30h e na sexta-feira, das 08:30h às 11:30h.
- e) Os materiais poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes do Termo de Referência e da proposta, devendo ser substituídos no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- f) O recebimento provisório ou definitivo da contratação não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.
- g) A Contratante também requer que a fornecedora exerça práticas de sustentabilidade, conforme disposto e orientado no Guia Nacional de Licitações Sustentáveis – Advocacia-Geral da União.

5. Levantamento de Mercado

- a) A pesquisa e o relatório de preços foram realizados conforme prevê a IN 65 de 07 de julho de 2021, do Ministério do Planejamento Desenvolvimento e Gestão, pela Unidade Base Administrativa do Curado (160225).

6. Descrição da solução como um todo

- a) Modalidades da Lei n.º 14.133/2021.
- b) Aquisição do material permanente do PASA, descrito no Demonstrativo de Necessidades, destinado ao 14º BIMtz por 12 (doze) meses ininterruptos não prorrogáveis;
- c) Diante do acima exposto, tem-se os elementos necessários para compor a solução completa a ser concretizada com a aquisição proposta.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

- a) Os quantitativos ora propostos por esse estudo e apresentados em planilha anexa a este documento, foram obtidos através do levantamento do quadro atual do 14º BI Mtz, do histórico dos últimos doze meses da atividade realizada.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 1.118.699,64

- a) A pesquisa de preços referente a aquisição em tela fora realizada pela Unidade Gestora Gerenciadora (UGG), de acordo com o Art. 5º da instrução normativa nº 65, de 7 de julho de 2021.
- b) A estimativa do valor da contratação só poderá ser definida após a finalização da fase de intenção de registro de preços, tendo em vista que, as unidades integrantes do GCALC/7ª RM ainda manifestarão suas quantidades, portanto, o valor estimado da contratação será exposto no termo de referência.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

- a) Por se tratar de pregão SRP, conforme alínea b, do Art.40, inciso IV, do Art.78 bem como também o § 5º do Art.82 da Lei 14.133/21, o objeto deverá ser divididas em tantas parcelas quantas se comprovarem técnica e economicamente viáveis, procedendo-se à licitação com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala (Súmula 247 do TCU).
- b) O disposto, no entanto, não se aplica, pois se trata de aquisição de itens individuais, que não guardam relação entre si.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

a) Não se faz necessária a realização de aquisições correlatas ou interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

a) A Aquisição do material permanente do PASA está destinada a atender a demanda no quesito das atividades do 14º Batalhão de Infantaria Motorizado, cumprindo a Cartilha para Execução das Licitações Centralizadas, no Sistema de Registro de Preços (SRP), no Âmbito da 7ª Região Militar.

b) Tal instrumento de planejamento utiliza de séries históricas de consumo e pedidos específicos realizado na inclusão de itens para realizar a previsão da demanda necessária à manutenção das atividades desenvolvidas.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

a) Com a aquisição pleiteada, esta OM pretende atender a necessidade da aquisição dos materiais de permanentes para o serviço de aprovisionamento, atendendo desta forma os padrões de qualidade alimentar exigidos pelo Programa de Auditoria em Segurança Alimentar (PASA), conforme previsto no Regulamento de Segurança dos Alimentos das Forças Armadas – MD 52 – R – 01, para que as refeições sejam confeccionadas e servidas em ambientes adequados sob o ponto de vista sanitário. Isso engloba desde o recebimento da matéria prima até a confecção do prato final e sua posterior distribuição, de modo a garantir o correto processamento de alimentos.

b) Assim, almeja-se, como benefícios tanto diretos quanto indiretos, com a aquisição, em termos de economicidade, eficácia, eficiência, melhor aproveitamento dos recursos humanos e financeiros disponíveis, proporcionando praticidade nas atividades do 14º BI Mtz.

13. Providências a serem Adotadas

a) Pelas características da aquisição, o 14º BI Mtz não necessita fazer nenhuma adequação em seu ambiente físico.

14. Possíveis Impactos Ambientais

a) Apresentar certificação emitida por instituição pública oficial ou instituição credenciada de que adota critérios e práticas de sustentabilidade conforme determina o Decreto nº 7.746/2012. Em caso de inexistência da certificação, após a seleção da proposta e antes da adjudicação do objeto, o contratante poderá realizar diligências para verificar a adequação à norma.

15. Declaração de Viabilidade

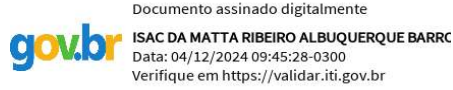
Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

15.1. Justificativa da Viabilidade

Consoante informações apresentadas, entende-se que é VIÁVEL e NECESSÁRIA a Aquisição de material permanente do PASA para atender as necessidades do 14º Batalhão de Infantaria Motorizado.

16. Responsáveis

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



ISAC DA MATT A RIBEIRO ALBUQUERQUE BARROS

Aprovisionador



**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
14º BATALHÃO DE INFANTARIA MOTORIZADO
(RI de Linha MA e SC / 1772)
(REGIMENTO GUARARAPES)**

Aprovisionamento do 14º BATALHÃO DE INFANTARIA MOTORIZADO

MEMÓRIA DE CÁLCULO

Objeto: A aquisição de material permanente do PASA para atender as necessidades do 14º Batalhão de Infantaria Motorizado.

Item	Descrição do Objeto	CATMAT	Und	Qnt	Valor Unitário	Valor Total	Justificativa
1	Aparelho Ar Condicionado\, Capacidade Refrigeração:18.000 Btu/H\, Tensão:220 V\, Tipo:Bi Split\, Modelo:Split Inverter\, Características Adicionais 1:Com Controle Remoto.	461900	UN	4	R\$ 2.617,53	R\$ 10.470,12	A contratação visa proporcionar o contínuo e efetivo funcionamento do Setor de Aprovisionamento. O quantitativo dos itens apresentados no presente documento foi embasado no consumo exercido por esta Organização Militar no último Exercício Financeiro.
2	Aparelho Ar Condicionado, Capacidade Refrigeração 30.000 Btu, Tensão 220 V, Tipo Split, Modelo Split Condicionado Inverter, Características Adicionais 1 Controle Remoto S/Fio, Quente/Frio, Selo Procel, Garantia 1 Ano	463213	UN	4	R\$ 4.912,00	R\$ 19.648,00	A contratação visa proporcionar o contínuo e efetivo funcionamento do Setor de Aprovisionamento. O quantitativo dos itens apresentados no presente documento foi embasado no consumo exercido por esta Organização Militar no último Exercício Financeiro.
3	Armário Copa/Cozinha, Material Madeira Mdp, Tipo Balcão, Acabamento Superficial Envernizado, Quantidade Portas 2 Un, Largura 1,20 M, Profundidade 0,30 M, Altura 0,70 M, Características Adicionais Com 4 Gavetas, Sem Tampo	461685	UN	10	R\$ 5.781,20	R\$ 57.812,00	A contratação visa proporcionar o contínuo e efetivo funcionamento do Setor de Aprovisionamento. O quantitativo dos itens apresentados no presente documento foi embasado no consumo exercido por esta Organização Militar no último Exercício Financeiro.

4	Armário Panificação, Material: Aço Inox, Altura: 2,05 M, Largura: 1,88 M, Profundidade: 1,33 M, Aplicação: Acondicionamento Massa Pães Em Fermentação, Quantidade Bandejas: 20 Un	330755	UN	10	R\$ 2.072,33	R\$ 20.723,30	A contratação visa proporcionar o contínuo e efetivo funcionamento do Setor de Aprovisionamento. O quantitativo dos itens apresentados no presente documento foi embasado no consumo exercido por esta Organização Militar no último Exercício Financeiro.
5	Assadeira Cozinha Comercial, Material: Aço Inoxidável, Formato: Retangular, Largura: 31 Cm, Comprimento: 48 Cm, Características Adicionais: Sem Alça E Sem Tampa	454519	UN	25	R\$ 38,67	R\$ 966,75	A contratação visa proporcionar o contínuo e efetivo funcionamento do Setor de Aprovisionamento. O quantitativo dos itens apresentados no presente documento foi embasado no consumo exercido por esta Organização Militar no último Exercício Financeiro.
6	Assadeira Cozinha Comercial, Material: Alumínio, Formato: Retangular, Altura: 5 Cm, Largura: 40 Cm, Comprimento: 60 Cm, Características Adicionais: Com Alças Mesmo Material	351545	UN	25	R\$ 94,36	R\$ 2.359,00	A contratação visa proporcionar o contínuo e efetivo funcionamento do Setor de Aprovisionamento. O quantitativo dos itens apresentados no presente documento foi embasado no consumo exercido por esta Organização Militar no último Exercício Financeiro.
7	Assadeira Cozinha Comercial, Material:Aço Inoxidável, Largura:40 Cm, Comprimento:80 Cm, Características Adicionais:Perfurada, Aplicação:Panificação, Produção De Pães	330740	UN	25	R\$ 81,53	R\$ 2.038,25	A contratação visa proporcionar o contínuo e efetivo funcionamento do Setor de Aprovisionamento. O quantitativo dos itens apresentados no presente documento foi embasado no consumo exercido por esta Organização Militar no último Exercício Financeiro.
8	Assadeira Cozinha Comercial, Material: Alumínio, Tamanho: Grande, Formato: Retangular, Altura: 8 Cm, Largura: 30 Cm, Comprimento: 60 Cm, Características Adicionais: Com 2 Alças	282915	UN	25	R\$ 81,33	R\$ 2.033,25	A contratação visa proporcionar o contínuo e efetivo funcionamento do Setor de Aprovisionamento. O quantitativo dos itens apresentados no presente documento foi embasado no consumo exercido por esta Organização Militar no último Exercício Financeiro.
9	Assadeira, Material:Alumínio, Características Adicionais:Dimensões: 58x70 Cm, Com 5 Tiras, Tipo:Esteira Para Assar Pão	465490	UN	25	R\$ 49,68	R\$ 1.242,00	A contratação visa proporcionar o contínuo e efetivo funcionamento do Setor de Aprovisionamento. O quantitativo dos itens apresentados no presente documento foi embasado no consumo exercido por esta Organização Militar no último Exercício Financeiro.
10	Assadeira Cozinha Comercial Material: Aço Inoxidável , Formato: Retangular , Altura: 5 Cm, Largura: 40 Cm, Comprimento: 60 C	326589	UN	25	R\$ 135,30	R\$ 3.382,50	A contratação visa proporcionar o contínuo e efetivo funcionamento do Setor de Aprovisionamento. O quantitativo dos itens apresentados no presente documento foi embasado no consumo exercido por esta Organização Militar no último Exercício Financeiro.

11	Balança Eletrônica, Capacidade Pesagem:500 Kg, Voltagem:220 V, Características Adicionais:Plataforma: 1m X 1m; Coluna: 1m, Tipo:Digital, Sensibilidade:200 G	390525	UN	2	R\$ 3.906,67	R\$ 7.813,34	A contratação visa proporcionar o contínuo e efetivo funcionamento do Setor de Aproveitamento. O quantitativo dos itens apresentados no presente documento foi embasado no consumo exercido por esta Organização Militar no último Exercício Financeiro.
12	Balança Eletrônica, Capacidade Pesagem: 300 Kg, Voltagem: 110,220 V, Características Adicionais: Plataforma Em Chapa Aço Pintado, Célula De Carga, Tipo: Digital, Número Dígitos: 6, Dimensões: 60 X 75 Cm	317176	UN	2	R\$ 1.428,00	R\$ 2.856,00	A contratação visa proporcionar o contínuo e efetivo funcionamento do Setor de Aproveitamento. O quantitativo dos itens apresentados no presente documento foi embasado no consumo exercido por esta Organização Militar no último Exercício Financeiro.
13	Balança Eletrônica, Capacidade Pesagem: Mínima De 30 Kg, Voltagem: 110,220 V, Características Adicionais: Calibração Automática, Tecla Lig.,Desl., Zerar E T, Tipo: Digital	299420	UN	3	R\$ 720,42	R\$ 2.161,26	A contratação visa proporcionar o contínuo e efetivo funcionamento do Setor de Aproveitamento. O quantitativo dos itens apresentados no presente documento foi embasado no consumo exercido por esta Organização Militar no último Exercício Financeiro.
14	Balcão Conservação Alimento, Material: Aço Inoxidável, Componentes: Pasta Fria Com Isolamento Térmico, Quantidade Recipiente: 5(1,1x150 Alça 530x325x150) E 10(1,2x150 Alça 325x Un, Tipo Recipientes: Com Alças Móveis E Tampa, Tipo Rodízio: Giratório, Características Adicionais: Vitrine Superior Em Vidro Curvo	302916	UN	4	R\$ 4.469,05	R\$ 17.876,20	A contratação visa proporcionar o contínuo e efetivo funcionamento do Setor de Aproveitamento. O quantitativo dos itens apresentados no presente documento foi embasado no consumo exercido por esta Organização Militar no último Exercício Financeiro.
15	Balcão Térmico, Material: Mdf E Granito, Comprimento: 330 Cm, Largura: 110 Cm, Altura: 157 Cm, Componentes: Banho Maria E Placa Fria, Características Adicionais: Vitrine Protetora De Saliva E Iluminada De Led, Quantidade Recipiente: 14 Un, Tipo Recipientes: Com Alças Móveis E Tampa	446195	UN	6	R\$ 4.226,00	R\$ 25.356,00	A contratação visa proporcionar o contínuo e efetivo funcionamento do Setor de Aproveitamento. O quantitativo dos itens apresentados no presente documento foi embasado no consumo exercido por esta Organização Militar no último Exercício Financeiro.

16	Batedeira Industrial, Material Corpo: Aço, Tipo Rolamento: Blindado, Capacidade: 38 L, Quantidade Velocidade: 4,	450917	UN	2	R\$ 11.026,67	R\$ 22.053,34	A contratação visa proporcionar o contínuo e efetivo funcionamento do Setor de Aproveitamento. O quantitativo dos itens apresentados no presente documento foi embasado no consumo exercido por esta Organização Militar no último Exercício Financeiro.
	Potência Motor: 1,50 Cv, Características Adicionais: Planetária, C, Regulador De Velocidade, Tensão Alimentação: 220 V, Acessórios: Batedores Globo E Raquete						
17	Batedeira Industrial, Material Corpo: Aço, Capacidade: 20 L, Quantidade Velocidade: 6, Potência Motor: 1 Cv, Características Adicionais: Planetária, C, Regulador De Velocidade, Tensão Alimentação: 220 V, Acessórios: 3 Batedores Tipo Espiral, Raquete E Globo	445664	UN	2	R\$ 4.666,34	R\$ 9.332,68	A contratação visa proporcionar o contínuo e efetivo funcionamento do Setor de Aproveitamento. O quantitativo dos itens apresentados no presente documento foi embasado no consumo exercido por esta Organização Militar no último Exercício Financeiro.
18	Cafeteira Elétrica, Material: Aço Inoxidável, Aplicação: Industrial, Capacidade: 20 L, Voltagem: 220 V	386003	UN	4	R\$ 2.237,00	R\$ 8.948,00	A contratação visa proporcionar o contínuo e efetivo funcionamento do Setor de Aproveitamento. O quantitativo dos itens apresentados no presente documento foi embasado no consumo exercido por esta Organização Militar no último Exercício Financeiro.
19	Cafeteira Elétrica, Material Aço Inox Aisi 304, Aplicação Industrial, Capacidade 8 L, Voltagem 220 V, Características Adicionais Caldeira 14l	395581	UN	4	R\$ 931,96	R\$ 3.727,84	A contratação visa proporcionar o contínuo e efetivo funcionamento do Setor de Aproveitamento. O quantitativo dos itens apresentados no presente documento foi embasado no consumo exercido por esta Organização Militar no último Exercício Financeiro.
	Água, Termostato, Nível E Torneira, Potência 1.300 W						
20	Caldeirão, Material: Aço Inoxidável Aisi 304 18.8, Capacidade: 500 L, Características Adicionais: Gás,Vapor, Tampa Americana, Válvula Segurança, Formato: Cilíndrico	402447	UN	2	R\$ 12.666,33	R\$ 25.332,66	A contratação visa proporcionar o contínuo e efetivo funcionamento do Setor de Aproveitamento. O quantitativo dos itens apresentados no presente documento foi embasado no consumo exercido por esta Organização Militar no último Exercício Financeiro.
21	Caldeirão, Material: Alumínio Fundido, Capacidade: 45 L, Características Adicionais: Com Tampa E Alça Em Alumínio	430195	UN	8	R\$ 231,79	R\$ 1.854,32	A contratação visa proporcionar o contínuo e efetivo funcionamento do Setor de Aproveitamento. O quantitativo dos itens apresentados no presente documento foi embasado no consumo exercido por esta Organização Militar no último Exercício Financeiro.

22	Caldeirão, Material: Aço Inoxidável Aisi 304 18.8, Capacidade: 200 L, Características Adicionais: A Gás, Autogerador De	451607	UN	4	R\$ 14.998,33	R\$ 59.993,32	A contratação visa proporcionar o contínuo e efetivo funcionamento do Setor de Aprovisionamento. O quantitativo dos itens apresentados no presente documento foi embasado no consumo exercido por esta Organização Militar no último Exercício Financeiro.
	Vapor, Formato: Cilíndrico						
23	Carrinho Industrial, Material: Aço Inoxidável, Material Plataforma: Aço Inoxidável, Tipo Transporte: Alimentos, Quantidade Roda: 4, Tipo Roda: Duas Fixas E Duas Giratórias, Capacidade Carga: 285 Kg, Acabamento Superficial: Polido, Tipo Aba: Tubular, Características Adicionais: Registro De Fecho Rápido Para Escoamento	445090	UN	4	R\$ 1.294,04	R\$ 5.176,16	A contratação visa proporcionar o contínuo e efetivo funcionamento do Setor de Aprovisionamento. O quantitativo dos itens apresentados no presente documento foi embasado no consumo exercido por esta Organização Militar no último Exercício Financeiro.
24	Chapa Assadeira, Fritadeira, Material: Alumínio Fundido, Funcionamento: Sobrepor Queimadores Elétricos Ou A Gás, Comprimento: 53 Cm, Largura: 32,50 Cm, Altura: 2 Cm, Características Adicionais: Para Grelhados E Pizzas	450218	UN	10	R\$ 387,08	R\$ 3.870,80	A contratação visa proporcionar o contínuo e efetivo funcionamento do Setor de Aprovisionamento. O quantitativo dos itens apresentados no presente documento foi embasado no consumo exercido por esta Organização Militar no último Exercício Financeiro.
25	Cilindro Elétrico, Material: Ferro Fundido, Potência Motor: 1,2 Hp, Comprimento Cilindro: 20 Cm, Tensão Alimentação: 110,220 V, Características Adicionais: C, Batedor E Regulador Da Espessura Massa, Acabamento Superficial: Pintura Em Epóxi	275470	UN	3	R\$ 1.171,43	R\$ 3.514,29	A contratação visa proporcionar o contínuo e efetivo funcionamento do Setor de Aprovisionamento. O quantitativo dos itens apresentados no presente documento foi embasado no consumo exercido por esta Organização Militar no último Exercício Financeiro.
26	Multiprocessador Alimentos Material: Aço Inox/Alumínio, Função: Pulsar (Processar, Moer, Cortar, Misturar, Tritura), Potência: 3.000 W, Tensão: 220 V, Peso: 28 Kg, Altura: 840 Mm, Largura: 390 Mm, Comprimento: 460 M.	473222	UN	3	R\$ 3.213,79	R\$ 9.641,37	A contratação visa proporcionar o contínuo e efetivo funcionamento do Setor de Aprovisionamento. O quantitativo dos itens apresentados no presente documento foi embasado no consumo exercido por esta Organização Militar no último Exercício Financeiro.
27	Cortador, Tipo: Manual, Material: Alumínio Fundido, Aplicação: Legumes, Características Adicionais: Facas Aço Inox, Pés E Coluna Tubo Aço 5,8"	339435	UN	6	R\$ 165,51	R\$ 993,06	A contratação visa proporcionar o contínuo e efetivo funcionamento do Setor de Aprovisionamento. O quantitativo dos itens apresentados no presente documento foi embasado no consumo exercido por esta Organização Militar no último Exercício Financeiro.

28	Cortador Elétrico Frios, Material: Aço Inoxidável, Capacidade Corte: 50 Kg,H, Tensão: 220 V, Aplicação: Indústria	269914	UN	2	R\$ 3.370,50	R\$ 6.741,00	A contratação visa proporcionar o contínuo e efetivo funcionamento do Setor de Aproveitamento. O quantitativo dos itens apresentados no presente documento foi embasado no consumo exercido por esta Organização Militar no último Exercício Financeiro.
	Alimentícia, Diâmetro Disco: 260 Mm, Potência Motor: 0,25 Cv, Profundidade Corte: 155 Mm, Largura Corte: 125 Mm, Altura: 820 Mm, Largura: 310 Mm, Profundidade: 540 Mm, Características Adicionais: Automático						
29	Tampa, Material: Aço Inoxidável, Aplicação: Cuba Gastronômica Gn 1/2, Características Adicionais: Recorte Para Alças De Transporte E Concha	441343	UN	30	R\$ 32,97	R\$ 989,10	A contratação visa proporcionar o contínuo e efetivo funcionamento do Setor de Aproveitamento. O quantitativo dos itens apresentados no presente documento foi embasado no consumo exercido por esta Organização Militar no último Exercício Financeiro.
30	Tampa, Material: Aço Inoxidável, Aplicação: Cuba Gastronômica Gn 1/1, Características Adicionais: Recorte Para Alças De Transporte E Concha	441342	UN	30	R\$ 50,95	R\$ 1.528,50	A contratação visa proporcionar o contínuo e efetivo funcionamento do Setor de Aproveitamento. O quantitativo dos itens apresentados no presente documento foi embasado no consumo exercido por esta Organização Militar no último Exercício Financeiro.
31	Lavatório Mãos, Material: Aço Inoxidável, Comprimento: 360 Mm, Largura: 360 Mm, Altura: 140 Mm, Características Adicionais: Cuba: 250x140mm, Acionamento Com O Joelho	445671	UN	10	R\$ 816,67	R\$ 8.166,70	A contratação visa proporcionar o contínuo e efetivo funcionamento do Setor de Aproveitamento. O quantitativo dos itens apresentados no presente documento foi embasado no consumo exercido por esta Organização Militar no último Exercício Financeiro.
32	Amassadeira, Tipo:Rápida, Material:Chapa Metálica Pintada/Cuba Em Inox, Capacidade:25 Kg, Tensão Alimentação:110/220 V, Aplicação:Elaboração De Massas Para Panificação, Potência Motor:1/2 Cv	237992	UN	2	R\$ 4.705,03	R\$ 9.410,06	A contratação visa proporcionar o contínuo e efetivo funcionamento do Setor de Aproveitamento. O quantitativo dos itens apresentados no presente documento foi embasado no consumo exercido por esta Organização Militar no último Exercício Financeiro.

33	Descascador Legumes, Material: Aço Inoxidável, Capacidade: 10 Kg, Produção Aproximada: 200 Kg,H, Potência Motor: 1,3 Cv, Tensão Alimentação: 220 V, Aplicação: Cozinha Industrial, Tipo: Elétrico	451023	UN	2	R\$ 2.801,84	R\$ 5.603,68	A contratação visa proporcionar o contínuo e efetivo funcionamento do Setor de Aproveitamento. O quantitativo dos itens apresentados no presente documento foi embasado no consumo exercido por esta Organização Militar no último Exercício Financeiro.
34	Divisora De Coluna Massa Alimentícia, Material Estrutura: Metal, Material Navalha: Aço, Sistema Acionamento: Pinhão E Coroa Em Aço 1045, Quantidade Divisórias: 30, Comprimento: 0,80 M, Largura: 0,50 M, Altura: 1,10 M, Peso: 150 Kg, Acabamento Superficial: Pintura Esmalte Sintético	238756	UN	2	R\$ 1.619,45	R\$ 3.238,90	A contratação visa proporcionar o contínuo e efetivo funcionamento do Setor de Aproveitamento. O quantitativo dos itens apresentados no presente documento foi embasado no consumo exercido por esta Organização Militar no último Exercício Financeiro.
35	Escorredor Louça, Material: Aço Inoxidável, Capacidade: 60 Pratos, Características Adicionais: Peça Única, Com Três Planos., Dimensões: 52 X 30 X 74 Cm	465672	UN	8	R\$ 411,00	R\$ 3.288,00	A contratação visa proporcionar o contínuo e efetivo funcionamento do Setor de Aproveitamento. O quantitativo dos itens apresentados no presente documento foi embasado no consumo exercido por esta Organização Militar no último Exercício Financeiro.
36	Escorredor Louça\, Material Aço Inoxidável\, Capacidade 20 Pratos\, Características Adicionais Compartmento Talheres\, Xícaras\, Copos E Diversos	398237	UN	10	R\$ 145,89	R\$ 1.458,90	A contratação visa proporcionar o contínuo e efetivo funcionamento do Setor de Aproveitamento. O quantitativo dos itens apresentados no presente documento foi embasado no consumo exercido por esta Organização Militar no último Exercício Financeiro.
37	Escorredor, Material: Alumínio, Aplicação: Massas, Características Adicionais: Alças Reforçadas, N° 40	471267	UN	15	R\$ 70,07	R\$ 1.051,05	A contratação visa proporcionar o contínuo e efetivo funcionamento do Setor de Aproveitamento. O quantitativo dos itens apresentados no presente documento foi embasado no consumo exercido por esta Organização Militar no último Exercício Financeiro.
38	Espremedor Fruta, Material Jarra: Aço Inoxidável, Aplicação: Limão, Tipo Acionamento: Manual, Características Adicionais: Estrutura Reforçada	357206	UN	20	R\$ 11,89	R\$ 237,80	A contratação visa proporcionar o contínuo e efetivo funcionamento do Setor de Aproveitamento. O quantitativo dos itens apresentados no presente documento foi embasado no consumo exercido por esta Organização Militar no último Exercício Financeiro.

39	Estante Metálica, Material:Aço, Altura:2,00 M, Largura:0,92 M, Profundidade:0,40 M, Tipo Prateleiras:Reguláveis, Quantidade Prateleiras:6 Un, Tratamento Superficial:Pintura Eletrostática, Características Adicionais:Com Reforço E Capacidade De 25 Kg Por Bandeja	456778	UN	10	R\$ 454,73	R\$ 4.547,30	A contratação visa proporcionar o contínuo e efetivo funcionamento do Setor de Aprovisionamento. O quantitativo dos itens apresentados no presente documento foi embasado no consumo exercido por esta Organização Militar no último Exercício Financeiro.
40	Estante Metálica, Material:Aço, Altura:2,00 M, Largura:2,05 M, Profundidade:0,585 M, Tipo Prateleiras:Reguláveis, Quantidade Prateleiras:4 Un, Cor:Cinza	463412	UN	10	R\$ 2.012,34	R\$ 20.123,40	A contratação visa proporcionar o contínuo e efetivo funcionamento do Setor de Aprovisionamento. O quantitativo dos itens apresentados no presente documento foi embasado no consumo exercido por esta Organização Militar no último Exercício Financeiro.
41	Estrado Modular, Material: Polipropileno, Comprimento: 82 Cm, Largura: 41 Cm, Altura: 13 Cm, Cor: Preta	450420	UN	50	R\$ 114,46	R\$ 5.723,00	A contratação visa proporcionar o contínuo e efetivo funcionamento do Setor de Aprovisionamento. O quantitativo dos itens apresentados no presente documento foi embasado no consumo exercido por esta Organização Militar no último Exercício Financeiro.
42	Fogão Industrial Material: Aço Carbono , Funcionamento: Gás , Tipo Acendimento: Manual , Comprimento: 140 Cm, Largura: 83 Cm, Altura: 80 Cm, Tipo Uso: Cozinhar E Assar Alimentos , Quantidade Bocas: 6 Un, Aplicação: Cozinhar E Assar Alimentos	600610	UN	4	R\$ 1.895,90	R\$ 7.583,60	A contratação visa proporcionar o contínuo e efetivo funcionamento do Setor de Aprovisionamento. O quantitativo dos itens apresentados no presente documento foi embasado no consumo exercido por esta Organização Militar no último Exercício Financeiro.
43	Forno Industrial, Tipo: A Gás, Material: Chapa Aço Inoxidável, Tensão Alimentação: 220 V, Características Adicionais: 16 Assadeiras, Comprimento: 1140 Mm, Largura: 1953 Mm, Altura: 2.340 Mm, Consumo: 1,80 Kg,H, Tipo Câmera: Porta Com Vidro Duplo Temperado, Faixa Temperatura: 30 A 250 °C, Componentes: 3 Turbinas Radiais, 1 Carro Fixo 1 Carro Giratório, Peso: 680 Kg, Aplicação: Padaria	445792	UN	4	R\$ 6.900,67	R\$ 27.602,68	A contratação visa proporcionar o contínuo e efetivo funcionamento do Setor de Aprovisionamento. O quantitativo dos itens apresentados no presente documento foi embasado no consumo exercido por esta Organização Militar no último Exercício Financeiro.
44	Forno Microondas, Capacidade: 38 L, Potência: 900 W, Voltagem: 220 V, Características Adicionais: Prato Giratório,Trava Segurança,Timer,Memória, Cor: Branca	383270	UN	4	R\$ 807,16	R\$ 3.228,64	A contratação visa proporcionar o contínuo e efetivo funcionamento do Setor de Aprovisionamento. O quantitativo dos itens apresentados no presente documento foi embasado no consumo exercido por esta Organização Militar no último Exercício Financeiro.

45	Freezer, Tipo: Horizontal, Capacidade: 510 L, Quantidade Tampas: 2 Un, Sistema Degelo: Manual, Cor: Branca, Temperatura Operação: (-16 À - 20°) E (+1 À +7°) °C, Tensão Alimentação: 220 V, Características Adicionais: Dreno Frontal Com Tampa E Rodízios	445210	UN	10	R\$ 3.362,67	R\$ 33.626,70	A contratação visa proporcionar o contínuo e efetivo funcionamento do Setor de Aprovisionamento. O quantitativo dos itens apresentados no presente documento foi embasado no consumo exercido por esta Organização Militar no último Exercício Financeiro.
46	Freezer, Tipo: Vertical, Capacidade: 550 L, Tipo Portas: Frontais, Sistema Degelo: Frost Free, Tensão Alimentação: 220 V, Características Adicionais: Porta Vidro Antiembaçante E Fechamento Automático, Quantidade Portas: 2 Un	439307	UN	10	R\$ 3.319,51	R\$ 33.195,10	A contratação visa proporcionar o contínuo e efetivo funcionamento do Setor de Aprovisionamento. O quantitativo dos itens apresentados no presente documento foi embasado no consumo exercido por esta Organização Militar no último Exercício Financeiro.
47	Freezer, Tipo Horizontal, Capacidade 210 L, Altura 94 Cm, Largura 76 Cm, Quantidade Tampas 1 Un, Sistema Degelo Automático, Cor Branca, Temperatura Operação 5° A 30° °C, Tensão Alimentação 110/220v V, Características Adicionais Puxador Ergonômico	239544	UN	10	R\$ 1.811,66	R\$ 18.116,60	A contratação visa proporcionar o contínuo e efetivo funcionamento do Setor de Aprovisionamento. O quantitativo dos itens apresentados no presente documento foi embasado no consumo exercido por esta Organização Militar no último Exercício Financeiro.
48	Frigobar, Capacidade:120 L, Tensão Alimentação:110/220 V, Características Adicionais:Prateleiras Removíveis/Gavetas/Etiqueta "A'	431266	UN	10	R\$ 1.173,52	R\$ 11.735,20	A contratação visa proporcionar o contínuo e efetivo funcionamento do Setor de Aprovisionamento. O quantitativo dos itens apresentados no presente documento foi embasado no consumo exercido por esta Organização Militar no último Exercício Financeiro.
49	Fritadeira, Material Estrutura:Aço Inoxidável Aisi 304, Potência:15 Kw, Tensão Alimentação:220 - Trifásico V, Temperatura:200 °C, Capacidade:30 L, Características Adicionais:02 Cestos Para Frituras E Grade Inferior Interna	451180	UN	10	R\$ 1.963,83	R\$ 19.638,30	A contratação visa proporcionar o contínuo e efetivo funcionamento do Setor de Aprovisionamento. O quantitativo dos itens apresentados no presente documento foi embasado no consumo exercido por esta Organização Militar no último Exercício Financeiro.
50	Galheteiro Metal, Material: Aço Inoxidável, Formato: Redondo, Componentes: Saleiro, Paliteiro, Azeiteiro, Porta Vinagre, Características Adicionais: Corpos Vidro, Tampa Aço Inox	372025	UN	10	R\$ 97,62	R\$ 976,20	A contratação visa proporcionar o contínuo e efetivo funcionamento do Setor de Aprovisionamento. O quantitativo dos itens apresentados no presente documento foi embasado no consumo exercido por esta Organização Militar no último Exercício Financeiro.

51	Chapa Assadeira,Fritadeira, Material: Aço Inoxidável, Funcionamento: Gás, Voltagem: 220 V, Comprimento: 88 Cm, Largura: 45 Cm, Altura: 90 Cm, Características Adicionais: Registro Escoamento Água,Óleo, Capacidade: 30 L, Material Tacho: Aço Inoxidável	445202	UN	10	R\$ 1.424,90	R\$ 14.249,00	A contratação visa proporcionar o contínuo e efetivo funcionamento do Setor de Aproveitamento. O quantitativo dos itens apresentados no presente documento foi embasado no consumo exercido por esta Organização Militar no último Exercício Financeiro.
52	Refrigerador Alimentos, Tensão Alimentação: 220 V, Características Adicionais: Revestimento Externo Aço Inoxidável Escovado, Quantidade Portas: 4 Un, Cor: Branca, Capacidade: 810 L	445213	UN	3	R\$ 7.024,67	R\$ 21.074,01	A contratação visa proporcionar o contínuo e efetivo funcionamento do Setor de Aproveitamento. O quantitativo dos itens apresentados no presente documento foi embasado no consumo exercido por esta Organização Militar no último Exercício Financeiro.
53	Máquina Lavar Louças Material: Aço Inoxidável, Modelo: Profissional, Capacidade: 1,75 L, Tensão: 220 V, Potência Motor: 3 Cv, Características Adicionais: 275 Gavetas Por Hora, Consumo: 46,5 Kw/	445455	UN	2	R\$ 16.530,63	R\$ 33.061,26	A contratação visa proporcionar o contínuo e efetivo funcionamento do Setor de Aproveitamento. O quantitativo dos itens apresentados no presente documento foi embasado no consumo exercido por esta Organização Militar no último Exercício Financeiro.
54	Lavatório Mãos, Material:Aço Inoxidável, Comprimento:360 Mm, Largura:360 Mm, Altura:140 Mm, Características Adicionais:Cuba: 250x140mm, Acionamento Com O Joelho	445671	UN	5	R\$ 816,67	R\$ 4.083,35	A contratação visa proporcionar o contínuo e efetivo funcionamento do Setor de Aproveitamento. O quantitativo dos itens apresentados no presente documento foi embasado no consumo exercido por esta Organização Militar no último Exercício Financeiro.
55	Liquidificador Industrial, Material Copo:Aço Inoxidável, Material Base:Aço Inox, Capacidade:25 L, Potência Motor:1,2 Cv, Tensão Nominal:220 V, Aplicação:Industrial	451186	UN	4	R\$ 1.485,15	R\$ 5.940,60	A contratação visa proporcionar o contínuo e efetivo funcionamento do Setor de Aproveitamento. O quantitativo dos itens apresentados no presente documento foi embasado no consumo exercido por esta Organização Militar no último Exercício Financeiro.
56	Liquidificador Industrial, Material Copo: Aço Inoxidável, Material Base: Aço Inox, Capacidade: 4 L, Tensão Nominal: 220 V	429383	UN	4	R\$ 478,97	R\$ 1.915,88	A contratação visa proporcionar o contínuo e efetivo funcionamento do Setor de Aproveitamento. O quantitativo dos itens apresentados no presente documento foi embasado no consumo exercido por esta Organização Militar no último Exercício Financeiro.
57	Lixeira, Material: Aço Inox Aisi 304, Capacidade: 80 L, Tipo: Cesto Móvel, Alça, Tampa E Acionamento Por Pedal,	465488	UN	6	R\$ 785,00	R\$ 4.710,00	A contratação visa proporcionar o contínuo e efetivo funcionamento do Setor de Aproveitamento. O quantitativo dos itens apresentados no presente documento foi embasado no consumo exercido por esta Organização Militar no último Exercício Financeiro.

58	Lixeira, Material: Polipropileno, Capacidade: 240 L, Tipo: Com Tampa, Características Adicionais: Com 2 Rodas, Aplicação: Coleta De Lixo	356388	UN	10	R\$ 244,33	R\$ 2.443,30	A contratação visa proporcionar o contínuo e efetivo funcionamento do Setor de Aproveitamento. O quantitativo dos itens apresentados no presente documento foi embasado no consumo exercido por esta Organização Militar no último Exercício Financeiro.
59	Lixeira, Material: Plástico, Capacidade: 20 L, Tipo: Com Tampa E Pedal, Diâmetro: 30 Cm, Altura: 35 Cm, Cor: Branca	284708	UN	20	R\$ 29,00	R\$ 580,00	A contratação visa proporcionar o contínuo e efetivo funcionamento do Setor de Aproveitamento. O quantitativo dos itens apresentados no presente documento foi embasado no consumo exercido por esta Organização Militar no último Exercício Financeiro.
60	Lixeira, Material:Aço Inoxidável, Capacidade:20 L, Tipo:Com Tampa, Diâmetro:34 Cm, Altura:50 Cm, Características Adicionais:Dobradiça, Haste E Pedal/Acionamento Tampa Por Pe, Espessura:6 Mm, Formato:Cilindrico, Tamanho:Médio, Material Borda:Aço Inoxidável, Peso:2,5 Kg, Aplicação:Coleta De Lixo	326767	UN	20	R\$ 7,48	R\$ 149,60	A contratação visa proporcionar o contínuo e efetivo funcionamento do Setor de Aproveitamento. O quantitativo dos itens apresentados no presente documento foi embasado no consumo exercido por esta Organização Militar no último Exercício Financeiro.
61	Lixeira, Material:Aço Inoxidável, Capacidade:50 L, Tipo:Tampa E Pedal, Características Adicionais:Haste E Pedal Para Acionamento Da Tampa	441485	UN	10	R\$ 426,33	R\$ 4.263,30	A contratação visa proporcionar o contínuo e efetivo funcionamento do Setor de Aproveitamento. O quantitativo dos itens apresentados no presente documento foi embasado no consumo exercido por esta Organização Militar no último Exercício Financeiro.
62	Lixeira, Material: Aço Inoxidável, Capacidade: 100 L, Tipo: Fechada Com Tampa, Diâmetro: 45 Cm, Altura: 68 Cm, Características Adicionais: Dobradiça, Haste E Pedal,Acionamento Tampa Por Pe-	296034	UN	6	R\$ 685,33	R\$ 4.111,98	A contratação visa proporcionar o contínuo e efetivo funcionamento do Setor de Aproveitamento. O quantitativo dos itens apresentados no presente documento foi embasado no consumo exercido por esta Organização Militar no último Exercício Financeiro.
63	Máquina Fabricar Gelo, Material Gabinete: Aço Inoxidável, Voltagem: 220 V, Capacidade De Produção: 82 Kg/Dia, Capacidade Depósito: 25 Kg	383866	UN	2	R\$ 8.923,16	R\$ 17.846,32	A contratação visa proporcionar o contínuo e efetivo funcionamento do Setor de Aproveitamento. O quantitativo dos itens apresentados no presente documento foi embasado no consumo exercido por esta Organização Militar no último Exercício Financeiro.
64	Masseira, Tipo: Rápida, Material: Chapa Metálica Pintada,Cuba Em Inox, Capacidade: 15 Kg, Tensão Alimentação: 110,220 V, Aplicação: Elaboração De Massas Para Panificação, Potência Motor: 1,2 Cv	237992	UN	2	R\$ 4.528,90	R\$ 9.057,80	A contratação visa proporcionar o contínuo e efetivo funcionamento do Setor de Aproveitamento. O quantitativo dos itens apresentados no presente documento foi embasado no consumo exercido por esta Organização Militar no último Exercício Financeiro.

65	Mesa Manipulação / Preparação Alimentos, Material Tampo:Aço Inoxidável, Material Estrutura:Aço Inoxidável, Comprimento:1,50 M, Largura:0,80 M, Altura:0,90 M, Características Adicionais:Acabamento Sanitário	235409	UN	6	R\$ 1.136,67	R\$ 6.820,02	A contratação visa proporcionar o contínuo e efetivo funcionamento do Setor de Aproveitamento. O quantitativo dos itens apresentados no presente documento foi embasado no consumo exercido por esta Organização Militar no último Exercício Financeiro.
66	Mesa Manipulação , Preparação Alimentos, Material Tampo: Aço Inoxidável, Material Estrutura: Tubular Metálica, Comprimento: 1,90 M, Largura: 0,90 M, Altura: 0,90 M, Aplicação: Manipulação De Alimentos	318883	UN	6	R\$ 1.162,50	R\$ 6.975,00	A contratação visa proporcionar o contínuo e efetivo funcionamento do Setor de Aproveitamento. O quantitativo dos itens apresentados no presente documento foi embasado no consumo exercido por esta Organização Militar no último Exercício Financeiro.
67	Misturador , Amassadeira, Material: Alumínio Fundido, Tipo Acionamento: Eletromecânico, Capacidade: 60 L, Tipo Motor: Trifásico, Funcionamento: Elétrico, Características Adicionais: Pá E Recipiente Em Aço Inox, 2 Velocidades, Rota-	444990	UN	2	R\$ 6.064,46	R\$ 12.128,92	A contratação visa proporcionar o contínuo e efetivo funcionamento do Setor de Aproveitamento. O quantitativo dos itens apresentados no presente documento foi embasado no consumo exercido por esta Organização Militar no último Exercício Financeiro.
68	Misturador / Amassadeira Material: Ferro Fundido Nodular, Capacidade: 25 Kg L, Tipo Motor: 1 Cv, Velocidade: 50 Rpm, Funcionamento: Elétrico, Características Adicionais: Pás Fixas Com Acabamento Em Estanho, Montadas Em M	609290	UN	2	R\$ 4.143,26	R\$ 8.286,52	A contratação visa proporcionar o contínuo e efetivo funcionamento do Setor de Aproveitamento. O quantitativo dos itens apresentados no presente documento foi embasado no consumo exercido por esta Organização Militar no último Exercício Financeiro.
69	Modeladora Massa Panificação, Tipo: Monofásica, Potência Motor: 1,5 Cv, Tensão Alimentação: 220 V, Capacidade Produção: 15kg De Massa Por Passada, Características Adicionais: 2 Rolos Amassadores Com Cobertura Em Cromo	445803	UN	2	R\$ 4.503,38	R\$ 9.006,76	A contratação visa proporcionar o contínuo e efetivo funcionamento do Setor de Aproveitamento. O quantitativo dos itens apresentados no presente documento foi embasado no consumo exercido por esta Organização Militar no último Exercício Financeiro.
70	Moedor De Carne Industrial, Material Corpo: Aço Inoxidável, Material Bandeja: Aço Inoxidável, Material Disco: Aço Inoxidável, Características Adicionais: Carter Blindado, Troca De Óleo Após 3200 Horas Uso, Capacidade Moagem: 300 Kg,H	253635	UN	2	R\$ 5.803,67	R\$ 11.607,34	A contratação visa proporcionar o contínuo e efetivo funcionamento do Setor de Aproveitamento. O quantitativo dos itens apresentados no presente documento foi embasado no consumo exercido por esta Organização Militar no último Exercício Financeiro.

71	Estrado Modular, Material:Polietileno Alta Densidade, Comprimento:50 Cm, Largura:50 Cm, Altura:5 Cm, Capacidade Carga:20 T/M ² , Características Adicionais:Com Encaixe	451531	UN	60	R\$ 22,86	R\$ 1.371,60	A contratação visa proporcionar o contínuo e efetivo funcionamento do Setor de Aproveitamento. O quantitativo dos itens apresentados no presente documento foi embasado no consumo exercido por esta Organização Militar no último Exercício Financeiro.
72	Panela Pressão, Material: Alumínio, Capacidade: 30 L, Sistema Segurança: Válvulas E Borrachas De Segurança	324733	UN	4	R\$ 1.414,88	R\$ 5.659,52	A contratação visa proporcionar o contínuo e efetivo funcionamento do Setor de Aproveitamento. O quantitativo dos itens apresentados no presente documento foi embasado no consumo exercido por esta Organização Militar no último Exercício Financeiro.
73	Processador Alimentos, Material Corpo Alumínio Fundido, Material Externo Aço Inoxidável, Material Tampa Aço Inoxidável, Cor Cinza, Quantidade Disco 6 Un, Função Disco Ralador/Fatiador E Desfiador, Tensão 110/220 V, Potência 1/2 Hp, Altura 570 Mm, Largura 500 Mm, Comprimento 290 Mm, Peso 35 Kg	233251	UN	2	R\$ 3.345,97	R\$ 6.691,94	A contratação visa proporcionar o contínuo e efetivo funcionamento do Setor de Aproveitamento. O quantitativo dos itens apresentados no presente documento foi embasado no consumo exercido por esta Organização Militar no último Exercício Financeiro.
74	Prateleira, Material: Aço Inoxidável Aisi 304, Comprimento: 1,40 M, Largura: 0,40 M, Características Adicionais: Fixada Por Mão Francesa Em Aço Inox, Espessura: 1,00 M, Tipo: Suspensa, Capacidade: 150 Kg	445204	UN	6	R\$ 437,00	R\$ 2.622,00	A contratação visa proporcionar o contínuo e efetivo funcionamento do Setor de Aproveitamento. O quantitativo dos itens apresentados no presente documento foi embasado no consumo exercido por esta Organização Militar no último Exercício Financeiro.
75	Aparelho Purificador De Água, Tipo: Tripla Filtragem, Voltagem: 110,220 V, Capacidade: 2 L, Capacidade Refrigeração: 1,5 L,H, Características Adicionais: Água Gelada E Água Natural, Tipo Fixação: Parede, Acessórios: Kit Instalação, Suporte, Pingadeira Removível	463093	UN	6	R\$ 829,52	R\$ 4.977,12	A contratação visa proporcionar o contínuo e efetivo funcionamento do Setor de Aproveitamento. O quantitativo dos itens apresentados no presente documento foi embasado no consumo exercido por esta Organização Militar no último Exercício Financeiro.
76	Fogareiro, Material: Aço Inoxidável, Aplicação: Sistema De Aquecimento Rechaud, Diâmetro: 50 Cm, Altura: 45 Cm, Características Adicionais: Tampa Giratória E 1 Fogareiro Em Aço Inox	445561	UN	10	R\$ 442,88	R\$ 4.428,80	A contratação visa proporcionar o contínuo e efetivo funcionamento do Setor de Aproveitamento. O quantitativo dos itens apresentados no presente documento foi embasado no consumo exercido por esta Organização Militar no último Exercício Financeiro.

77	Fogareiro, Material: Aço Inoxidável, Aplicação: Sistema De Aquecimento Rechaud, Altura: 24 Cm, Características Adicionais: 2 Fogareiros Em Aço Inox,1 Cuba 1,1	445562	UN	10	R\$ 383,00	R\$ 3.830,00	A contratação visa proporcionar o contínuo e efetivo funcionamento do Setor de Aprovisionamento. O quantitativo dos itens apresentados no presente documento foi embasado no consumo exercido por esta Organização Militar no último Exercício Financeiro.
78	Refresqueira, Material Estrutura: Aço Inoxidável Escovado, Material Depósito: Aço Inoxidável, Tipo: 01 Depósito E 4 Torneiras, Capacidade: 150 L, Tensão: 220 V	445198	UN	4	R\$ 5.249,33	R\$ 20.997,32	A contratação visa proporcionar o contínuo e efetivo funcionamento do Setor de Aprovisionamento. O quantitativo dos itens apresentados no presente documento foi embasado no consumo exercido por esta Organização Militar no último Exercício Financeiro.
79	Refresqueira, Material Estrutura: Aço Inoxidável, Material Depósito: Policarbonato, Tipo: 2 Depósitos, Capacidade: 30 L, Tensão: 220 V, Potência: 278 W, Aplicação: Servi Bebidas Frias, Características Adicionais: Pingadeira Removível	434625	UN	4	R\$ 2.283,33	R\$ 9.133,32	A contratação visa proporcionar o contínuo e efetivo funcionamento do Setor de Aprovisionamento. O quantitativo dos itens apresentados no presente documento foi embasado no consumo exercido por esta Organização Militar no último Exercício Financeiro.
80	Refrigerador Doméstico, Capacidade:480 L, Voltagem:220 V, Características Adicionais:Duplex, Frost Free E Degelo Automático, Cor:Branca, Tipo:Vertical	298691	UN	2	R\$ 2.779,33	R\$ 5.558,66	A contratação visa proporcionar o contínuo e efetivo funcionamento do Setor de Aprovisionamento. O quantitativo dos itens apresentados no presente documento foi embasado no consumo exercido por esta Organização Militar no último Exercício Financeiro.
81	Refrigerador Alimentos, Tensão Alimentação: 220 V, Características Adicionais: Revestimento Externo Aço Inoxidável Escovado, Quantidade Portas: 6 Un, Capacidade: 1.553 L	451181	UN	2	R\$ 7.294,78	R\$ 14.589,56	A contratação visa proporcionar o contínuo e efetivo funcionamento do Setor de Aprovisionamento. O quantitativo dos itens apresentados no presente documento foi embasado no consumo exercido por esta Organização Militar no último Exercício Financeiro.
82	Sanducheira, Material: Alumínio Com Revestimento Atiaderente, Tensão: 220 V, Cor: Branca, Características Adicionais: Prepara 2 Sanduíches Por Vez	367478	UN	10	R\$ 100,00	R\$ 1.000,00	A contratação visa proporcionar o contínuo e efetivo funcionamento do Setor de Aprovisionamento. O quantitativo dos itens apresentados no presente documento foi embasado no consumo exercido por esta Organização Militar no último Exercício Financeiro.

83	Termômetro, Tipo:Laser Digital, Faixa Medição Temperatura:-50 A 380 °C, Aplicação:Efetuar Medições Em Lugares De Difícil Alcance, Elemento Expansão:Infravermelho, Material:Plástico E Aço Inox, Características Adicionais:Mira Laser Classe Ii; Distância Do Foco De 50:1, Precisão:+/- 1 °C, Alimentação:Bateria / Pilha	443420	UN	4	R\$ 126,00	R\$ 504,00	A contratação visa proporcionar o contínuo e efetivo funcionamento do Setor de Aproveitamento. O quantitativo dos itens apresentados no presente documento foi embasado no consumo exercido por esta Organização Militar no último Exercício Financeiro.
84	Termômetro, Tipo:Digital, Faixa Medição Temperatura:- 50°C A 300 °C, Aplicação:Alimentos, Material:Plástico E Aço Inox, Características Adicionais:Tipo Espeto Digital, Com Leitor Lcd A Prova D'agua, Precisão:1 °C	432668	UN	4	R\$ 52,63	R\$ 210,52	A contratação visa proporcionar o contínuo e efetivo funcionamento do Setor de Aproveitamento. O quantitativo dos itens apresentados no presente documento foi embasado no consumo exercido por esta Organização Militar no último Exercício Financeiro.
85	Caixa Térmica Material: Isobox Moldada Em Polietileno , Capacidade: 90	373887	UN	8	R\$ 974,82	R\$ 7.798,56	A contratação visa proporcionar o contínuo e efetivo funcionamento do Setor de Aproveitamento. O quantitativo dos itens apresentados no presente documento foi embasado no consumo exercido por esta Organização Militar no último Exercício Financeiro.
86	Caixa Térmica Para Transporte 150l Aplicações: Transporte De Alimentos. Dimensões Externas: 985x450x585 Mm (CxLxH). Dimensões Internas Capacidade: 150 Litros. Formato Retangular/Empilhável. Isolamento Térmico De Poliuretano. Material: Polietileno Linear De Média Densidade, Atóxico Aditivado Com Anti Uv. Travas: Aço Inox Tipo 304 Chapas 14, Espessura 2 Mm. Temperatura 75 Graus, Queda De 2 Graus A Cada 8 Horas. Cuba Incluída.	112836	UN	8	R\$ 1.027,83	R\$ 8.222,64	A contratação visa proporcionar o contínuo e efetivo funcionamento do Setor de Aproveitamento. O quantitativo dos itens apresentados no presente documento foi embasado no consumo exercido por esta Organização Militar no último Exercício Financeiro.
87	Câmara Frigorífica Tipo: Câmara Congelamento , Material: Aço , Quantidade De Portas: 01 Un, Material Isolamento Térmico: Poliuretano Injetado , Sistema Refrigeração: A Gás , Capacidade Armazenagem: 15.000 Kg, Dimensões: 4,50 X 4,50 X 2,80 M, Voltagem: 220	615908	UN	2	R\$ 45.416,67	R\$ 90.833,34	A contratação visa proporcionar o contínuo e efetivo funcionamento do Setor de Aproveitamento. O quantitativo dos itens apresentados no presente documento foi embasado no consumo exercido por esta Organização Militar no último Exercício Financeiro.
88	Câmara Frigorífica Tipo: Câmara Resfriamento , Material: Aço , Quantidade De Portas: 01 Un, Material Isolamento Térmico: Poliestireno Expandido , Sistema Refrigeração: A Gás , Capacidade Armazenagem: 2.300 Kg, Dimensões: 2,28 X 2,42 X 2,54 M, Voltagem: 220	611540	UN	2	R\$ 30.221,93	R\$ 60.443,86	A contratação visa proporcionar o contínuo e efetivo funcionamento do Setor de Aproveitamento. O quantitativo dos itens apresentados no presente documento foi embasado no consumo exercido por esta Organização Militar no último Exercício Financeiro.
89	Coifa Material: Aço Inoxidável , Aplicação: Cozinha , Tipo: Suspensa , Características Adicionais: Com Exaustor	215388	UN	4	R\$ 2.755,33	R\$ 11.021,32	A contratação visa proporcionar o contínuo e efetivo funcionamento do Setor de Aproveitamento. O quantitativo dos itens apresentados no presente documento foi embasado no consumo exercido por esta Organização Militar no último Exercício Financeiro.

90	Exaustor Material: Chapa Aço Carbono , Aplicação: Parede , Diâmetro: 30 Cm, Potência Motor: 1/2 Hp, Tipo Motor: Monofásico , Rotação Motor: 1750 A 1800 Rpm, Tensão: 220 V, Características Adicionais: Hélice Com 6 Paletas De Alumínio, Grade Externa De , Tipo: Axial	453142	UN	4	R\$ 283,65	R\$ 1.134,60	A contratação visa proporcionar o contínuo e efetivo funcionamento do Setor de Aproveitamento. O quantitativo dos itens apresentados no presente documento foi embasado no consumo exercido por esta Organização Militar no último Exercício Financeiro.
91	Forno Industrial, Tipo:Elétrico, Material:Chapa Aço Inoxidável, Tensão Alimentação:220 V, Características Adicionais:Vapor Simples E Combinado; Ar Quente; Banho Maria,, Faixa Temperatura:0 A 300 °C	258389	UN	2	R\$ 21.026,67	R\$ 42.053,34	A contratação visa proporcionar o contínuo e efetivo funcionamento do Setor de Aproveitamento. O quantitativo dos itens apresentados no presente documento foi embasado no consumo exercido por esta Organização Militar no último Exercício Financeiro.
92	Estufa Elétrica Para Cozinha Tipo: Pass-Thru Refrigerado , Quantidade De Porta: 1 , Volume Interno: 475 L, Capacidade: Até 34 Gns 1/1 , Dimensões: 750 X 850 X 2190 Mm, Temperatura De Trabalho: 1 A 10 °C, Voltagem: 220 V, Potência: 0,5 Kw, Gás Refrigerante: R134a	615157	UN	4	R\$ 2.364,67	R\$ 9.458,68	A contratação visa proporcionar o contínuo e efetivo funcionamento do Setor de Aproveitamento. O quantitativo dos itens apresentados no presente documento foi embasado no consumo exercido por esta Organização Militar no último Exercício Financeiro.
93	Pass-Through Frio, Temperaturas De +1 A +7 °C. A Refrigeração Acontece Através De Ar Forçado Com Serpentina De Cobre Aletada, Ajustado Através Do Controlador Eletrônico Com Indicador Digital De Temperatura E Degelo Automático. Com 6 Níveis De Prateleiras, Grades Em Aço Inox 430, E Pés Reguláveis. Seu Revestimento Externo É Em Aço Inox 304 Escovado, E O Interno Em Aço Inox 304, Tem Capacidade Para 12 Cubas Grandes De 530 X 325 X 150 Mm Ou 24 Cubas Pequenas De 325 X 265 X 150 Mm (Duas Pequenas Ocupam O Lugar De Uma Grande).	319253	UN	4	R\$ 5.848,51	R\$ 23.394,04	A contratação visa proporcionar o contínuo e efetivo funcionamento do Setor de Aproveitamento. O quantitativo dos itens apresentados no presente documento foi embasado no consumo exercido por esta Organização Militar no último Exercício Financeiro.
94	Espremedor Fruta Material Jarra: Aço Inoxidável , Capacidade Jarra: 1 L, Potência: 1/3 Cv, Voltagem: 127/220 V, Aplicação: Industrial , Características Adicionais: Tampa, Copo, Peneira E 2 Castanhas	620324	UN	8	R\$ 196,34	R\$ 1.570,72	A contratação visa proporcionar o contínuo e efetivo funcionamento do Setor de Aproveitamento. O quantitativo dos itens apresentados no presente documento foi embasado no consumo exercido por esta Organização Militar no último Exercício Financeiro.
95	Masseira Tipo: Espiral , Material: Aço Inoxidável , Capacidade: 40 Kg, Tensão Alimentação: 220 V, Aplicação: Elaboração De Massas Para Panificação , Potência Motor: 3 Cv, Características Adicionais: Amassar, Misturar E Sovar Massas	445456	UN	2	R\$ 11.626,10	R\$ 23.252,20	A contratação visa proporcionar o contínuo e efetivo funcionamento do Setor de Aproveitamento. O quantitativo dos itens apresentados no presente documento foi embasado no consumo exercido por esta Organização Militar no último Exercício Financeiro.

96	Carro Limpeza Material: Metal E Plástico , Tipo: 4 Rodízios , Comprimento: 114 Cm, Largura: 48 Cm, Altura: 96 Cm, Aplicação: Limpeza Industrial E Comercial , Características Adicionais: 3 Prateleiras, 4 Baldes, Saco Funcional E Tampa	298356	UN	8	R\$ 735,15	R\$ 5.881,20	A contratação visa proporcionar o contínuo e efetivo funcionamento do Setor de Aproveitamento. O quantitativo dos itens apresentados no presente documento foi embasado no consumo exercido por esta Organização Militar no último Exercício Financeiro.
97	Fritadeira Material Estrutura: Aço Inoxidável Aisi 304 , Potência: 6 Kw, Tensão Alimentação: 220 V, Temperatura: 270 °C, Capacidade: 60 L, Características Adicionais: Tampa Basculante E Alavanca Em Aço Inoxidável, Pés	457748	UN	2	R\$ 1.218,24	R\$ 2.436,48	A contratação visa proporcionar o contínuo e efetivo funcionamento do Setor de Aproveitamento. O quantitativo dos itens apresentados no presente documento foi embasado no consumo exercido por esta Organização Militar no último Exercício Financeiro.
98	Picador Legumes Material: Aço Inoxidável , Tipo: Manual , Características Adicionais: Lâminas Trocáveis De 06, 08, 10 E 12mm	450918	UN	10	R\$ 130,58	R\$ 1.305,80	A contratação visa proporcionar o contínuo e efetivo funcionamento do Setor de Aproveitamento. O quantitativo dos itens apresentados no presente documento foi embasado no consumo exercido por esta Organização Militar no último Exercício Financeiro.
99	Coifa Material: Aço Inoxidável , Aplicação: Cozinha , Tipo: Suspensa , Características Adicionais: Com Exaustor	215388	UN	4	R\$ 2.755,33	R\$ 11.021,32	A contratação visa proporcionar o contínuo e efetivo funcionamento do Setor de Aproveitamento. O quantitativo dos itens apresentados no presente documento foi embasado no consumo exercido por esta Organização Militar no último Exercício Financeiro.

Quartel em Jaboatão dos Guararapes-PE, 03 de dezembro de 2024



Documento assinado digitalmente

ISAC DA MATTa RIBEIRO ALBUQUERQUE BARRC

Data: 04/12/2024 09:45:28-0300

Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

ISAC DA MATTa RIBEIRO ALBUQUERQUE - 2º TEN

Chefe do Aproveitamento do 14º Batalhão de Infantaria Motorizado



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO MILITAR DO NORDESTE
10ª BRIGADA DE INFANTARIA MOTORIZADA
14º BATALHÃO DE INFANTARIA MOTORIZADO
(RI de Linha MA e SC/1772)
REGIMENTO GUARARAPES

MANIFESTAÇÃO DE INTERESSE DO(A) 14º BATALHÃO DE INFANTARIA MOTORIZADO NA
IRP nº 00006/2024 DO 7º DEPÓSITO DE SUPRIMENTO (UASG 160198)

APROVAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR E
MAPA DE GERENCIAMENTO DE RISCOS

Julgo conveniente e oportuno aprovar o conteúdo do **Estudo Técnico Preliminar** e o **Mapa de Gerenciamento de Riscos** da IRP nº 00006/2024 DO 7º DEPÓSITO DE SUPRIMENTO (UASG 160198) com base no Decreto nº 11.246/2022. Sendo o objeto eventual: **Aquisição de material permanente do PASA**, visando atender às necessidades do 14º Batalhão de Infantaria Motorizado.

Quartel em Jaboatão dos Guararapes-PE, 03 de dezembro de 2024



Documento assinado digitalmente

JOEL CAJAZEIRA FILHO

Data: 05/12/2024 12:07:08-0300

Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

JOEL CAJAZEIRA FILHO – Cel
Comandante do 14º Batalhão de Infantaria Motorizado



**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
BASE ADMINISTRATIVA DO CURADO
CAMPO DE INSTRUÇÃO MARECHAL NEWTON CAVALCANTI**

TERMO DE MANIFESTAÇÃO DE INTERESSE EM INTENÇÃO DE REGISTRO DE PREÇOS (IRP)

Objeto: aquisição de material de permanente do PASA

**MANIFESTAÇÃO DE INTERESSE DO CAMPO DE INSTRUÇÃO MARECHAL NEWTON CAVALCANTI
NA IRP n° 06/2024 DO 7º DEPÓSITO DE SUPRIMENTO (UASG 160198)**

1. Termo de abertura

Esta Unidade Gestora/Organização Militar, em atendimento ao que preconiza o Art. 8º do Decreto n° 11.462/2023, manifesta total concordância com o objeto a ser licitado, bem como todas as condições estabelecidas no Termo de Referência do 7º Depósito de Suprimento – UASG 160198, referente à **IRP n° 06/2024**, cujo objeto é a Aquisição de material permanente do PASA para o 7º D Sup e às Organizações Militares participantes - GCALC/7 conforme especificações e quantitativos estabelecidos no item 4.

2. Justificativa da necessidade

2.1 A aquisição dos itens atenderá as necessidades de aquisição periódica, frequente e parcelada, cujo objetivo é atender a demanda de material permanente para a produção e consumo das refeições do efetivo do CIMNC.

2.2 O Setor de Aproveitamento é a seção responsável por fornecer diariamente as três refeições básicas (café, almoço e jantar) para o efetivo do CIMNC e ceia para os militares escalados para os postos de serviço conforme escalas internas e externas.

2.3 Essas refeições básicas atendem aos círculos hierárquicos sem distinção, ou seja, as preparações constantes nos refeitórios dos Oficiais, Subtenentes/Sargentos e Cabos/Soldados, são únicas, cujo objetivo maior é a manutenção do bem estar da tropa.

2.4 Justifica-se, pelo exposto, a necessidade da aquisição dos materiais de consumo para o serviço de aproveitamento, atendendo desta forma os padrões de qualidade alimentar exigidos pelo Programa de Auditoria em Segurança Alimentar (PASA), conforme previsto no Regulamento de Segurança dos Alimentos das Forças Armadas – MD 52 – R – 01, para que as refeições sejam confeccionadas e servidas em ambientes adequados sob o ponto de vista sanitário. Isso engloba desde o recebimento da matéria prima até a confecção do prato final e sua posterior distribuição, de modo a garantir o correto processamento de alimentos.

2.5 Esta aquisição de materiais permanente de copa e cozinha caracteriza-se como essencial e perene para que se tenha, continuamente, boas práticas de segurança alimentar, garantindo as condições necessárias para que o risco de surto epidemiológico provocado por doenças transmitidas por alimentos seja reduzido a níveis seguros, estando desta forma ligados diretamente ao prosseguimento da atividade fim do CIMNC.

3. Local de entrega

O local de entrega do material será no endereço: Estrada de Aldeia (PE 27), Km 33, Paudalho-PE, em dias com expediente, de segunda-feira a quinta-feira, das 09:30 horas às 11:30 horas e das 13:00 horas às 15:00 horas e na sexta-feira, das 08:30 às 11:00 horas.

4. Demonstrativo das necessidades

As quantidades solicitadas foram cadastradas no SIASNET conforme abaixo, e a comprovação da necessidade delas encontra-se nos Estudos Técnicos Preliminares, constituintes do Processo Administrativo arquivados na Conformidade de Registros de Gestão desta Unidade Gestora Participante.

Item	Descrição do Objeto	CATMAT	Unid	Qnt	Valor Unitário	Valor Total
1	Aparelho Ar Condicionado, Capacidade Refrigeração:18.000 Btu/H, Tensão:220 V, Tipo:Bi Split, Modelo:Split Inverter, Características Adicionais 1:Com Controle Remoto.	461900	UN	2	R\$ 2.617,53	R\$ 5.235,06
2	Aparelho Ar Condicionado, Capacidade Refrigeração 30.000 Btu, Tensão 220 V, Tipo Split, Modelo Split Condicionado Inverter, Características Adicionais 1 Controle Remoto S/Fio, Quente/Frio, Selo Procel, Garantia 1 Ano	463213	UN	0	R\$ 4.912,00	R\$ 0
3	Armário Copa/Cozinha, Material Madeira Mdp, Tipo Balcão, Acabamento Superficial Envernizado, Quantidade Portas 2 Un, Largura 1,20 M, Profundidade 0,30 M, Altura 0,70 M, Características Adicionais Com 4 Gavetas, Sem Tampo	461685	UN	1	R\$ 5.781,20	R\$ 5.781,20
4	Armário Panificação, Material: Aço Inox, Altura: 2,05 M, Largura: 1,88 M, Profundidade: 1,33 M, Aplicação: Acondicionamento Massa Pães Em Fermentação, Quantidade Bandejas: 20 Un	330755	UN	0	R\$ 2.072,33	R\$ 0
5	Assadeira Cozinha Comercial, Material: Aço Inoxidável, Formato: Retangular, Largura: 31 Cm, Comprimento: 48 Cm, Características Adicionais: Sem Alça E Sem Tampa	454519	UN	10	R\$ 38,67	R\$ 386,70
6	Assadeira Cozinha Comercial, Material: Alumínio, Formato: Retangular, Altura: 5 Cm, Largura: 40 Cm, Comprimento: 60 Cm, Características Adicionais: Com Alças Mesmo Material	351545	UN	10	R\$ 94,36	R\$ 943,60
7	Assadeira Cozinha Comercial, Material:Aço Inoxidável, Largura:40 Cm, Comprimento:80 Cm, Características Adicionais:Perfurada, Aplicação:Panificação, Produção De Pães	330740	UN	10	R\$ 81,53	R\$ 815,30
8	Assadeira Cozinha Comercial, Material: Alumínio, Tamanho: Grande, Formato: Retangular, Altura: 8 Cm, Largura: 30 Cm,	282915	UN	5	R\$ 81,33	R\$ 406,65

	Comprimento: 60 Cm, Características Adicionais: Com 2 Alças					
9	Assadeira, Material:Alumínio, Características Adicionais:Dimensões: 58x70 Cm, Com 5 Tiras, Tipo:Esteira Para Assar Pão	465490	UN	10	R\$ 49,68	R\$ 496,80
10	Assadeira Cozinha Comercial Material: Aço Inoxidável , Formato: Retangular , Altura: 5 Cm, Largura: 40 Cm, Comprimento: 60 C	326589	UN	0	R\$ 135,30	R\$ 0
11	Balança Eletrônica, Capacidade Pesagem:500 Kg, Voltagem:220 V, Características Adicionais:Plataforma: 1m X 1m; Coluna: 1m, Tipo:Digital, Sensibilidade:200 G	390525	UN	0	R\$ 3.906,67	R\$0
12	Balança Eletrônica, Capacidade Pesagem: 300 Kg, Voltagem: 110,220 V, Características Adicionais: Plataforma Em Chapa Aço Pintado, Célula De Carga, Tipo: Digital, Número Dígitos: 6, Dimensões: 60 X 75 Cm	317176	UN	0	R\$ 1.428,00	R\$ 0
13	Balança Eletrônica, Capacidade Pesagem: Mínima De 30 Kg, Voltagem: 110,220 V, Características Adicionais: Calibração Automática, Tecla Lig.,Desl., Zerar E T, Tipo: Digital	299420	UN	1	R\$ 720,42	R\$ 720,42
14	Balcão Conservação Alimento, Material: Aço Inoxidável, Componentes: Pasta Fria Com Isolamento Térmico, Quantidade Recipiente: 5(1,1x150 Alça 530x325x150) E 10(1,2x150 Alça 325x Un, Tipo Recipientes: Com Alças Móveis E Tampa, Tipo Rodízio: Giratório, Características Adicionais: Vitrine Superior Em Vidro Curvo	302916	UN	1	R\$ 4.469,05	R\$ 4.469,05
15	Balcão Térmico, Material: Mdf E Granito, Comprimento: 330 Cm, Largura: 110 Cm, Altura: 157 Cm, Componentes: Banho Maria E Placa Fria, Características Adicionais: Vitrine Protetora De Saliva E Iluminada De Led, Quantidade Recipiente: 14 Un, Tipo Recipientes: Com Alças Móveis E Tampa	446195	UN	1	R\$ 4.226,00	R\$ 4.226,00
16	Batedeira Industrial, Material Corpo: Aço, Tipo Rolamento: Blindado, Capacidade: 38 L, Quantidade Velocidade: 4, Potência Motor: 1,50 Cv, Características Adicionais: Planetária, C, Regulador De Velocidade, Tensão Alimentação: 220 V, Acessórios:	450917	UN	0	R\$ 11.026,67	R\$ 0

	Batedores Globo E Raquete					
17	Batedeira Industrial, Material Corpo: Aço, Capacidade: 20 L, Quantidade Velocidade: 6, Potência Motor: 1 Cv, Características Adicionais: Planetária, C, Regulador De Velocidade, Tensão Alimentação: 220 V, Acessórios: 3 Batedores Tipo Espiral, Raquete E Globo	445664	UN	0	R\$ 4.666,34	R\$ 0
18	Cafeteira Elétrica, Material: Aço Inoxidável, Aplicação: Industrial, Capacidade: 20 L, Voltagem: 220 V	386003	UN	1	R\$ 2.237,00	R\$ 2.237,00
19	Cafeteira Elétrica, Material Aço Inox Aisi 304, Aplicação Industrial, Capacidade 8 L, Voltagem 220 V, Características Adicionais Caldeira 14l Água, Termostato, Nível E Torneira, Potência 1.300 W	395581	UN	1	R\$ 931,96	R\$ 931,96
20	Caldeirão, Material: Aço Inoxidável Aisi 304 18.8, Capacidade: 500 L, Características Adicionais: Gás,Vapor, Tampa Americana, Válvula Segurança, Formato: Cilíndrico	402447	UN	0	R\$ 12.666,33	R\$ 0
21	Caldeirão, Material: Alumínio Fundido, Capacidade: 45 L, Características Adicionais: Com Tampa E Alça Em Alumínio	430195	UN	6	R\$ 231,79	R\$ 1.390,74
22	Caldeirão, Material: Aço Inoxidável Aisi 304 18.8, Capacidade: 200 L, Características Adicionais: A Gás, Autogerador De Vapor, Formato: Cilíndrico	451607	UN	0	R\$ 14.998,33	R\$ 0
23	Carrinho Industrial, Material: Aço Inoxidável, Material Plataforma: Aço Inoxidável, Tipo Transporte: Alimentos, Quantidade Roda: 4, Tipo Roda: Duas Fixas E Duas Giratórias, Capacidade Carga: 285 Kg, Acabamento Superficial: Polido, Tipo Aba: Tubular, Características Adicionais: Registro De Fecho Rápido Para Escoamento	445090	UN	0	R\$ 1.294,04	R\$ 0
24	Chapa Assadeira,Fritadeira, Material: Alumínio Fundido, Funcionamento: Sobrepor Queimadores Elétricos Ou A Gás, Comprimento: 53 Cm, Largura: 32,50 Cm, Altura: 2 Cm, Características Adicionais: Para Grelhados E Pizzas	450218	UN	2	R\$ 387,08	R\$ 574,16
25	Cilindro Elétrico, Material: Ferro Fundido, Potência Motor: 1,2 Hp, Comprimento Cilindro: 20 Cm, Tensão Alimentação:	275470	UN	1	R\$ 1.171,43	R\$ 1.171,43

	110,220 V, Características Adicionais: C, Batedor E Regulador Da Espessura Massa, Acabamento Superficial: Pintura Em Epóxi					
26	Multiprocessador Alimentos Material: Aço Inox/Alumínio , Função: Pulsar (Processar, Moer, Cortar, Misturar, Tritura , Potência: 3.000 W, Tensão: 220 V, Peso: 28 Kg, Altura: 840 Mm, Largura: 390 Mm, Comprimento: 460 M.	473222	UN	0	R\$ 3.213,79	R\$ 0
27	Cortador, Tipo: Manual, Material: Alumínio Fundido, Aplicação: Legumes, Características Adicionais: Facas Aço Inox, Pés E Coluna Tubo Aço 5,8"	339435	UN	5	R\$ 165,51	R\$ 828,05
28	Cortador Elétrico Frios, Material: Aço Inoxidável, Capacidade Corte: 50 Kg,H, Tensão: 220 V, Aplicação: Indústria Alimentícia, Diâmetro Disco: 260 Mm, Potência Motor: 0,25 Cv, Profundidade Corte: 155 Mm, Largura Corte: 125 Mm, Altura: 820 Mm, Largura: 310 Mm, Profundidade: 540 Mm, Características Adicionais: Automático	269914	UN	1	R\$ 3.370,50	R\$ 3.370,50
29	Tampa, Material: Aço Inoxidável, Aplicação: Cuba Gastronômica Gn 1/2, Características Adicionais: Recorte Para Alças De Transporte E Concha	441343	UN	10	R\$ 32,97	R\$ 329,70
30	Tampa, Material: Aço Inoxidável, Aplicação: Cuba Gastronômica Gn 1/1, Características Adicionais: Recorte Para Alças De Transporte E Concha	441342	UN	5	R\$ 50,95	R\$ 254,80
31	Lavatório Mãos, Material: Aço Inoxidável, Comprimento: 360 Mm, Largura: 360 Mm, Altura: 140 Mm, Características Adicionais: Cuba: 250x140mm, Acionamento Com O Joelho	445671	UN	1	R\$ 816,67	R\$ 816,67
32	Amassadeira, Tipo:Rápida, Material:Chapa Metálica Pintada/Cuba Em Inox, Capacidade:25 Kg, Tensão Alimentação:110/220 V, Aplicação:Elaboração De Massas Para Panificação, Potência Motor:1/2 Cv	237992	UN	0	R\$ 4.705,03	R\$ 0
33	Descascador Legumes, Material: Aço Inoxidável, Capacidade: 10 Kg, Produção Aproximada: 200 Kg,H, Potência Motor: 1,3 Cv, Tensão Alimentação: 220 V, Aplicação: Cozinha Industrial, Tipo: Elétrico	451023	UN	0	R\$ 2.801,84	R\$ 0

34	Divisora De Coluna Massa Alimentícia, Material Estrutura: Metal, Material Navalha: Aço, Sistema Acionamento: Pinhão E Coroa Em Aço 1045, Quantidade Divisórias: 30, Comprimento: 0,80 M, Largura: 0,50 M, Altura: 1,10 M, Peso: 150 Kg, Acabamento Superficial: Pintura Esmalte Sintético	238756	UN	0	R\$ 1.619,45	R\$ 0
35	Escorredor Louça, Material: Aço Inoxidável, Capacidade: 60 Pratos, Características Adicionais: Peça Única, Com Três Planos., Dimensões: 52 X 30 X 74 Cm	465672	UN	5	R\$ 411,00	R\$ 2.055,00
36	Escorredor Louça\, Material Aço Inoxidável\, Capacidade 20 Pratos\, Características Adicionais Compartimento Talheres\, Xícaras\, Copos E Diversos	398237	UN	5	R\$ 145,89	R\$ 729,45
37	Escorredor, Material: Alumínio, Aplicação: Massas, Características Adicionais: Alças Reforçadas, N° 40	471267	UN	10	R\$ 70,07	R\$ 700,70
38	Espremedor Fruta, Material Jarra: Aço Inoxidável, Aplicação: Limão, Tipo Acionamento: Manual, Características Adicionais: Estrutura Reforçada	357206	UN	5	R\$ 11,89	R\$ 59,45
39	Estante Metálica, Material:Aço, Altura:2,00 M, Largura:0,92 M, Profundidade:0,40 M, Tipo Prateleiras:Reguláveis, Quantidade Prateleiras:6 Un, Tratamento Superficial:Pintura Eletrostática, Características Adicionais:Com Reforço E Capacidade De 25 Kg Por Bandeja	456778	UN	5	R\$ 454,73	R\$ 2.273,65
40	Estante Metálica, Material:Aço, Altura:2,00 M, Largura:2,05 M, Profundidade:0,585 M, Tipo Prateleiras:Reguláveis, Quantidade Prateleiras:4 Un, Cor:Cinza	463412	UN	0	R\$ 2.012,34	R\$ 0
41	Estrado Modular, Material: Polipropileno, Comprimento: 82 Cm, Largura: 41 Cm, Altura: 13 Cm, Cor: Preta	450420	UN	10	R\$ 114,46	R\$ 1.144,60
42	Fogão Industrial Material: Aço Carbono , Funcionamento: Gás , Tipo Acendimento: Manual , Comprimento: 140 Cm, Largura: 83 Cm, Altura: 80 Cm, Tipo Uso: Cozinhar E Assar Alimentos , Quantidade Bocas: 6 Un, Aplicação: Cozinhar E Assar Alimentos	600610	UN	0	R\$ 1.895,90	R\$ 0
43	Forno Industrial, Tipo: A Gás, Material: Chapa Aço Inoxidável,	445792	UN	0	R\$ 6.900,67	R\$ 0

	Tensão Alimentação: 220 V, Características Adicionais: 16 Assadeiras, Comprimento: 1140 Mm, Largura: 1953 Mm, Altura: 2.340 Mm, Consumo: 1,80 Kg,H, Tipo Câmera: Porta Com Vidro Duplo Temperado, Faixa Temperatura: 30 A 250 °C, Componentes: 3 Turbinas Radiais, 1 Carro Fixo 1 Carro Giratório, Peso: 680 Kg, Aplicação: Padaria					
44	Forno Microondas, Capacidade: 38 L, Potência: 900 W, Voltagem: 220 V, Características Adicionais: Prato Giratório,Trava Segurança,Timer,Memória, Cor: Branca	383270	UN	1	R\$837,70	R\$837,70
45	Freezer, Tipo: Horizontal, Capacidade: 510 L, Quantidade Tampas: 2 Un, Sistema Degelo: Manual, Cor: Branca, Temperatura Operação: (-16 À -20°) E (+1 À +7°) °C, Tensão Alimentação: 220 V, Características Adicionais: Dreno Frontal Com Tampa E Rodízios	445210	UN	1	R\$ 3.362,67	R\$3.362,67
46	Freezer, Tipo: Vertical, Capacidade: 550 L, Tipo Portas: Frontais, Sistema Degelo: Frost Free, Tensão Alimentação: 220 V, Características Adicionais: Porta Vidro Antiembaçante E Fechamento Automático, Quantidade Portas: 2 Un	439307	UN	1	R\$ 3.319,51	R\$3.319,51
47	Freezer, Tipo Horizontal, Capacidade 210 L, Altura 94 Cm, Largura 76 Cm, Quantidade Tampas 1 Un, Sistema Degelo Automático, Cor Branca, Temperatura Operação 5° A 30° °C, Tensão Alimentação 110/220v V, Características Adicionais Puxador Ergonômico	239544	UN	1	R\$ 1.811,66	R\$1.811,66
48	Frigobar, Capacidade:120 L, Tensão Alimentação:110/220 V, Características Adicionais:Prateleiras Removíveis/Gavetas/Etiqueta "A'	431266	UN	0	R\$ 1.173,52	R\$ 0
49	Fritadeira, Material Estrutura:Aço Inoxidável Aisi 304, Potência:15 Kw, Tensão Alimentação:220 - Trifásico V, Temperatura:200 °C, Capacidade:30 L, Características Adicionais:02 Cestos Para Frituras E Grade Inferior Interna	451180	UN	1	R\$ 1835,67	R\$ 1835,67
50	Galheteiro Metal, Material: Aço Inoxidável, Formato: Redondo, Componentes: Saleiro, Paliteiro, Azeiteiro, Porta Vinagre, Características Adicionais: Corpos Vidro, Tampa Aço Inox	372025	UN	10	R\$ 97,62	R\$ 976,20

51	Chapa Assadeira,Fritadeira, Material: Aço Inoxidável, Funcionamento: Gás, Voltagem: 220 V, Comprimento: 88 Cm, Largura: 45 Cm, Altura: 90 Cm, Características Adicionais: Registro Escoamento Água,Óleo, Capacidade: 30 L, Material Tacho: Aço Inoxidável	445202	UN	1	R\$ 1.424,90	R\$ 1.424,90
52	Refrigerador Alimentos, Tensão Alimentação: 220 V, Características Adicionais: Revestimento Externo Aço Inoxidável Escovado, Quantidade Portas: 4 Un, Cor: Branca, Capacidade: 810 L	445213	UN	1	R\$ 7.024,67	R\$ 7.024,67
53	Máquina Lavar Louças Material: Aço Inoxidável, Modelo: Profissional, Capacidade: 1,75 L, Tensão: 220 V, Potência Motor: 3 Cv, Características Adicionais: 275 Gavetas Por Hora, Consumo: 46,5 Kw/	445455	UN	0	R\$ 16.530,63	R\$ 0
54	Lavatório Mãos, Material:Aço Inoxidável, Comprimento:360 Mm, Largura:360 Mm, Altura:140 Mm, Características Adicionais:Cuba: 250x140mm, Acionamento Com O Joelho	445671	UN	0	R\$ 816,67	R\$ 0
55	Liquidificador Industrial, Material Copo:Aço Inoxidável, Material Base:Aço Inox, Capacidade:25 L, Potência Motor:1,2 Cv, Tensão Nominal:220 V, Aplicação:Industrial	451186	UN	1	R\$ 1.485,15	R\$ 1.485,15
56	Liquidificador Industrial, Material Copo: Aço Inoxidável, Material Base: Aço Inox, Capacidade: 4 L, Tensão Nominal: 220 V	429383	UN	1	R\$ 478,97	R\$ 478,97
57	Lixeira, Material: Aço Inox Aisi 304, Capacidade: 80 L, Tipo: Cesto Móvel, Alça, Tampa E Acionamento Por Pedal,	465488	UN	2	R\$ 785,00	R\$ 1570,00
58	Lixeira, Material: Polipropileno, Capacidade: 240 L, Tipo: Com Tampa, Características Adicionais: Com 2 Rodas, Aplicação: Coleta De Lixo	356388	UN	5	R\$ 244,33	R\$ 1221,65
59	Lixeira, Material: Plástico, Capacidade: 20 L, Tipo: Com Tampa E Pedal, Diâmetro: 30 Cm, Altura: 35 Cm, Cor: Branca	284708	UN	5	R\$ 29,00	R\$ 145 ,00
60	Lixeira, Material:Aço Inoxidável, Capacidade:20 L, Tipo:Com Tampa, Diâmetro:34 Cm, Altura:50 Cm, Características Adicionais:Dobradiça, Haste E Pedal/Acionamento Tampa Por Pe, Espessura:6 Mm, Formato:Cilindrico, Tamanho:Médio,	326767	UN	5	R\$ 7,48	R\$37,40

	Material Borda:Aço Inoxidável, Peso:2,5 Kg, Aplicação:Coleta De Lixo					
61	Lixeira, Material:Aço Inoxidável, Capacidade:50 L, Tipo:Tampa E Pedal, Características Adicionais:Haste E Pedal Para Acionamento Da Tampa	441485	UN	0	R\$ 426,33	R\$ 0
62	Lixeira, Material: Aço Inoxidável, Capacidade: 100 L, Tipo: Fechada Com Tampa, Diâmetro: 45 Cm, Altura: 68 Cm, Características Adicionais: Dobradiça, Haste E Pedal,Acionamento Tampa Por Pe-	296034	UN	0	R\$ 685,33	R\$ 0
63	Máquina Fabricar Gelo, Material Gabinete: Aço Inoxidável, Voltagem: 220 V, Capacidade De Produção: 82 Kg,Dia, Capacidade Depósito: 25 Kg	383866	UN	1	R\$ 8.923,16	R\$ 8.923,16
64	Masseira, Tipo: Rápida, Material: Chapa Metálica Pintada,Cuba Em Inox, Capacidade: 15 Kg, Tensão Alimentação: 110,220 V, Aplicação: Elaboração De Massas Para Panificação, Potência Motor: 1,2 Cv	237992	UN	0	R\$ 4.528,90	R\$ 0
65	Mesa Manipulação / Preparação Alimentos, Material Tampo:Aço Inoxidável, Material Estrutura:Aço Inoxidável, Comprimento:1,50 M, Largura:0,80 M, Altura:0,90 M, Características Adicionais:Acabamento Sanitário	235409	UN	2	R\$ 1.136,67	R\$ 2.273,34
66	Mesa Manipulação , Preparação Alimentos, Material Tampo: Aço Inoxidável, Material Estrutura: Tubular Metálica, Comprimento: 1,90 M, Largura: 0,90 M, Altura: 0,90 M, Aplicação: Manipulação De Alimentos	318883	UN	0	R\$ 1.162,50	R\$ 0
67	Misturador , Amassadeira, Material: Alumínio Fundido, Tipo Acionamento: Eletromecânico, Capacidade: 60 L, Tipo Motor: Trifásico, Funcionamento: Elétrico, Características Adicionais: Pá E Recipiente Em Aço Inox, 2 Velocidades, Rota-	444990	UN	0	R\$ 6.064,46	R\$ 0
68	Misturador / Amassadeira Material: Ferro Fundido Nodular, Capacidade: 25 Kg L, Tipo Motor: 1 Cv, Velocidade: 50 Rpm, Funcionamento: Elétrico, Características Adicionais: Pás Fixas Com Acabamento Em Estanho, Montadas Em M	609290	UN	0	R\$ 4.143,26	R\$ 0
69	Modeladora Massa Panificação, Tipo:	445803	UN	1	R\$ 4.503,38	R\$4.503,38

	Monofásica, Potência Motor: 1,5 Cv, Tensão Alimentação: 220 V, Capacidade Produção: 15kg De Massa Por Passada, Características Adicionais: 2 Rolos Amassadores Com Cobertura Em Cromo					
70	Moedor De Carne Industrial, Material Corpo: Aço Inoxidável, Material Bandeja: Aço Inoxidável, Material Disco: Aço Inoxidável, Características Adicionais: Carter Blindado, Troca De Óleo Após 3200 Horas Uso, Capacidade Moagem: 300 Kg,H	253635	UN	0	R\$ 5.803,67	R\$ 0
71	Estrado Modular, Material:Polietileno Alta Densidade, Comprimento:50 Cm, Largura:50 Cm, Altura:5 Cm, Capacidade Carga:20 T/M², Características Adicionais:Com Encaixe	451531	UN	30	R\$ 22,86	R\$685,80
72	Panela Pressão, Material: Alumínio, Capacidade: 30 L, Sistema Segurança: Válvulas E Borrachas De Segurança	324733	UN	1	R\$ 1.414,88	R\$1.414,88
73	Processador Alimentos, Material Corpo Alumínio Fundido, Material Externo Aço Inoxidável, Material Tampa Aço Inoxidável, Cor Cinza, Quantidade Disco 6 Un, Função Disco Ralador/Fatiador E Desfiador, Tensão 110/220 V, Potência 1/2 Hp, Altura 570 Mm, Largura 500 Mm, Comprimento 290 Mm, Peso 35 Kg	233251	UN	0	R\$ 3.345,97	R\$ 0
74	Prateleira, Material: Aço Inoxidável Aisi 304, Comprimento: 1,40 M, Largura: 0,40 M, Características Adicionais: Fixada Por Mão Francesa Em Aço Inox, Espessura: 1,00 M, Tipo: Suspensa, Capacidade: 150 Kg	445204	UN	0	R\$ 437,00	R\$ 0
75	Aparelho Purificador De Água, Tipo: Tripla Filtragem, Voltagem: 110,220 V, Capacidade: 2 L, Capacidade Refrigeração: 1,5 L,H, Características Adicionais: Água Gelada E Água Natural, Tipo Fixação: Parede, Acessórios: Kit Instalação, Suporte, Pingadeira Removível	463093	UN	0	R\$ 829,52	R\$ 0
76	Fogareiro, Material: Aço Inoxidável, Aplicação: Sistema De Aquecimento Rechaud, Diâmetro: 50 Cm, Altura: 45 Cm, Características Adicionais: Tampa Giratória E 1 Fogareiro Em Aço Inox	445561	UN	0	R\$ 442,88	R\$ 0
77	Fogareiro, Material: Aço Inoxidável,	445562	UN	0	R\$ 383,00	R\$0

	Aplicação: Sistema De Aquecimento Rechaud, Altura: 24 Cm, Características Adicionais: 2 Fogareiros Em Aço Inox,1 Cuba 1,1					
78	Refresqueira, Material Estrutura: Aço Inoxidável Escovado, Material Depósito: Aço Inoxidável, Tipo: 01 Depósito E 4 Torneiras, Capacidade: 150 L, Tensão: 220 V	445198	UN	0	R\$ 5.249,33	R\$0
79	Refresqueira, Material Estrutura: Aço Inoxidável, Material Depósito: Policarbonato, Tipo: 2 Depósitos, Capacidade: 30 L, Tensão: 220 V, Potência: 278 W, Aplicação: Servi Bebidas Frias, Características Adicionais: Pingadeira Removível	434625	UN	1	R\$ 2.283,33	R\$ 2.283,33
80	Refrigerador Doméstico, Capacidade:480 L, Voltagem:220 V, Características Adicionais:Duplex, Frost Free E Degelo Automático, Cor:Branca, Tipo:Vertical	298691	UN	0	R\$ 2.779,33	R\$0
81	Refrigerador Alimentos, Tensão Alimentação: 220 V, Características Adicionais: Revestimento Externo Aço Inoxidável Escovado, Quantidade Portas: 6 Un, Capacidade: 1.553 L	451181	UN	1	R\$ 7.294,78	R\$7.294,78
82	Sanduicheira, Material: Alumínio Com Revestimento Atiaderente, Tensão: 220 V, Cor: Branca, Características Adicionais: Prepara 2 Sanduíches Por Vez	367478	UN	5	R\$ 100,00	R\$ 500,00
83	Termômetro, Tipo:Laser Digital, Faixa Medição Temperatura:-50 A 380 °C, Aplicação:Efetuar Medições Em Lugares De Difícil Alcance, Elemento Expansão:Infravermelho, Material:Plástico E Aço Inox, Características Adicionais:Mira Laser Classe Ii; Distância Do Foco De 50:1, Precisão:+/- 1 °C, Alimentação:Bateria / Pilha	443420	UN	2	R\$ 126,00	R\$252,00
84	Termômetro, Tipo:Digital, Faixa Medição Temperatura:- 50°C A 300 °C, Aplicação:Alimentos, Material:Plástico E Aço Inox, Características Adicionais:Tipo Espeto Digital, Com Leitor Lcd A Prova D'agua, Precisão:1 °C	432668	UN	2	R\$ 52,63	R\$105,26
85	Caixa Térmica Material: Isobox Moldada Em Polietileno , Capacidade: 90	373887	UN	0	R\$ 974,82	R\$0

86	Caixa Térmica Para Transporte 150l Aplicações: Transporte De Alimentos. Dimensões Externas: 985x450x585 Mm (CxLxh). Dimensões Internas Capacidade: 150 Litros. Formato Retangular/Empilhável. Isolamento Térmico De Poliuretano. Material: Polietileno Linear De Média Densidade, Atóxico Aditivado Com Anti Uv. Travas: Aço Inox Tipo 304 Chapas 14, Espessura 2 Mm. Temperatura 75 Graus, Queda De 2 Graus A Cada 8 Horas. Cuba Incluída.	112836	UN	0	R\$ 1.027,83	R\$0
87	Câmara Refrigerífica Tipo: Câmara Congelamento , Material: Aço , Quantidade De Portas: 01 Un, Material Isolamento Térmico: Poliuretano Injetado , Sistema Refrigeração: A Gás , Capacidade Armazenagem: 15.000 Kg, Dimensões: 4,50 X 4,50 X 2,80 M, Voltagem: 220	615908	UN	0	R\$ 45.416,67	R\$0
88	Câmara Refrigerífica Tipo: Câmara Resfriamento , Material: Aço , Quantidade De Portas: 01 Un, Material Isolamento Térmico: Poliestireno Expandido , Sistema Refrigeração: A Gás , Capacidade Armazenagem: 2.300 Kg, Dimensões: 2,28 X 2,42 X 2,54 M, Voltagem: 220	611540	UN	0	R\$ 30.221,93	R\$0
89	Coifa Material: Aço Inoxidável , Aplicação: Cozinha , Tipo: Suspensa , Características Adicionais: Com Exaustor	215388	UN	1	R\$ 2.755,33	R\$ 2.755,33
90	Exaustor Material: Chapa Aço Carbono , Aplicação: Parede , Diâmetro: 30 Cm, Potência Motor: 1/2 Hp, Tipo Motor: Monofásico , Rotação Motor: 1750 A 1800 Rpm, Tensão: 220 V, Características Adicionais: Hélice Com 6 Paletas De Alumínio, Grade Externa De , Tipo: Axial	453142	UN	1	R\$ 283,65	R\$ 283,65
91	Forno Industrial, Tipo:Elétrico, Material:Chapa Aço Inoxidável, Tensão Alimentação:220 V, Características Adicionais:Vapor Simples E Combinado; Ar Quente; Banho Maria;, Faixa Temperatura:0 A 300 °C	258389	UN	0	R\$ 21.026,67	R\$0
92	Estufa Elétrica Para Cozinha Tipo: Pass-Thru Refrigerado , Quantidade De Porta: 1 , Volume Interno: 475 L, Capacidade: Até 34 Gns 1/1 , Dimensões: 750 X 850 X 2190 Mm, Temperatura De Trabalho: 1 A 10 °C, Voltagem: 220 V, Potência: 0,5 Kw, Gás Refrigerante: R134a	615157	UN	1	R\$ 2.364,67	R\$2.364,67

93	Pass-Through Frio, Temperaturas De +1 A +7 °C. A Refrigeração Acontece Através De Ar Forçado Com Serpentina De Cobre Aletada, Ajustado Através Do Controlador Eletrônico Com Indicador Digital De Temperatura E Degelo Automático. Com 6 Níveis De Prateleiras, Grades Em Aço Inox 430, E Pés Reguláveis. Seu Revestimento Externo É Em Aço Inox 304 Escovado, E O Interno Em Aço Inox 304, Tem Capacidade Para 12 Cubas Grandes De 530 X 325 X 150 Mm Ou 24 Cubas Pequenas De 325 X 265 X 150 Mm (Duas Pequenas Ocupam O Lugar De Uma Grande).	319253	UN	0	R\$ 5.848,51	R\$0
94	Espremedor Fruta Material Jarra: Aço Inoxidável , Capacidade Jarra: 1 L, Potência: 1/3 Cv, Voltagem: 127/220 V, Aplicação: Industrial , Características Adicionais: Tampa, Copo, Peneira E 2 Castanhas	620324	UN	0	R\$ 196,34	R\$0
95	Masseira Tipo: Espiral , Material: Aço Inoxidável , Capacidade: 40 Kg, Tensão Alimentação: 220 V, Aplicação: Elaboração De Massas Para Panificação , Potência Motor: 3 Cv, Características Adicionais: Amassar, Misturar E Sovar Massas	445456	UN	0	R\$ 11.626,10	R\$0
96	Carro Limpeza Material: Metal E Plástico , Tipo: 4 Rodízios , Comprimento: 114 Cm, Largura: 48 Cm, Altura: 96 Cm, Aplicação: Limpeza Industrial E Comercial , Características Adicionais: 3 Prateleiras, 4 Baldes, Saco Funcional E Tampa	298356	UN	1	R\$ 735,15	R\$735,15
97	Fritadeira Material Estrutura: Aço Inoxidável Aisi 304 , Potência: 6 Kw, Tensão Alimentação: 220 V, Temperatura: 270 °C, Capacidade: 60 L, Características Adicionais: Tampa Basculante E Alavanca Em Aço Inoxidável, Pés	457748	UN	0	R\$ 1.218,24	R\$0
98	Picador Legumes Material: Aço Inoxidável , Tipo: Manual , Características Adicionais: Lâminas Trocáveis De 06, 08, 10 E 12mm	450918	UN	5	R\$ 130,58	R\$652,90
99	Coifa Material: Aço Inoxidável , Aplicação: Cozinha , Tipo: Suspensa , Características Adicionais: Com Exaustor	215388	UN	0	R\$ 2.755,33	R\$0

Recife-PE, 06 de dezembro de 2024

MILTON FERREIRA DA SILVA – 3º Sgt
Chefe do Setor de Provisãoamento do CIMNC.

5. Parecer do Fiscal Administrativo

Nos termos do contido no Art. 13 da Portaria Ministerial nº 305, de 24 Mai 95 - Instruções Gerais para realização de Licitações no Comando do Exército (IG 12-02), solicito-vos providências no sentido de aprovar a requisição de aquisição do material permanente do PASA, descrito no Demonstrativo de Necessidades manifestado pelo Requisitante, destinado ao CIMNC.

Recife-PE, 06 de dezembro de 2024

ANTHONY PHILLIPE NUNES SILVA – 1º Ten
Adjunto do Fiscal Administrativo do CIMNC

6. Despacho do Ordenador de Despesas

Diante do Demonstrativo de Necessidade apresentado:

1. Aprovo o presente documento;
2. Autorizo o início dos procedimentos para adesão à IRP citada;
3. Determino a abertura de procedimentos conforme Portaria nº 1-SEF, de 27 Jan 14; e
4. O Chefe da SALC tome as providências cabíveis de acordo com as normas em vigor.

Recife-PE, 06 de dezembro de 2024

JOSEMAR SIMPLICIO DOS SANTOS– Cap PTTC

Número do Documento de Formalização da Demanda: 605/2024

1. Informações Gerais

Área requisitante	Data da conclusão da contratação	UASG	Editado por
CIMINIC - Materiais	30/06/2025 00:00	160225	MILTON FERREIRA DA SILVA
Descrição sucinta do objeto			
Aquisição de material de rancho para o CIMNC			

2. Justificativa de Necessidade

O Campo de Instrução Marechal Newton Cavalcanti figura no escopo do principal Subprograma do Exército Brasileiro em voga, capitaneado pelo Departamento de Educação e Cultura do Exército (DECEX) com a colaboração do Departamento de Engenharia e Construção (DEC).

Não obstante, o Campo de Instrução recebeu no ano de 2023, 45 (quarenta e cinco) visitas institucionais e de integração, a exemplo do Alto Comando do Exército, Chefes de Departamentos, e diversas Universidades Federais que realizaram pesquisas no entorno do CIMNC.

Sendo o principal ator nessa conjuntura da Nova Escola de Sargentos, o Campo de Instrução Marechal Newton Cavalcanti necessita da aquisição de novas demandas, de forma que equalize a qualidade da implantação da Nova Escola de Sargentos ao decorrer do ano.

Além disso, o CIMNC mantém sua missão finalística, que é o apoio ao adestramento das tropas da Guarnição de Recife, Olinda e Jaboatão dos Guararapes, ainda alargando esse apoio às Organizações Militares de Paraíba e Natal, por exemplo.

É necessária a aquisição de equipamento de rancho para manter as condições e aprimorar o fornecimento de alimentação para a tropa do CIMNC.

3. Materiais/Serviços

3.1 Materiais

Nº do item	Classe	PDM	Descrição	Qtd	Val. unit. (R\$)	Val. total (R\$)
1	MOBILIÁRIO DOMÉSTICO			1,00	97.000,00	97.000,00

3.2 Serviços

Nenhum serviço incluído.

4. Responsáveis

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

Documento assinado digitalmente
gov.br MILTON FERREIRA DA SILVA
Data: 06/12/2024 15:37:38-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

MILTON FERREIRA DA SILVA

aux aprov

5. Acompanhamento

Id Acompanhamento	Responsável	Data
1 Participação na IRP 06/2024 de material de PASA PERMANENTE.	MILTON FERREIRA DA SILVA	06/12/2024 15:21

6. Relacionamentos

Nenhum relacionamento encontrado.

Matriz de Gerenciamento de Riscos

1. Informações Básicas

Número da Matriz de Alocação de Riscos
141/2024

Responsável pela Edição
MILTON FERREIRA DA SILVA

Data de Criação
06/12/2024 15:27

Objeto da Matriz de Riscos
Aquisição de material permanente do PASA.

2. Histórico de Revisões

Nenhuma Revisão encontrada.

3. Riscos Identificados

Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
R-01	Não haver Cortes ou contingenciamentos no disponibilidade orçamentária	orçamento determinados pela Administração Pública.	Planejamento	Administração	Baixo	

Impactos

- 1 Não será possível a contratação.
- 2 As atividades da Unidade serão comprometidas ou até mesmo inviabilizadas.

Ações Preventivas**Ações de Contingência**

- C-01 Buscar remanejamento de valores previstos na disponibilidade orçamentária anual da Unidade Orçamentária (UO). **Responsável:** MILTON FERREIRA DA SILVA
- C-02 Revisão da necessidade imediata dos itens demandados. **Responsável:** MILTON FERREIRA DA SILVA

Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
R-02	Especificação insuficiente dos materiais	Falta de verificação ou verificação incorreta da necessidade atual da Unidade, em especial de alguma necessidade específica para atendimento de demanda (s) singular (es).	Planejamento	Administração	Médio	

Impactos

- 1 Os materiais não atenderão todas as necessidades da Unidade.
- 2 Haverá prejuízos às atividades da Unidade.

Ações Preventivas

- P-01 Descrever o (s) item (ns) do certame licitatório de forma a atender as especificações necessárias para o pleno atendimento das necessidades. **Responsável:** MILTON FERREIRA DA SILVA
- P-02 Descrever de forma detalhada os critérios de aceitação dos materiais. **Responsável:** MILTON FERREIRA DA SILVA
- P-03 Revisão de cada cláusula de obrigações da contratada e forma de entrega do material. **Responsável:** MILTON FERREIRA DA SILVA

Ações de Contingência

- C-01 Estudar o grau de insuficiência e verificar a possibilidade de rescisão contratual. **Responsável:** MILTON FERREIRA DA SILVA
- C-02 Iniciar um novo processo licitatório para atender as necessidades de forma plena. **Responsável:** MILTON FERREIRA DA SILVA

Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
R-03	Atraso na conclusão do processo licitatório	Demora da equipe de planejamento da contratação ou do setor de aquisição, licitações e contratos em formular os documentos necessários ou gerenciar as fases do processo.	Planejamento	Administração	Médio	

Impactos

- 1 Não atendimento à demanda no prazo necessário.
- 2 Haverá prejuízos às atividades da Unidade.

Ações Preventivas

- P-01 Nomear mais pessoas para apoiar a equipe de planejamento da contratação. **Responsável:** MILTON FERREIRA DA SILVA
- P-02 Nomear mais pessoas para apoiar o setor de aquisição, licitações e contratos. **Responsável:** MILTON FERREIRA DA SILVA

Ações de Contingência

Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
	Licitação deserta ou	Falha na fase interna do processo licitatório ou grande variação de preços praticados	Planejamento	Administração	Médio	

R-04 fracassada pelo mercado.

Impactos

- 1 Demora na aquisição do material.
- 2 As atividades da Unidade serão comprometidas ou até mesmo inviabilizadas.

Ações Preventivas

P-01 Estimar de forma adequada os valores dos materiais, de forma que seja **Responsável:** MILTON FERREIRA DA SILVA economicamente viável o contrato ao (s) licitante (s).

Ações de Contingência

- C-01 Atualizar o preço estimado para que reflita de forma real o valor praticado no mercado. Corrigir a pesquisa de preços. **Responsável:** MILTON FERREIRA DA SILVA
- C-02 Corrigir o instrumento convocatório e reabrir o prazo para envio de propostas. **Responsável:** MILTON FERREIRA DA SILVA

Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
R-05	Estimativas de quantidades inadequadas dos materiais	Falta de memória de cálculo ou levantamento inadequado.	Planejamento	Administração	Baixo	

Impactos

- 1 Falha na aquisição dos materiais - subdimensionamento da demanda.
- 2 Possível dano ao Erário Público - superdimensionamento da demanda.

Ações Preventivas

- P-01 Estimar os quantitativos por meio de contratações anteriores e/ou levantamento que indique a real necessidade do quantitativo dos materiais a serem adquiridos. **Responsável:** MILTON FERREIRA DA SILVA
- P-02 Planejar os possíveis acréscimos de quantitativos com parcimônia e conforme índices de aumento realistas. **Responsável:** MILTON FERREIRA DA SILVA

Ações de Contingência

C-01 Reavaliar de forma criteriosa os quantitativos. **Responsável:** MILTON FERREIRA DA SILVA

Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
R-06	Seleção de fornecedor sem condições de cumprir o contrato	Falha do setor de aquisição, licitações e contratos em analisar de forma criteriosa as condições de habilitação e os requisitos mínimos a serem cumpridos pelo licitante no certame.	Seleção do Fornecedor	Administração	Médio	

Impactos

- 1 Interrupção dos materiais fornecidos.
- 2 Abandono do instrumento de contrato por parte da contratada.
- 3 As atividades da Unidade serão comprometidas ou até mesmo inviabilizadas.

Ações Preventivas

P-01 Realizar a habilitação do fornecedor de forma criteriosa, atentando para as qualificações necessárias no instrumento convocatório. **Responsável:** MILTON FERREIRA DA SILVA

Ações de Contingência

- C-01 Acionar a garantia contratual. **Responsável:** MILTON FERREIRA DA SILVA
- C-02 Verificar a possibilidade de rescisão contratual. **Responsável:** MILTON FERREIRA DA SILVA
- C-03 Caso haja infração por parte da contratada, abrir processo administrativo visando a sanção do fornecedor infrator. **Responsável:** MILTON FERREIRA DA SILVA

Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
R-07	Fornecedor não possui escritório de representação no Recife ou Região Metropolitana do Recife	A participação na licitação ocorre de forma eletrônica, o que possibilita que qualquer fornecedor existente no território nacional participe como licitante no processo.	Seleção do Fornecedor	Administração	Médio	

Impactos

- 1 Não atendimento à demanda no prazo necessário.
- 2 Haverá prejuízos às atividades da Unidade.

Ações Preventivas

P-01 Exigir, na sessão pública do processo licitatório, comprovação do licitante com o lance vencedor que possui escritório no Rio de Janeiro ou Região Metropolitana do RJ ou então a apresentação de termo de compromisso que irá implantá-lo até o prazo limite de entrega dos materiais. **Responsável:** MILTON FERREIRA DA SILVA

Ações de Contingência

- C-01 Caso haja infração por parte do fornecedor, abrir processo administrativo visando a sanção do fornecedor infrator. **Responsável:** MILTON FERREIRA DA SILVA
- C-02 Caso já tenha sido assinado o contrato, verificar a possibilidade de rescisão contratual. **Responsável:** MILTON FERREIRA DA SILVA

Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
R-08	Material entregue de forma ineficaz	Fiscalização ineficiente do material ou entregue pelo fiscal de contrato. Falta de	Gestão de Contrato	Contratada	Médio	

em níveis de um método de medição da qualidade do
produtividade material entregue pela contratada por parte
insuficiente do fiscal de contrato.

Impactos

- 1 Haverá prejuízos às atividades da Unidade.
- 2 Os materiais não atenderão todas as necessidades da Unidade.

Ações Preventivas

- | | | |
|------|--|--|
| P-01 | Realizar a fiscalização do contrato de forma assídua e eficaz. | Responsável: MILTON FERREIRA DA SILVA |
| P-02 | Estabelecer um índice de medição de qualidade do material eficiente, conforme as especificações do instrumento convocatório. | Responsável: MILTON FERREIRA DA SILVA |

Ações de Contingência


- | | | |
|------|--|--|
| C-01 | Notificar o fornecedor sobre a insuficiência na entrega do material. | Responsável: MILTON FERREIRA DA SILVA |
| C-02 | Comunicar ao Gestor do Contrato para que, se for o caso, seja aberto processo administrativo visando a sanção administrativa necessária. | Responsável: MILTON FERREIRA DA SILVA |
| C-03 | Abrir processo administrativo visando a sanção do fornecedor infrator. | Responsável: MILTON FERREIRA DA SILVA |

4. Acompanhamento das Ações de Tratamento de Riscos

Nenhum acompanhamento incluído.

5. Responsáveis / Assinantes

Equipe de Planejamento

Documento assinado digitalmente
 MILTON FERREIRA DA SILVA
Data: 06/12/2024 20:11:14-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

MILTON FERREIRA DA SILVA

aux aprov

Estudo Técnico Preliminar 259/2024

1. Informações Básicas

Número do processo:

2. Descrição da necessidade

2.1. O presente Estudo Técnico Preliminar consiste na análise da aquisição de material permanente do PASA, para suprir as necessidades da administração da Base Administrativa do Curado e Organizações Militares Vinculadas.

2.2. A aquisição dos bens descritos no presente instrumento está previsto no Plano de Contratações Anual 2024, e também alinhado aos Objetivos Estratégicos da Base Administrativa do Curado, constantes do seu Plano de Gestão, conforme descrito a seguir:

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Grupo de Aprovisionamento	MILTON FERREIRA DA SILVA - 3º SGT

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. Requisitos de sustentabilidade ambiental

4.2. JUSTIFICATIVA:

4.2.1. A aquisição desses materiais visa repor e disponibilizar o material necessário e imprescindível à boa execução das diversas atividades decorrentes ao longo do período anual da Base Administrativa do Curado e demais Organizações Militares Vinculadas.

4.2.2. O referido material destina-se a confecção da alimentação da tropa ou uso rotineiro e também a aquisição de novos materiais necessários para as práticas diárias das Unidades Participantes do processo licitatório.

4.2.3. Tal ato é concomitante e periódico, essencial para a boa prática nas mais variadas funções logísticas das Unidades;

4.2.4. A aquisição é necessária em razão da sua natureza complementar na realização das atividades essenciais ao cumprimento da missão institucional e apoio logístico às atividades da Base Adm Curado e demais Organizações Militares Vinculadas participantes do certame, no desempenho das suas atribuições.

4.3. Requisitos adicionais da contratação

4.3.1. Não serão aceitos quaisquer materiais, que estejam em mau estado de conservação ou com suas embalagens abertas, violadas ou amassadas. Todos os materiais a serem empregados serão novos, comprovadamente de primeira linha, de qualidade extra, superior, ou equivalente.

4.3.2. A Empresa contratada deverá:

- Fornecer a Nota Fiscal do material de acordo com a nota de empenho;

- Entregar o material no seguinte endereço: Base Administrativa do Curado que Campo de Instrução Marechal Newton Cavalcanti, Estrada de Aldeia, km 33,5, CEP: 53690-000 - Araçoiaba - PE;

- Fornecer o material de acordo com as especificações técnicas e condições constantes da Memória de Cálculo anexa a este ETP.

5. Levantamento de Mercado

5.1. Seguindo a alínea "a", inciso III do art. 9º da IN SEGES nº 58 de 2022, foram consideradas as contratações similares, a título de levantamento das soluções existentes no mercado, feitas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a outros editais, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da Administração, bem como aos produtos disponíveis no mercado brasileiro.

6. Descrição da solução como um todo

6.1. A solução consiste na eventual aquisição de material permanente do PASA para atender as necessidades do Campo de Instrução Marechal Newton Cavalcanti.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1. As quantidades a serem adquiridas foram estimadas levando-se em consideração o consumo médio dos últimos três anos, confrontados com as relações dos itens dos pregões realizados no último triênio.

7.2. A presente estimativa das quantidades está acompanhada da Memória de Cálculo e demais anexos deste ETP.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 47.365,75

8.1. Conforme documentação apensada ao presente ETP, o levantamento de mercado foi realizado mediante pesquisa elaborada nos termos do art 3º da IN SEGES/ME nº 65/2021, através de quantitativos previstos na planilha de pesquisa de preços, sendo os valores de referência obtidos em consulta no Pannel de Preços e no Portal de Compras Governamentais, como também em sítios eletrônicos especializados, havendo a consolidação das consultas no **Mapa Comparativo** anexo.

8.2. Deu-se prioridade à **modalidade de pesquisa** de preços descrita nos **incisos I e II**, do **art. 5º** da **IN SEGES/ME nº 65/2021**. Excepcionalmente, quando se tratou de produtos que não foram contemplados com preços no Pannel de Preços/SIASG, utilizou-se a pesquisa de preços do **inciso III** do dispositivo citado, de forma a complementar a pesquisa de preços. Foram desconsiderados os valores excessivamente elevados para cálculo da média de 3 (três) valores distintos para um mesmo item, determinando-se, assim, os valores máximos admissíveis para aquisição.

8.3. Quanto ao **método** para obtenção do preço estimado, foi aplicada a **média aritmética** entre **três preços** obtidos na pesquisa.

8.4. Cabe ressaltar que a média aritmética obtida a partir dos preços coletados no **Pannel de Preços (inciso I**, do art. 5º da IN SEGES/ME nº 65/2021), **em alguns casos**, mostrou-se menor do que os valores homologados recentemente ou inferior ao preço que o produto vem apresentando em sites especializados no mercado. A fim de evitar que tais itens viessem a fracassar na licitação, já que o valor de referência obtido exclusivamente no Pannel de Preços demonstrou ser menor do que os preços praticados efetivamente no mercado, procedeu-se, **nesses casos**, à complementação da pesquisa de preços com os valores obtidos em sites especializados **mesclando-se os critérios de pesquisa** constantes dos **incisos I e III**, do art. 5º, da IN SEGES/ME nº 65 /2021, de maneira que o valor de referência foi formulado a partir de **um valor do Pannel de Preços e outros dois valores de sites especializados**.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1 Por se tratar de pregão SRP, conforme nos termos dos arts. 40, V, “b” e 47, II, da Lei 14.133/2021, o objeto deverá ser dividido em tantas parcelas quantas se comprovarem técnica e economicamente viáveis, procedendo-se à licitação com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala.

9.2 O parcelamento da solução é a regra devendo a licitação ser realizada por item, sempre que o objeto for divisível, desde que se verifique não haver prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala, visando propiciar a ampla participação de licitantes, que embora não disponham de capacidade para execução da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1. Existem pregões dentro do Comando Militar do Nordeste, CMNE, que possibilitam adesão ao certame, não possuindo essa Unidade Gestora, Base Administrativa, como participante do certame.

10.2. O pregão em análise será feito para os itens que foram identificados como não fornecidos ou sem a possibilidade de aquisição em pregão participante.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1 O alinhamento da contratação e o planejamento está previsto no Plano de Contratações Anual 2024, alinhado ao Plano de Gestão da OM, conforme detalhado no item 2.2 deste mesmo Termo de Referência.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1. Os materiais a serem adquiridos serão utilizados para proporcionar uma confecção da alimentação adequada para o Efetivo do Campo de Instrução Marechal Newton Cavalcanti.

13. Providências a serem Adotadas

13.1 Este ETP dará subsídio ao Termo de Referência para o pregão eletrônico. Após a conclusão da licitação, a Divisão de Aquisições, Licitações e Contratos desta Base Administrativa comunicará as partes interessadas para adoção das providências atinentes à elaboração das requisições, a fim de ser viabilizada a aquisição por Nota de Empenho para as empresas signatárias das Atas de Registro de Preços.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1 Os bens a serem fornecidos deverão observar os critérios de sustentabilidade básicos da legislação em vigor, a fim de minimizar ou evitar impactos ambientais, geração de danos ao ecossistema, produção excessiva de resíduos, possibilitando, quando couber a logística reversa para recolhimento, reciclagem e reutilização dos materiais.

15. Declaração de Viabilidade


Esta equipe de planejamento declara **viável com restrições** esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar.

15.1. Justificativa da Viabilidade com Restrições

Atender as necessidades do CIMNC, para poder preparar uma excelente alimentação para a tropa.

16. Responsáveis

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

Documento assinado digitalmente
 MILTON FERREIRA DA SILVA
Data: 06/12/2024 20:11:14-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

MILTON FERREIRA DA SILVA

aux aprov



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
BASE ADMINISTRATIVA DO CURADO
CAMPO DE INSTRUÇÃO MARECHAL NEWTON CAVALCANTI

MEMÓRIA DE CÁLCULO

Objeto: Aquisição de material permanente de copa e cozinha e equipamentos destinados ao Setor de Aproveitamento.

Item	Descrição do Objeto	CATMA T	Unid	Qnt	Justificativa
1	Aparelho ar condicionado, capacidade refrigeração:18.000 btu/h, tensão:220 v, tipo:bi split, modelo:split Inverter, características adicionais 1:com controle remoto.	461900	UN	2	Garantir a confecção Contínua de Alimentos que são produzidos para o CIMNC.
2	Aparelho ar condicionado, capacidade Refrigeração 30.000 btu, tensão 220 v, tipo split, modelo split condicionado inverter, características adicionais 1 controle remoto s/fio, quente/frio, selo procel, garantia 1 ano	463213	UN	0	
3	ARMÁRIO COPA/COZINHA, MATERIAL MADEIRA MDP, TIPO BALCÃO, ACABAMENTO SUPERFICIAL ENVERNIZADO, QUANTIDADE PORTAS 2 UN, LARGURA 1,20 M, PROFUNDIDADE 0,30 M, ALTURA 0,70 M, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS COM 4 GAVETAS, SEM TAMPO	461685	UN	1	
4	Armário panificação, material: aço inox, altura: 2,05 m, largura: 1,88 m, profundidade: 1,33 m, aplicação: Acondicionamento massa pães em fermentação, quantidade bandejas: 20 un	330755	UN	0	
5	Assadeira cozinha comercial, material: aço inoxidável, formato: retangular, largura: 31 cm, comprimento: 48 cm, Características adicionais: sem alça e sem tampa	454519	UN	10	
6	Assadeira cozinha comercial, material: alumínio, formato: retangular, altura: 5 cm, largura: 40 cm, comprimento: 60 Cm, características adicionais: com alças mesmo material	351545	UN	10	
7	ASSADEIRA COZINHA COMERCIAL, MATERIAL:AÇO INOXIDÁVEL, LARGURA:40 CM, COMPRIMENTO:80 CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:PERFURADA, APLICAÇÃO: PANIFICAÇÃO, PRODUÇÃO DE PÃES	330740	UN	10	
8	Assadeira cozinha comercial, material: alumínio, tamanho: grande, formato: retangular, altura: 8 cm, largura: 30 cm, Comprimento: 60 cm, características adicionais: com 2 alças	282915	UN	5	
9	ASSADEIRA, MATERIAL:ALUMÍNIO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:DIMENSÕES: 58X70 CM, COM 5 TIRAS, TIPO:ESTEIRA PARA ASSAR PÃO	465490	UN	10	
10	Assadeira Cozinha Comercial Material: Aço Inoxidável, Formato: Retangular, Altura: 5 CM, Largura: 40 CM, Comprimento: 60 C	326589	UN	0	
11	BALANÇA ELETRÔNICA, CAPACIDADE PESAGEM:500 KG, VOLTAGEM:220 V, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:PLATAFORMA: 1M X 1M; COLUNA: 1M, TIPO:DIGITAL, SENSIBILIDADE:200 G	390525	UN	0	

12	Balança eletrônica, capacidade pesagem: 300 kg, voltagem: 110,220 v, características adicionais: plataforma em Chapa aço pintado, célula de carga, tipo: digital, número dígitos: 6, dimensões: 60 x 75 cm	317176	UN	0
13	Balança eletrônica, capacidade pesagem: mínima de 30 kg, voltagem: 110,220 v, características adicionais: Calibração automática, tecla lig.,desl., zerar e t, tipo: digital	299420	UN	1
14	Balcão conservação alimento, material: aço inoxidável, componentes: pasta fria com isolamento térmico, quantidade Recipiente: 5(1,1x150 alça 530x325x150) e 10(1,2x150 alça 325x un, tipo recipientes: com alças móveis e tampa, tipo rodízio: Giratório, características adicionais: vitrine superior em vidro curvo	302916	UN	1
15	Balcão térmico, material: mdf e granito, comprimento: 330 cm, largura: 110 cm, altura: 157 cm, componentes: banho Maria e placa fria, características adicionais: vitrine protetora de saliva e iluminada de led, quantidade recipiente: 14 un, tipo Recipientes: com alças móveis e tampa	446195	UN	1
16	Batedeira industrial, material corpo: aço, tipo rolamento: blindado, capacidade: 38 l, quantidade velocidade: 4, Potência motor: 1,50 cv, características adicionais: planetária, c, regulador de velocidade, tensão alimentação: 220 v, acessórios: Batedores globo e raquete	450917	UN	0
17	Batedeira industrial, material corpo: aço, capacidade: 20 l, quantidade velocidade: 6, potência motor: 1 cv, Características adicionais: planetária, c, regulador de velocidade, tensão alimentação: 220 v, acessórios: 3 batedores tipo espiral, Raquete e globo	445664	UN	0
18	Cafeteira elétrica, material: aço inoxidável, aplicação: industrial, capacidade: 20 l, voltagem: 220 v	386003	UN	1
19	CAFETEIRA ELÉTRICA, MATERIAL AÇO INOX AISI 304, APLICAÇÃO INDUSTRIAL, CAPACIDADE 8 L, VOLTAGEM 220 V, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS CALDEIRA 14L ÁGUA, TERMOSTATO, NÍVEL E TORNEIRA, POTÊNCIA 1.300 W	395581	UN	1
20	Caldeirão, material: aço inoxidável aisi 304 18.8, capacidade: 500 l, características adicionais: gás,vapor, tampa Americana, válvula segurança, formato: cilíndrico	402447	UN	0
21	Caldeirão, material: alumínio fundido, capacidade: 45 l, características adicionais: com tampa e alça em alumínio	430195	UN	6
22	Caldeirão, material: aço inoxidável aisi 304 18.8, capacidade: 200 l, características adicionais: a gás, autogerador de Vapor, formato: cilíndrico	451607	UN	0
23	Carrinho industrial, material: aço inoxidável, material plataforma: aço inoxidável, tipo transporte: alimentos, Quantidade roda: 4, tipo roda: duas fixas e duas giratórias, capacidade carga: 285 kg, acabamento superficial: polido, tipo aba: Tubular, características adicionais: registro de fecho rápido para escoamento	445090	UN	0
24	Chapa assadeira,fritadeira, material: alumínio fundido, funcionamento: sobrepôr queimadores elétricos ou a gás, Comprimento: 53 cm, largura: 32,50 cm, altura: 2 cm, características adicionais: para grelhados e pizzas	450218	UN	2
25	Cilindro elétrico, material: ferro fundido, potência motor: 1,2 hp, comprimento cilindro: 20 cm, tensão alimentação: 110,220 v, características adicionais: c, batedor e regulador da espessura massa, acabamento superficial: pintura em epóxi	275470	UN	1
26	Multiprocessador Alimentos Material: Aço Inox/Alumínio , Função: Pulsar (Processar, Moer, Cortar, Misturar, Tritura , Potência: 3.000 W, Tensão: 220 V, Peso: 28 KG, Altura: 840 MM, Largura: 390 MM, Comprimento: 460 M.	473222	UN	0
27	Cortador, tipo: manual, material: alumínio fundido, aplicação: legumes,	339435	UN	5

	características adicionais: facas aço inox, pés E coluna tubo aço 5,8"				
28	Cortador elétrico frios, material: aço inoxidável, capacidade corte: 50 kg,h, tensão: 220 v, aplicação: indústria Alimentícia, diâmetro disco: 260 mm, potência motor: 0,25 cv, profundidade corte: 155 mm, largura corte: 125 mm, altura: 820 Mm, largura: 310 mm, profundidade: 540 mm, características adicionais: automático	269914	UN	1	
29	Tampa, material: aço inoxidável, aplicação: cuba gastronômica gn 1/2, características adicionais: recorte para alças De transporte e concha	441343	UN	10	
30	Tampa, material: aço inoxidável, aplicação: cuba gastronômica gn 1/1, características adicionais: recorte para alças De transporte e concha	441342	UN	5	
31	Lavatório mãos, material: aço inoxidável, comprimento: 360 mm, largura: 360 mm, altura: 140 mm, características Adicionais: cuba: 250x140mm, acionamento com o joelho	445671	UN	1	
32	AMASSADEIRA, TIPO:RÁPIDA, MATERIAL:CHAPA METÁLICA PINTADA/CUBA EM INOX, CAPACIDADE:25 KG, TENSÃO ALIMENTAÇÃO:110/220 V, APLICAÇÃO:ELABORAÇÃO DE MASSAS PARA PANIFICAÇÃO, POTÊNCIA MOTOR:1/2 CV	237992	UN	0	
33	Descascador legumes, material: aço inoxidável, capacidade: 10 kg, produção aproximada: 200 kg,h, potência motor: 1,3 cv, tensão alimentação: 220 v, aplicação: cozinha industrial, tipo: elétrico	451023	UN	0	
34	Divisora de coluna massa alimentícia, material estrutura: metal, material navalha: aço, sistema acionamento: pinhão E coroa em aço 1045, quantidade divisórias: 30, comprimento: 0,80 m, largura: 0,50 m, altura: 1,10 m, peso: 150 kg, Acabamento superficial: pintura esmalte sintético	238756	UN	0	
35	Escorredor louça, material: aço inoxidável, capacidade: 60 pratos, características adicionais: peça única, com três Planos., dimensões: 52 x 30 x 74 cm	465672	UN	5	
36	ESCORREDOR LOUÇA\, MATERIAL AÇO INOXIDÁVEL\, CAPACIDADE 20 PRATOS\, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS COMPARTIMENTO TALHERES\, XÍCARAS\, COPOS E DIVERSOS	398237	UN	5	
37	Escorredor, material: alumínio, aplicação: massas, características adicionais: alças reforçadas, n° 40	471267	UN	10	
38	Espremedor fruta, material jarra: aço inoxidável, aplicação: limão, tipo acionamento: manual, características Adicionais: estrutura reforçada	357206	UN	5	
39	ESTANTE METÁLICA, MATERIAL:AÇO, ALTURA:2,00 M, LARGURA:0,92 M, PROFUNDIDADE:0,40 M, TIPO PRATELEIRAS:REGULÁVEIS, QUANTIDADE PRATELEIRAS:6 UN, TRATAMENTO SUPERFICIAL:PINTURA ELETROSTÁTICA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:COM REFORÇO E CAPACIDADE DE 25 KG POR BANDEJA	456778	UN	5	
40	ESTANTE METÁLICA, MATERIAL:AÇO, ALTURA:2,00 M, LARGURA:2,05 M, PROFUNDIDADE:0,585 M, TIPO PRATELEIRAS:REGULÁVEIS, QUANTIDADE PRATELEIRAS:4 UN, COR:CINZA	463412	UN	0	
41	Estrado modular, material: polipropileno, comprimento: 82 cm, largura: 41 cm, altura: 13 cm, cor: preta	450420	UN	10	
42	Fogão Industrial Material: Aço Carbono , Funcionamento: Gás , Tipo Acendimento: Manual , Comprimento: 140 CM, Largura: 83 CM, Altura: 80 CM, Tipo Uso: Cozinhar E Assar Alimentos , Quantidade Bocas: 6 UN, Aplicação: Cozinhar E Assar Alimentos	600610	UN	0	

43	Forno industrial, tipo: a gás, material: chapa aço inoxidável, tensão alimentação: 220 v, características adicionais: 16 Assadeiras, comprimento: 1140 mm, largura: 1953 mm, altura: 2.340 mm, consumo: 1,80 kg,h, tipo câmera: porta com vidro Duplo temperado, faixa temperatura: 30 a 250 °c, componentes: 3 turbinas radiais, 1 carro fixo 1 carro giratório, peso: 680 kg, Aplicação: padaria	445792	UN	0
44	Forno microondas, capacidade: 38 l, potência: 900 w, voltagem: 220 v, características adicionais: prato Giratório, trava segurança, timer, memória, cor: branca	383270	UN	1
45	Freezer, tipo: horizontal, capacidade: 510 l, quantidade tampas: 2 un, sistema degelo: manual, cor: branca, Temperatura operação: (-16 à -20°) e (+1 à +7°) °c, tensão alimentação: 220 v, características adicionais: dreno frontal com Tampa e rodízios	445210	UN	1
46	Freezer, tipo: vertical, capacidade: 550 l, tipo portas: frontais, sistema degelo: frost free, tensão alimentação: 220 v, Características adicionais: porta vidro antiembaçante e fechamento automático, quantidade portas: 2 un	439307	UN	1
47	FREEZER, TIPO HORIZONTAL, CAPACIDADE 210 L, ALTURA 94 CM, LARGURA 76 CM, QUANTIDADE TAMPAS 1 UN, SISTEMA DEGELO AUTOMÁTICO, COR BRANCA, TEMPERATURA OPERAÇÃO 5° A 30° °C, TENSÃO ALIMENTAÇÃO 110/220V V, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS PUXADOR ERGONÔMICO	239544	UN	1
48	FRIGOBAR, CAPACIDADE:120 L, TENSÃO ALIMENTAÇÃO:110/220 V, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:PRATELEIRAS REMOVÍVEIS/GAVETAS/ETIQUETA "A"	431266	UN	0
49	FRITADEIRA, MATERIAL ESTRUTURA:AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, POTÊNCIA:15 KW, TENSÃO ALIMENTAÇÃO:220 - TRIFÁSICO V, TEMPERATURA:200 °C, CAPACIDADE:30 L, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:02 CESTOS PARA FRITURAS E GRADE INFERIOR INTERNA	451180	UN	1
50	Galheteiro metal, material: aço inoxidável, formato: redondo, componentes: saleiro, paliteiro, azeiteiro, porta Vinagre, características adicionais: corpos vidro, tampa aço inox	372025	UN	10
51	Chapa assadeira,fritadeira, material: aço inoxidável, funcionamento: gás, voltagem: 220 v, comprimento: 88 cm, Largura: 45 cm, altura: 90 cm, características adicionais: registro escoamento água,óleo, capacidade: 30 l, material tacho: aço Inoxidável	445202	UN	1
52	Refrigerador alimentos, tensão alimentação: 220 v, características adicionais: revestimento externo aço inoxidável Escovado, quantidade portas: 4 un, cor: branca, capacidade: 810 l	445213	UN	1
53	Máquina Lavar Louças Material: Aço inoxidável, Modelo: Profissional, Capacidade: 1,75 L, Tensão: 220 V, Potência Motor: 3 CV, Características Adicionais: 275 Gavetas Por Hora, Consumo: 46,5 KW/	445455	UN	0
54	LAVATÓRIO MÃOS, MATERIAL:AÇO INOXIDÁVEL, COMPRIMENTO:360 MM, LARGURA:360 MM, ALTURA:140 MM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:CUBA: 250X140MM, ACIONAMENTO COM O JOELHO	445671	UN	0
55	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL, MATERIAL COPO:AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL BASE:AÇO INOX, CAPACIDADE:25 L, POTÊNCIA MOTOR:1,2 CV, TENSÃO NOMINAL:220 V, APLICAÇÃO:INDUSTRIAL	451186	UN	1
56	Liquidificador industrial, material copo: aço inoxidável, material base: aço inox, capacidade: 4 l, tensão nominal: 220 V	429383	UN	1
57	Lixeira, material: aço inox aisi 304, capacidade: 80 l, tipo: cesto móvel, alça, tampa e acionamento por pedal,	465488	UN	2

58	Lixeira, material: polipropileno, capacidade: 240 l, tipo: com tampa, características adicionais: com 2 rodas, Aplicação: coleta de lixo	356388	UN	5
59	Lixeira, material: plástico, capacidade: 20 l, tipo: com tampa e pedal, diâmetro: 30 cm, altura: 35 cm, cor: branca	284708	UN	5
60	LIXEIRA, MATERIAL:AÇO INOXIDÁVEL, CAPACIDADE:20 L, TIPO:COM TAMPA, DIÂMETRO:34 CM, ALTURA:50 CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:DOBRADIÇA, HASTE E PEDAL/ACIONAMENTO TAMPA POR PE, ESPESSURA:6 MM, FORMATO:CILINDRICO, TAMANHO:MÉDIO, MATERIAL BORDA:AÇO INOXIDÁVEL, PESO:2,5 KG, APLICAÇÃO:COLETA DE LIXO	326767	UN	5
61	LIXEIRA, MATERIAL:AÇO INOXIDÁVEL, CAPACIDADE:50 L, TIPO:TAMPA E PEDAL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:HASTE E PEDAL PARA ACIONAMENTO DA TAMPA	441485	UN	0
62	Lixeira, material: aço inoxidável, capacidade: 100 l, tipo: fechada com tampa, diâmetro: 45 cm, altura: 68 cm, Características adicionais: dobradiça, haste e pedal,acionamento tampa por pe-	296034	UN	0
63	Máquina fabricar gelo, material gabinete: aço inoxidável, voltagem: 220 v, capacidade de produção: 82 kg,dia, Capacidade depósito: 25 kg	383866	UN	1
64	Masseira, tipo: rápida, material: chapa metálica pintada,cuba em inox, capacidade: 15 kg, tensão alimentação: 110,220 v, aplicação: elaboração de massas para panificação, potência motor: 1,2 cv	237992	UN	0
65	MESA MANIPULAÇÃO / PREPARAÇÃO ALIMENTOS, MATERIAL TAMPO:AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL ESTRUTURA:AÇO INOXIDÁVEL, COMPRIMENTO:1,50 M, LARGURA:0,80 M, ALTURA:0,90 M, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:ACABAMENTO SANITÁRIO	235409	UN	2
66	Mesa manipulação , preparação alimentos, material tampo: aço inoxidável, material estrutura: tubular metálica, Comprimento: 1,90 m, largura: 0,90 m, altura: 0,90 m, aplicação: manipulação de alimentos	318883	UN	0
67	Misturador , amassadeira, material: alumínio fundido, tipo acionamento: eletromecânico, capacidade: 60 l, tipo Motor: trifásico, funcionamento: elétrico, características adicionais: pá e recipiente em aço inox, 2 velocidades, rota-	444990	UN	0
68	Misturador / Amassadeira Material: Ferro Fundido Nodular, Capacidade: 25 Kg L, Tipo Motor: 1 Cv, Velocidade: 50 Rpm, Funcionamento: Elétrico, Características Adicionais: Pás Fixas Com Acabamento Em Estanho, Montadas Em M	609290	UN	0
69	Modeladora massa panificação, tipo: monofásica, potência motor: 1,5 cv, tensão alimentação: 220 v, capacidade Produção: 15kg de massa por passada, características adicionais: 2 rolos amassadores com cobertura em cromo	445803	UN	1
70	Moedor de carne industrial, material corpo: aço inoxidável, material bandeja: aço inoxidável, material disco: aço Inoxidável, características adicionais: carter blindado, troca de óleo após 3200 horas uso, capacidade moagem: 300 kg,h	253635	UN	0
71	ESTRADO MODULAR, MATERIAL:POLIETILENO ALTA DENSIDADE, COMPRIMENTO:50 CM, LARGURA:50 CM, ALTURA:5 CM, CAPACIDADE CARGA:20 T/M², CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:COM ENCAIXE	451531	UN	30
72	Panela pressão, material: alumínio, capacidade: 30 l, sistema segurança: válvulas e borrachas de segurança	324733	UN	1
73	PROCESSADOR ALIMENTOS, MATERIAL CORPO ALUMÍNIO FUNDIDO, MATERIAL EXTERNO AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL TAMPA AÇO INOXIDÁVEL, COR CINZA, QUANTIDADE DISCO 6 UN, FUNÇÃO DISCO RALADOR/FIADOR E DESFIADOR, TENSÃO 110/220 V, POTÊNCIA 1/2	233251	UN	0

	HP, ALTURA 570 MM, LARGURA 500 MM, COMPRIMENTO 290 MM, PESO 35 KG				
74	Prateleira, material: aço inoxidável aisi 304, comprimento: 1,40 m, largura: 0,40 m, características adicionais: fixada por mão francesa em aço inox, espessura: 1,00 m, tipo: suspensa, capacidade: 150 kg	445204	UN	0	
75	Aparelho purificador de água, tipo: tripla filtragem, voltagem: 110,220 v, capacidade: 2 l, capacidade refrigeração: 1,5 l/h, características adicionais: água gelada e água natural, tipo fixação: parede, acessórios: kit instalação, suporte, pingadeira Removível	463093	UN	0	
76	Fogareiro, material: aço inoxidável, aplicação: sistema de aquecimento rechaud, diâmetro: 50 cm, altura: 45 cm, características adicionais: tampa giratória e 1 fogareiro em aço inox	445561	UN	0	
77	Fogareiro, material: aço inoxidável, aplicação: sistema de aquecimento rechaud, altura: 24 cm, características adicionais: 2 fogareiros em aço inox, 1 cuba 1,1	445562	UN	0	
78	Refresqueira, material estrutura: aço inoxidável escovado, material depósito: aço inoxidável, tipo: 01 depósito e 4 torneiras, capacidade: 150 l, tensão: 220 v	445198	UN	0	
79	Refresqueira, material estrutura: aço inoxidável, material depósito: policarbonato, tipo: 2 depósitos, capacidade: 30 l, tensão: 220 v, potência: 278 w, aplicação: servi bebidas frias, características adicionais: pingadeira removível	434625	UN	1	
80	REFRIGERADOR DOMÉSTICO, CAPACIDADE:480 L, VOLTAGEM:220 V, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:DUPLEX, FROST FREE E DEGELO AUTOMÁTICO, COR:BRANCA, TIPO:VERTICAL	298691	UN	0	
81	Refrigerador alimentos, tensão alimentação: 220 v, características adicionais: revestimento externo aço inoxidável escovado, quantidade portas: 6 un, capacidade: 1.553 l	451181	UN	1	
82	Sanduicheira, material: alumínio com revestimento antiaderente, tensão: 220 v, cor: branca, características adicionais: prepara 2 sanduíches por vez	367478	UN	5	
83	Termômetro, tipo:laser digital, faixa medição temperatura:-50 a 380 °c, aplicação:efetuar medições em lugares de difícil alcance, elemento expansão:infravermelho, material:plástico e aço inox, características adicionais:mira laser classe ii; distância do foco de 50:1, precisão:+/- 1 °c, alimentação:bateria / pilha	443420	UN	2	
84	Termômetro, tipo:digital, faixa medição temperatura:- 50°c a 300 °c, aplicação:alimentos, material:plástico e aço inox, características adicionais:tipo espeto digital, com leitor lcd a prova d'agua, precisão:1 °c	432668	UN	2	
85	Caixa Térmica Material: Isobox Moldada Em Polietileno , Capacidade: 90	373887	UN	0	
86	Caixa térmica para transporte 150l aplicações: transporte de alimentos. Dimensões externas: 985x450x585 mm (cxlxh). Dimensões internas capacidade: 150 litros. Formato retangular/empilhável. Isolamento térmico de poliuretano. Material: polietileno linear de média densidade, atóxico aditivado com anti uv. Travas: aço inox tipo 304 chapas 14, espessura 2 mm. Temperatura 75 graus, queda de 2 graus a cada 8 horas. Cuba incluída.	112836	UN	0	
87	Câmara Frigorífica Tipo: Câmara Congelamento , Material: Aço , Quantidade De Portas: 01 UN, Material Isolamento Térmico: Poliuretano Injetado , Sistema Refrigeração: A Gás , Capacidade Armazenagem: 15.000 KG, Dimensões: 4,50 X 4,50 X 2,80 M, Voltagem: 220	615908	UN	0	
88	Câmara Frigorífica Tipo: Câmara Resfriamento , Material: Aço , Quantidade De Portas: 01 UN, Material Isolamento Térmico: Poliestireno Expandido , Sistema Refrigeração: A Gás , Capacidade Armazenagem: 2.300 KG, Dimensões: 2,28 X 2,42 X 2,54 M, Voltagem: 220	611540	UN	0	
89	Coifa Material: Aço Inoxidável , Aplicação: Cozinha , Tipo: Suspensa , Características Adicionais: Com Exaustor	215388	UN	1	

90	Exaustor Material: Chapa Aço Carbono , Aplicação: Parede , Diâmetro: 30 CM, Potência Motor: 1/2 HP, Tipo Motor: Monofásico , Rotação Motor: 1750 A 1800 RPM, Tensão: 220 V, Características Adicionais: Hélice Com 6 Paletas De Alumínio, Grade Externa De , Tipo: Axial	453142	UN	1
91	FORNO INDUSTRIAL, TIPO:ELÉTRICO, MATERIAL:CHAPA AÇO INOXIDÁVEL, TENSÃO ALIMENTAÇÃO:220 V, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:VAPOR SIMPLES E COMBINADO; AR QUENTE; BANHO MARIA;, FAIXA TEMPERATURA:0 A 300 °C	258389	UN	0
92	Estufa Elétrica Para Cozinha Tipo: Pass-Thru Refrigerado , Quantidade De Porta: 1 , Volume Interno: 475 L, Capacidade: Até 34 Gns 1/1 , Dimensões: 750 X 850 X 2190 MM, Temperatura De Trabalho: 1 A 10 °C, Voltagem: 220 V, Potência: 0,5 KW, Gás Refrigerante: R134a	615157	UN	1
93	Pass-Through Frio, temperaturas de +1 a +7 °C. A refrigeração acontece através de ar forçado com serpentina de cobre aletada, ajustado através do controlador eletrônico com indicador digital de temperatura e degelo automático. Com 6 níveis de prateleiras, grades em aço inox 430, e pés reguláveis. Seu revestimento externo é em aço inox 304 escovado, e o interno em aço inox 304, tem capacidade para 12 cubas grandes de 530 x 325 x 150 mm ou 24 cubas pequenas de 325 x 265 x 150 mm (duas pequenas ocupam o lugar de uma grande).	319253	UN	0
94	Espremedor Fruta Material Jarra: Aço Inoxidável , Capacidade Jarra: 1 L, Potência: 1/3 CV, Voltagem: 127/220 V, Aplicação: Industrial , Características Adicionais: Tampa, Copo, Peneira E 2 Castanhas	620324	UN	0
95	Masseira Tipo: Espiral , Material: Aço Inoxidável , Capacidade: 40 KG, Tensão Alimentação: 220 V, Aplicação: Elaboração De Massas Para Panificação , Potência Motor: 3 CV, Características Adicionais: Amassar, Misturar E Sovar Massas	445456	UN	0
96	Carro Limpeza Material: Metal E Plástico , Tipo: 4 Rodízios , Comprimento: 114 CM, Largura: 48 CM, Altura: 96 CM, Aplicação: Limpeza Industrial E Comercial , Características Adicionais: 3 Prateleiras, 4 Baldes, Saco Funcional E Tampa	298356	UN	1
97	Fritadeira Material Estrutura: Aço Inoxidável Aisi 304 , Potência: 6 KW, Tensão Alimentação: 220 V, Temperatura: 270 °C, Capacidade: 60 L, Características Adicionais: Tampa Basculante E Alavanca Em Aço Inoxidável, Pés	457748	UN	0
98	Picador Legumes Material: Aço Inoxidável , Tipo: Manual , Características Adicionais: Lâminas Trocáveis De 06, 08, 10 E 12mm	450918	UN	5
99	Coifa Material: Aço Inoxidável , Aplicação: Cozinha , Tipo: Suspensa , Características Adicionais: Com Exaustor	215388	UN	0

Quartel em Recife-PE, 06 de dezembro de 2024

Documento assinado digitalmente



MILTON FERREIRA DA SILVA
Data: 06/12/2024 20:06:03-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

MILTON FERREIRA DA SILVA – 3º Sst

Documento assinado digitalmente



JOSEMAR SIMPLICIO DOS SANTOS
Data: 06/12/2024 18:31:50-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

JOSEMAR SIMPLICIO DOS SANTOS - Cap
Equipe de Planejamento



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
BASE ADMINISTRATIVA DO CURADO
CAMPO DE INSTRUÇÃO MARECHAL NEWTON CAVALCANTI

PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº06/2024

APROVAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR E
MAPA DE GERENCIAMENTO DE RISCOS

Julgo conveniente e oportuno aprovar o conteúdo do **Estudo Técnico Preliminar** e o **Mapa de Gerenciamento de Riscos** do Pregão Eletrônico **SRP nº 06/2024**, da **7º DEPÓSITO DE SUPRIMENTO (UASG 160198)**, com base no inciso II do art. 14 do Decreto nº 10.024/2019. Sendo o objeto eventual **aquisição de material permanente do PASA**.

Recife-PE, 06 de dezembro de 2024.

Documento assinado digitalmente
gov.br JOSEMAR SIMPLICIO DOS SANTOS
Data: 06/12/2024 18:20:16-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

JOSEMAR SIMPLICIO DOS SANTOS – Cap PTTC
Fiscal Administrativo do CIMNC



**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
BASE ADMINISTRATIVA DO CURADO
BASE MESTRE-DE-CAMPO ANTÔNIO CURADO VIDAL**

IRP 06/2024 DA UASG 160198 – 7º DEPOSITO DE SUPRIMENTO

**QUANTITATIVOS CONSOLIDADOS BASE ADM CURADO E ORGANIZAÇÕES MILITARES VINCULADAS
OBJETO: AQUISIÇÃO DE MATERIAL DE PERMANENTE DO PASA.**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	BASE ADM CURADO	10º ESQD C MEC	CIMNC	7ºGAC	7º CIA COM	7ºCGCFEX	14ºBI MTZ	10ª BDA INF MTZ	4º BPE	4º B COM	Qtde Total Base + OMV
1	Aparelho Ar Condicionado\, Capacidade Refrigeração:18.000 Btu/H\, Tensão:220 V\, Tipo:Bi Split\, Modelo:Split Inverter\, Características Adicionais 1:Com Controle Remoto.	UN	5	0	2	2	02	4	4	6	7	5	37
2	Aparelho Ar Condicionado, Capacidade Refrigeração 30.000 Btu, Tensão 220 V, Tipo Split, Modelo Split Condicionado Inverter, Características Adicionais 1 Controle Remoto S/Fio, Quente/Frio, Selo Procel, Garantia 1 Ano	UN	6	0	0	6	02	2	4	6	14	2	42
3	Armário Copa/Cozinha, Material Madeira Mdp, Tipo Balcão, Acabamento Superficial Envernizado, Quantidade Portas 2 Un, Largura 1,20 M,Profundidade 0,30 M, Altura 0,70 M, Características Adicionais Com 4 Gavetas, Sem Tampo	UN	6	0	1	4	03	0	10	2	0	2	28
4	Armário Panificação, Material: Aço Inox, Altura: 2,05 M, Largura: 1,88 M, Profundidade: 1,33 M, Aplicação: Acondicionamento Massa Pães Em Fermentação, Quantidade Bandejas: 20 Un	UN	5	0	0	4	02	0	10	2	6	5	34
5	Assadeira Cozinha Comercial, Material: Aço Inoxidável, Formato: Retangular, Largura: 31 Cm, Comprimento: 48 Cm, Características Adicionais: Sem Alça E Sem Tampa	UN	15	0	10	4	03	0	25	20	10	5	92

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	BASE ADM CURADO	10° ESQD C MEC	CIMNC	7°GAC	7° CIA COM	7°CGCFEX	14°BI MTZ	10ª BDA INF MTZ	4° BPE	4° B COM	Qtde Total Base + OMV
6	Assadeira Cozinha Comercial, Material: Alumínio, Formato: Retangular, Altura: 5 Cm, Largura: 40 Cm, Comprimento: 60 Cm, Características Adicionais: Com Alças Mesmo Material	UN	15	0	10	4	03	0	25	10	10	2	79
7	Assadeira Cozinha Comercial, Material:Aço Inoxidável, Largura:40 Cm, Comprimento:80 Cm, Características Adicionais:Perfurada, Aplicação:Panificação, Produção De Pães	UN	10	0	10	4	20	0	25	10	10	4	93
8	Assadeira Cozinha Comercial, Material: Alumínio, Tamanho: Grande, Formato: Retangular, Altura: 8 Cm, Largura: 30 Cm, Comprimento: 60 Cm, Características Adicionais: Com 2 Alças	UN	10	0	5	4	03	0	25	10	10	2	69
9	Assadeira, Material:Alumínio, Características Adicionais:Dimensões: 58x70 Cm, Com 5 Tiras, Tipo:Esteira Para Assar Pão	UN	50	0	10	4	20	0	25	10	10	4	133
10	Assadeira Cozinha Comercial Material: Aço Inoxidável , Formato: Retangular , Altura: 5 Cm, Largura: 40 Cm, Comprimento: 60 C	UN	10	0	0	4	03	0	25	10	10	2	64
11	Balança Eletrônica, Capacidade Pesagem:500 Kg, Voltagem:220 V, Características Adicionais:Plataforma: 1m X 1m; Coluna: 1m, Tipo:Digital, Sensibilidade:200 G	UN	2	0	0	1	01	0	2	2	1	2	11
12	Balança Eletrônica, Capacidade Pesagem: 300 Kg, Voltagem: 110,220 V, Características Adicionais: Plataforma Em Chapa Aço Pintado, Célula De Carga, Tipo: Digital, Número Dígitos: 6, Dimensões: 60 X 75 Cm	UN	2	0	0	6	01	0	2	2	0	2	15
13	Balança Eletrônica, Capacidade Pesagem: Mínima De 30 Kg, Voltagem: 110,220 V, Características Adicionais: Calibração Automática, Tecla Lig.,Desl., Zerar E T, Tipo: Digital	UN	2	0	1	2	01	0	3	2	1	2	14
14	Balcão Conservação Alimento, Material: Aço Inoxidável, Componentes: Pasta Fria Com Isolamento Térmico, Quantidade Recipiente: 5(1,1x150 Alça 530x325x150) E 10(1,2x150 Alça 325x Un, Tipo Recipientes: Com Alças Móveis E Tampa, Tipo Rodízio: Giratório, Características Adicionais: Vitrine Superior Em Vidro Curvo	UN	10	0	1	3	01	0	4	2	0	2	23

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	BASE ADM CURADO	10° ESQD C MEC	CIMNC	7°GAC	7° CIA COM	7°CGCFEX	14°BI MTZ	10ª BDA INF MTZ	4° BPE	4° B COM	Qtde Total Base + OMV
15	Balcão Térmico, Material: Mdf E Granito, Comprimento: 330 Cm, Largura: 110 Cm, Altura: 157 Cm, Componentes: Banho Maria E Placa Fria, Características Adicionais: Vitrine Protetora De Saliva E Iluminada De Led, Quantidade Recipiente: 14 Un, Tipo Recipientes: Com Alças Móveis E Tampa	UN	10	0	1	3	01	1	6	2	3	2	29
16	Batedeira Industrial, Material Corpo: Aço, Tipo Rolamento: Blindado, Capacidade: 38 L, Quantidade Velocidade: 4, Potência Motor: 1,50 Cv, Características Adicionais: Planetária, C, Regulador De Velocidade, Tensão Alimentação: 220 V, Acessórios: Batedores Globo E Raquete	UN	2	0	0	2	01	0	2	1	1	1	10
17	Batedeira Industrial, Material Corpo: Aço, Capacidade: 20 L, Quantidade Velocidade: 6, Potência Motor: 1 Cv, Características Adicionais: Planetária, C, Regulador De Velocidade, Tensão Alimentação: 220 V, Acessórios: 3 Batedores Tipo Espiral, Raquete E Globo	UN	2	0	0	1	01	0	2	1	0	1	8
18	Cafeteira Elétrica, Material: Aço Inoxidável, Aplicação: Industrial, Capacidade: 20 L, Voltagem: 220 V	UN	4	0	1	1	02	0	4	1	3	3	19
19	Cafeteira Elétrica, Material Aço Inox Aisi 304, Aplicação Industrial, Capacidade 8 L, Voltagem 220 V, Características Adicionais Caldeira 14l Água, Termostato, Nível E Torneira, Potência 1.300 W	UN	4	0	1	1	02	1	4	1	2	1	17
20	Caldeirão, Material: Aço Inoxidável Aisi 304 18.8, Capacidade: 500 L, Características Adicionais: Gás, Vapor, Tampa Americana, Válvula Segurança, Formato: Cilíndrico	UN	2	0	0	2	0	0	2	1	2	4	13
21	Caldeirão, Material: Alumínio Fundido, Capacidade: 45 L, Características Adicionais: Com Tampa E Alça Em Alumínio	UN	5	0	6	2	01	0	8	1	0	2	25
22	Caldeirão, Material: Aço Inoxidável Aisi 304 18.8, Capacidade: 200 L, Características Adicionais: A Gás, Autogerador De Vapor, Formato: Cilíndrico	UN	2	0	0	1	0	0	4	1	1	4	13

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	BASE ADM CURADO	10° ESQD C MEC	CIMNC	7°GAC	7° CIA COM	7°CGCFEX	14°BI MTZ	10ª BDA INF MTZ	4° BPE	4° B COM	Qtde Total Base + OMV
23	Carrinho Industrial, Material: Aço Inoxidável, Material Plataforma: Aço Inoxidável, Tipo Transporte: Alimentos, Quantidade Roda: 4, Tipo Roda: Duas Fixas E Duas Giratórias, Capacidade Carga: 285 Kg, Acabamento Superficial: Polido, Tipo Aba: Tubular, Características Adicionais: Registro De Fecho Rápido Para Escoamento	UN	2	0	0	4	02	0	4	2	1	4	19
24	Chapa Assadeira,Fritadeira, Material: Alumínio Fundido, Funcionamento: Sobrepor Queimadores Elétricos Ou A Gás, Comprimento: 53 Cm, Largura: 32,50 Cm, Altura: 2 Cm, Características Adicionais: Para Grelhados E Pizzas	UN	5	0	2	3	02	1	10	5	10	1	39
25	Cilindro Elétrico, Material: Ferro Fundido, Potência Motor: 1,2 Hp, Comprimento Cilindro: 20 Cm, Tensão Alimentação: 110,220 V, Características Adicionais: C, Batedor E Regulador Da Espessura Massa, Acabamento Superficial: Pintura Em Epóxi	UN	3	0	1	1	01	0	3	2	0	2	13
26	Multiprocessador Alimentos Material: Aço Inox/Alumínio , Função: Pulsar (Processar, Moer, Cortar, Misturar, Tritura , Potência: 3.000 W, Tensão: 220 V, Peso: 28 Kg, Altura: 840 Mm, Largura: 390 Mm, Comprimento: 460 M.	UN	3	0	0	1	02	0	3	2	0	2	13
27	Cortador, Tipo: Manual, Material: Alumínio Fundido, Aplicação: Legumes, Características Adicionais: Facas Aço Inox, Pés E Coluna Tubo Aço 5,8"	UN	4	0	5	1	03	2	6	5	1	4	31
28	Cortador Elétrico Frios, Material: Aço Inoxidável, Capacidade Corte: 50 Kg.H, Tensão: 220 V, Aplicação: Indústria Alimentícia, Diâmetro Disco: 260 Mm, Potência Motor: 0,25 Cv, Profundidade Corte: 155 Mm, Largura Corte: 125 Mm, Altura: 820 Mm, Largura: 310 Mm, Profundidade: 540 Mm, Características Adicionais: Automático	UN	2	0	1	1	01	0	2	1	0	2	10
29	Tampa, Material: Aço Inoxidável, Aplicação: Cuba Gastronômica Gn 1/2, Características Adicionais: Recorte Para Alças De Transporte E Concha	UN	10	0	10	15	10	0	30	10	10	12	107
30	Tampa, Material: Aço Inoxidável, Aplicação: Cuba Gastronômica Gn 1/1, Características Adicionais: Recorte Para Alças De Transporte E Concha	UN	10	0	5	15	10	0	30	0	10	6	86

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	BASE ADM CURADO	10° ESQD C MEC	CIMNC	7°GAC	7° CIA COM	7°CGCFEX	14°BI MTZ	10ª BDA INF MTZ	4° BPE	4° B COM	Qtde Total Base + OMV
31	Lavatório Mãos, Material: Aço Inoxidável, Comprimento: 360 Mm, Largura: 360 Mm, Altura: 140 Mm, Características Adicionais: Cuba: 250x140mm, Acionamento Com O Joelho	UN	2	1	1	6	03	0	10	4	6	2	35
32	Amassadeira, Tipo:Rápida, Material:Chapa Metálica Pintada/Cuba Em Inox, Capacidade:25 Kg, Tensão Alimentação:110/220 V, Aplicação:Elaboração De Massas Para Panificação, Potência Motor:1/2 Cv	UN	1	0	0	1	01	0	2	1	0	1	7
33	Descascador Legumes, Material: Aço Inoxidável, Capacidade: 10 Kg, Produção Aproximada: 200 Kg,H, Potência Motor: 1,3 Cv, Tensão Alimentação: 220 V, Aplicação: Cozinha Industrial, Tipo: Elétrico	UN	1	0	0	1	01	0	2	1	1	1	8
34	Divisora De Coluna Massa Alimentícia, Material Estrutura: Metal, Material Navalha: Aço, Sistema Acionamento: Pinhão E Coroa Em Aço 1045, Quantidade Divisórias: 30, Comprimento: 0,80 M, Largura: 0,50 M, Altura: 1,10 M, Peso: 150 Kg, Acabamento Superficial: Pintura Esmalte Sintético	UN	1	0	0	1	01	0	2	1	1	4	11
35	Escorredor Louça, Material: Aço Inoxidável, Capacidade: 60 Pratos, Características Adicionais: Peça Única, Com Três Planos., Dimensões: 52 X 30 X 74 Cm	UN	10	0	5	4	04	1	8	4	5	8	49
36	Escorredor Louça\, Material Aço Inoxidável\, Capacidade 20 Pratos\, Características Adicionais Compartimento Talheres\, Xícaras\, Copos E Diversos	UN	10	0	5	4	04	0	10	10	5	8	56
37	Escorredor, Material: Alumínio, Aplicação: Massas, Características Adicionais: Alças Reforçadas, N° 40	UN	10	0	10	4	02	0	15	10	0	4	55
38	Espremedor Fruta, Material Jarra: Aço Inoxidável, Aplicação: Limão, Tipo Acionamento: Manual, Características Adicionais: Estrutura Reforçada	UN	3	0	5	3	04	0	20	10	1	5	51
39	Estante Metálica, Material:Aço, Altura:2,00 M, Largura:0,92 M, Profundidade:0,40 M, Tipo Prateleiras:Reguláveis, Quantidade Prateleiras:6 Un, Tratamento Superficial:Pintura Eletrostática, Características Adicionais:Com Reforço E Capacidade De 25 Kg Por Bandeja	UN	6	0	5	4	10	0	10	5	10	12	62
40	Estante Metálica, Material:Aço, Altura:2,00 M, Largura:2,05 M, Profundidade:0,585 M, Tipo Prateleiras:Reguláveis, Quantidade Prateleiras:4 Un, Cor:Cinza	UN	2	0	0	4	10	0	10	2	10	6	44
41	Estrado Modular, Material: Polipropileno, Comprimento: 82 Cm, Largura: 41 Cm, Altura: 13 Cm, Cor: Preta	UN	10	0	10	10	10	0	50	10	10	40	150

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	BASE ADM CURADO	10° ESQD C MEC	CIMNC	7°GAC	7° CIA COM	7°CGCFEX	14°BI MTZ	10ª BDA INF MTZ	4° BPE	4° B COM	Qtde Total Base + OMV
42	Fogão Industrial Material: Aço Carbono , Funcionamento: Gás , Tipo Acendimento: Manual , Comprimento: 140 Cm, Largura: 83 Cm, Altura: 80 Cm, Tipo Uso: Cozinhar E Assar Alimentos , Quantidade Bocas: 6 Un, Aplicação: Cozinhar E Assar Alimentos	UN	1	0	0	4	01	0	4	1	4	1	16
43	Forno Industrial, Tipo: A Gás, Material: Chapa Aço Inoxidável, Tensão Alimentação: 220 V, Características Adicionais: 16 Assadeiras, Comprimento: 1140 Mm, Largura: 1953 Mm, Altura: 2.340 Mm, Consumo: 1,80 Kg,H, Tipo Câmera: Porta Com Vidro Duplo Temperado, Faixa Temperatura: 30 A 250 °C, Componentes: 3 Turbinas Radiais, 1 Carro Fixo 1 Carro Giratório, Peso: 680 Kg, Aplicação: Padaria	UN	2	0	0	1	01	0	4	1	1	4	14
44	Forno Microondas, Capacidade: 38 L, Potência: 900 W, Voltagem: 220 V, Características Adicionais: Prato Giratório,Trava Segurança,Timer,Memória, Cor: Branca	UN	5	0	1	2	02	1	4	4	1	2	22
45	Freezer, Tipo: Horizontal, Capacidade: 510 L, Quantidade Tampas: 2 Un, Sistema Degelo: Manual, Cor: Branca, Temperatura Operação: (-16 À -20°) E (+1 À +7°) °C, Tensão Alimentação: 220 V, Características Adicionais: Dreno Frontal Com Tampa E Rodízios	UN	10	0	1	4	01	0	10	2	1	4	33
46	Freezer, Tipo: Vertical, Capacidade: 550 L, Tipo Portas: Frontais, Sistema Degelo: Frost Free, Tensão Alimentação: 220 V, Características Adicionais: Porta Vidro Antiembaçante E Fechamento Automático, Quantidade Portas: 2 Un	UN	5	0	1	1	01	1	10	2	1	2	24
47	Freezer, Tipo Horizontal, Capacidade 210 L, Altura 94 Cm, Largura 76 Cm, Quantidade Tampas 1 Un, Sistema Degelo Automático, Cor Branca, Temperatura Operação 5° A 30° °C, Tensão Alimentação 110/220v V, Características Adicionais Puxador Ergonômico	UN	5	0	1	2	01	0	10	2	0	2	23
48	Frigobar, Capacidade:120 L, Tensão Alimentação:110/220 V, Características Adicionais:Prateleiras Removíveis/Gavetas/Etiqueta "A'	UN	5	0	0	1	01	4	10	2	0	2	25

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	BASE ADM CURADO	10° ESQD C MEC	CIMNC	7°GAC	7° CIA COM	7°CGCFEX	14°BI MTZ	10ª BDA INF MTZ	4° BPE	4° B COM	Qtde Total Base + OMV
49	Fritadeira, Material Estrutura:Aço Inoxidável Aisi 304, Potência:15 Kw, Tensão Alimentação:220 - Trifásico V, Temperatura:200 °C, Capacidade:30 L, Características Adicionais:02 Cestos Para Frituras E Grade Inferior Interna	UN	1	0	1	2	01	0	10	1	2	2	20
50	Galheteiro Metal, Material: Aço Inoxidável, Formato: Redondo, Componentes: Saleiro, Paliteiro, Azeiteiro, Porta Vinagre, Características Adicionais: Corpos Vidro, Tampa Aço Inox	UN	100	0	10	10	30	0	10	2	15	12	189
51	Chapa Assadeira,Fritadeira, Material: Aço Inoxidável, Funcionamento: Gás, Voltagem: 220 V, Comprimento: 88 Cm, Largura: 45 Cm, Altura: 90 Cm, Características Adicionais: Registro Escoamento Água,Óleo, Capacidade: 30 L, Material Tacho: Aço Inoxidável	UN	2	0	1	4	02	0	10	1	0	4	24
52	Refrigerador Alimentos, Tensão Alimentação: 220 V, Características Adicionais: Revestimento Externo Aço Inoxidável Escovado, Quantidade Portas: 4 Un, Cor: Branca, Capacidade: 810 L	UN	2	0	1	2	01	0	3	1	1	2	13
53	Máquina Lavar Louças Material: Aço Inoxidável, Modelo: Profissional, Capacidade: 1,75 L, Tensão: 220 V, Potência Motor: 3 Cv, Características Adicionais: 275 Gavetas Por Hora, Consumo: 46,5 Kw/	UN	0	0	0	1	01	0	2	1	2	2	9
54	Lavatório Mãos, Material:Aço Inoxidável, Comprimento:360 Mm, Largura:360 Mm, Altura:140 Mm, Características Adicionais:Cuba: 250x140mm, Acionamento Com O Joelho	UN	0	0	0	8	03	0	5	2	6	5	29
55	Liquidificador Industrial, Material Copo:Aço Inoxidável, Material Base:Aço Inox, Capacidade:25 L, Potência Motor:1,2 Cv, Tensão Nominal:220 V, Aplicação:Industrial	UN	6	0	1	2	03	0	4	2	3	4	25
56	Liquidificador Industrial, Material Copo: Aço Inoxidável, Material Base: Aço Inox, Capacidade: 4 L, Tensão Nominal: 220 V	UN	6	0	1	2	02	3	4	2	1	2	23
57	Lixeira, Material: Aço Inox Aisi 304, Capacidade: 80 L, Tipo: Cesto Móvel, Alça, Tampa E Acionamento Por Pedal,	UN	10	0	2	8	03	2	6	5	5	8	49
58	Lixeira, Material: Polipropileno, Capacidade: 240 L, Tipo: Com Tampa, Características Adicionais: Com 2 Rodas, Aplicação: Coleta De Lixo	UN	6	0	5	8	02	2	10	5	5	8	51

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	BASE ADM CURADO	10° ESQD C MEC	CIMNC	7°GAC	7° CIA COM	7°CGCFEX	14°BI MTZ	10ª BDA INF MTZ	4° BPE	4° B COM	Qtde Total Base + OMV
59	Lixeira, Material: Plástico, Capacidade: 20 L, Tipo: Com Tampa E Pedal, Diâmetro: 30 Cm, Altura: 35 Cm, Cor: Branca	UN	10	0	5	10	10	10	20	15	5	10	95
60	Lixeira, Material:Aço Inoxidável, Capacidade:20 L, Tipo:Com Tampa, Diâmetro:34 Cm, Altura:50 Cm, Características Adicionais:Dobradiça, Haste E Pedal/Acionamento Tampa Por Pe, Espessura:6 Mm, Formato:Cilindrico, Tamanho:Médio, Material Borda:Aço Inoxidável, Peso:2,5 Kg, Aplicação:Coleta De Lixo	UN	10	3	5	15	10	0	20	20	5	6	94
61	Lixeira, Material:Aço Inoxidável, Capacidade:50 L, Tipo:Tampa E Pedal, Características Adicionais:Haste E Pedal Para Acionamento Da Tampa	UN	4	1	0	5	10	0	10	4	5	6	45
62	Lixeira, Material: Aço Inoxidável, Capacidade: 100 L, Tipo: Fechada Com Tampa, Diâmetro: 45 Cm, Altura: 68 Cm, Características Adicionais: Dobradiça, Haste E Pedal,Acionamento Tampa Por Pe-	UN	2	0	0	5	02	0	6	4	5	4	28
63	Máquina Fabricar Gelo, Material Gabinete: Aço Inoxidável, Voltagem: 220 V, Capacidade De Produção: 82 Kg,Dia, Capacidade Depósito: 25 Kg	UN	2	0	1	2	01	0	2	1	1	1	11
64	Masseira, Tipo: Rápida, Material: Chapa Metálica Pintada,Cuba Em Inox, Capacidade: 15 Kg, Tensão Alimentação: 110,220 V, Aplicação: Elaboração De Massas Para Panificação, Potência Motor: 1,2 Cv	UN	2	0	0	2	01	0	2	1	1	2	11
65	Mesa Manipulação / Preparação Alimentos, Material Tampo:Aço Inoxidável, Material Estrutura:Aço Inoxidável, Comprimento:1,50 M, Largura:0,80 M, Altura:0,90 M, Características Adicionais:Acabamento Sanitário	UN	4	0	2	5	03	0	6	1	0	4	25
66	Mesa Manipulação , Preparação Alimentos, Material Tampo: Aço Inoxidável, Material Estrutura: Tubular Metálica, Comprimento: 1,90 M, Largura: 0,90 M, Altura: 0,90 M, Aplicação: Manipulação De Alimentos	UN	4	2	0	5	03	0	6	1	7	4	32
67	Misturador , Amassadeira, Material: Alumínio Fundido, Tipo Acionamento: Eletromecânico, Capacidade: 60 L, Tipo Motor: Trifásico, Funcionamento: Elétrico, Características Adicionais: Pá E Recipiente Em Aço Inox, 2 Velocidades, Rota-	UN	1	0	0	1	01	0	2	1	0	2	8

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	BASE ADM CURADO	10° ESQD C MEC	CIMNC	7°GAC	7° CIA COM	7°CGCFEX	14°BI MTZ	10ª BDA INF MTZ	4° BPE	4° B COM	Qtde Total Base + OMV
68	Misturador / Amassadeira Material: Ferro Fundido Nodular, Capacidade: 25 Kg L, Tipo Motor: 1 Cv, Velocidade: 50 Rpm, Funcionamento: Elétrico, Características Adicionais: Pás Fixas Com Acabamento Em Estanho, Montadas Em M	UN	1	0	0	1	01	0	2	1	0	2	8
69	Modeladora Massa Panificação, Tipo: Monofásica, Potência Motor: 1,5 Cv, Tensão Alimentação: 220 V, Capacidade Produção: 15kg De Massa Por Passada, Características Adicionais: 2 Rolos Amassadores Com Cobertura Em Cromo	UN	1	0	1	1	01	0	2	1	0	1	8
70	Moedor De Carne Industrial, Material Corpo: Aço Inoxidável, Material Bandeja: Aço Inoxidável, Material Disco: Aço Inoxidável, Características Adicionais: Carter Blindado, Troca De Óleo Após 3200 Horas Uso, Capacidade Moagem: 300 Kg,H	UN	1	0	0	2	01	0	2	1	0	1	8
71	Estrado Modular, Material:Polietileno Alta Densidade, Comprimento:50 Cm, Largura:50 Cm, Altura:5 Cm, Capacidade Carga:20 T/M², Características Adicionais:Com Encaixe	UN	100	0	30	30	10	0	60	20	30	20	300
72	Panela Pressão, Material: Alumínio, Capacidade: 30 L, Sistema Segurança: Válvulas E Borrachas De Segurança	UN	1	0	1	4	02	0	4	2	3	4	21
73	Processador Alimentos, Material Corpo Alumínio Fundido, Material Externo Aço Inoxidável, Material Tampa Aço Inoxidável, Cor Cinza, Quantidade Disco 6 Un, Função Disco Ralador/Fatiador E Desfiador, Tensão 110/220 V, Potência 1/2 Hp, Altura 570 Mm, Largura 500 Mm, Comprimento 290 Mm, Peso 35 Kg	UN	1	0	0	2	01	0	2	1	1	1	9
74	Prateleira, Material: Aço Inoxidável Aisi 304, Comprimento: 1,40 M, Largura: 0,40 M, Características Adicionais: Fixada Por Mão Francesa Em Aço Inox, Espessura: 1,00 M, Tipo: Suspensa, Capacidade: 150 Kg	UN	1	0	0	4	06	0	6	1	15	8	41
75	Aparelho Purificador De Água, Tipo: Tripla Filtragem, Voltagem: 110,220 V, Capacidade: 2 L, Capacidade Refrigeração: 1,5 L,H, Características Adicionais: Água Gelada E Água Natural, Tipo Fixação: Parede, Acessórios: Kit Instalação, Suporte, Pingadeira Removível	UN	8	0	0	8	03	0	6	1	0	4	30

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	BASE ADM CURADO	10° ESQD C MEC	CIMNC	7°GAC	7° CIA COM	7°CGCFEX	14°BI MTZ	10ª BDA INF MTZ	4° BPE	4° B COM	Qtde Total Base + OMV
76	Fogareiro, Material: Aço Inoxidável, Aplicação: Sistema De Aquecimento Rechaud, Diâmetro: 50 Cm, Altura: 45 Cm, Características Adicionais: Tampa Giratória E 1 Fogareiro Em Aço Inox	UN	10	2	0	25	04	0	10	1	0	10	62
77	Fogareiro, Material: Aço Inoxidável, Aplicação: Sistema De Aquecimento Rechaud, Altura: 24 Cm, Características Adicionais: 2 Fogareiros Em Aço Inox,1 Cuba 1,1	UN	10	2	0	25	04	0	10	1	10	8	70
78	Refresqueira, Material Estrutura: Aço Inoxidável Escovado, Material Depósito: Aço Inoxidável, Tipo: 01 Depósito E 4 Torneiras, Capacidade: 150 L, Tensão: 220 V	UN	2	0	0	2	01	0	4	1	3	3	16
79	Refresqueira, Material Estrutura: Aço Inoxidável, Material Depósito: Policarbonato, Tipo: 2 Depósitos, Capacidade: 30 L, Tensão: 220 V, Potência: 278 W, Aplicação: Servi Bebidas Frias, Características Adicionais: Pingadeira Removível	UN	6	0	1	2	03	1	4	1	2	3	23
80	Refrigerador Doméstico, Capacidade:480 L, Voltagem:220 V, Características Adicionais:Duplex, Frost Free E Degelo Automático, Cor:Branca, Tipo:Vertical	UN	6	0	0	2	01	0	2	1	0	2	14
81	Refrigerador Alimentos, Tensão Alimentação: 220 V, Características Adicionais: Revestimento Externo Aço Inoxidável Escovado, Quantidade Portas: 6 Un, Capacidade: 1.553 L	UN	1	0	1	1	01	0	2	1	0	2	9
82	Sandueira, Material: Alumínio Com Revestimento Atiaderente, Tensão: 220 V, Cor: Branca, Características Adicionais: Prepara 2 Sanduíches Por Vez	UN	10	1	5	10	03	3	10	1	0	2	45
83	Termômetro, Tipo:Laser Digital, Faixa Medição Temperatura:-50 A 380 °C, Aplicação:Efetuar Medições Em Lugares De Difícil Alcance, Elemento Expansão:Infravermelho, Material:Plástico E Aço Inox, Características Adicionais:Mira Laser Classe Ii; Distância Do Foco De 50:1, Precisão:+/- 1 °C, Alimentação:Bateria / Pilha	UN	8	0	2	10	02	0	4	1	0	2	29
84	Termômetro, Tipo:Digital, Faixa Medição Temperatura:-50°C A 300 °C, Aplicação:Alimentos, Material:Plástico E Aço Inox, Características Adicionais:Tipo Espeto Digital, Com Leitor Lcd A Prova D'agua, Precisão:1 °C	UN	6	0	2	10	02	0	4	1	0	2	27
85	Caixa Térmica Material: Isobox Moldada Em Polietileno , Capacidade: 90	UN	6	0	0	20	04	0	8	1	0	8	47

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	BASE ADM CURADO	10° ESQD C MEC	CIMNC	7°GAC	7° CIA COM	7°CGCFEX	14°BI MTZ	10ª BDA INF MTZ	4° BPE	4° B COM	Qtde Total Base + OMV
86	Caixa Térmica Para Transporte 150l Aplicações: Transporte De Alimentos. Dimensões Externas: 985x450x585 Mm (Cxlxh). Dimensões Internas Capacidade: 150 Litros. Formato Retangular/Empilhável. Isolamento Térmico De Poliuretano. Material: Polietileno Linear De Média Densidade, Atóxico Aditivado Com Anti Uv. Travas: Aço Inox Tipo 304 Chapas 14, Espessura 2 Mm. Temperatura 75 Graus, Queda De 2 Graus A Cada 8 Horas. Cuba Incluída.	UN	6	0	0	25	04	0	8	1	5	16	65
87	Câmara Refrigerífica Tipo: Câmara Congelamento , Material: Aço , Quantidade De Portas: 01 Un, Material Isolamento Térmico: Poliuretano Injetado , Sistema Refrigeração: A Gás , Capacidade Armazenagem: 15.000 Kg, Dimensões: 4,50 X 4,50 X 2,80 M, Voltagem: 220	UN	1	0	0	1	0	0	2	1	0	1	6
88	Câmara Refrigerífica Tipo: Câmara Resfriamento , Material: Aço , Quantidade De Portas: 01 Un, Material Isolamento Térmico: Poliestireno Expandido , Sistema Refrigeração: A Gás , Capacidade Armazenagem: 2.300 Kg, Dimensões: 2,28 X 2,42 X 2,54 M, Voltagem: 220	UN	1	0	0	1	0	0	2	1	0	1	6
89	Coifa Material: Aço Inoxidável , Aplicação: Cozinha , Tipo: Suspensa , Características Adicionais: Com Exaustor	UN	2	0	1	4	01	0	4	1	0	4	17
90	Exaustor Material: Chapa Aço Carbono , Aplicação: Parede , Diâmetro: 30 Cm, Potência Motor: 1/2 Hp, Tipo Motor: Monofásico , Rotação Motor: 1750 A 1800 Rpm, Tensão: 220 V, Características Adicionais: Hélice Com 6 Paletas De Alumínio, Grade Externa De , Tipo: Axial	UN	10	0	1	4	04	0	4	2	0	4	29
91	Forno Industrial, Tipo:Elétrico, Material:Chapa Aço Inoxidável, Tensão Alimentação:220 V, Características Adicionais:Vapor Simples E Combinado; Ar Quente; Banho Maria;, Faixa Temperatura:0 A 300 °C	UN	0	0	0	2	01	0	2	1	1	2	9
92	Estufa Elétrica Para Cozinha Tipo: Pass-Thru Refrigerado , Quantidade De Porta: 1 , Volume Interno: 475 L, Capacidade: Até 34 Gns 1/1 , Dimensões: 750 X 850 X 2190 Mm, Temperatura De Trabalho: 1 A 10 °C, Voltagem: 220 V, Potência: 0,5 Kw, Gás Refrigerante: R134a	UN	6	0	1	2	01	0	4	1	1	2	18

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	BASE ADM CURADO	10° ESQD C MEC	CIMNC	7°GAC	7° CIA COM	7°CGCFEX	14°BI MTZ	10ª BDA INF MTZ	4° BPE	4° B COM	Qtde Total Base + OMV
93	Pass-Through Frio, Temperaturas De +1 A +7 °C. A Refrigeração Acontece Através De Ar Forçado Com Serpentina De Cobre Aletada, Ajustado Através Do Controlador Eletrônico Com Indicador Digital De Temperatura E Degelo Automático. Com 6 Níveis De Prateleiras, Grades Em Aço Inox 430, E Pés Reguláveis. Seu Revestimento Externo É Em Aço Inox 304 Escovado, E O Interno Em Aço Inox 304, Tem Capacidade Para 12 Cubas Grandes De 530 X 325 X 150 Mm Ou 24 Cubas Pequenas De 325 X 265 X 150 Mm (Duas Pequenas Ocupam O Lugar De Uma Grande).	UN	4	0	0	2	01	0	4	1	0	1	13
94	Espremedor Fruta Material Jarra: Aço Inoxidável , Capacidade Jarra: 1 L, Potência: 1/3 Cv, Voltagem: 127/220 V, Aplicação: Industrial , Características Adicionais: Tampa, Copo, Peneira E 2 Castanhas	UN	2	0	0	4	02	1	8	1	0	2	20
95	Masseira Tipo: Espiral , Material: Aço Inoxidável , Capacidade: 40 Kg, Tensão Alimentação: 220 V, Aplicação: Elaboração De Massas Para Panificação , Potência Motor: 3 Cv, Características Adicionais: Amassar, Misturar E Sovar Massas	UN	1	0	0	1	01	0	2	1	1	1	8
96	Carro Limpeza Material: Metal E Plástico , Tipo: 4 Rodízios , Comprimento: 114 Cm, Largura: 48 Cm, Altura: 96 Cm, Aplicação: Limpeza Industrial E Comercial , Características Adicionais: 3 Prateleiras, 4 Baldes, Saco Funcional E Tampa	UN	10	0	1	10	02	0	8	1	0	4	36
97	Fritadeira Material Estrutura: Aço Inoxidável Aisi 304 , Potência: 6 Kw, Tensão Alimentação: 220 V, Temperatura: 270 °C, Capacidade: 60 L, Características Adicionais: Tampa Basculante E Alavanca Em Aço Inoxidável, Pés	UN	2	0	0	1	02	0	2	1	0	2	10
98	Picador Legumes Material: Aço Inoxidável , Tipo: Manual , Características Adicionais: Lâminas Trocáveis De 06, 08, 10 E 12mm	UN	2	1	5	1	03	0	10	1	0	1	24
99	Coifa Material: Aço Inoxidável , Aplicação: Cozinha , Tipo: Suspensa , Características Adicionais: Com Exaustor	UN	2	0	0	4	01	0	4	1	0	2	14

1. ORGANIZAÇÃO MILITAR PARTICIPANTE E ORGANIZAÇÕES MILITARES VINCULADAS

1.1 O órgão participante será:

1.2.1 10º Esquadrão de Cavalaria Mecanizado (10º Esqd C Mec):

Ao Almojarife, no Setor de Materiais, situado à Br 232, Km 07, Curado, Recife-PE. CEP: 50.790-540. Telefone: (81) 2129-6518 – Almojarifado. E-mail: almojarifado10esqd2@gmail.com

1.2.2 Comando da 10ª Brigada de Infantaria Motorizada (10ºBDA INF MTZ):

Ao Almojarife, no Setor de Materiais, situado à Av Getúlio Vargas, BR 232, Km 6, s/nº, Curado, Recife-PE. Telefone: (81) 2129-6457/6459 – Almojarifado. E-mail: almox10bda@hotmail.com

1.2.3 4º Batalhão de Polícia do Exército (4ºBPE):

Ao Almojarife, no Setor de Materiais, situada à BR 232, Km 6, s/nº, Curado, Recife, CEP 50950-000. Telefone: (81) 2129-6052 – Almojarifado / 3303-6901-PABX. E-mail: almox.4bpe@gmail.com

1.2.4 4º Batalhão de Comunicações (4ºBCOM) :

Ao Almojarife, no Setor de Materiais, situada à BR-101 Sul, Km 73, Tejipló, Recife-PE, CEP 50780-300. Telefone: (81) 3455-2252 (Ramal 2280) – Almojarifado. E-mail: 4bcom.salc@gmail.com.

1.2.5 7ª Companhia de Comunicações (7ª CIA COM)

Ao Almojarife, no Setor de Materiais, situada Av. Padre Ibiana, 300, Recife-PE, CEP 50920-370. Telefone: (81) 3251-0400 Almojarifado. E-mail: .salc7ciacom@gmail.com

1.2.6 7º Grupamento de Artilharia e Combate (7ºGAC)

Ao Almojarife, no Setor de Materiais, situada Av. Dr. Joaquim Nabuco, 1957 - Ouro Preto , Olinda - PE, CEP 3202-5800. Telefone: (81) 3202-5800 – Almojarifado. E-mail: salc7gac@gmail.com

1.2.7 7º Centro de Gestão, Contabilidade e Finanças do Exército (7º CGCFEX)

- Ao Almojarife, no Setor de Materiais, situada Av. João de Barros - Boa Vista , CEP 50100-020 . Telefone: (81) 3423-7500 – Almojarifado. E-mail: ALMOJARIFADOICFEX@yahoo.com

1.2.8 5º Centro de Telemática de Área (5ºCTA)

Ao Almojarife, no Setor de Materiais, situada Rodovia BR 232 - Km 06, s/n - Curado, Recife - PE, , CEP 50950-000 . Telefone: (81) 2129-6470 – Almojarifado. E-mail: almox5cta@gmail.com

1.2.9 14º Batalhão de Infantaria Motorizado

Av. Gen. Manoel Rabelo, 1950 – Socorro, Jaboatão Dos Guararapes – PE, 54160-350

1.2.10 Base Administrativa do Curado (UASG 160225):

Almoxarifado da Base Administrativa, no Setor de Materiais, situada à Avenida Visconde de São Leopoldo, 198, Várzea, Recife-PE. Telefone: (81) 2129-6233/6286 – Almoxarifado / (81) 2129-6620 – Seção Administrativa. E-mail: baseadmalmox@gmail.com.

Recife – PE, 10 de Dezembro de 2024.

ALYSSON MUNIZ DE ALMEIDA DUARTE – 2º TEN
Respondendo pela Chefia da Seção de Licitações

Resumo da Manifestação de Interesse

Órgão da UASG		UASG Gerenciadora		N° da IRP	
52121 - COMANDO DO EXERCITO		160198 - 7.DEPOSITO DE SUPRIMENTO		160198 - 00006/2024	
Situação da IRP		Lei		Modalidade da Compra	
Aberta		Lei nº 14.133/2021		Pregão Eletrônico	
Data Provável da Licitação		Prazo Estimado de Validade da Ata		Compra Nacional	
28/03/2025		12 meses		Não	
				Critério de Julgamento	
				Menor Preço/Maior Desconto	
				Gerenciada/Autorizada ME/SGD	
				Não	

Objeto

Aquisição de material permanente para o PASA para atender as necessidades do 7º D Sup e Unidades Gestoras participantes.

Motivo para Adesão ao Processo de Contratação por SRP

PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA BASE ADM DO CURADO E SUAS OMV.

Gestor de Compras

Gestor de Compras Interessado

Nome			CPF		
THAIS JENNIFER OLIVEIRA DE MELO FERREIRA			[REDACTED]		
DDD/Telefone		DDD/Fax		E-mail	
[REDACTED]		[REDACTED]		[REDACTED]	

Gestor de Compras Substituto

Nome			CPF		
[REDACTED]			[REDACTED]		
DDD/Telefone		DDD/Fax		E-mail	
[REDACTED]		[REDACTED]		[REDACTED]	

UASG Interessada

Órgão da UASG Interessada		UASG Interessada			
52121 - COMANDO DO EXERCITO		160225 - BASE ADMINISTRATIVA DO CURADO - PE			
Logradouro		Número		Complemento	
AVENIDA PROFESSOR LUIZ FREIRE N° 198 - BAIRRO CURADO		[REDACTED]		[REDACTED]	
Bairro		Município/UF		CEP	
[REDACTED]		Recife/PE		[REDACTED]	

Itens Propostos

N° do Item	Tipo de Item	Item	Unidade de Fornecimento	Valor Unitário Estimado (R\$)	Município/UF de Entrega - Quantidade		Situação
1	Material	461900-Aparelho ar condicionado	Unidade	2.617,5300	Recife/PE	37	Manifestado
2	Material	463213-Aparelho ar condicionado	Unidade	4.912,0000	Recife/PE	42	Manifestado
3	Material	461685-Armário copa, cozinha	Unidade	5.781,2000	Recife/PE	28	Manifestado
4	Material	330755-Armário panificação	Unidade	2.072,3300	Recife/PE	34	Manifestado
5	Material	454519-Assadeira cozinha comercial	Unidade	38,6700	Recife/PE	92	Manifestado
6	Material	351545-Assadeira cozinha comercial	Unidade	94,3600	Recife/PE	79	Manifestado
7	Material	330740-Assadeira cozinha comercial	Unidade	81,5300	Recife/PE	93	Manifestado
8	Material	282915-Assadeira cozinha comercial	Unidade	81,3300	Recife/PE	69	Manifestado

N° do Item	Tipo de Item	Item	Unidade de Fornecimento	Valor Unitário Estimado (R\$)	Município/UF de Entrega - Quantidade		Situação
9	Material	465490-Assadeira	Unidade	49,6800	Recife/PE	133	Manifestado
10	Material	326589-Assadeira cozinha comercial	Unidade	135,3000	Recife/PE	64	Manifestado
11	Material	390525-Balança eletrônica	Unidade	3.906,6700	Recife/PE	11	Manifestado
12	Material	317176-Balança eletrônica	Unidade	1.428,0000	Recife/PE	15	Manifestado
13	Material	299420-Balança eletrônica	Unidade	720,4200	Recife/PE	14	Manifestado
14	Material	302916-Balcão conservação alimento	Unidade	4.469,0500	Recife/PE	23	Manifestado
15	Material	446195-Balcão térmico	Unidade	4.226,0000	Recife/PE	29	Manifestado
16	Material	450917-Batedeira industrial	Unidade	11.026,6700	Recife/PE	10	Manifestado
17	Material	445664-Batedeira industrial	Unidade	4.666,3400	Recife/PE	8	Manifestado
18	Material	386003-Cafeteira elétrica	Unidade	2.237,0000	Recife/PE	19	Manifestado
19	Material	395581-Cafeteira elétrica	Unidade	931,9600	Recife/PE	17	Manifestado
20	Material	402447-Caldeirão	Unidade	12.666,3300	Recife/PE	13	Manifestado

99 registros encontrados, exibindo do 1° ao 20°.

1, 2, 3, 4, 5

Adicional

Observação

Informo que as documentações serão enviadas via email.

Anexo(s)

Nenhum registro a ser exibido.

Fechar

PREGÃO ELETRÔNICO

90010/2024

CONTRATANTE (UASG)

7º Depósito de Suprimento (160198)

OBJETO

Aquisição de material permanente para Programa de Auditoria em Segurança Alimentar (PASA) para atender as necessidades do 7º Depósito de Suprimento e Unidades Gestoras Participantes

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

R\$ 14.458.035,14

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia 18/02/2024 às 9h (horário de Brasília)

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

menor preço por item

MODO DE DISPUTA:

aberto

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS

SIM



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

Sumário

1. DO OBJETO	3
2. DO REGISTRO DE PREÇOS	3
3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO	3
4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO	5
5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA	7
6. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES .	8
7. DA FASE DE JULGAMENTO	12
8. DA FASE DE HABILITAÇÃO	13
9. DO TERMO DE CONTRATO	15
10. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS	15
11. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA	16
12. DOS RECURSOS	17
13. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES	17
14. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO	20
15. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS	20



**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
7º DEPÓSITO DE SUPRIMENTO
(Estabelecimento de Subsistência Militar da 7ª RM/1941)
DEPÓSITO CAMPINA DO TABORDA**

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90010/2024
(Processo Administrativo nº64453.005375/2024-04)

Torna-se público que o 7º Depósito de Suprimento, por meio da SALC, sediado a Rua General Estilac Leal, 439, Cabanga, Recife/PE – CEP: 50.090-450, realizará licitação, para registro de preços, na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, do Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, 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 aquisição de material permanente para o Programa de Auditoria em Segurança Alimentar (PASA) para atender as necessidades do 7º Depósito de Suprimento e Unidades Gestoras Participantes conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. *A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.*

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1. As regras referentes aos órgãos gerenciador e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços.

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1. Poderão participar deste certame os interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto da licitação e 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 no Sicafe 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. *Para os itens 05, 06, 07, 08, 09, 10, 12, 13, 19, 21, 23, 24, 25, 27, 29, 30, 31, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 41, 44, 50, 54, 56, 58, 59, 60, 61, 62, 71, 72, 74, 75, 76, 77, 82, 83, 84, 90, 94, 96, 97, 98, 100 a 151 a participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.*

3.7. *A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.*

3.8. *Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, 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.*

3.9. Não poderão disputar esta licitação:

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

3.9.2 sociedade que desempenhe atividade incompatível com o objeto da licitação;

3.9.3 *sociedades cooperativas;*

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

3.9.5 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;

3.9.6 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;

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

3.9.8 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;

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

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

3.9.11 *pessoas jurídicas reunidas em consórcio;*

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

3.10. 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.

3.11. O impedimento de que trata o item 3.9.7 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.

3.12. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.9.5 e 3.9.6 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.

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

3.14. O disposto nos itens 3.9.5 e 3.9.6 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.

3.15. 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, de 2021.

3.16. A vedação de que trata o item 3.10 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. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

4.2. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto nos itens 8.1.1 e 8.11.1 deste Edital.

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 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 licitante deverá declarar em campo próprio do sistema se o produto ou serviço ofertado é manufaturado nacional beneficiado por um dos critérios de margem de preferência indicados no Termo de Referência, quando for o caso, para usufruir do benefício.

4.6. 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 n.º 14.133, de 2021.

4.6.1 No item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

4.6.2 Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

4.7. Não poderá se beneficiar do tratamento jurídico diferenciado estabelecido nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 2006, a pessoa jurídica:

4.7.1 de cujo capital participe outra pessoa jurídica;

4.7.2 que seja filial, sucursal, agência ou representação, no País, de pessoa jurídica com sede no exterior;

4.7.3 de cujo capital participe pessoa física que seja inscrita como empresário ou seja sócia de outra empresa que receba tratamento jurídico diferenciado nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

4.7.4 cujo titular ou sócio participe com mais de 10% (dez por cento) do capital de outra empresa não beneficiada pela Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

4.7.5 cujo sócio ou titular seja administrador ou equiparado de outra pessoa jurídica com fins lucrativos, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

4.7.6 constituída sob a forma de cooperativas, salvo as de consumo;

4.7.7 que participe do capital de outra pessoa jurídica;

4.7.8 que exerça atividade de banco comercial, de investimentos e de desenvolvimento, de caixa econômica, de sociedade de crédito, financiamento e investimento ou de crédito imobiliário, de corretora ou de distribuidora de títulos, valores mobiliários e câmbio, de empresa de arrendamento mercantil, de seguros privados e de capitalização ou de previdência complementar;

4.7.9 resultante ou remanescente de cisão ou qualquer outra forma de desmembramento de pessoa jurídica que tenha ocorrido em um dos 5 (cinco) anos-calendário anteriores;

4.7.10 constituída sob a forma de sociedade por ações.

4.7.11 cujos titulares ou sócios guardem, cumulativamente, com o contratante do serviço, relação de pessoalidade, subordinação e habitualidade.

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

4.9. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

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

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

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

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

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

4.13. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

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

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

4.14. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 4.12 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.

4.15. 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.

4.16. 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 do item;*

5.1.2 *marca;*

5.1.3 *fabricante;*

5.1.4 *Quantidade cotada, devendo respeitar o mínimo 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.

5.5.1 No regime de incidência não-cumulativa de PIS e COFINS, a cotação adequada será a que corresponde à média das alíquotas efetivamente recolhidas pela empresa, comprovada, a qualquer tempo, por documentos de Escrituração Fiscal Digital da Contribuição (EFD-Contribuições) para o PIS/PASEP e COFINS dos últimos 12 (doze) meses anteriores à apresentação da proposta, ou por outro meio hábil.

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 das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência/Projeto Básico, 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.

5.9. O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (sessenta)** dias, a contar da data de sua apresentação.

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

5.11. Caso o critério de julgamento seja o de menor preço, os licitantes devem respeitar os preços máximos previstos no Termo de Referência;

5.12. O descumprimento das regras supramencionadas 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 indicados 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/Agente de Contratação/Comissão 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 de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 6.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser *de R\$ 0,10 (dez) centavos*.
- 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. Caso seja adotado para o envio de lances na licitação 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 de classificação, sem prejuízo da aplicação da margem de preferência e do desempate ficto, conforme disposto neste edital, quando for o caso.
- 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/Agente de Contratação/Comissão, 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/Agente de Contratação/Comissão, no decorrer da etapa competitiva da licitação, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 6.16. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão 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/Agente de Contratação/Comissão 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. Ao final da fase de lances, será aplicado o benefício da margem de preferência, nos termos do art. 26 da Lei 14133/21.

6.18.1 Para produtos ou serviços abrangidos por margem de preferência normal ou adicional, caso a proposta de menor preço não tenha por objeto produto ou serviço contemplado pela referida margem, o sistema automaticamente indicará as propostas de produtos ou serviços que façam jus ao diferencial de preço, pela ordem de classificação, para fins de aceitação pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão.

6.18.2 Nestas situações, a proposta beneficiada pela aplicação da margem de preferência normal ou adicional, conforme o caso, tornar-se-á a proposta classificada em primeiro lugar.

6.19. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação 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.

6.19.1 Quando houver propostas beneficiadas com as margens de preferência, apenas poderão se valer do critério de desempate previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que também fizerem jus às margens de preferência (art. 5º, §9º, I, do Decreto n.º 8538, de 2015).

6.19.2 O parâmetro para o empate ficto, nesse caso, consistirá no preço ofertado pela fornecedora classificada em primeiro lugar em razão da aplicação da margem de preferência.

6.19.3 Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 10% (dez por cento), caso se trate de uma concorrência, ou de até 5% (cinco por cento), caso se trate de um pregão, serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

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

6.19.5 Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de até 10% (dez por cento), caso se trate de uma concorrência, ou de até 5% (cinco por cento), caso se trate de um pregão, na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

6.19.6 No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

6.19.7 A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

6.20. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

6.21. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:

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

6.21.1.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

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

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

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

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

6.21.2.2. empresas brasileiras;

6.21.2.3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

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

6.22. Esgotados todos os demais critérios de desempate previstos em lei, a escolha do licitante vencedor ocorrerá por sorteio, em ato público, para o qual todos os licitantes serão convocados, vedado qualquer outro processo.

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

6.23.1 Tratando-se de licitação em grupo, a contratação posterior de item específico do grupo exigirá prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade e serão observados como critério de aceitabilidade os preços unitários máximos definidos no Termo de Referência.

6.23.2 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.

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

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

6.23.5 O Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão solicitará ao licitante mais bem classificado 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.

6.23.6 É facultado ao Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

6.24. Após a negociação do preço, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

7. DA FASE DE JULGAMENTO

7.1. Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão 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, de 2021, legislação correlata e no item 3.9 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 Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://portaldatransparencia.gov.br/pagina-interna/603244-cnep>); e.

7.2. A consulta aos cadastros será realizada no nome e no CNPJ da empresa licitante.

7.2.1 A consulta no CNEP 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.

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

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

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

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

7.4. Na hipótese de inversão das fases de habilitação e julgamento, caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

7.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs ou tenha se valido da aplicação da margem de preferência, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão verificará se o licitante faz jus ao benefício aplicado.

7.5.1 Caso o licitante não venha a comprovar o atendimento dos requisitos para fazer jus ao benefício da margem de preferência, as propostas serão reclassificadas, para fins de nova aplicação da margem de preferência.

7.6. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão 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 no 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 conter vícios insanáveis;

7.7.2 não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência/Projeto Básico;

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 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.

7.9. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o item anterior, só será considerada após diligência do Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, que comprove:

7.9.1 que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

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

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. O Pregoeiro solicitará ao licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar que apresente ou envie juntamente com a proposta, sob pena de não-aceitação, cópia do Selo Ruído do produto ofertado, nos termos da Portaria nº 6, de 5 de janeiro de 2022 - INMETRO, da Resolução CONAMA nº 20, de 07/12/94 e legislação correlata, para comprovação de que possui o nível máximo de ruído exigido no Termo de Referência.

7.12. O Pregoeiro solicitará ao licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar que apresente ou envie juntamente com a proposta, sob pena de não-aceitação, cópia da Etiqueta Nacional de Conservação de Energia – ENCE do produto ofertado, para comprovação de que pertence à(s) classe(s) exigida(s) no Termo de Referência.

7.13. Para os itens enquadrados no Anexo I da Instrução Normativa IBAMA nº 13/2021 o Pregoeiro solicitará ao licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar que apresente ou envie juntamente com a proposta, sob pena de não-aceitação, o Comprovante de Registro do fabricante do produto no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras ou Utilizadoras de Recursos Ambientais, acompanhado do respectivo Certificado de Regularidade válido, nos termos do artigo 17, inciso II, da Lei nº 6.938, de 1981, e da Instrução Normativa IBAMA nº 13/2021 e normas supervenientes e a.1) A apresentação do Certificado de Regularidade será dispensada, caso o Pregoeiro logre êxito em obtê-lo mediante consulta on line ao sítio oficial do IBAMA, anexando-o ao processo.

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 e econômico-financeira, 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 ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

8.4. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original ou por cópia.

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.

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.

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.

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

8.11. A verificação pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, 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 DUAS HORAS, prorrogável por igual período, contado da solicitação do Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão.

8.11.2 Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto no § 1º do art. 36 e no § 1º do art. 39 da Instrução Normativa SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.

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.

8.12.2 Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.

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:

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/Agente de Contratação/Comissão 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.

8.18. Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

9. DO TERMO DE CONTRATO

9.1. Após a homologação e adjudicação, caso se conclua pela contratação, será firmado termo de contrato, ou outro instrumento equivalente.

9.2. O adjudicatário terá o prazo de [05] dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o termo de contrato ou instrumento equivalente, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

9.3. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou instrumento equivalente, a Administração poderá: a) encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR), para que seja assinado e devolvido no prazo de [05] dias úteis, a contar da data de seu recebimento; b) disponibilizar acesso a sistema de processo eletrônico para que seja assinado digitalmente em até [05] dias úteis; ou c) outro meio eletrônico, assegurado o prazo de [05] dias úteis para resposta após recebimento da notificação pela Administração.

9.4. *O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida ao fornecedor adjudicado, implica o reconhecimento de que:*

9.4.1 *referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 14.133, de 2021;*

9.4.2 *a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas neste Edital;*

9.4.3 *a contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 137 e 138 da Lei nº 14.133, de 2021 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 137 a 139 da mesma Lei.*

9.5. Os prazos dos itens 9.2 e 9.3 poderão ser prorrogados, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

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

9.7. Na assinatura do contrato ou instrumento equivalente será exigido o Cadastro Informativo de Créditos não Quitados do Setor Público Federal – Cadin e a comprovação das condições de habilitação e contratação consignadas neste Edital, que deverão ser mantidas pelo fornecedor durante a vigência do contrato.

9.7.1 A existência de registro no Cadin constitui fator impeditivo para a contratação.

10. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

10.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 05 (cinco) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade

encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

10.2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:

10.2.1 a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e

10.2.2 a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

10.3. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no sistema de registro de preços.

10.4. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência/Projeto Básico, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

10.5. O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

10.6. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

10.7. Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

11. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

11.1. Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:

11.1.1 dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação e excluído o percentual referente à margem de preferência, quando o objeto não atender aos requisitos previstos no art. 26 da Lei nº 14.133, de 2021; e

11.1.2 dos licitantes que mantiverem sua proposta original

11.2. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.

11.2.1 A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.

11.2.2 Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

11.3. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

11.3.1 quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou

11.3.2 quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos art. 28 e art. 29 do Decreto nº 11.462, de 2023.

11.4. Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:

11.4.1 convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

11.4.2 adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

12. DOS RECURSOS

12.1. 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.

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

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

12.3.1 a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

12.3.2 o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.

12.3.3 o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

12.3.4 na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

12.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

12.5. 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.

12.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

12.7. 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.

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

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

12.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico [pregao7dsup@hotmail.com].

13. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

13.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

13.1.1 deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão durante o certame;

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

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

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

13.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;

13.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

13.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital.

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

13.1.4 recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

13.1.5 apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;

13.1.6 fraudar a licitação;

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

13.1.7.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

13.1.7.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

13.1.7.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada.

13.1.8 praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

13.1.9 praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

13.2. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, após regular processo administrativo, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

13.2.1 advertência;

13.2.2 multa;

13.2.3 impedimento de licitar e contratar e

13.2.4 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.

13.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

13.3.1 a natureza e a gravidade da infração cometida;

13.3.2 as peculiaridades do caso concreto;

13.3.3 as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

13.3.4 os danos que dela provierem para a Administração Pública;

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

13.4. A multa será recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

13.4.1 Para as infrações previstas nos itens 13.1.1, 13.1.2 e 13.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

13.4.2 Para as infrações previstas nos itens 13.1.5, 13.1.6, 13.1.7, 13.1.8 e 13.1.9, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

13.5. 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.

13.6. 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.

13.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 13.1.1, 13.1.2 e 13.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

13.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 13.1.5, 13.1.6, 13.1.7, 13.1.8 e 13.1.9, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 13.1.1, 13.1.2 e 13.1.3 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, de 2021.

13.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 13.1.3, 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.

13.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções 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.

13.11. 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.

13.12. 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.

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

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

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

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

14. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

- 14.1. 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.
- 14.2. 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.
- 14.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios: [pregao7dsup@hotmail.com].
- 14.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
- 14.5. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, nos autos do processo de licitação.
- 14.6. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

15. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 15.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.
- 15.2. 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/Agente de Contratação/Comissão.
- 15.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.
- 15.4. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 15.5. 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.
- 15.6. 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.
- 15.7. 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.
- 15.8. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.
- 15.9. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 15.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico [<https://www.gov.br/compras/pt-br>].
- 15.11. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:
- 15.11.1 Anexo I - Termo de Referência;
 - 15.11.1.1. Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar;
 - 15.11.2 Anexo II – Minuta de Termo de Contrato;

15.11.3 *Anexo III – Minuta de Ata de Registro de Preços;*

Recife/PE, 29/01/2025

ANTÔNIO CARLOS MELO **COELHO – TC**
Ordenador de Despesas



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
7º DEPÓSITO DE SUPRIMENTO
 (Estabelecimento de Subsistência Militar da 7ª RM/1941)
DEPÓSITO CAMPINA DO TABORDA
UASG: 160198

Processo Administrativo nº 64453.005375/2024-04

TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Aquisição de material permanente para Programa de Auditoria em Segurança Alimentar (PASA) para atender as necessidades do 7º D Sup e Unidades Gestoras Participantes, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	DESCRIÇÃO DO MATERIAL OU SERVIÇO	Und Medida	Qnt Total ou Qnt Máx	Valor Máximo aceitável	Valor TOTAL
1	Aparelho ar condicionado\, capacidade refrigeração:18.000 btu/h\, tensão:220 v\, tipo:bi split\, modelo:split Inverter\, características adicionais 1:com controle remoto.	UN	85	R\$ 2.617,53	R\$ 222.490,05
2	Aparelho ar condicionado, capacidade Refrigeração 30.000 btu, tensão 220 v, tipo split, modelo split condicionado inverter, características adicionais 1 controle remoto s/fio, quente/frio, selo procel, garantia 1 ano	UN	97	R\$ 4.912,00	R\$ 476.464,00
3	ARMÁRIO COPA/COZINHA, MATERIAL MADEIRA MDP, TIPO BALCÃO, ACABAMENTO SUPERFICIAL ENVERNIZADO, QUANTIDADE PORTAS 2 UN, LARGURA 1,20 M, PROFUNDIDADE 0,30 M, ALTURA 0,70 M, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS COM 4 GAVETAS, SEM TAMPO	UN	76	R\$ 5.781,20	R\$ 439.371,20
4	Armário panificação, material: aço inox, altura: 2,05 m, largura: 1,88 m, profundidade: 1,33 m, aplicação: Acondicionamento massa pães em fermentação, quantidade bandejas: 20 um	UN	64	R\$ 2.072,33	R\$ 132.629,12

TERMO DE REFERÊNCIA - AQUISIÇÕES, EXCETO TIC LICITAÇÃO E CONTRATAÇÃO DIRETA

5	Assadeira cozinha comercial, material: aço inoxidável, formato: retangular, largura: 31 cm, comprimento: 48 cm, Características adicionais: sem alça e sem tampa	UN	221	R\$ 38,67	R\$ 8.546,07
6	Assadeira cozinha comercial, material: alumínio, formato: retangular, altura: 5 cm, largura: 40 cm, comprimento: 60 Cm, características adicionais: com alças mesmo material	UN	217	R\$ 94,36	R\$ 20.476,12
7	ASSADEIRA COZINHA COMERCIAL, MATERIAL:AÇO INOXIDÁVEL, LARGURA:40 CM, COMPRIMENTO:80 CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:PERFURADA, APLICAÇÃO: PANIFICAÇÃO, PRODUÇÃO DE PÃES	UN	238	R\$ 81,53	R\$ 19.404,14
8	Assadeira cozinha comercial, material: alumínio, tamanho: grande, formato: retangular, altura: 8 cm, largura: 30 cm, Comprimento: 60 cm, características adicionais: com 2 alças	UN	189	R\$ 81,33	R\$ 15.371,37
9	ASSADEIRA, MATERIAL:ALUMÍNIO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:DIMENSÕES: 58X70 CM, COM 5 TIRAS, TIPO:ESTEIRA PARA ASSAR PÃO	UN	276	R\$ 49,68	R\$ 13.711,68
10	Assadeira Cozinha Comercial Material: Aço Inoxidável , Formato: Retangular , Altura: 5 CM, Largura: 40 CM, Comprimento: 60 C	UN	159	R\$ 135,30	R\$ 21.512,70
11	BALANÇA ELETRÔNICA, CAPACIDADE PESAGEM:500 KG, VOLTAGEM:220 V, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:PLATAFORMA: 1M X 1M; COLUNA: 1M, TIPO:DIGITAL, SENSIBILIDADE:200 G	UN	27	R\$ 3.906,67	R\$ 105.480,09
12	Balança eletrônica, capacidade pesagem: 300 kg, voltagem: 110,220 v, características adicionais: plataforma em Chapa aço pintado, célula de carga, tipo: digital, número dígitos: 6, dimensões: 60 x 75 cm	UN	42	R\$ 1.428,00	R\$ 59.976,00
13	Balança eletrônica, capacidade pesagem: mínima de 30 kg, voltagem: 110,220 v, características adicionais: Calibração automática, tecla lig.,desl., zerar e t, tipo: digital	UN	43	R\$ 720,42	R\$ 30.978,06
14	Balcão conservação alimento, material: aço inoxidável, componentes: pasta fria com isolamento térmico, quantidade Recipiente: 5(1,1x150 alça 530x325x150) e 10(1,2x150 alça 325x un, tipo recipientes: com alças móveis e tampa, tipo rodízio: Giratório, características adicionais: vitrine superior em vidro curvo	UN	51	R\$ 4.469,05	R\$ 227.921,55

TERMO DE REFERÊNCIA - AQUISIÇÕES, EXCETO TIC LICITAÇÃO E CONTRATAÇÃO DIRETA

15	Balcão térmico, material: mdf e granito, comprimento: 330 cm, largura: 110 cm, altura: 157 cm, componentes: banho Maria e placa fria, características adicionais: vitrine protetora de saliva e iluminada de led, quantidade recipiente: 14 un, tipo Recipientes: com alças móveis e tampa	UN	48	R\$ 4.226,00	R\$ 202.848,00
16	Batedeira industrial, material corpo: aço, tipo rolamento: blindado, capacidade: 38 l, quantidade velocidade: 4, Potência motor: 1,50 cv, características adicionais: planetária, c, regulador de velocidade, tensão alimentação: 220 v, acessórios: Batedores globo e raquete	UN	28	R\$ 11.026,67	R\$ 308.746,76
17	Batedeira industrial, material corpo: aço, capacidade: 20 l, quantidade velocidade: 6, potência motor: 1 cv, Características adicionais: planetária, c, regulador de velocidade, tensão alimentação: 220 v, acessórios: 3 batedores tipo espiral, Raquete e globo	UN	26	R\$ 4.666,34	R\$ 121.324,84
18	Cafeteira elétrica, material: aço inoxidável, aplicação: industrial, capacidade: 20 l, voltagem: 220 v	UN	43	R\$ 2.237,00	R\$ 96.191,00
19	CAFETEIRA ELÉTRICA, MATERIAL AÇO INOX AISI 304, APLICAÇÃO INDUSTRIAL, CAPACIDADE 8 L, VOLTAGEM 220 V, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS CALDEIRA 14L ÁGUA, TERMOSTATO, NÍVEL E TORNEIRA, POTÊNCIA 1.300 W	UN	64	R\$ 931,96	R\$ 59.645,44
20	Caldeirão, material: aço inoxidável aisi 304 18.8, capacidade: 500 l, características adicionais: gás,vapor, tampa Americana, válvula segurança, formato: cilíndrico	UN	29	R\$ 12.666,33	R\$ 367.323,57
21	Caldeirão, material: alumínio fundido, capacidade: 45 l, características adicionais: com tampa e alça em alumínio	UN	79	R\$ 231,79	R\$ 18.311,41
22	Caldeirão, material: aço inoxidável aisi 304 18.8, capacidade: 200 l, características adicionais: a gás, autogerador de Vapor, formato: cilíndrico	UN	34	R\$ 14.998,33	R\$ 509.943,22
23	Carrinho industrial, material: aço inoxidável, material plataforma: aço inoxidável, tipo transporte: alimentos, Quantidade roda: 4, tipo roda: duas fixas e duas giratórias, capacidade carga: 285 kg, acabamento superficial: polido, tipo aba: Tubular, características adicionais: registro de fecho rápido para escoamento	UN	60	R\$ 1.294,04	R\$ 77.642,40

TERMO DE REFERÊNCIA - AQUISIÇÕES, EXCETO TIC LICITAÇÃO E CONTRATAÇÃO DIRETA

24	Chapa assadeira,fritadeira, material: alumínio fundido, funcionamento: sobrepor queimadores elétricos ou a gás, Comprimento: 53 cm, largura: 32,50 cm, altura: 2 cm, características adicionais: para grelhados e pizzas	UN	78	R\$ 387,08	R\$ 30.192,24
25	Cilindro elétrico, material: ferro fundido, potência motor: 1,2 hp, comprimento cilindro: 20 cm, tensão alimentação: 110,220 v, características adicionais: c, batedor e regulador da espessura massa, acabamento superficial: pintura em epóxi	UN	39	R\$ 1.171,43	R\$ 45.685,77
26	Multiprocessador Alimentos Material: Aço Inox/Alumínio , Função: Pulsar (Processar, Moer, Cortar, Misturar, Tritura , Potência: 3.000 W, Tensão: 220 V, Peso: 28 KG, Altura: 840 MM, Largura: 390 MM, Comprimento: 460 M.	UN	33	R\$ 3.213,79	R\$ 106.055,07
27	Cortador, tipo: manual, material: alumínio fundido, aplicação: legumes, características adicionais: facas aço inox, pés E coluna tubo aço 5,8"	UN	100	R\$ 165,51	R\$ 16.551,00
28	Cortador elétrico frios, material: aço inoxidável, capacidade corte: 50 kg,h, tensão: 220 v, aplicação: indústria Alimentícia, diâmetro disco: 260 mm, potência motor: 0,25 cv, profundidade corte: 155 mm, largura corte: 125 mm, altura: 820 Mm, largura: 310 mm, profundidade: 540 mm, características adicionais: automático	UN	30	R\$ 3.370,50	R\$ 101.115,00
29	Tampa, material: aço inoxidável, aplicação: cuba gastronômica gn 1/2, características adicionais: recorte para alças De transporte e concha	UN	254	R\$ 32,97	R\$ 8.374,38
30	Tampa, material: aço inoxidável, aplicação: cuba gastronômica gn 1/1, características adicionais: recorte para alças De transporte e concha	UN	228	R\$ 50,95	R\$ 11.616,60
31	Lavatório mãos, material: aço inoxidável, comprimento: 360 mm, largura: 360 mm, altura: 140 mm, características Adicionais: cuba: 250x140mm, acionamento com o joelho	UN	74	R\$ 816,67	R\$ 60.433,58
32	AMASSADEIRA, TIPO:RÁPIDA, MATERIAL:CHAPA METÁLICA PINTADA/CUBA EM INOX, CAPACIDADE:25 KG, TENSÃO ALIMENTAÇÃO:110/220 V, APLICAÇÃO:ELABORAÇÃO DE MASSAS PARA PANIFICAÇÃO, POTÊNCIA MOTOR:1/2 CV	UN	22	R\$ 4.705,03	R\$ 103.510,66

TERMO DE REFERÊNCIA - AQUISIÇÕES, EXCETO TIC LICITAÇÃO E CONTRATAÇÃO DIRETA

33	Descascador legumes, material: aço inoxidável, capacidade: 10 kg, produção aproximada: 200 kg/h, potência motor: 1,3 cv, tensão alimentação: 220 v, aplicação: cozinha industrial, tipo: elétrico	UN	30	R\$ 2.801,84	R\$ 84.055,20
34	Divisora de coluna massa alimentícia, material estrutura: metal, material navalha: aço, sistema acionamento: pinhão E coroa em aço 1045, quantidade divisórias: 30, comprimento: 0,80 m, largura: 0,50 m, altura: 1,10 m, peso: 150 kg, Acabamento superficial: pintura esmalte sintético	UN	40	R\$ 1.619,45	R\$ 64.778,00
35	Escorredor louça, material: aço inoxidável, capacidade: 60 pratos, características adicionais: peça única, com três Planos., dimensões: 52 x 30 x 74 cm	UN	119	R\$ 411,00	R\$ 48.909,00
36	ESCORREDOR LOUÇA\, MATERIAL AÇO INOXIDÁVEL\, CAPACIDADE 20 PRATOS\, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS COMPARTIMENTO TALHERES\, XÍCARAS\, COPOS E DIVERSOS	UN	106	R\$ 145,89	R\$ 15.464,34
37	Escorredor, material: alumínio, aplicação: massas, características adicionais: alças reforçadas, n° 40	UN	130	R\$ 70,07	R\$ 9.109,10
38	Espremedor fruta, material jarra: aço inoxidável, aplicação: limão, tipo acionamento: manual, características Adicionais: estrutura reforçada	UN	153	R\$ 11,89	R\$ 1.819,17
39	ESTANTE METÁLICA, MATERIAL:AÇO, ALTURA:2,00 M, LARGURA:0,92 M, PROFUNDIDADE:0,40 M, TIPO PRATELEIRAS:REGULÁVEIS, QUANTIDADE PRATELEIRAS:6 UN, TRATAMENTO SUPERFICIAL:PINTURA ELETROSTÁTICA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:COM REFORÇO E CAPACIDADE DE 25 KG POR BANDEJA	UN	138	R\$ 454,73	R\$ 62.752,74
40	ESTANTE METÁLICA, MATERIAL:AÇO, ALTURA:2,00 M, LARGURA:2,05 M, PROFUNDIDADE:0,585 M, TIPO PRATELEIRAS:REGULÁVEIS, QUANTIDADE PRATELEIRAS:4 UN, COR:CINZA	UN	81	R\$ 2.012,34	R\$ 162.999,54
41	Estrado modular, material: polipropileno, comprimento: 82 cm, largura: 41 cm, altura: 13 cm, cor: preta	UN	343	R\$ 114,46	R\$ 39.259,78
42	Fogão Industrial Material: Aço Carbono , Funcionamento: Gás , Tipo Acendimento: Manual , Comprimento: 140 CM, Largura: 83	UN	43	R\$ 1.895,90	R\$ 81.523,70

TERMO DE REFERÊNCIA - AQUISIÇÕES, EXCETO TIC LICITAÇÃO E CONTRATAÇÃO DIRETA

	CM, Altura: 80 CM, Tipo Uso: Cozinhar E Assar Alimentos , Quantidade Bocas: 6 UN, Aplicação: Cozinhar E Assar Alimentos				
43	Forno industrial, tipo: a gás, material: chapa aço inoxidável, tensão alimentação: 220 v, características adicionais: 16 Assadeiras, comprimento: 1140 mm, largura: 1953 mm, altura: 2.340 mm, consumo: 1,80 kg,h, tipo câmara: porta com vidro Duplo temperado, faixa temperatura: 30 a 250 °c, componentes: 3 turbinas radiais, 1 carro fixo 1 carro giratório, peso: 680 kg, Aplicação: padaria	UN	30	R\$ 6.900,67	R\$ 207.020,10
44	Forno microondas, capacidade: 38 l, potência: 900 w, voltagem: 220 v, características adicionais: prato Giratório, trava segurança, timer, memória, cor: branca	UN	85	R\$ 807,16	R\$ 68.608,60
45	Freezer, tipo: horizontal, capacidade: 510 l, quantidade tampas: 2 un, sistema degelo: manual, cor: branca, Temperatura operação: (-16 à -20°) e (+1 à +7°) °c, tensão alimentação: 220 v, características adicionais: dreno frontal com Tampa e rodízios	UN	75	R\$ 3.362,67	R\$ 252.200,25
46	Freezer, tipo: vertical, capacidade: 550 l, tipo portas: frontais, sistema degelo: frost free, tensão alimentação: 220 v, Características adicionais: porta vidro antiembaçante e fechamento automático, quantidade portas: 2 um	UN	56	R\$ 3.319,51	R\$ 185.892,56
47	FREEZER, TIPO HORIZONTAL, CAPACIDADE 210 L, ALTURA 94 CM, LARGURA 76 CM, QUANTIDADE TAMPAS 1 UN, SISTEMA DEGELO AUTOMÁTICO, COR BRANCA, TEMPERATURA OPERAÇÃO 5° A 30° °C, TENSÃO ALIMENTAÇÃO 110/220V V, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS PUXADOR ERGONÔMICO	UN	51	R\$ 1.811,66	R\$ 92.394,66
48	FRIGOBAR, CAPACIDADE:120 L, TENSÃO ALIMENTAÇÃO:110/220 V, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:PRATELEIRAS REMOVÍVEIS/GAVETAS/ETIQUETA "A"	UN	81	R\$ 1.173,52	R\$ 95.055,12
49	FRITADEIRA, MATERIAL ESTRUTURA:AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, POTÊNCIA:15 KW, TENSÃO ALIMENTAÇÃO:220 - TRIFÁSICO V, TEMPERATURA:200 °C, CAPACIDADE:30 L, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:02 CESTOS PARA FRITURAS E GRADE INFERIOR INTERNA	UN	41	R\$ 1.963,83	R\$ 80.517,03

TERMO DE REFERÊNCIA - AQUISIÇÕES, EXCETO TIC LICITAÇÃO E CONTRATAÇÃO DIRETA

50	Galheteiro metal, material: aço inoxidável, formato: redondo, componentes: saleiro, paliteiro, azeiteiro, porta Vinagre, características adicionais: corpos vidro, tampa aço inox	UN	345	R\$ 97,62	R\$ 33.678,90
51	Chapa assadeira, fritadeira, material: aço inoxidável, funcionamento: gás, voltagem: 220 v, comprimento: 88 cm, Largura: 45 cm, altura: 90 cm, características adicionais: registro escoamento água, óleo, capacidade: 30 l, material tacho: aço Inoxidável	UN	57	R\$ 1.424,90	R\$ 81.219,30
52	Refrigerador alimentos, tensão alimentação: 220 v, características adicionais: revestimento externo aço inoxidável Escovado, quantidade portas: 4 un, cor: branca, capacidade: 810 l	UN	33	R\$ 7.024,67	R\$ 231.814,11
53	Máquina Lavar Louças Material: Aço inoxidável, Modelo: Profissional, Capacidade: 1,75 L, Tensão: 220 V, Potência Motor: 3 CV, Características Adicionais: 275 Gavetas Por Hora, Consumo: 46,5 KW/	UN	26	R\$ 16.530,63	R\$ 429.796,38
54	LAVATÓRIO MÃOS, MATERIAL:AÇO INOXIDÁVEL, COMPRIMENTO:360 MM, LARGURA:360 MM, ALTURA:140 MM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:CUBA: 250X140MM, ACIONAMENTO COM O JOELHO	UN	61	R\$ 816,67	R\$ 49.816,87
55	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL, MATERIAL COPO:AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL BASE:AÇO INOX, CAPACIDADE:25 L, POTÊNCIA MOTOR:1,2 CV, TENSÃO NOMINAL:220 V, APLICAÇÃO:INDUSTRIAL	UN	59	R\$ 1.485,15	R\$ 87.623,85
56	Liquidificador industrial, material copo: aço inoxidável, material base: aço inox, capacidade: 4 l, tensão nominal: 220 v	UN	69	R\$ 478,97	R\$ 33.048,93
57	Lixeira, material: aço inox aisi 304, capacidade: 80 l, tipo: cesto móvel, alça, tampa e acionamento por pedal,	UN	120	R\$ 785,00	R\$ 94.200,00
58	Lixeira, material: polipropileno, capacidade: 240 l, tipo: com tampa, características adicionais: com 2 rodas, Aplicação: coleta de lixo	UN	157	R\$ 244,33	R\$ 38.359,81
59	Lixeira, material: plástico, capacidade: 20 l, tipo: com tampa e pedal, diâmetro: 30 cm, altura: 35 cm, cor: branca	UN	241	R\$ 29,00	R\$ 6.989,00
60	LIXEIRA, MATERIAL:AÇO INOXIDÁVEL, CAPACIDADE:20 L, TIPO:COM TAMPA, DIÂMETRO:34 CM, ALTURA:50 CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:DOBRADIÇA,	UN	238	R\$ 174,14	R\$ 41.445,32

TERMO DE REFERÊNCIA - AQUISIÇÕES, EXCETO TIC LICITAÇÃO E CONTRATAÇÃO DIRETA

	HASTE E PEDAL/ACIONAMENTO TAMPA POR PE, ESPESSURA:6 MM, FORMATO:CILINDRICO, TAMANHO:MÉDIO, MATERIAL BORDA:AÇO INOXIDÁVEL, PESO:2,5 KG, APLICAÇÃO:COLETA DE LIXO				
61	LIXEIRA, MATERIAL:AÇO INOXIDÁVEL, CAPACIDADE:50 L, TIPO:TAMPA E PEDAL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:HASTE E PEDAL PARA ACIONAMENTO DA TAMPA	UN	146	R\$ 426,33	R\$ 62.244,18
62	Lixeira, material: aço inoxidável, capacidade: 100 l, tipo: fechada com tampa, diâmetro: 45 cm, altura: 68 cm, Características adicionais: dobradiça, haste e pedal,acionamento tampa por pe-	UN	106	R\$ 685,33	R\$ 72.644,98
63	Máquina fabricar gelo, material gabinete: aço inoxidável, voltagem: 220 v, capacidade de produção: 82 kg,dia, Capacidade depósito: 25 kg	UN	25	R\$ 8.923,16	R\$ 223.079,00
64	Masseira, tipo: rápida, material: chapa metálica pintada,cuba em inox, capacidade: 15 kg, tensão alimentação: 110,220 v, aplicação: elaboração de massas para panificação, potência motor: 1,2 cv	UN	23	R\$ 4.528,90	R\$ 104.164,70
65	MESA MANIPULAÇÃO / PREPARAÇÃO ALIMENTOS, MATERIAL TAMPO:AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL ESTRUTURA:AÇO INOXIDÁVEL, COMPRIMENTO:1,50 M, LARGURA:0,80 M, ALTURA:0,90 M, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:ACABAMENTO SANITÁRIO	UN	71	R\$ 1.136,67	R\$ 80.703,57
66	Mesa manipulação , preparação alimentos, material tampo: aço inoxidável, material estrutura: tubular metálica, Comprimento: 1,90 m, largura: 0,90 m, altura: 0,90 m, aplicação: manipulação de alimentos	UN	69	R\$ 1.162,50	R\$ 80.212,50
67	Misturador , amassadeira, material: alumínio fundido, tipo acionamento: eletromecânico, capacidade: 60 l, tipo Motor: trifásico, funcionamento: elétrico, características adicionais: pá e recipiente em aço inox, 2 velocidades, rota-	UN	20	R\$ 6.064,46	R\$ 121.289,20
68	Misturador / Amassadeira Material: Ferro Fundido Nodular, Capacidade: 25 Kg L, Tipo Motor: 1 Cv, Velocidade: 50 Rpm, Funcionamento: Elétrico, Características Adicionais: Pás Fixas Com Acabamento Em Estanho, Montadas Em M	UN	20	R\$ 4.143,26	R\$ 82.865,20

TERMO DE REFERÊNCIA - AQUISIÇÕES, EXCETO TIC LICITAÇÃO E CONTRATAÇÃO DIRETA

69	Modeladora massa panificação, tipo: monofásica, potência motor: 1,5 cv, tensão alimentação: 220 v, capacidade Produção: 15kg de massa por passada, características adicionais: 2 rolos amassadores com cobertura em cromo	UN	22	R\$ 4.503,38	R\$ 99.074,36
70	Moedor de carne industrial, material corpo: aço inoxidável, material bandeja: aço inoxidável, material disco: aço Inoxidável, características adicionais: carter blindado, troca de óleo após 3200 horas uso, capacidade moagem: 300 kg,h	UN	24	R\$ 5.803,67	R\$ 139.288,08
71	ESTRADO MODULAR, MATERIAL:POLIETILENO ALTA DENSIDADE, COMPRIMENTO:50 CM, LARGURA:50 CM, ALTURA:5 CM, CAPACIDADE CARGA:20 T/M ² , CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:COM ENCAIXE	UN	1606	R\$ 22,86	R\$ 36.713,16
72	Panela pressão, material: alumínio, capacidade: 30 l, sistema segurança: válvulas e borrachas de segurança	UN	53	R\$ 1.414,88	R\$ 74.988,64
73	PROCESSADOR ALIMENTOS, MATERIAL CORPO ALUMÍNIO FUNDIDO, MATERIAL EXTERNO AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL TAMPA AÇO INOXIDÁVEL, COR CINZA, QUANTIDADE DISCO 6 UN, FUNÇÃO DISCO RALADOR/FIADOR E DESFIADOR, TENSÃO 110/220 V, POTÊNCIA 1/2 HP, ALTURA 570 MM, LARGURA 500 MM, COMPRIMENTO 290 MM, PESO 35 KG	UN	27	R\$ 3.345,97	R\$ 90.341,19
74	Prateleira, material: aço inoxidável aisi 304, comprimento: 1,40 m, largura: 0,40 m, características adicionais: fixada por mão francesa em aço inox, espessura: 1,00 m, tipo: suspensa, capacidade: 150 kg	UN	112	R\$ 437,00	R\$ 48.944,00
75	Aparelho purificador de água, tipo: tripla filtragem, voltagem: 110,220 v, capacidade: 2 l, capacidade refrigeração: 1,5 l,h, características adicionais: água gelada e água natural, tipo fixação: parede, acessórios: kit instalação, suporte, pingadeira Removível	UN	77	R\$ 829,52	R\$ 63.873,04
76	Fogareiro, material: aço inoxidável, aplicação: sistema de aquecimento rechaud, diâmetro: 50 cm, altura: 45 cm, características adicionais: tampa giratória e 1 fogareiro em aço inox	UN	160	R\$ 442,88	R\$ 70.860,80
77	Fogareiro, material: aço inoxidável, aplicação: sistema de aquecimento rechaud, altura: 24 cm, características adicionais: 2 fogareiros em aço inox,1 cuba 1,1	UN	192	R\$ 383,00	R\$ 73.536,00

TERMO DE REFERÊNCIA - AQUISIÇÕES, EXCETO TIC LICITAÇÃO E CONTRATAÇÃO DIRETA

78	Refresqueira, material estrutura: aço inoxidável escovado, material depósito: aço inoxidável, tipo: 01 depósito e 4 torneiras, capacidade: 150 l, tensão: 220 v	UN	36	R\$ 5.249,33	R\$ 188.975,88
79	Refresqueira, material estrutura: aço inoxidável, material depósito: policarbonato, tipo: 2 depósitos, capacidade: 30 l, tensão: 220 v, potência: 278 w, aplicação: servi bebidas frias, características adicionais: pingadeira removível	UN	46	R\$ 2.283,33	R\$ 105.033,18
80	REFRIGERADOR DOMÉSTICO, CAPACIDADE:480 L, VOLTAGEM:220 V, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:DUPLEX, FROST FREE E DEGELO AUTOMÁTICO, COR:BRANCA, TIPO:VERTICAL	UN	40	R\$ 2.779,33	R\$ 111.173,20
81	Refrigerador alimentos, tensão alimentação: 220 v, características adicionais: revestimento externo aço inoxidável Escovado, quantidade portas: 4 un, cor: branca, capacidade: 810 l	UN	28	R\$ 7.294,78	R\$ 204.253,84
82	Sanduicheira, material: alumínio com revestimento antiaderente, tensão: 220 v, cor: branca, características adicionais: prepara 2 sanduíches por vez	UN	124	R\$ 100,00	R\$ 12.400,00
83	Termômetro, tipo:laser digital, faixa medição temperatura:-50 a 380 °c, aplicação: efetuar medições em lugares de difícil alcance, elemento expansão: infravermelho, material: plástico e aço inox, características adicionais: mira laser classe ii; distância do foco de 50:1, precisão:+/- 1 °c, alimentação: bateria / pilha	UN	73	R\$ 126,00	R\$ 9.198,00
84	Termômetro, tipo:digital, faixa medição temperatura:- 50°c a 300 °c, aplicação: alimentos, material: plástico e aço inox, características adicionais: tipo espeto digital, com leitor lcd a prova d'agua, precisão:1 °c	UN	70	R\$ 52,63	R\$ 3.684,10
85	Caixa Térmica Material: Isobox Moldada Em Polietileno , Capacidade: 90	UN	83	R\$ 974,82	R\$ 80.910,06
86	Caixa térmica para transporte 150l aplicações: transporte de alimentos. Dimensões externas: 985x450x585 mm (cxlxh). Dimensões internas capacidade: 150 litros. Formato retangular/empilhável. Isolamento térmico de poliuretano. Material: polietileno linear de média densidade, atóxico aditivado com anti uv. Travas: aço inox tipo 304 chapas 14, espessura 2 mm. Temperatura 75 graus, queda de 2 graus a cada 8 horas. Cuba incluída.	UN	110	R\$ 1.027,83	R\$ 113.061,30

TERMO DE REFERÊNCIA - AQUISIÇÕES, EXCETO TIC LICITAÇÃO E CONTRATAÇÃO DIRETA

87	Câmara Refrigeradora Tipo: Câmara Congelamento , Material: Aço , Quantidade De Portas: 01 UN, Material Isolamento Térmico: Poliuretano Injetado , Sistema Refrigeração: A Gás , Capacidade Armazenagem: 15.000 KG, Dimensões: 4,50 X 4,50 X 2,80 M, Voltagem: 220	UN	21	R\$ 45.416,67	R\$ 953.750,07
88	Câmara Refrigeradora Tipo: Câmara Resfriamento , Material: Aço , Quantidade De Portas: 01 UN, Material Isolamento Térmico: Poliestireno Expandido , Sistema Refrigeração: A Gás , Capacidade Armazenagem: 2.300 KG, Dimensões: 2,28 X 2,42 X 2,54 M, Voltagem: 220	UN	20	R\$ 30.221,93	R\$ 604.438,60
89	Coifa Material: Aço Inoxidável , Aplicação: Cozinha , Tipo: Suspensa , Características Adicionais: Com Exaustor	UN	39	R\$ 2.755,33	R\$ 107.457,87
90	Exaustor Material: Chapa Aço Carbono , Aplicação: Parede , Diâmetro: 30 CM, Potência Motor: 1/2 HP, Tipo Motor: Monofásico , Rotação Motor: 1750 A 1800 RPM, Tensão: 220 V, Características Adicionais: Hélice Com 6 Paletas De Alumínio, Grade Externa De , Tipo: Axial	UN	105	R\$ 283,65	R\$ 29.783,25
91	FORNO INDUSTRIAL, TIPO:ELÉTRICO, MATERIAL:CHAPA AÇO INOXIDÁVEL, TENSÃO ALIMENTAÇÃO:220 V, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:VAPOR SIMPLES E COMBINADO; AR QUENTE; BANHO MARIA;, FAIXA TEMPERATURA:0 A 300 °C	UN	27	R\$ 21.026,67	R\$ 567.720,09
92	Estufa Elétrica Para Cozinha Tipo: Pass-Thru Refrigerado , Quantidade De Porta: 1 , Volume Interno: 475 L, Capacidade: Até 34 Gns 1/1 , Dimensões: 750 X 850 X 2190 MM, Temperatura De Trabalho: 1 A 10 °C, Voltagem: 220 V, Potência: 0,5 KW, Gás Refrigerante: R134a	UN	34	R\$ 2.364,67	R\$ 80.398,78
93	Pass-Through Frio, temperaturas de +1 a +7 °C. A refrigeração acontece através de ar forçado com serpentina de cobre aletada, ajustado através do controlador eletrônico com indicador digital de temperatura e degelo automático. Com 6 níveis de prateleiras, grades em aço inox 430, e pés reguláveis. Seu revestimento externo é em aço inox 304 escovado, e o interno em aço inox 304, tem capacidade para 12 cubas grandes de 530 x 325 x 150 mm ou 24 cubas pequenas de 325 x 265 x 150 mm (duas pequenas ocupam o lugar de uma grande).	UN	29	R\$ 5.848,51	R\$ 169.606,79

TERMO DE REFERÊNCIA - AQUISIÇÕES, EXCETO TIC LICITAÇÃO E CONTRATAÇÃO DIRETA

94	Espremedor Fruta Material Jarra: Aço Inoxidável , Capacidade Jarra: 1 L, Potência: 1/3 CV, Voltagem: 127/220 V, Aplicação: Industrial , Características Adicionais: Tampa, Copo, Peneira E 2 Castanhas	UN	63	R\$ 196,34	R\$ 12.369,42
95	Masseira Tipo: Espiral , Material: Aço Inoxidável , Capacidade: 40 KG, Tensão Alimentação: 220 V, Aplicação: Elaboração De Massas Para Panificação , Potência Motor: 3 CV, Características Adicionais: Amassar, Misturar E Sovar Massas	UN	19	R\$ 11.626,10	R\$ 220.895,90
96	Carro Limpeza Material: Metal E Plástico , Tipo: 4 Rodízios , Comprimento: 114 CM, Largura: 48 CM, Altura: 96 CM, Aplicação: Limpeza Industrial E Comercial , Características Adicionais: 3 Prateleiras, 4 Baldes, Saco Funcional E Tampa	UN	82	R\$ 735,15	R\$ 60.282,30
97	Fritadeira Material Estrutura: Aço Inoxidável Aisi 304 , Potência: 6 KW, Tensão Alimentação: 220 V, Temperatura: 270 °C, Capacidade: 60 L, Características Adicionais: Tampa Basculante E Alavanca Em Aço Inoxidável, Pés	UN	37	R\$ 1.218,24	R\$ 45.074,88
98	Picador Legumes Material: Aço Inoxidável , Tipo: Manual , Características Adicionais: Lâminas Trocáveis De 06, 08, 10 E 12mm	UN	82	R\$ 130,58	R\$ 10.707,56
99	Coifa Material: Aço Inoxidável , Aplicação: Cozinha , Tipo: Suspensa , Características Adicionais: Com Exaustor	UN	39	R\$ 2.755,33	R\$ 107.457,87
100	Aparelho ar condicionado\, capacidade refrigeração:18.000 btu/h\, tensão:220 v\, tipo: bi split\, modelo: split Inverter\, características adicionais 1:com controle remoto. COTA RESERVADA DO ITEM 01 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	28	R\$ 2.617,53	R\$ 73.290,84
101	Aparelho ar condicionado, capacidade Refrigeração 30.000 btu, tensão 220 v, tipo split, modelo split condicionado inverter, características adicionais 1 controle remoto s/fio, quente/frio, selo procel, garantia 1 ano. COTA RESERVADA DO ITEM 02 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	16	R\$ 4.912,00	R\$ 78.592,00
102	ARMÁRIO COPA/COZINHA, MATERIAL MADEIRA MDP, TIPO BALCÃO, ACABAMENTO SUPERFICIAL ENVERNIZADO, QUANTIDADE PORTAS 2 UN, LARGURA 1,20 M, PROFUNDIDADE 0,30 M, ALTURA 0,70 M, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS COM 4 GAVETAS,	UN	13	R\$ 5.781,20	R\$ 75.155,60

	SEM TAMPO. COTA RESERVADA DO ITEM 03 PARA ME-EPP ATÉ 25%.				
103	Armário panificação, material: aço inox, altura: 2,05 m, largura: 1,88 m, profundidade: 1,33 m, aplicação: Acondicionamento massa pães em fermentação, quantidade bandejas: 20 um. COTA RESERVADA DO ITEM 04 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	21	R\$ 2.072,33	R\$ 43.518,93
104	BALANÇA ELETRÔNICA, CAPACIDADE PESAGEM:500 KG, VOLTAGEM:220 V, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:PLATAFORMA: 1M X 1M; COLUNA: 1M, TIPO:DIGITAL, SENSIBILIDADE:200 G. COTA RESERVADA DO ITEM 11 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	8	R\$ 3.906,67	R\$ 31.253,36
105	Balcão conservação alimento, material: aço inoxidável, componentes: pasta fria com isolamento térmico, quantidade Recipiente: 5(1,1x150 alça 530x325x150) e 10(1,2x150 alça 325x un, tipo recipientes: com alças móveis e tampa, tipo rodízio: Giratório, características adicionais: vitrine superior em vidro curvo. COTA RESERVADA DO ITEM 14 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	17	R\$ 4.469,05	R\$ 75.973,85
106	Balcão térmico, material: mdf e granito, comprimento: 330 cm, largura: 110 cm, altura: 157 cm, componentes: banho Maria e placa fria, características adicionais: vitrine protetora de saliva e iluminada de led, quantidade recipiente: 14 un, tipo Recipientes: com alças móveis e tampa. COTA RESERVADA DO ITEM 15 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	16	R\$ 4.226,00	R\$ 67.616,00
107	Batedeira industrial, material corpo: aço, tipo rolamento: blindado, capacidade: 38 l, quantidade velocidade: 4, Potência motor: 1,50 cv, características adicionais: planetária, c, regulador de velocidade, tensão alimentação: 220 v, acessórios: Batedores globo e raquete. COTA RESERVADA DO ITEM 16 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	7	R\$ 11.026,67	R\$ 77.186,69
108	Batedeira industrial, material corpo: aço, capacidade: 20 l, quantidade velocidade: 6, potência motor: 1 cv, Características adicionais: planetária, c, regulador de velocidade, tensão alimentação: 220 v, acessórios: 3 batedores tipo	UN	8	R\$ 4.666,34	R\$ 37.330,72

	espiral, Raquete e globo. COTA RESERVADA DO ITEM 17 PARA ME-EPP ATÉ 25%.				
109	Cafeteira elétrica, material: aço inoxidável, aplicação: industrial, capacidade: 20 l, voltagem: 220 v. COTA RESERVADA DO ITEM 18 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	14	R\$ 2.237,00	R\$ 31.318,00
110	Caldeirão, material: aço inoxidável aisi 304 18.8, capacidade: 500 l, características adicionais: gás, vapor, tampa Americana, válvula segurança, formato: cilíndrico. COTA RESERVADA DO ITEM 20 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	6	R\$ 12.666,33	R\$ 75.997,98
111	Caldeirão, material: aço inoxidável aisi 304 18.8, capacidade: 200 l, características adicionais: a gás, autogerador de Vapor, formato: cilíndrico. COTA RESERVADA DO ITEM 22 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	5	R\$ 14.998,33	R\$ 74.991,65
112	Multiprocessador Alimentos Material: Aço Inox/Alumínio , Função: Pulsar (Processar, Moer, Cortar, Misturar, Tritura , Potência: 3.000 W, Tensão: 220 V, Peso: 28 KG, Altura: 840 MM, Largura: 390 MM, Comprimento: 460 M. COTA RESERVADA DO ITEM 26 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	10	R\$ 3.213,79	R\$ 32.137,90
113	Cortador elétrico frios, material: aço inoxidável, capacidade corte: 50 kg,h, tensão: 220 v, aplicação: indústria Alimentícia, diâmetro disco: 260 mm, potência motor: 0,25 cv, profundidade corte: 155 mm, largura corte: 125 mm, altura: 820 Mm, largura: 310 mm, profundidade: 540 mm, características adicionais: automático. COTA RESERVADA DO ITEM 28 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	9	R\$ 3.370,50	R\$ 30.334,50
114	AMASSADEIRA, TIPO:RÁPIDA, MATERIAL:CHAPA METÁLICA PINTADA/CUBA EM INOX, CAPACIDADE:25 KG, TENSÃO ALIMENTAÇÃO:110/220 V, APLICAÇÃO:ELABORAÇÃO DE MASSAS PARA PANIFICAÇÃO, POTÊNCIA MOTOR:1/2 CV. COTA RESERVADA DO ITEM 32 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	7	R\$ 4.705,03	R\$ 32.935,21
115	Descascador legumes, material: aço inoxidável, capacidade: 10 kg, produção aproximada: 200 kg,h, potência motor: 1,3 cv, tensão alimentação: 220 v, aplicação: cozinha	UN	9	R\$ 2.801,84	R\$ 25.216,56

	industrial, tipo: elétrico. COTA RESERVADA DO ITEM 33 PARA ME-EPP ATÉ 25%.				
116	ESTANTE METÁLICA, MATERIAL:AÇO, ALTURA:2,00 M, LARGURA:2,05 M, PROFUNDIDADE:0,585 M, TIPO PRATELEIRAS:REGULÁVEIS, QUANTIDADE PRATELEIRAS:4 UN, COR:CINZA. COTA RESERVADA DO ITEM 40 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	27	R\$ 2.012,34	R\$ 54.333,18
117	Fogão Industrial Material: Aço Carbono , Funcionamento: Gás , Tipo Acendimento: Manual , Comprimento: 140 CM, Largura: 83 CM, Altura: 80 CM, Tipo Uso: Cozinhar E Assar Alimentos , Quantidade Bocas: 6 UN, Aplicação: Cozinhar E Assar Alimentos. COTA RESERVADA DO ITEM 42 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	5	R\$ 1.895,90	R\$ 9.479,50
118	Forno industrial, tipo: a gás, material: chapa aço inoxidável, tensão alimentação: 220 v, características adicionais: 16 Assadeiras, comprimento: 1140 mm, largura: 1953 mm, altura: 2.340 mm, consumo: 1,80 kg,h, tipo câmara: porta com vidro Duplo temperado, faixa temperatura: 30 a 250 °c, componentes: 3 turbinas radiais, 1 carro fixo 1 carro giratório, peso: 680 kg, Aplicação: padaria. COTA RESERVADA DO ITEM 43 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	10	R\$ 6.900,67	R\$ 69.006,70
119	Freezer, tipo: horizontal, capacidade: 510 l, quantidade tampas: 2 un, sistema degelo: manual, cor: branca, Temperatura operação: (-16 à -20°) e (+1 à +7°) °c, tensão alimentação: 220 v, características adicionais: dreno frontal com Tampa e rodízios. COTA RESERVADA DO ITEM 45 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	23	R\$ 3.362,67	R\$ 77.341,41
120	Freezer, tipo: vertical, capacidade: 550 l, tipo portas: frontais, sistema degelo: frost free, tensão alimentação: 220 v, Características adicionais: porta vidro antiembaçante e fechamento automático, quantidade portas: 2 um. COTA RESERVADA DO ITEM 46 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	18	R\$ 3.319,51	R\$ 59.751,18
121	FREEZER, TIPO HORIZONTAL, CAPACIDADE 210 L, ALTURA 94 CM, LARGURA 76 CM, QUANTIDADE TAMPAS 1 UN, SISTEMA DEGELO AUTOMÁTICO, COR BRANCA, TEMPERATURA	UN	17	R\$ 1.811,66	R\$ 30.798,22

	OPERAÇÃO 5° A 30° °C, TENSÃO ALIMENTAÇÃO 110/220V V, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS PUXADOR ERGONÔMICO. COTA RESERVADA DO ITEM 47 PARA ME-EPP ATÉ 25%.				
122	FRIGOBAR, CAPACIDADE:120 L, TENSÃO ALIMENTAÇÃO:110/220 V, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: PRATELEIRAS REMOVÍVEIS/GAVETAS/ETIQUETA "A". COTA RESERVADA DO ITEM 48 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	27	R\$ 1.173,52	R\$ 31.685,04
123	FRITADEIRA, MATERIAL ESTRUTURA: AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, POTÊNCIA:15 KW, TENSÃO ALIMENTAÇÃO:220 - TRIFÁSICO V, TEMPERATURA:200 °C, CAPACIDADE:30 L, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:02 CESTOS PARA FRITURAS E GRADE INFERIOR INTERNA. COTA RESERVADA DO ITEM 49 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	12	R\$ 1.963,83	R\$ 23.565,96
124	Chapa assadeira, fritadeira, material: aço inoxidável, funcionamento: gás, voltagem: 220 v, comprimento: 88 cm, Largura: 45 cm, altura: 90 cm, características adicionais: registro escoamento água, óleo, capacidade: 30 l, material tacho: aço Inoxidável. COTA RESERVADA DO ITEM 51 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	6	R\$ 1.424,90	R\$ 8.549,40
125	Refrigerador alimentos, tensão alimentação: 220 v, características adicionais: revestimento externo aço inoxidável Escovado, quantidade portas: 4 un, cor: branca, capacidade: 810 l. COTA RESERVADA DO ITEM 52 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	11	R\$ 7.024,67	R\$ 77.271,37
126	Máquina Lavar Louças Material: Aço inoxidável, Modelo: Profissional, Capacidade: 1,75 L, Tensão: 220 V, Potência Motor: 3 CV, Características Adicionais: 275 Gavetas Por Hora, Consumo: 46,5 KW. COTA RESERVADA DO ITEM 53 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	8	R\$ 16.530,63	R\$ 132.245,04
127	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL, MATERIAL COPO:AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL BASE:AÇO INOX, CAPACIDADE:25 L, POTÊNCIA MOTOR:1,2 CV, TENSÃO NOMINAL:220 V, APLICAÇÃO:INDUSTRIAL. COTA RESERVADA DO ITEM 55 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	19	R\$ 1.485,15	R\$ 28.217,85
128	Lixeira, material: aço inox aisi 304, capacidade: 80 l, tipo: cesto móvel, alça, tampa e	UN	40	R\$ 785,00	R\$ 31.400,00

	acionamento por pedal. COTA RESERVADA DO ITEM 57 PARA ME-EPP ATÉ 25%.				
129	Máquina fabricar gelo, material gabinete: aço inoxidável, voltagem: 220 v, capacidade de produção: 82 kg, dia, Capacidade depósito: 25 kg. COTA RESERVADA DO ITEM 63 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	8	R\$ 8.923,16	R\$ 71.385,28
130	Masseira, tipo: rápida, material: chapa metálica pintada, cuba em inox, capacidade: 15 kg, tensão alimentação: 110,220 v, aplicação: elaboração de massas para panificação, potência motor: 1,2 cv. COTA RESERVADA DO ITEM 64 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	7	R\$ 4.528,90	R\$ 31.702,30
131	MESA MANIPULAÇÃO / PREPARAÇÃO ALIMENTOS, MATERIAL TAMPO: AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL ESTRUTURA:AÇO INOXIDÁVEL, COMPRIMENTO:1,50 M, LARGURA:0,80 M, ALTURA:0,90 M, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:ACABAMENTO SANITÁRIO. COTA RESERVADA DO ITEM 65 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	6	R\$ 1.136,67	R\$ 6.820,02
132	Mesa manipulação, preparação alimentos, material tampo: aço inoxidável, material estrutura: tubular metálica, Comprimento: 1,90 m, largura: 0,90 m, altura: 0,90 m, aplicação: manipulação de alimentos. COTA RESERVADA DO ITEM 66 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	10	R\$ 1.162,50	R\$ 11.625,00
133	Misturador, amassadeira, material: alumínio fundido, tipo acionamento: eletromecânico, capacidade: 60 l, tipo Motor: trifásico, funcionamento: elétrico, características adicionais: pá e recipiente em aço inox, 2 velocidades, rota. COTA RESERVADA DO ITEM 67 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	6	R\$ 6.064,46	R\$ 36.386,76
134	Misturador / Amassadeira Material: Ferro Fundido Nodular, Capacidade: 25 Kg L, Tipo Motor: 1 Cv, Velocidade: 50 Rpm, Funcionamento: Elétrico, Características Adicionais: Pás Fixas Com Acabamento Em Estanho, Montadas Em M. COTA RESERVADA DO ITEM 68 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	6	R\$ 4.143,26	R\$ 24.859,56
135	Modeladora massa panificação, tipo: monofásica, potência motor: 1,5 cv, tensão alimentação: 220 v, capacidade Produção: 15kg de massa por passada, características adicionais: 2 rolos amassadores com cobertura	UN	7	R\$ 4.503,38	R\$ 31.523,66

	em cromo. COTA RESERVADA DO ITEM 69 PARA ME-EPP ATÉ 25%.				
136	Moedor de carne industrial, material corpo: aço inoxidável, material bandeja: aço inoxidável, material disco: aço Inoxidável, características adicionais: carter blindado, troca de óleo após 3200 horas uso, capacidade moagem: 300 kg,h. COTA RESERVADA DO ITEM 70 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	8	R\$ 5.803,67	R\$ 46.429,36
137	PROCESSADOR ALIMENTOS, MATERIAL CORPO ALUMÍNIO FUNDIDO, MATERIAL EXTERNO AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL TAMPA AÇO INOXIDÁVEL, COR CINZA, QUANTIDADE DISCO 6 UN, FUNÇÃO DISCO RALADOR/FIADOR E DESFIADOR, TENSÃO 110/220 V, POTÊNCIA 1/2 HP, ALTURA 570 MM, LARGURA 500 MM, COMPRIMENTO 290 MM, PESO 35 KG. COTA RESERVADA DO ITEM 73 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	9	R\$ 3.345,97	R\$ 30.113,73
138	Refresqueira, material estrutura: aço inoxidável escovado, material depósito: aço inoxidável, tipo: 01 depósito e 4 torneiras, capacidade: 150 l, tensão: 220 v. COTA RESERVADA DO ITEM 78 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	11	R\$ 5.249,33	R\$ 57.742,63
139	Refresqueira, material estrutura: aço inoxidável, material depósito: policarbonato, tipo: 2 depósitos, capacidade: 30 l, tensão: 220 v, potência: 278 w, aplicação: servi bebidas frias, características adicionais: pingadeira removível. COTA RESERVADA DO ITEM 79 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	15	R\$ 2.283,33	R\$ 34.249,95
140	REFRIGERADOR DOMÉSTICO, CAPACIDADE:480 L, VOLTAGEM:220 V, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: DUPLEX, FROST FREE E DEGELO AUTOMÁTICO, COR: BRANCA, TIPO:VERTICAL. COTA RESERVADA DO ITEM 80 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	13	R\$ 2.779,33	R\$ 36.131,29
141	Refrigerador alimentos, tensão alimentação: 220 v, características adicionais: revestimento externo aço inoxidável Escovado, quantidade portas: 4 un, cor: branca, capacidade: 810 l. COTA RESERVADA DO ITEM 81 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	9	R\$ 7.294,78	R\$ 65.653,02

142	Caixa Térmica Material: Isobox Moldada Em Polietileno, Capacidade: 90. COTA RESERVADA DO ITEM 85 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	20	R\$ 974,82	R\$ 19.496,40
143	Caixa térmica para transporte 150l aplicações: transporte de alimentos. Dimensões externas: 985x450x585 mm (cxlxh). Dimensões internas capacidade: 150 litros. Formato retangular/empilhável. Isolamento térmico de poliuretano. Material: polietileno linear de média densidade, atóxico aditivado com anti uv. Travas: aço inox tipo 304 chapas 14, espessura 2 mm. Temperatura 75 graus, queda de 2 graus a cada 8 horas. Cuba incluída. COTA RESERVADA DO ITEM 86 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	36	R\$ 1.027,83	R\$ 37.001,88
144	Câmara Refrigeradora Tipo: Câmara Congelamento, Material: Aço, Quantidade De Portas: 01 UN, Material Isolamento Térmico: Poliuretano Injetado, Sistema Refrigeração: A Gás, Capacidade Armazenagem: 15.000 KG, Dimensões: 4,50 X 4,50 X 2,80 M, Voltagem: 220. COTA RESERVADA DO ITEM 87 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	1	R\$ 45.416,67	R\$ 45.416,67
145	Câmara Refrigeradora Tipo: Câmara Resfriamento, Material: Aço, Quantidade De Portas: 01 UN, Material Isolamento Térmico: Poliestireno Expandido, Sistema Refrigeração: A Gás, Capacidade Armazenagem: 2.300 KG, Dimensões: 2,28 X 2,42 X 2,54 M, Voltagem: 220. COTA RESERVADA DO ITEM 88 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	2	R\$ 30.221,93	R\$ 60.443,86
146	Coifa Material: Aço Inoxidável, Aplicação: Cozinha, Tipo: Suspensa, Características Adicionais: Com Exaustor. COTA RESERVADA DO ITEM 89 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	12	R\$ 2.755,33	R\$ 33.063,96
147	FORNO INDUSTRIAL, TIPO:ELÉTRICO, MATERIAL:CHAPA AÇO INOXIDÁVEL, TENSÃO ALIMENTAÇÃO:220 V, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:VAPOR SIMPLES E COMBINADO; AR QUENTE; BANHO MARIA;; FAIXA TEMPERATURA: 0 A 300 °C. COTA RESERVADA DO ITEM 91 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	3	R\$ 21.026,67	R\$ 63.080,01
148	Estufa Elétrica Para Cozinha Tipo: Pass-Thru Refrigerado , Quantidade De Porta: 1 , Volume Interno: 475 L, Capacidade: Até 34 Gns 1/1 , Dimensões: 750 X 850 X 2190 MM, Temperatura De Trabalho: 1 A 10 °C, Voltagem: 220 V,	UN	7	R\$ 2.364,67	R\$ 16.552,69

TERMO DE REFERÊNCIA - AQUISIÇÕES, EXCETO TIC LICITAÇÃO E CONTRATAÇÃO DIRETA

	Potência: 0,5 KW, Gás Refrigerante: R134a. COTA RESERVADA DO ITEM 92 PARA ME-EPP ATÉ 25%.				
149	Pass-Through Frio, temperaturas de +1 a +7 °C. A refrigeração acontece através de ar forçado com serpentina de cobre aletada, ajustado através do controlador eletrônico com indicador digital de temperatura e degelo automático. Com 6 níveis de prateleiras, grades em aço inox 430, e pés reguláveis. Seu revestimento externo é em aço inox 304 escovado, e o interno em aço inox 304, tem capacidade para 12 cubas grandes de 530 x 325 x 150 mm ou 24 cubas pequenas de 325 x 265 x 150 mm (duas pequenas ocupam o lugar de uma grande). COTA RESERVADA DO ITEM 93 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	9	R\$ 5.848,51	R\$ 52.636,59
150	Masseira Tipo: Espiral, Material: Aço Inoxidável, Capacidade: 40 KG, Tensão Alimentação: 220 V, Aplicação: Elaboração De Massas Para Panificação, Potência Motor: 3 CV, Características Adicionais: Amassar, Misturar E Sovar Massas. COTA RESERVADA DO ITEM 95 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	6	R\$ 11.626,10	R\$ 69.756,60
151	Coifa Material: Aço Inoxidável, Aplicação: Cozinha, Tipo: Suspensa, Características Adicionais: Com Exaustor. COTA RESERVADA DO ITEM 99 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	13	R\$ 2.755,33	R\$ 35.819,29
Valor Total				R\$ 14.458.035,14	

1.1.1. Anexo A - Tabela com estimativas de consumo totais e individualizadas, do órgão gerenciador e órgãos e entidades participantes.

1.1.2. Anexo B – Descrição dos Itens e Quantitativos Distribuídos pelas Unidades Gestoras Participantes.

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

1.3. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.

1.4. *O prazo de vigência da contratação é de 70 (setenta) dias contados do recebimento da Nota de Empenho, sendo 30 (trinta) dias para o fornecimento dos serviços com aplicação do material, 10 (dez) dias para o recebimento definitivo e 30 (trinta) dias para o pagamento, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.*

1.5. O contrato ou outro instrumento hábil que o substitua oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2024, conforme detalhamento a seguir:

- I) ID PCA no PNCP: 00394452000103-0-000065/2025;
- II) Data de publicação no PNCP: 30/04/2024;
- III) Id do item no PCA: 103/112;
- IV) Classe/Grupo: 3605;
- V) Identificador da Futura Contratação: 160198-2/2025.

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

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

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade:

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

4.1.1. Só será admitida a oferta de liquidificador que possua Selo Ruído indicativo do nível 1 a 3 de potência sonora, nos termos da Portaria nº 6, de 5 de janeiro de 2022 - INMETRO, da Resolução CONAMA nº 20, de 07/12/94, e da Instrução Normativa MMA nº 3 de 07/02/2000, e legislação correlata.

4.1.2. Só será admitida a oferta de produtos elétricos que possua a Etiqueta Nacional de Conservação de Energia – ENCE, nas classes A, B e C, nos termos das Portarias do INMETRO que aprovam os Requisitos de Avaliação da Conformidade – RAC dos produtos e trata da etiquetagem compulsória.

4.1.3. Só será admitida a oferta de eletrodoméstico que possua Selo de identificação da conformidade, nos termos da Portaria nº 148, de 28 de março de 2022 - INMETRO, e legislação correlata.

4.1.4. Para os itens cuja atividade de fabricação ou industrialização é enquadrada no Anexo I da Instrução Normativa IBAMA nº 13/2021, só será admitida a oferta de produto cujo fabricante esteja regularmente registrado no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras ou Utilizadoras de Recursos Ambientais, instituído pelo artigo 17, inciso II, da Lei nº 6.938, de 1981:

4.1.5. Nos termos do Decreto nº 2.783, de 1998, e Resolução CONAMA nº 267, de 14/11/2000, é vedada a oferta de produto ou equipamento que contenha ou faça uso de qualquer das Substâncias que Destroem a Camada de Ozônio – SDO abrangidas pelo Protocolo de Montreal.

Subcontratação

4.2. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.3. *Não haverá exigência da garantia da contratação dos [artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021](#), pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.*

Reserva de cotas para microempresas e empresas de pequeno porte:

4.4. Na presente licitação, será realizada a reserva de cota de até vinte e cinco por cento do objeto para a contratação de microempresas e empresas de pequeno porte.

4.4.1. Na hipótese de não haver vencedor para a cota reservada, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota principal ou, diante de sua recusa, aos fornecedores remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado da cota principal.

4.4.2. Se a mesma empresa vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação das cotas deverá ocorrer pelo menor preço.

4.4.3. Será dada a prioridade de aquisição aos produtos das cotas reservadas quando forem adjudicados aos licitantes qualificados como microempresas ou empresas de pequeno porte, ressalvados os casos em que a cota reservada for inadequada para atender as quantidades ou as condições do pedido, conforme vier a ser decidido pela Administração, nos termos do art. 8º, §4º, do Decreto n. 8.538, de 2015.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

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

5.2. *Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 10 dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.*

5.3. Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço: 7º Depósito de Suprimento, Rua General Estilac Leal, 439 – Cabanga – Recife/PE, CEP: 50.090-450 e Organizações Militares Apoiadas, conforme Anexo “B”.

Garantia, manutenção e assistência técnica

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

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

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

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

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

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

Fiscalização

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

Fiscalização Técnica

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

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

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

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

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

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

Fiscalização Administrativa

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

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

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

Gestor do Contrato

6.16. Cabe ao gestor do contrato:

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

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

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

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

6.16.5. tomar providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

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

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

7. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

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

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

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

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

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

7.2.4. Multa:

7.2.4.1. Moratória, para as infrações descritas no item “d”, de 2% (dois por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 25 (vinte e cinco) dias

7.2.4.2.1 O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias para apresentação, suplementação ou reposição da garantia autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por

descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

7.2.4.2. *Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas “e” a “h” de 0,5% (meio por cento) a 30% (trinta por cento) do valor da contratação.*

7.2.4.3. *Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “c”, de 0,5% (meio por cento) a 30% (trinta por cento) do valor da contratação.*

7.2.4.4. *Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “b”, de 0,5% (meio por cento) a 30% (trinta por cento) do valor da contratação.*

7.2.4.5. *Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea “d”, de 0,5% (meio por cento) a 30% (trinta por cento) do valor da contratação.*

~~7.2.4.6. *Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a”, de 0,5% (meio por cento) a 30% (trinta por cento) do valor da contratação.*~~

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

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

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

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

7.7. A multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

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

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

7.9. Na aplicação das sanções serão considerados:

7.9.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

7.9.2. as peculiaridades do caso concreto;

7.9.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

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

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

7.10. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº

12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei.

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

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

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

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

8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

8.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

8.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de **10 (dez)** dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

8.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de **10 (dez) dias úteis**, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

8.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o [inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021](#), o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até **05 (cinco)** dias úteis.

8.5. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

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

8.7. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

8.8. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

8.9. As atividades de montagem, instalação e quaisquer outras necessárias para o funcionamento ou uso do bem correrão por conta do Contratado e são condição para o recebimento do objeto.

Liquidação

8.10. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §3º [da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022](#).

8.11. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o [inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

8.12. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- 8.12.1. o prazo de validade;
- 8.12.2. a data da emissão;
- 8.12.3. os dados do contrato e do órgão contratante;
- 8.12.4. o período respectivo de execução do contrato;
- 8.12.5. o valor a pagar; e
- 8.12.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

8.13. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

8.14. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no [art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

8.15. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

- 8.15.1. verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;
- 8.15.2. identificar possível razão que impeça a participação em licitação/contratação, no âmbito do órgão ou entidade, tais como proibição de contratar com a Administração Pública ou com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

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

8.17. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do

contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

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

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

Prazo de pagamento

8.20. O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da [Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022](#).

8.21. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice **IPCA** de correção monetária.

Forma de pagamento

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

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

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

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

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

Cessão de crédito

8.27. É admitida a cessão fiduciária de direitos creditícios com instituição financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na [Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de Julho de 2020](#), conforme as regras deste presente tópico.

8.28. As cessões de crédito não abrangidas pela Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de julho de 2020 dependerão de prévia aprovação do Contratante.

8.29. A eficácia da cessão de crédito não abrangidas pela Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de julho de 2020, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.

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

8.31. O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (contratado) pela execução do objeto contratual, restando absolutamente incólumes todas as defesas e exceções ao

pagamento e todas as demais cláusulas exorbitantes ao direito comum aplicáveis no regime jurídico de direito público incidente sobre os contratos administrativos, incluindo a possibilidade de pagamento em conta vinculada ou de pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador, quando for o caso, e o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração. (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 53, DE 8 DE JULHO DE 2020 e Anexos)

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

Reajuste

8.33. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado.

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

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

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

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

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

8.39. 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.

8.40. O reajuste será realizado por apostilamento.

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

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

9.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade **PREGÃO**, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo **MENOR PREÇO**.

Forma de fornecimento

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

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

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

- 9.5. **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 9.6. **Microempreendedor Individual - MEI:** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;
- 9.7. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 9.8. **Sociedade empresária estrangeira:** portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução [Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020](#).
- 9.9. **Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 9.10. **Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária:** inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz
- 9.11. **Sociedade cooperativa:** ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o [art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971](#).
- 9.12. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

- 9.13. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- 9.14. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.
- 9.15. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 9.16. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
- 9.17. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes **Estadual ou Distrital** relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 9.18. Prova de regularidade com a Fazenda **Estadual ou Distrital** do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- 9.19. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos 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.

9.20. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

9.21. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do interessado, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação/contratação, ou de sociedade simples;

9.22. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;

9.23. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando para cada exercício: índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

9.24. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

9.25. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

9.26. Caso a empresa interessada apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação **patrimônio líquido mínimo de 10% do valor total estimado da parcela pertinente.**

9.27. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

9.28. ***O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.***

Qualificação Técnica

9.29. ***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, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.***

9.29.1. ***Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas, as quais representam a execução de pelo menos 50% dos quantitativos das parcelas:***

9.29.1.1. ***Papel timbrado de quem está emitindo (empresa privada ou órgão público);***

9.29.1.2. ***Assinatura do responsável da empresa pública ou privada emitente;***

9.29.1.3. ***Dados completos da empresa privada ou pública que está emitindo: razão social, CNPJ, endereço;***

9.29.1.4. ***Dados completos da sua empresa: razão social, CNPJ, endereço, telefone;***

9.29.1.5. ***Quais foram os bens que forneceu;***

9.29.1.6. ***As quantidades, a duração e o período do contrato;***

9.29.1.7. ***Se a empresa ficou satisfeita com a entrega dos produtos ou execução do serviço;***

9.29.1.8. ***O(s) atestado(s) deverá(ão) referir-se a materiais no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente. Somente será(ão) aceitos atestado(s) expedido(s) após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua***

execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior, conforme item 10.8 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG nº 5/ 2017;

9.29.2. *Serão admitidos, para fins de comprovação de quantitativo mínimo exigido, a apresentação e o somatório de diferentes atestados relativos a contratos executados de forma concomitante.*

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

9.29.4. *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.*

Disposições gerais sobre habilitação

9.30. 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.

9.31. Na hipótese de o fornecedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para assinatura do contrato ou da ata de registro de preços ou do aceite do instrumento equivalente, 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.

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

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

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

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. *O custo estimado total da contratação é de R\$ 14.458.035,14 (quatorze milhões, quatrocentos e cinquenta e oito mil, trinta e cinco reais e quatorze centavos), conforme custos unitários apostos em anexo.*

10.2. *Em caso de licitação para Registro de Preços, os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:*

10.2.1. *em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;*

10.2.2. *em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;*

10.2.3. *serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação; ou*

10.2.4. *poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.*

11. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

Recife, 29 de janeiro de 2025

ADRIANO ALCÂNTARA FERREIRA – 1º TEN
Equipe de Planejamento

SÉRGIO JOSÉ DO NASCIMENTO NETO – 3º Sgt
Equipe de Planejamento

Aprovo o presente Termo de Referência, com base na Lei 14.133/21, em face de contratação de bens para atender as necessidades do 7º Depósito de Suprimento.

Recife-PE, 29 de janeiro de 2025.

ANTÔNIO CARLOS MELO COELHO – Ten Cel
Ordenador de Despesas do 7º D Sup



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
7º DEPÓSITO DE SUPRIMENTO
(Estabelecimento de Subsistência Militar da 7ª RM/1941)
DEPÓSITO CAMPINA DO TABORDA

ANEXO "A" DO TERMO DE REFERÊNCIA
NUP: 64453.005375/2024-04

OBJETO: aquisição de material permanente para Programa de Auditoria em Segurança Alimentar (PASA) para atender as necessidades do 7º Depósito de Suprimento e UGP.

DESCRIÇÃO DOS ITENS E QUANTITATIVOS DISTRIBUÍDOS PELAS UNIDADES GESTORA E PARTICIPANTES

ITEM	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	Und	7º D Sup	CPOR	14º BLOG	Base Adm Curado	3º CGEO	CMNE	EAPE	59º BI IMTZ	71º BI IMTZ	HMAR	7ª RM	PqRMnt 7	CMR	Qtd Mínima	Qtd Máxima	Qnt Total
1	Aparelho ar condicionado\, capacidade refrigeração:18.000 btu/h\, tensão:220 v\, tipo:bi split\, modelo:split Inverter\, características adicionais 1:com controle remoto.	UN	2	6	2	37	3	0	2	2	0	0	20	5	6	1	85	85
2	Aparelho ar condicionado, capacidade Refrigeração 30.000 btu, tensão 220 v, tipo split, modelo split condicionado inverter, características adicionais 1 controle remoto s/fio, quente/frio, selo procel, garantia 1 ano	UN	4	4	0	42	0	15	0	2	3	2	22	3	0	1	97	97
3	ARMÁRIO COPA/COZINHA, MATERIAL MADEIRA MDP, TIPO BALCÃO, ACABAMENTO SUPERFICIAL ENVERNIZADO, QUANTIDADE PORTAS 2 UN, LARGURA 1,20 M, PROFUNDIDADE 0,30 M, ALTURA 0,70 M, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS COM 4 GAVETAS, SEM TAMPO	UN	9	15	3	28	2	3	2	0	0	2	12	0	0	1	76	76
4	Armário panificação, material: aço inox, altura: 2,05 m, largura: 1,88 m, profundidade: 1,33 m, aplicação: Acondicionamento massa pães em fermentação, quantidade bandejas: 20 um	UN	8	0	0	34	0	2	5	3	2	2	5	3	0	1	64	64
5	Assadeira cozinha comercial, material: aço inoxidável, formato: retangular, largura: 31 cm, comprimento: 48 cm, Características adicionais: sem alça e sem tampa	UN	5	40	4	92	5	2	5	0	10	20	8	10	20	1	221	221
6	Assadeira cozinha comercial, material: alumínio, formato: retangular, altura: 5 cm, largura: 40 cm, comprimento: 60 Cm, características adicionais: com alças mesmo material	UN	5	30	4	79	10	6	5	10	10	20	8	10	20	1	217	217
7	ASSADEIRA COZINHA COMERCIAL, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, LARGURA: 40 CM, COMPRIMENTO: 80 CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: PERFURADA, APLICAÇÃO: PANIFICAÇÃO, PRODUÇÃO DE PÃES	UN	10	40	5	93	5	2	10	10	10	10	8	10	25	1	238	238

8	Assadeira cozinha comercial, material: alumínio, tamanho: grande, formato: retangular, altura: 8 cm, largura: 30 cm, Comprimento: 60 cm, características adicionais: com 2 alças	UN	10	30	2	69	5	2	8	10	10	10	8	5	20	1	189	189
9	ASSADEIRA, MATERIAL:ALUMÍNIO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:DIMENSÕES: 58X70 CM, COM 5 TIRAS, TIPO:ESTEIRA PARA ASSAR PÃO	UN	10	25	30	133	3	2	5	15	10	5	8	10	20	1	276	276
10	Assadeira Cozinha Comercial Material: Aço Inoxidável , Formato: Retangular , Altura: 5 CM, Largura: 40 CM, Comprimento: 60 C	UN	10	20	1	64	5	1	5	0	10	5	8	10	20	1	159	159
11	BALANÇA ELETRÔNICA, CAPACIDADE PESAGEM:500 KG, VOLTAGEM:220 V, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:PLATAFORMA: 1M X 1M; COLUNA: 1M, TIPO:DIGITAL, SENSIBILIDADE:200 G	UN	3	2	2	11	0	1	0	0	0	1	4	1	2	1	27	27
12	Balança eletrônica, capacidade pesagem: 300 kg, voltagem: 110,220 v, características adicionais: plataforma em Chapa aço pintado, célula de carga, tipo: digital, número dígitos: 6, dimensões: 60 x 75 cm	UN	2	2	2	15	1	2	5	2	1	2	4	1	3	1	42	42
13	Balança eletrônica, capacidade pesagem: mínima de 30 kg, voltagem: 110,220 v, características adicionais: Calibração automática, tecla lig.,desl., zerar e t, tipo: digital	UN	4	1	2	14	1	3	2	3	2	1	5	2	3	1	43	43
14	Balcão conservação alimento, material: aço inoxidável, componentes: pasta fria com isolamento térmico, quantidade Recipiente: 5(1,1x150 alça 530x325x150) e 10(1,2x150 alça 325x un, tipo recipientes: com alças móveis e tampa, tipo rodízio: Giratório, características adicionais: vitrine superior em vidro curvo	UN	2	0	3	23	2	3	0	0	3	2	4	5	4	1	51	51
15	Balcão térmico, material: mdf e granito, comprimento: 330 cm, largura: 110 cm, altura: 157 cm, componentes: banho Maria e placa fria, características adicionais: vitrine protetora de saliva e iluminada de led, quantidade recipiente: 14 un, tipo Recipientes: com alças móveis e tampa	UN	2	0	3	29	4	2	0	1	3	2	0	2	0	1	48	48
16	Batedeira industrial, material corpo: aço, tipo rolamento: blindado, capacidade: 38 l, quantidade velocidade: 4, Potência motor: 1,50 cv, características adicionais: planetária, c, regulador de velocidade, tensão alimentação: 220 v, acessórios: Batedores globo e raquete	UN	2	1	1	10	0	1	0	0	0	1	5	5	2	1	28	28
17	Batedeira industrial, material corpo: aço, capacidade: 20 l, quantidade velocidade: 6, potência motor: 1 cv, Características adicionais: planetária, c, regulador de velocidade, tensão alimentação: 220 v, acessórios: 3 batedores tipo espiral, Raquete e globo	UN	2	1	1	0	1	1	2	3	1	2	5	5	2	1	26	26
18	Cafeteira elétrica, material: aço inoxidável, aplicação: industrial, capacidade: 20 l, voltagem: 220 v	UN	2	2	4	19	1	3	0	0	0	2	6	0	4	1	43	43
19	CAFETEIRA ELÉTRICA, MATERIAL AÇO INOX AISI 304, APLICAÇÃO INDUSTRIAL, CAPACIDADE 8 L, VOLTAGEM 220 V, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS CALDEIRA 14L ÁGUA, TERMOSTATO, NÍVEL E TORNEIRA, POTÊNCIA 1.300 W	UN	2	6	4	17	4	4	2	2	1	3	6	5	8	1	64	64
20	Caldeirão, material: aço inoxidável aisi 304 18.8, capacidade: 500 l, características adicionais: gás,vapor, tampa Americana, válvula segurança, formato: cilíndrico	UN	2	1	1	13	1	1	3	0	2	1	0	3	1	1	29	29
21	Caldeirão, material: alumínio fundido, capacidade: 45 l, características adicionais: com tampa e alça em alumínio	UN	2	15	8	25	1	1	5	1	4	1	5	5	6	1	79	79
22	Caldeirão, material: aço inoxidável aisi 304 18.8, capacidade: 200 l, características adicionais: a gás, autogerador de Vapor, formato: cilíndrico	UN	2	1	1	13	1	1	0	1	0	1	5	5	3	1	34	34

23	Carrinho industrial, material: aço inoxidável, material plataforma: aço inoxidável, tipo transporte: alimentos, Quantidade roda: 4, tipo roda: duas fixas e duas giratórias, capacidade carga: 285 kg, acabamento superficial: polido, tipo aba: Tubular, características adicionais: registro de fecho rápido para escoamento	UN	2	6	3	19	3	2	3	2	1	3	5	5	6	1	60	60
24	Chapa assadeira, fritadeira, material: alumínio fundido, funcionamento: sobrepor queimadores elétricos ou a gás, Comprimento: 53 cm, largura: 32,50 cm, altura: 2 cm, características adicionais: para grelhados e pizzas	UN	3	1	1	39	1	1	2	2	4	2	6	10	6	1	78	78
25	Cilindro elétrico, material: ferro fundido, potência motor: 1,2 hp, comprimento cilindro: 20 cm, tensão alimentação: 110,220 v, características adicionais: c, batedor e regulador da espessura massa, acabamento superficial: pintura em epóxi	UN	2	1	1	13	1	1	1	1	1	1	5	10	1	1	39	39
26	Multiprocessador Alimentos Material: Aço Inox/Alumínio , Função: Pulsar (Processar, Moer, Cortar, Misturar, Tritura , Potência: 3.000 W, Tensão: 220 V, Peso: 28 KG, Altura: 840 MM, Largura: 390 MM, Comprimento: 460 M.	UN	4	2	1	13	1	2	2	0	0	2	0	2	4	1	33	33
27	Cortador, tipo: manual, material: alumínio fundido, aplicação: legumes, características adicionais: facas aço inox, pés E coluna tubo aço 5,8"	UN	10	6	10	31	2	3	2	1	4	2	8	15	6	1	100	100
28	Cortador elétrico frios, material: aço inoxidável, capacidade corte: 50 kg,h, tensão: 220 v, aplicação: indústria Alimentícia, diâmetro disco: 260 mm, potência motor: 0,25 cv, profundidade corte: 155 mm, largura corte: 125 mm, altura: 820 Mm, largura: 310 mm, profundidade: 540 mm, características adicionais: automático	UN	4	2	1	10	1	2	2	0	0	1	0	3	4	1	30	30
29	Tampa, material: aço inoxidável, aplicação: cuba gastronômica gn 1/2, características adicionais: recorte para alças De transporte e concha	UN	15	20	30	107	3	5	1	0	10	20	8	20	15	1	254	254
30	Tampa, material: aço inoxidável, aplicação: cuba gastronômica gn 1/1, características adicionais: recorte para alças De transporte e concha	UN	20	20	30	86	3	5	1	0	10	10	8	20	15	1	228	228
31	Lavatório mãos, material: aço inoxidável, comprimento: 360 mm, largura: 360 mm, altura: 140 mm, características Adicionais: cuba: 250x140mm, acionamento com o joelho	UN	6	5	4	35	2	1	1	2	4	2	5	5	2	1	74	74
32	AMASSADEIRA, TIPO:RÁPIDA, MATERIAL:CHAPA METÁLICA PINTADA/CUBA EM INOX, CAPACIDADE:25 KG, TENSÃO ALIMENTAÇÃO:110/220 V, APLICAÇÃO:ELABORAÇÃO DE MASSAS PARA PANIFICAÇÃO, POTÊNCIA MOTOR:1/2 CV	UN	2	1	1	0	1	1	2	0	1	1	8	2	2	1	22	22
33	Descascador legumes, material: aço inoxidável, capacidade: 10 kg, produção aproximada: 200 kg,h, potência motor: 1,3 cv, tensão alimentação: 220 v, aplicação: cozinha industrial, tipo: elétrico	UN	2	1	2	8	1	1	3	0	1	1	8	0	2	1	30	30
34	Divisora de coluna massa alimentícia, material estrutura: metal, material navalha: aço, sistema acionamento: pinhão E coroa em aço 1045, quantidade divisórias: 30, comprimento: 0,80 m, largura: 0,50 m, altura: 1,10 m, peso: 150 kg, Acabamento superficial: pintura esmalte sintético	UN	10	1	2	11	1	1	2	0	1	1	5	3	2	1	40	40
35	Escorredor louça, material: aço inoxidável, capacidade: 60 pratos, características adicionais: peça única, com três Planos., dimensões: 52 x 30 x 74 cm	UN	6	5	8	49	3	7	4	7	3	6	5	10	6	1	119	119
36	ESCORREDOR LOUÇA, MATERIAL AÇO INOXIDÁVEL, CAPACIDADE 20 PRATOS, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS COMPARTIMENTO TALHERES\, XÍCARAS\, COPOS E DIVERSOS	UN	4	6	8	56	3	1	4	0	1	6	5	10	2	1	106	106
37	Escorredor, material: alumínio, aplicação: massas, características adicionais: alças reforçadas, n° 40	UN	10	3	10	55	3	1	4	7	4	3	5	10	15	1	130	130

38	Espremedor fruta, material jarra: aço inoxidável, aplicação: limão, tipo acionamento: manual, características Adicionais: estrutura reforçada	UN	5	1	10	51	3	5	2	7	5	6	8	20	30	1	153	153
39	ESTANTE METÁLICA, MATERIAL:AÇO, ALTURA:2,00 M, LARGURA:0,92 M, PROFUNDIDADE:0,40 M, TIPO PRATELEIRAS:REGULÁVEIS, QUANTIDADE PRATELEIRAS:6 UN, TRATAMENTO SUPERFICIAL:PINTURA ELETROSTÁTICA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:COM REFORÇO E CAPACIDADE DE 25 KG POR BANDEJA	UN	15	6	10	62	1	2	4	0	3	4	6	15	10	1	138	138
40	ESTANTE METÁLICA, MATERIAL:AÇO, ALTURA:2,00 M, LARGURA:2,05 M, PROFUNDIDADE:0,585 M, TIPO PRATELEIRAS:REGULÁVEIS, QUANTIDADE PRATELEIRAS:4 UN, COR:CINZA	UN	10	4	4	44	3	1	0	0	1	4	0	0	10	1	81	81
41	Estrado modular, material: polipropileno, comprimento: 82 cm, largura: 41 cm, altura: 13 cm, cor: preta	UN	10	30	50	150	5	10	10	0	10	20	8	10	30	1	343	343
42	Fogão Industrial Material: Aço Carbono , Funcionamento: Gás , Tipo Acendimento: Manual , Comprimento: 140 CM, Largura: 83 CM, Altura: 80 CM, Tipo Uso: Cozinhar E Assar Alimentos , Quantidade Bocas: 6 UN, Aplicação: Cozinhar E Assar Alimentos	UN	4	4	2	16	1	2	2	2	2	3	0	3	2	1	43	43
43	Forno industrial, tipo: a gás, material: chapa aço inoxidável, tensão alimentação: 220 v, características adicionais: 16 Assadeiras, comprimento: 1140 mm, largura: 1953 mm, altura: 2.340 mm, consumo: 1,80 kg,h, tipo câmara: porta com vidro Duplo temperado, faixa temperatura: 30 a 250 °c, componentes: 3 turbinas radiais, 1 carro fixo 1 carro giratório, peso: 680 kg, Aplicação: padaria	UN	2	3	1	14	1	1	2	0	0	2	0	2	2	1	30	30
44	Forno microondas, capacidade: 38 l, potência: 900 w, voltagem: 220 v, características adicionais: prato Giratório,trava segurança,timer,memória, cor: branca	UN	2	3	5	22	4	5	3	0	6	4	11	5	15	1	85	85
45	Freezer, tipo: horizontal, capacidade: 510 l, quantidade tampas: 2 un, sistema degelo: manual, cor: branca, Temperatura operação: (-16 à -20°) e (+1 à +7°) °c, tensão alimentação: 220 v, características adicionais: dreno frontal com Tampa e rodízios	UN	5	0	5	33	1	6	0	0	8	6	5	0	6	1	75	75
46	Freezer, tipo: vertical, capacidade: 550 l, tipo portas: frontais, sistema degelo: frost free, tensão alimentação: 220 v, Características adicionais: porta vidro antiembaçante e fechamento automático, quantidade portas: 2 um	UN	4	4	0	24	0	4	2	0	2	4	6	0	6	1	56	56
47	FREEZER, TIPO HORIZONTAL, CAPACIDADE 210 L, ALTURA 94 CM, LARGURA 76 CM, QUANTIDADE TAMPAS 1 UN, SISTEMA DEGELO AUTOMÁTICO, COR BRANCA, TEMPERATURA OPERAÇÃO 5° A 30° °C, TENSÃO ALIMENTAÇÃO 110/220V V, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS PUXADOR ERGONÔMICO	UN	5	4	3	23	0	3	2	0	2	4	5	0	0	1	51	51
48	FRIGOBAR, CAPACIDADE:120 L, TENSÃO ALIMENTAÇÃO:110/220 V, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:PRATELEIRAS REMOVÍVEIS/GAVETAS/ETIQUETA "A"	UN	2	6	1	0	1	5	10	0	0	20	11	5	20	1	81	81
49	FRITADEIRA, MATERIAL ESTRUTURA:AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, POTÊNCIA:15 KW, TENSÃO ALIMENTAÇÃO:220 - TRIFÁSICO V, TEMPERATURA:200 °C, CAPACIDADE:30 L, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:02 CESTOS PARA FRITURAS E GRADE INFERIOR INTERNA	UN	2	2	0	20	1	2	5	0	1	0	8	0	0	1	41	41
50	Galheteiro metal, material: aço inoxidável, formato: redondo, componentes: saleiro, paliteiro, azeiteiro, porta Vinagre, características adicionais: corpos vidro, tampa aço inox	UN	2	1	30	189	8	1	15	15	10	30	4	20	20	1	345	345

51	Chapa assadeira,fritadeira, material: aço inoxidável, funcionamento: gás, voltagem: 220 v, comprimento: 88 cm, Largura: 45 cm, altura: 90 cm, características adicionais: registro escoamento água,óleo, capacidade: 30 l, material tacho: aço inoxidável	UN	2	1	1	24	1	1	10	0	3	2	6	0	6	1	57	57
52	Refrigerador alimentos, tensão alimentação: 220 v, características adicionais: revestimento externo aço inoxidável Escovado, quantidade portas: 4 un, cor: branca, capacidade: 810 l	UN	2	2	2	13	1	2	2	1	2	2	0	2	2	1	33	33
53	Máquina Lavar Louças Material: Aço inoxidável, Modelo: Profissional, Capacidade: 1,75 L, Tensão: 220 V, Potência Motor: 3 CV, Características Adicionais: 275 Gavetas Por Hora, Consumo: 46,5 KW/	UN	2	2	2	9	1	2	2	0	1	1	0	2	2	1	26	26
54	LAVATÓRIO MÃOS, MATERIAL:AÇO INOXIDÁVEL, COMPRIMENTO:360 MM, LARGURA:360 MM, ALTURA:140 MM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:CUBA: 250X140MM, ACIONAMENTO COM O JOELHO	UN	2	4	1	29	2	1	2	3	4	4	5	2	2	1	61	61
55	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL, MATERIAL COPO:AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL BASE:AÇO INOX, CAPACIDADE:25 L, POTÊNCIA MOTOR:1,2 CV, TENSÃO NOMINAL:220 V, APLICAÇÃO:INDUSTRIAL	UN	4	4	4	25	1	5	2	0	4	0	5	5	0	1	59	59
56	Liquidificador industrial, material copo: aço inoxidável, material base: aço inox, capacidade: 4 l, tensão nominal: 220 v	UN	6	4	4	23	2	3	3	1	1	4	5	5	8	1	69	69
57	Lixeira, material: aço inox aisi 304, capacidade: 80 l, tipo: cesto móvel, alça, tampa e acionamento por pedal,	UN	4	10	10	49	1	4	8	0	4	10	0	10	10	1	120	120
58	Lixeira, material: polipropileno, capacidade: 240 l, tipo: com tampa, características adicionais: com 2 rodas, Aplicação: coleta de lixo	UN	4	1	10	51	2	10	5	10	4	10	30	10	10	1	157	157
59	Lixeira, material: plástico, capacidade: 20 l, tipo: com tampa e pedal, diâmetro: 30 cm, altura: 35 cm, cor: branca	UN	6	6	15	95	5	10	4	0	10	10	30	10	40	1	241	241
60	LIXEIRA, MATERIAL:AÇO INOXIDÁVEL, CAPACIDADE:20 L, TIPO:COM TAMPA, DIÂMETRO:34 CM, ALTURA:50 CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:DOBRADIÇA, HASTE E PEDAL/ACIONAMENTO TAMPA POR PE, ESPESSURA:6 MM, FORMATO:CILINDRICO, TAMANHO:MÉDIO, MATERIAL BORDA:AÇO INOXIDÁVEL, PESO:2,5 KG, APLICAÇÃO:COLETA DE LIXO	UN	6	6	20	94	2	10	10	0	10	10	30	10	30	1	238	238
61	LIXEIRA, MATERIAL:AÇO INOXIDÁVEL, CAPACIDADE:50 L, TIPO:TAMPA E PEDAL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:HASTE E PEDAL PARA ACIONAMENTO DA TAMPA	UN	2	6	4	45	1	4	5	10	4	10	30	5	20	1	146	146
62	Lixeira, material: aço inoxidável, capacidade: 100 l, tipo: fechada com tampa, diâmetro: 45 cm, altura: 68 cm, Características adicionais: dobradiça, haste e pedal,acionamento tampa por pe-	UN	3	1	5	28	2	4	5	5	4	4	30	5	10	1	106	106
63	Máquina fabricar gelo, material gabinete: aço inoxidável, voltagem: 220 v, capacidade de produção: 82 kg,dia, Capacidade depósito: 25 kg	UN	2	2	2	11	0	1	0	0	2	1	0	2	2	1	25	25
64	Masseira, tipo: rápida, material: chapa metálica pintada,cuba em inox, capacidade: 15 kg, tensão alimentação: 110,220 v, aplicação: elaboração de massas para panificação, potência motor: 1,2 cv	UN	2	1	1	11	1	1	1	0	0	1	0	2	2	1	23	23
65	MESA MANIPULAÇÃO / PREPARAÇÃO ALIMENTOS, MATERIAL TAMPO:AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL ESTRUTURA:AÇO INOXIDÁVEL, COMPRIMENTO:1,50 M, LARGURA:0,80 M, ALTURA:0,90 M, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:ACABAMENTO SANITÁRIO	UN	2	8	5	25	0	3	0	3	2	3	5	5	10	1	71	71

66	Mesa manipulação , preparação alimentos, material tampo: aço inoxidável, material estrutura: tubular metálica, Comprimento: 1,90 m, largura: 0,90 m, altura: 0,90 m, aplicação: manipulação de alimentos	UN	4	8	4	32	1	2	4	3	2	2	5	2	0	1	69	69
67	Misturador , amassadeira, material: alumínio fundido, tipo acionamento: eletromecânico, capacidade: 60 l, tipo Motor: trifásico, funcionamento: elétrico, características adicionais: pá e recipiente em aço inox, 2 velocidades, rota-	UN	1	1	1	8	1	1	1	0	1	1	0	2	2	1	20	20
68	Misturador / Amassadeira Material: Ferro Fundido Nodular, Capacidade: 25 Kg L, Tipo Motor: 1 Cv, Velocidade: 50 Rpm, Funcionamento: Elétrico, Características Adicionais: Pás Fixas Com Acabamento Em Estanho, Montadas Em M	UN	1	1	1	8	1	1	2	0	0	1	0	2	2	1	20	20
69	Modeladora massa panificação, tipo: monofásica, potência motor: 1,5 cv, tensão alimentação: 220 v, capacidade Produção: 15kg de massa por passada, características adicionais: 2 rolos amassadores com cobertura em cromo	UN	3	1	1	8	1	1	0	1	1	1	0	2	2	1	22	22
70	Moedor de carne industrial, material corpo: aço inoxidável, material bandeja: aço inoxidável, material disco: aço Inoxidável, características adicionais: carter blindado, troca de óleo após 3200 horas uso, capacidade moagem: 300 kg,h	UN	2	1	2	0	1	1	2	2	2	1	5	2	3	1	24	24
71	ESTRADO MODULAR, MATERIAL:POLIETILENO ALTA DENSIDADE, COMPRIMENTO:50 CM, LARGURA:50 CM, ALTURA:5 CM, CAPACIDADE CARGA:20 T/M², CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:COM ENCAIXE	UN	10	40	100	300	6	10	1000	15	10	40	5	20	50	1	1606	1606
72	Panela pressão, material: alumínio, capacidade: 30 l, sistema segurança: válvulas e borrachas de segurança	UN	5	4	2	21	1	1	2	1	1	1	5	5	4	1	53	53
73	PROCESSADOR ALIMENTOS, MATERIAL CORPO ALUMÍNIO FUNDIDO, MATERIAL EXTERNO AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL TAMPA AÇO INOXIDÁVEL, COR CINZA, QUANTIDADE DISCO 6 UN, FUNÇÃO DISCO RALADOR/FIADOR E DESFIADOR, TENSÃO 110/220 V, POTÊNCIA 1/2 HP, ALTURA 570 MM, LARGURA 500 MM, COMPRIMENTO 290 MM, PESO 35 KG	UN	3	1	1	0	1	1	2	2	1	1	5	5	4	1	27	27
74	Prateleira, material: aço inoxidável aisi 304, comprimento: 1,40 m, largura: 0,40 m, características adicionais: fixada por mão francesa em aço inox, espessura: 1,00 m, tipo: suspensa, capacidade: 150 kg	UN	10	10	4	41	2	1	5	0	5	6	8	10	10	1	112	112
75	Aparelho purificador de água, tipo: tripla filtragem, voltagem: 110,220 v, capacidade: 2 l, capacidade refrigeração: 1,5 l,h, características adicionais: água gelada e água natural, tipo fixação: parede, acessórios: kit instalação, suporte, pingadeira Removível	UN	4	4	2	30	1	4	2	1	2	4	13	2	8	1	77	77
76	Fogareiro, material: aço inoxidável, aplicação: sistema de aquecimento rechaud, diâmetro: 50 cm, altura: 45 cm, características adicionais: tampa giratória e 1 fogareiro em aço inox	UN	5	20	15	62	5	5	2	0	6	10	5	10	15	1	160	160
77	Fogareiro, material: aço inoxidável, aplicação: sistema de aquecimento rechaud, altura: 24 cm, características adicionais: 2 fogareiros em aço inox,1 cuba 1,1	UN	4	20	20	70	5	5	2	0	6	10	5	30	15	1	192	192
78	Refresqueira, material estrutura: aço inoxidável escovado, material depósito: aço inoxidável, tipo: 01 depósito e 4 torneiras, capacidade: 150 l, tensão: 220 v	UN	3	2	4	16	1	1	2	2	2	1	0	2	0	1	36	36
79	Refresqueira, material estrutura: aço inoxidável, material depósito: policarbonato, tipo: 2 depósitos, capacidade: 30 l, tensão: 220 v, potência: 278 w, aplicação: servi bebidas frias, características adicionais: pingadeira removível	UN	4	2	2	23	2	2	6	0	0	3	0	2	0	1	46	46

80	REFRIGERADOR DOMÉSTICO, CAPACIDADE:480 L, VOLTAGEM:220 V, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:DUPLIX, FROST FREE E DEGELO AUTOMÁTICO, COR:BRANCA, TIPO:VERTICAL	UN	6	1	1	14	1	3	0	0	1	2	0	5	6	1	40	40
81	Refrigerador alimentos, tensão alimentação: 220 v, características adicionais: revestimento externo aço inoxidável Escovado, quantidade portas: 4 un, cor: branca, capacidade: 810 l	UN	2	1	1	0	1	1	2	0	1	2	6	5	6	1	28	28
82	Sanduicheira, material: alumínio com revestimento ataderente, tensão: 220 v, cor: branca, características adicionais: prepara 2 sanduíches por vez	UN	4	5	8	45	3	8	5	2	4	2	13	10	15	1	124	124
83	Termômetro, tipo:laser digital, faixa medição temperatura:-50 a 380 °c, aplicação:efetuar medições em lugares de difícil alcance, elemento expansão:infravermelho, material:plástico e aço inox, características adicionais:mira laser classe ii; distância do foco de 50:1, precisão:+/- 1 °c, alimentação:bateria / pilha	UN	2	4	5	29	1	2	2	2	3	3	5	10	5	1	73	73
84	Termômetro, tipo:digital, faixa medição temperatura:- 50°C a 300 °c, aplicação:alimentos, material:plástico e aço inox, características adicionais:tipo espeto digital, com leitor lcd a prova d'água, precisão:1 °c	UN	4	1	5	27	1	2	2	2	3	3	5	10	5	1	70	70
85	Caixa Térmica Material: Isobox Moldada Em Polietileno , Capacidade: 90	UN	1	0	5	47	3	2	5	0	4	3	8	5	0	1	83	83
86	Caixa térmica para transporte 150l aplicações: transporte de alimentos. Dimensões externas: 985x450x585 mm (cxlhx). Dimensões internas capacidade: 150 litros. Formato retangular/empilhável. Isolamento térmico de poliuretano. Material: polietileno linear de média densidade, atóxico aditivado com anti uv. Travas: aço inox tipo 304 chapas 14, espessura 2 mm. Temperatura 75 graus, queda de 2 graus a cada 8 horas. Cuba incluída.	UN	4	15	0	65	3	2	4	12	2	3	0	0	0	1	110	110
87	Câmara Frigorífica Tipo: Câmara Congelamento , Material: Aço , Quantidade De Portas: 01 UN, Material Isolamento Térmico: Poliuretano Injetado , Sistema Refrigeração: A Gás , Capacidade Armazenagem: 15.000 KG, Dimensões: 4,50 X 4,50 X 2,80 M, Voltagem: 220	UN	2	1	1	6	1	1	1	0	0	1	2	3	2	1	21	21
88	Câmara Frigorífica Tipo: Câmara Resfriamento , Material: Aço , Quantidade De Portas: 01 UN, Material Isolamento Térmico: Poliestireno Expandido , Sistema Refrigeração: A Gás , Capacidade Armazenagem: 2.300 KG, Dimensões: 2,28 X 2,42 X 2,54 M, Voltagem: 220	UN	2	1	1	6	0	1	0	0	1	1	2	3	2	1	20	20
89	Coifa Material: Aço Inoxidável , Aplicação: Cozinha , Tipo: Suspensa , Características Adicionais: Com Exaustor	UN	0	3	2	17	1	2	5	1	0	3	3	2	0	1	39	39
90	Exaustor Material: Chapa Aço Carbono , Aplicação: Parede , Diâmetro: 30 CM, Potência Motor: 1/2 HP, Tipo Motor: Monofásico , Rotação Motor: 1750 A 1800 RPM, Tensão: 220 V, Características Adicionais: Hélice Com 6 Paletas De Alumínio, Grade Externa De , Tipo: Axial	UN	10	4	15	29	3	4	5	0	5	3	2	15	10	1	105	105
91	FORNO INDUSTRIAL, TIPO:ELÉTRICO, MATERIAL:CHAPA AÇO INOXIDÁVEL, TENSÃO ALIMENTAÇÃO:220 V, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:VAPOR SIMPLES E COMBINADO; AR QUENTE; BANHO MARIA;; FAIXA TEMPERATURA:0 A 300 °C	UN	2	3	1	9	0	1	0	1	1	2	3	1	3	1	27	27
92	Estufa Elétrica Para Cozinha Tipo: Pass-Thru Refrigerado , Quantidade De Porta: 1 , Volume Interno: 475 L, Capacidade: Até 34 Gns 1/1 , Dimensões: 750 X 850 X 2190 MM, Temperatura De Trabalho: 1 A 10 °C, Voltagem: 220 V, Potência: 0,5 KW, Gás Refrigerante: R134a	UN	2	2	2	18	1	1	2	0	2	2	0	2	0	1	34	34

93	Pass-Through Frio, temperaturas de +1 a +7 °C. A refrigeração acontece através de ar forçado com serpentina de cobre aletada, ajustado através do controlador eletrônico com indicador digital de temperatura e degelo automático. Com 6 níveis de prateleiras, grades em aço inox 430, e pés reguláveis. Seu revestimento externo é em aço inox 304 escovado, e o interno em aço inox 304, tem capacidade para 12 cubas grandes de 530 x 325 x 150 mm ou 24 cubas pequenas de 325 x 265 x 150 mm (duas pequenas ocupam o lugar de uma grande).	UN	2	2	2	13	1	1	2	0	2	2	0	2	0	1	29	29
94	Espremedor Fruta Material Jarra: Aço Inoxidável , Capacidade Jarra: 1 L, Potência: 1/3 CV, Voltagem: 127/220 V, Aplicação: Industrial , Características Adicionais: Tampa, Copo, Peneira E 2 Castanhas	UN	2	1	3	20	2	5	2	2	2	3	8	5	8	1	63	63
95	Masseira Tipo: Espiral , Material: Aço Inoxidável , Capacidade: 40 KG, Tensão Alimentação: 220 V, Aplicação: Elaboração De Massas Para Panificação , Potência Motor: 3 CV, Características Adicionais: Amassar, Misturar E Sovar Massas	UN	2	1	1	8	1	1	1	0	0	1	0	1	2	1	19	19
96	Carro Limpeza Material: Metal E Plástico , Tipo: 4 Rodízios , Comprimento: 114 CM, Largura: 48 CM, Altura: 96 CM, Aplicação: Limpeza Industrial E Comercial , Características Adicionais: 3 Prateleiras, 4 Baldes, Saco Funcional E Tampa	UN	2	2	4	36	1	1	1	2	2	10	8	5	8	1	82	82
97	Fritadeira Material Estrutura: Aço Inoxidável Aisi 304 , Potência: 6 KW, Tensão Alimentação: 220 V, Temperatura: 270 °C, Capacidade: 60 L, Características Adicionais: Tampa Basculante E Alavanca Em Aço Inoxidável, Pés	UN	1	2	1	10	1	1	2	0	1	1	8	5	4	1	37	37
98	Picador Legumes Material: Aço Inoxidável , Tipo: Manual , Características Adicionais: Lâminas Trocáveis De 06, 08, 10 E 12mm	UN	2	1	10	24	5	1	4	5	2	2	8	10	8	1	82	82
99	Coifa Material: Aço Inoxidável , Aplicação: Cozinha , Tipo: Suspensa , Características Adicionais: Com Exaustor	UN	4	3	2	14	1	2	2	2	4	1	0	0	4	1	39	39
100	Aparelho ar condicionado, capacidade refrigeração:18.000 btu/h, tensão:220 v, tipo:bi split, modelo:split Inverter, características adicionais 1:com controle remoto. COTA RESERVADA DO ITEM 01 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	0	0	0	0	0	22	0	0	3	3	0	0	0	1	28	28
101	Aparelho ar condicionado, capacidade Refrigeração 30.000 btu, tensão 220 v, tipo split, modelo split condicionado inverter, características adicionais 1 controle remoto s/fio, quente/frio, selo procel, garantia 1 ano. COTA RESERVADA DO ITEM 02 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	0	0	5	0	3	0	2	0	0	0	0	0	6	1	16	16
102	ARMÁRIO COPA/COZINHA, MATERIAL MADEIRA MDP, TIPO BALCÃO, ACABAMENTO SUPERFICIAL ENVERNIZADO, QUANTIDADE PORTAS 2 UN, LARGURA 1,20 M,PROFUNDIDADE 0,30 M, ALTURA 0,70 M, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS COM 4 GAVETAS, SEM TAMPO. COTA RESERVADA DO ITEM 03 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	0	0	0	0	0	0	0	3	2	0	0	4	4	1	13	13
103	Armário panificação, material: aço inox, altura: 2,05 m, largura: 1,88 m, profundidade: 1,33 m, aplicação: Acondicionamento massa pães em fermentação, quantidade bandejas: 20 um. COTA RESERVADA DO ITEM 04 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	0	12	4	0	1	0	0	0	0	0	0	0	4	1	21	21
104	BALANÇA ELETRÔNICA, CAPACIDADE PESAGEM:500 KG, VOLTAGEM:220 V, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:PLATAFORMA: 1M X 1M; COLUNA: 1M, TIPO:DIGITAL, SENSIBILIDADE:200 G. COTA RESERVADA DO ITEM 11 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	0	0	0	0	1	0	5	1	1	0	0	0	0	1	8	8

105	Balcão conservação alimento, material: aço inoxidável, componentes: pasta fria com isolamento térmico, quantidade Recipiente: 5(1,1x150 alça 530x325x150) e 10(1,2x150 alça 325x un, tipo recipientes: com alças móveis e tampa, tipo rodízio: Giratório, características adicionais: vitrine superior em vidro curvo. COTA RESERVADA DO ITEM 14 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	0	6	0	0	0	0	10	1	0	0	0	0	0	1	17	17
106	Balcão térmico, material: mdf e granito, comprimento: 330 cm, largura: 110 cm, altura: 157 cm, componentes: banho Maria e placa fria, características adicionais: vitrine protetora de saliva e iluminada de led, quantidade recipiente: 14 un, tipo Recipientes: com alças móveis e tampa. COTA RESERVADA DO ITEM 15 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	0	6	0	0	0	0	2	0	0	0	4	0	4	1	16	16
107	Batedeira industrial, material corpo: aço, tipo rolamento: blindado, capacidade: 38 l, quantidade velocidade: 4, Potência motor: 1,50 cv, características adicionais: planetária, c, regulador de velocidade, tensão alimentação: 220 v, acessórios: Batedores globo e raquete. COTA RESERVADA DO ITEM 16 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	0	0	0	0	1	0	2	3	1	0	0	0	0	1	7	7
108	Batedeira industrial, material corpo: aço, capacidade: 20 l, quantidade velocidade: 6, potência motor: 1 cv, Características adicionais: planetária, c, regulador de velocidade, tensão alimentação: 220 v, acessórios: 3 batedores tipo espiral, Raquete e globo. COTA RESERVADA DO ITEM 17 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	0	0	0	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	8	8
109	Cafeteira elétrica, material: aço inoxidável, aplicação: industrial, capacidade: 20 l, voltagem: 220 v. COTA RESERVADA DO ITEM 18 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	0	0	0	0	0	0	5	2	2	0	0	5	0	1	14	14
110	Caldeirão, material: aço inoxidável aisi 304 18.8, capacidade: 500 l, características adicionais: gás,vapor, tampa Americana, válvula segurança, formato: cilíndrico. COTA RESERVADA DO ITEM 20 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	5	0	0	1	6	6
111	Caldeirão, material: aço inoxidável aisi 304 18.8, capacidade: 200 l, características adicionais: a gás, autogerador de Vapor, formato: cilíndrico. COTA RESERVADA DO ITEM 22 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	0	0	0	0	0	0	3	0	2	0	0	0	0	1	5	5
112	Multiprocessador Alimentos Material: Aço Inox/Alumínio , Função: Pulsar (Processar, Moer, Cortar, Misturar, Tritura , Potência: 3.000 W, Tensão: 220 V, Peso: 28 KG, Altura: 840 MM, Largura: 390 MM, Comprimento: 460 M. COTA RESERVADA DO ITEM 26 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	0	0	0	0	0	0	0	3	1	0	6	0	0	1	10	10
113	Cortador elétrico frios, material: aço inoxidável, capacidade corte: 50 kg,h, tensão: 220 v, aplicação: indústria Alimentícia, diâmetro disco: 260 mm, potência motor: 0,25 cv, profundidade corte: 155 mm, largura corte: 125 mm, altura: 820 Mm, largura: 310 mm, profundidade: 540 mm, características adicionais: automático. COTA RESERVADA DO ITEM 28 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	0	0	0	0	0	0	0	2	2	0	5	0	0	1	9	9
114	AMASSADEIRA, TIPO:RÁPIDA, MATERIAL:CHAPA METÁLICA PINTADA/CUBA EM INOX, CAPACIDADE:25 KG, TENSÃO ALIMENTAÇÃO:110/220 V, APLICAÇÃO:ELABORAÇÃO DE MASSAS PARA PANIFICAÇÃO, POTÊNCIA MOTOR:1/2 CV. COTA RESERVADA DO ITEM 32 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	0	0	0	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	7	7
115	Descascador legumes, material: aço inoxidável, capacidade: 10 kg, produção aproximada: 200 kg,h, potência motor: 1,3 cv, tensão alimentação: 220 v, aplicação: cozinha industrial, tipo: elétrico. COTA RESERVADA DO ITEM 33 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	7	0	1	9	9

116	ESTANTE METÁLICA, MATERIAL:AÇO, ALTURA:2,00 M, LARGURA:2,05 M, PROFUNDIDADE:0,585 M, TIPO PRATELEIRAS:REGULÁVEIS, QUANTIDADE PRATELEIRAS:4 UN, COR:CINZA. COTA RESERVADA DO ITEM 40 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	0	0	0	0	0	0	0	6	0	0	0	6	15	0	1	27	27
117	Fogão Industrial Material: Aço Carbono , Funcionamento: Gás , Tipo Acendimento: Manual , Comprimento: 140 CM, Largura: 83 CM, Altura: 80 CM, Tipo Uso: Cozinhar E Assar Alimentos , Quantidade Bocas: 6 UN, Aplicação: Cozinhar E Assar Alimentos. COTA RESERVADA DO ITEM 42 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0	1	5	5
118	Forno industrial, tipo: a gás, material: chapa aço inoxidável, tensão alimentação: 220 v, características adicionais: 16 Assadeiras, comprimento: 1140 mm, largura: 1953 mm, altura: 2.340 mm, consumo: 1,80 kg,h, tipo câmara: porta com vidro Duplo temperado, faixa temperatura: 30 a 250 °c, componentes: 3 turbinas radiais, 1 carro fixo 1 carro giratório, peso: 680 kg, Aplicação: padaria. COTA RESERVADA DO ITEM 43 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	0	0	0	0	0	0	0	2	3	0	5	0	0	0	1	10	10
119	Freezer, tipo: horizontal, capacidade: 510 l, quantidade tampas: 2 un, sistema degelo: manual, cor: branca, Temperatura operação: (-16 à -20°) e (+1 à +7°) °c, tensão alimentação: 220 v, características adicionais: dreno frontal com Tampa e rodízios. COTA RESERVADA DO ITEM 45 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	0	10	0	0	0	0	3	0	0	0	0	10	0	0	1	23	23
120	Freezer, tipo: vertical, capacidade: 550 l, tipo portas: frontais, sistema degelo: frost free, tensão alimentação: 220 v, Características adicionais: porta vidro antiembaçante e fechamento automático, quantidade portas: 2 um. COTA RESERVADA DO ITEM 46 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	0	0	5	0	1	0	0	2	0	0	0	10	0	0	1	18	18
121	FREEZER, TIPO HORIZONTAL, CAPACIDADE 210 L, ALTURA 94 CM, LARGURA 76 CM, QUANTIDADE TAMPAS 1 UN, SISTEMA DEGELO AUTOMÁTICO, COR BRANCA, TEMPERATURA OPERAÇÃO 5° A 30° °C, TENSÃO ALIMENTAÇÃO 110/220V V, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS PUXADOR ERGONÔMICO. COTA RESERVADA DO ITEM 47 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	10	6	0	1	17	17
122	FRIGOBAR, CAPACIDADE:120 L, TENSÃO ALIMENTAÇÃO:110/220 V, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:PRATELEIRAS REMOVÍVEIS/GAVETAS/ETIQUETA "A". COTA RESERVADA DO ITEM 48 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	0	0	0	25	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	1	27	27
123	FRITADEIRA, MATERIAL ESTRUTURA:AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, POTÊNCIA:15 KW, TENSÃO ALIMENTAÇÃO:220 - TRIFÁSICO V, TEMPERATURA:200 °C, CAPACIDADE:30 L, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:02 CESTOS PARA FRITURAS E GRADE INFERIOR INTERNA. COTA RESERVADA DO ITEM 49 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0	5	5	0	1	12	12
124	Chapa assadeira,fritadeira, material: aço inoxidável, funcionamento: gás, voltagem: 220 v, comprimento: 88 cm, Largura: 45 cm, altura: 90 cm, características adicionais: registro escoamento água,óleo, capacidade: 30 l, material tacho: aço Inoxidável. COTA RESERVADA DO ITEM 51 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	5	0	0	1	6	6
125	Refrigerador alimentos, tensão alimentação: 220 v, características adicionais: revestimento externo aço inoxidável Escovado, quantidade portas: 4 un, cor: branca, capacidade: 810 l. COTA RESERVADA DO ITEM 52 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	11	0	0	0	1	11	11

126	Máquina Lavar Louças Material: Aço inoxidável, Modelo: Profissional, Capacidade: 1,75 L, Tensão: 220 V, Potência Motor: 3 CV, Características Adicionais: 275 Gavetas Por Hora, Consumo: 46,5 KW. COTA RESERVADA DO ITEM 53 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8	0	0	1	8	8
127	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL, MATERIAL COPO:AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL BASE:AÇO INOX, CAPACIDADE:25 L, POTÊNCIA MOTOR:1,2 CV, TENSÃO NOMINAL:220 V, APLICAÇÃO:INDUSTRIAL. COTA RESERVADA DO ITEM 55 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	0	0	0	0	0	0	0	3	0	8	0	0	8	1	19	19
128	Lixeira, material: aço inox aisi 304, capacidade: 80 l, tipo: cesto móvel, alça, tampa e acionamento por pedal. COTA RESERVADA DO ITEM 57 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	0	0	0	0	0	0	0	10	0	0	30	0	0	1	40	40
129	Máquina fabricar gelo, material gabinete: aço inoxidável, voltagem: 220 v, capacidade de produção: 82 kg,dia, Capacidade depósito: 25 kg. COTA RESERVADA DO ITEM 63 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	0	0	0	0	1	0	2	0	0	0	5	0	0	1	8	8
130	Masseira, tipo: rápida, material: chapa metálica pintada,cuba em inox, capacidade: 15 kg, tensão alimentação: 110,220 v, aplicação: elaboração de massas para panificação, potência motor: 1,2 cv. COTA RESERVADA DO ITEM 64 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	5	0	0	1	7	7
131	MESA MANIPULAÇÃO / PREPARAÇÃO ALIMENTOS, MATERIAL TAMPO:AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL ESTRUTURA:AÇO INOXIDÁVEL, COMPRIMENTO:1,50 M, LARGURA:0,80 M, ALTURA:0,90 M, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:ACABAMENTO SANITÁRIO. COTA RESERVADA DO ITEM 65 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	0	0	0	0	1	0	5	0	0	0	0	0	0	1	6	6
132	Mesa manipulação , preparação alimentos, material tampo: aço inoxidável, material estrutura: tubular metálica, Comprimento: 1,90 m, largura: 0,90 m, altura: 0,90 m, aplicação: manipulação de alimentos. COTA RESERVADA DO ITEM 66 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10	1	10	10
133	Misturador , amassadeira, material: alumínio fundido, tipo acionamento: eletromecânico, capacidade: 60 l, tipo Motor: trifásico, funcionamento: elétrico, características adicionais: pá e recipiente em aço inox, 2 velocidades, rota. COTA RESERVADA DO ITEM 67 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	5	0	0	1	6	6
134	Misturador / Amassadeira Material: Ferro Fundido Nodular, Capacidade: 25 Kg L, Tipo Motor: 1 Cv, Velocidade: 50 Rpm, Funcionamento: Elétrico, Características Adicionais: Pás Fixas Com Acabamento Em Estanho, Montadas Em M. COTA RESERVADA DO ITEM 68 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	5	0	0	1	6	6
135	Modeladora massa panificação, tipo: monofásica, potência motor: 1,5 cv, tensão alimentação: 220 v, capacidade Produção: 15kg de massa por passada, características adicionais: 2 rolos amassadores com cobertura em cromo. COTA RESERVADA DO ITEM 69 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	5	0	0	1	7	7
136	Moedor de carne industrial, material corpo: aço inoxidável, material bandeja: aço inoxidável, material disco: aço Inoxidável, características adicionais: carter blindado, troca de óleo após 3200 horas uso, capacidade moagem: 300 kg,h. COTA RESERVADA DO ITEM 70 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	0	0	0	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	8	8

137	PROCESSADOR ALIMENTOS, MATERIAL CORPO ALUMÍNIO FUNDIDO, MATERIAL EXTERNO AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL TAMPA AÇO INOXIDÁVEL, COR CINZA, QUANTIDADE DISCO 6 UN, FUNÇÃO DISCO RALADOR/FIADOR E DESFIADOR, TENSÃO 110/220 V, POTÊNCIA 1/2 HP, ALTURA 570 MM, LARGURA 500 MM, COMPRIMENTO 290 MM, PESO 35 KG. COTA RESERVADA DO ITEM 73 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	0	0	0	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	9	9
138	Refresqueira, material estrutura: aço inoxidável escovado, material depósito: aço inoxidável, tipo: 01 depósito e 4 torneiras, capacidade: 150 l, tensão: 220 v. COTA RESERVADA DO ITEM 78 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	6	1	11	11
139	Refresqueira, material estrutura: aço inoxidável, material depósito: policarbonato, tipo: 2 depósitos, capacidade: 30 l, tensão: 220 v, potência: 278 w, aplicação: servi bebidas frias, características adicionais: pingadeira removível. COTA RESERVADA DO ITEM 79 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	5	0	8	1	15	15	
140	REFRIGERADOR DOMÉSTICO, CAPACIDADE:480 L, VOLTAGEM:220 V, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:DUPLEX, FROST FREE E DEGELO AUTOMÁTICO, COR:BRANCA, TIPO:VERTICAL. COTA RESERVADA DO ITEM 80 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	11	0	0	1	13	13	
141	Refrigerador alimentos, tensão alimentação: 220 v, características adicionais: revestimento externo aço inoxidável Escovado, quantidade portas: 4 un, cor: branca, capacidade: 810 l. COTA RESERVADA DO ITEM 81 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	0	0	0	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	9	9	
142	Caixa Térmica Material: Isobox Moldada Em Polietileno , Capacidade: 90. COTA RESERVADA DO ITEM 85 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	0	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10	1	20	20	
143	Caixa térmica para transporte 150l aplicações: transporte de alimentos. Dimensões externas: 985x450x585 mm (cxlxh). Dimensões internas capacidade: 150 litros. Formato retangular/empilhável. Isolamento térmico de poliuretano. Material: polietileno linear de média densidade, atóxico aditivado com anti uv. Travas: aço inox tipo 304 chapas 14, espessura 2 mm. Temperatura 75 graus, queda de 2 graus a cada 8 horas. Cuba incluída. COTA RESERVADA DO ITEM 86 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	0	0	10	0	0	0	0	0	0	0	8	10	8	1	36	36	
144	Câmara Frigorífica Tipo: Câmara Congelamento , Material: Aço , Quantidade De Portas: 01 UN, Material Isolamento Térmico: Poliuretano Injetado , Sistema Refrigeração: A Gás , Capacidade Armazenagem: 15.000 KG, Dimensões: 4,50 X 4,50 X 2,80 M, Voltagem: 220. COTA RESERVADA DO ITEM 87 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1	1	1	
145	Câmara Frigorífica Tipo: Câmara Resfriamento , Material: Aço , Quantidade De Portas: 01 UN, Material Isolamento Térmico: Poliestireno Expandido , Sistema Refrigeração: A Gás , Capacidade Armazenagem: 2.300 KG, Dimensões: 2,28 X 2,42 X 2,54 M, Voltagem: 220. COTA RESERVADA DO ITEM 88 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	0	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	1	2	2	
146	Coifa Material: Aço Inoxidável , Aplicação: Cozinha , Tipo: Suspensa , Características Adicionais: Com Exaustor. COTA RESERVADA DO ITEM 89 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	4	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	0	4	1	12	12	

147	FORNO INDUSTRIAL, TIPO:ELÉTRICO, MATERIAL:CHAPA AÇO INOXIDÁVEL, TENSÃO ALIMENTAÇÃO:220 V, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:VAPOR SIMPLES E COMBINADO; AR QUENTE; BANHO MARIA,; FAIXA TEMPERATURA:0 A 300 °C. COTA RESERVADA DO ITEM 91 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	0	0	0	0	1	0	2	0	0	0	0	0	0	0	1	3	3
148	Estufa Elétrica Para Cozinha Tipo: Pass-Thru Refrigerado , Quantidade De Porta: 1 , Volume Interno: 475 L, Capacidade: Até 34 Gns 1/1 , Dimensões: 750 X 850 X 2190 MM, Temperatura De Trabalho: 1 A 10 °C, Voltagem: 220 V, Potência: 0,5 KW, Gás Refrigerante: R134a. COTA RESERVADA DO ITEM 92 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	4	1	7	7	
149	Pass-Through Frio, temperaturas de +1 a +7 °C. A refrigeração acontece através de ar forçado com serpentina de cobre aletada, ajustado através do controlador eletrônico com indicador digital de temperatura e degelo automático. Com 6 níveis de prateleiras, grades em aço inox 430, e pés reguláveis. Seu revestimento externo é em aço inox 304 escovado, e o interno em aço inox 304, tem capacidade para 12 cubas grandes de 530 x 325 x 150 mm ou 24 cubas pequenas de 325 x 265 x 150 mm (duas pequenas ocupam o lugar de uma grande). COTA RESERVADA DO ITEM 93 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	6	1	9	9	
150	Masseira Tipo: Espiral , Material: Aço Inoxidável , Capacidade: 40 KG, Tensão Alimentação: 220 V, Aplicação: Elaboração De Massas Para Panificação , Potência Motor: 3 CV, Características Adicionais: Amassar, Misturar E Sovar Massas. COTA RESERVADA DO ITEM 95 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	5	0	0	1	6	6	
151	Coifa Material: Aço Inoxidável , Aplicação: Cozinha , Tipo: Suspensa , Características Adicionais: Com Exaustor. COTA RESERVADA DO ITEM 99 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8	5	0	1	13	13	

Recife-PE, 19 de dezembro de 2024.

ADRIANO ALCÂNTARA FERREIRA – 1º Ten
Membro Equipe de Planejamento da Contração

SÉRGIO JOSÉ DO NASCIMENTO NETO – 3º Sgt
Membro Equipe de Planejamento da Contração



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
7º DEPÓSITO DE SUPRIMENTO
(Estabelecimento de Subsistência Militar da 7ª RM/1941)
DEPÓSITO CAMPINA DO TABORDA

ANEXO B DO TERMO DE REFERÊNCIA – TABELAS COM ESTIMATIVAS DE CONSUMO
NUP: 64453.005375/2024-04

OBJETO: eventual aquisição de material permanente (PASA) visando atender as necessidades do 7º Depósito de Suprimento e UGP.

ITEM	DESCRIÇÃO DO MATERIAL OU SERVIÇO	Und Medida	Qnt Total ou Qnt Máx	Valor Máximo aceitável	Valor TOTAL
1	Aparelho ar condicionado\, capacidade refrigeração:18.000 btu/h\, tensão:220 v\, tipo:bi split\, modelo:split Inverter\, características adicionais 1:com controle remoto.	UN	85	R\$ 2.617,53	R\$ 222.490,05
2	Aparelho ar condicionado, capacidade Refrigeração 30.000 btu, tensão 220 v, tipo split, modelo split condicionado inverter, características adicionais 1 controle remoto s/fio, quente/frio, selo procel, garantia 1 ano	UN	97	R\$ 4.912,00	R\$ 476.464,00
3	ARMÁRIO COPA/COZINHA, MATERIAL MADEIRA MDP, TIPO BALCÃO, ACABAMENTO SUPERFICIAL ENVERNIZADO, QUANTIDADE PORTAS 2 UN, LARGURA 1,20 M, PROFUNDIDADE 0,30 M, ALTURA 0,70 M, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS COM 4 GAVETAS, SEM TAMPO	UN	76	R\$ 5.781,20	R\$ 439.371,20
4	Armário panificação, material: aço inox, altura: 2,05 m, largura: 1,88 m, profundidade: 1,33 m, aplicação: Acondicionamento massa pães em fermentação, quantidade bandejas: 20 um	UN	64	R\$ 2.072,33	R\$ 132.629,12
5	Assadeira cozinha comercial, material: aço inoxidável, formato: retangular, largura: 31 cm, comprimento: 48 cm, Características adicionais: sem alça e sem tampa	UN	221	R\$ 38,67	R\$ 8.546,07
6	Assadeira cozinha comercial, material: alumínio, formato: retangular, altura: 5 cm, largura: 40 cm, comprimento: 60 Cm, características adicionais: com alças mesmo material	UN	217	R\$ 94,36	R\$ 20.476,12
7	ASSADEIRA COZINHA COMERCIAL, MATERIAL:AÇO INOXIDAVEL, LARGURA:40 CM, COMPRIMENTO:80 CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:PERFURADA, APLICAÇÃO: PANIFICAÇÃO, PRODUÇÃO DE PÃES	UN	238	R\$ 81,53	R\$ 19.404,14
8	Assadeira cozinha comercial, material: alumínio, tamanho: grande, formato: retangular, altura: 8 cm, largura: 30 cm, Comprimento: 60 cm, características adicionais: com 2 alças	UN	189	R\$ 81,33	R\$ 15.371,37
9	ASSADEIRA, MATERIAL:ALUMÍNIO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:DIMENSÕES: 58X70 CM, COM 5 TIRAS, TIPO:ESTEIRA PARA ASSAR PÃO	UN	276	R\$ 49,68	R\$ 13.711,68
10	Assadeira Cozinha Comercial Material: Aço Inoxidável , Formato: Retangular , Altura: 5 CM, Largura: 40 CM, Comprimento: 60 C	UN	159	R\$ 135,30	R\$ 21.512,70
11	BALANÇA ELETRÔNICA, CAPACIDADE PESAGEM:500 KG, VOLTAGEM:220 V, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:PLATAFORMA: 1M X 1M; COLUNA: 1M, TIPO:DIGITAL, SENSIBILIDADE:200 G	UN	27	R\$ 3.906,67	R\$ 105.480,09

12	Balança eletrônica, capacidade pesagem: 300 kg, voltagem: 110,220 v, características adicionais: plataforma em Chapa aço pintado, célula de carga, tipo: digital, número dígitos: 6, dimensões: 60 x 75 cm	UN	42	R\$ 1.428,00	R\$ 59.976,00
13	Balança eletrônica, capacidade pesagem: mínima de 30 kg, voltagem: 110,220 v, características adicionais: Calibração automática, tecla lig.,desl., zerar e t, tipo: digital	UN	43	R\$ 720,42	R\$ 30.978,06
14	Balcão conservação alimento, material: aço inoxidável, componentes: pasta fria com isolamento térmico, quantidade Recipiente: 5(1,1x150 alça 530x325x150) e 10(1,2x150 alça 325x un, tipo recipientes: com alças móveis e tampa, tipo rodízio: Giratório, características adicionais: vitrine superior em vidro curvo	UN	51	R\$ 4.469,05	R\$ 227.921,55
15	Balcão térmico, material: mdf e granito, comprimento: 330 cm, largura: 110 cm, altura: 157 cm, componentes: banho Maria e placa fria, características adicionais: vitrine protetora de saliva e iluminada de led, quantidade recipiente: 14 un, tipo Recipientes: com alças móveis e tampa	UN	48	R\$ 4.226,00	R\$ 202.848,00
16	Batedeira industrial, material corpo: aço, tipo rolamento: blindado, capacidade: 38 l, quantidade velocidade: 4, Potência motor: 1,50 cv, características adicionais: planetária, c, regulador de velocidade, tensão alimentação: 220 v, acessórios: Batedores globo e raquete	UN	28	R\$ 11.026,67	R\$ 308.746,76
17	Batedeira industrial, material corpo: aço, capacidade: 20 l, quantidade velocidade: 6, potência motor: 1 cv, Características adicionais: planetária, c, regulador de velocidade, tensão alimentação: 220 v, acessórios: 3 batedores tipo espiral, Raquete e globo	UN	26	R\$ 4.666,34	R\$ 121.324,84
18	Cafeteira elétrica, material: aço inoxidável, aplicação: industrial, capacidade: 20 l, voltagem: 220 v	UN	43	R\$ 2.237,00	R\$ 96.191,00
19	CAFETEIRA ELÉTRICA, MATERIAL AÇO INOX AISI 304, APLICAÇÃO INDUSTRIAL, CAPACIDADE 8 L, VOLTAGEM 220 V, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS CALDEIRA 14L ÁGUA, TERMOSTATO, NÍVEL E TORNEIRA, POTÊNCIA 1.300 W	UN	64	R\$ 931,96	R\$ 59.645,44
20	Caldeirão, material: aço inoxidável aisi 304 18.8, capacidade: 500 l, características adicionais: gás,vapor, tampa Americana, válvula segurança, formato: cilíndrico	UN	29	R\$ 12.666,33	R\$ 367.323,57
21	Caldeirão, material: alumínio fundido, capacidade: 45 l, características adicionais: com tampa e alça em alumínio	UN	79	R\$ 231,79	R\$ 18.311,41
22	Caldeirão, material: aço inoxidável aisi 304 18.8, capacidade: 200 l, características adicionais: a gás, autogerador de Vapor, formato: cilíndrico	UN	34	R\$ 14.998,33	R\$ 509.943,22
23	Carrinho industrial, material: aço inoxidável, material plataforma: aço inoxidável, tipo transporte: alimentos, Quantidade roda: 4, tipo roda: duas fixas e duas giratórias, capacidade carga: 285 kg, acabamento superficial: polido, tipo aba: Tubular, características adicionais: registro de fecho rápido para escoamento	UN	60	R\$ 1.294,04	R\$ 77.642,40
24	Chapa assadeira,fritadeira, material: alumínio fundido, funcionamento: sobrepor queimadores elétricos ou a gás, Comprimento: 53 cm, largura: 32,50 cm, altura: 2 cm, características adicionais: para grelhados e pizzas	UN	78	R\$ 387,08	R\$ 30.192,24
25	Cilindro elétrico, material: ferro fundido, potência motor: 1,2 hp, comprimento cilindro: 20 cm, tensão alimentação: 110,220 v, características adicionais: c, batedor e regulador da espessura massa, acabamento superficial: pintura em epóxi	UN	39	R\$ 1.171,43	R\$ 45.685,77
26	Multiprocessador Alimentos Material: Aço Inox/Alumínio , Função: Pulsar (Processar, Moer, Cortar, Misturar, Tritura , Potência: 3.000 W, Tensão: 220 V, Peso: 28 KG, Altura: 840 MM, Largura: 390 MM, Comprimento: 460 M.	UN	33	R\$ 3.213,79	R\$ 106.055,07
27	Cortador, tipo: manual, material: alumínio fundido, aplicação: legumes, características adicionais: facas aço inox, pés E coluna tubo aço 5,8"	UN	100	R\$ 165,51	R\$ 16.551,00
28	Cortador elétrico frios, material: aço inoxidável, capacidade corte: 50 kg,h, tensão: 220 v, aplicação: indústria Alimentícia, diâmetro disco: 260 mm, potência motor: 0,25 cv, profundidade corte: 155 mm, largura corte: 125 mm, altura: 820 Mm, largura: 310 mm, profundidade: 540 mm, características adicionais: automático	UN	30	R\$ 3.370,50	R\$ 101.115,00
29	Tampa, material: aço inoxidável, aplicação: cuba gastronômica gn 1/2, características adicionais: recorte para alças De transporte e concha	UN	254	R\$ 32,97	R\$ 8.374,38
30	Tampa, material: aço inoxidável, aplicação: cuba gastronômica gn 1/1, características adicionais: recorte para alças De transporte e concha	UN	228	R\$ 50,95	R\$ 11.616,60

31	Lavatório mãos, material: aço inoxidável, comprimento: 360 mm, largura: 360 mm, altura: 140 mm, características Adicionais: cuba: 250x140mm, acionamento com o joelho	UN	74	R\$ 816,67	R\$ 60.433,58
32	AMASSADEIRA, TIPO:RÁPIDA, MATERIAL:CHAPA METÁLICA PINTADA/CUBA EM INOX, CAPACIDADE:25 KG, TENSÃO ALIMENTAÇÃO:110/220 V, APLICAÇÃO:ELABORAÇÃO DE MASSAS PARA PANIFICAÇÃO, POTÊNCIA MOTOR:1/2 CV	UN	22	R\$ 4.705,03	R\$ 103.510,66
33	Descascador legumes, material: aço inoxidável, capacidade: 10 kg, produção aproximada: 200 kg,h, potência motor: 1,3 cv, tensão alimentação: 220 v, aplicação: cozinha industrial, tipo: elétrico	UN	30	R\$ 2.801,84	R\$ 84.055,20
34	Divisora de coluna massa alimentícia, material estrutura: metal, material navalha: aço, sistema acionamento: pinhão E coroa em aço 1045, quantidade divisórias: 30, comprimento: 0,80 m, largura: 0,50 m, altura: 1,10 m, peso: 150 kg, Acabamento superficial: pintura esmalte sintético	UN	40	R\$ 1.619,45	R\$ 64.778,00
35	Escorredor louça, material: aço inoxidável, capacidade: 60 pratos, características adicionais: peça única, com três Planos., dimensões: 52 x 30 x 74 cm	UN	119	R\$ 411,00	R\$ 48.909,00
36	ESCORREDOR LOUÇA, MATERIAL AÇO INOXIDÁVEL, CAPACIDADE 20 PRATOS, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS COMPARTIMENTO TALHERES, XÍCARAS, COPOS E DIVERSOS	UN	106	R\$ 145,89	R\$ 15.464,34
37	Escorredor, material: alumínio, aplicação: massas, características adicionais: alças reforçadas, n° 40	UN	130	R\$ 70,07	R\$ 9.109,10
38	Espremedor fruta, material jarra: aço inoxidável, aplicação: limão, tipo acionamento: manual, características Adicionais: estrutura reforçada	UN	153	R\$ 11,89	R\$ 1.819,17
39	ESTANTE METÁLICA, MATERIAL:AÇO, ALTURA:2,00 M, LARGURA:0,92 M, PROFUNDIDADE:0,40 M, TIPO PRATELEIRAS:REGULÁVEIS, QUANTIDADE PRATELEIRAS:6 UN, TRATAMENTO SUPERFICIAL:PINTURA ELETROSTÁTICA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:COM REFORÇO E CAPACIDADE DE 25 KG POR BANDEJA	UN	138	R\$ 454,73	R\$ 62.752,74
40	ESTANTE METÁLICA, MATERIAL:AÇO, ALTURA:2,00 M, LARGURA:2,05 M, PROFUNDIDADE:0,585 M, TIPO PRATELEIRAS:REGULÁVEIS, QUANTIDADE PRATELEIRAS:4 UN, COR:CINZA	UN	81	R\$ 2.012,34	R\$ 162.999,54
41	Estrado modular, material: polipropileno, comprimento: 82 cm, largura: 41 cm, altura: 13 cm, cor: preta	UN	343	R\$ 114,46	R\$ 39.259,78
42	Fogão Industrial Material: Aço Carbono , Funcionamento: Gás , Tipo Acendimento: Manual , Comprimento: 140 CM, Largura: 83 CM, Altura: 80 CM, Tipo Uso: Cozinhar E Assar Alimentos , Quantidade Bocas: 6 UN, Aplicação: Cozinhar E Assar Alimentos	UN	43	R\$ 1.895,90	R\$ 81.523,70
43	Forno industrial, tipo: a gás, material: chapa aço inoxidável, tensão alimentação: 220 v, características adicionais: 16 Assadeiras, comprimento: 1140 mm, largura: 1953 mm, altura: 2.340 mm, consumo: 1,80 kg,h, tipo câmera: porta com vidro Duplo temperado, faixa temperatura: 30 a 250 °c, componentes: 3 turbinas radiais, 1 carro fixo 1 carro giratório, peso: 680 kg, Aplicação: padaria	UN	30	R\$ 6.900,67	R\$ 207.020,10
44	Forno microondas, capacidade: 38 l, potência: 900 w, voltagem: 220 v, características adicionais: prato Giratório, trava segurança, timer, memória, cor: branca	UN	85	R\$ 807,16	R\$ 68.608,60
45	Freezer, tipo: horizontal, capacidade: 510 l, quantidade tampas: 2 un, sistema degelo: manual, cor: branca, Temperatura operação: (-16 à -20°) e (+1 à +7°) °c, tensão alimentação: 220 v, características adicionais: dreno frontal com Tampa e rodízios	UN	75	R\$ 3.362,67	R\$ 252.200,25
46	Freezer, tipo: vertical, capacidade: 550 l, tipo portas: frontais, sistema degelo: frost free, tensão alimentação: 220 v, Características adicionais: porta vidro antiembaçante e fechamento automático, quantidade portas: 2 um	UN	56	R\$ 3.319,51	R\$ 185.892,56
47	FREEZER, TIPO HORIZONTAL, CAPACIDADE 210 L, ALTURA 94 CM, LARGURA 76 CM, QUANTIDADE TAMPAS 1 UN, SISTEMA DEGELO AUTOMÁTICO, COR BRANCA, TEMPERATURA OPERAÇÃO 5° A 30° °C, TENSÃO ALIMENTAÇÃO 110/220V V, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS PUXADOR ERGONÔMICO	UN	51	R\$ 1.811,66	R\$ 92.394,66
48	FRIGOBAR, CAPACIDADE:120 L, TENSÃO ALIMENTAÇÃO:110/220 V, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:PRATELEIRAS REMOVÍVEIS/GAVETAS/ETIQUETA 'A'	UN	81	R\$ 1.173,52	R\$ 95.055,12

49	FRITADEIRA, MATERIAL ESTRUTURA:AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, POTÊNCIA:15 KW, TENSÃO ALIMENTAÇÃO:220 - TRIFÁSICO V, TEMPERATURA:200 °C, CAPACIDADE:30 L, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:02 CESTOS PARA FRITURAS E GRADE INFERIOR INTERNA	UN	41	R\$ 1.963,83	R\$ 80.517,03
50	Galheteiro metal, material: aço inoxidável, formato: redondo, componentes: saleiro, paliteiro, azeiteiro, porta Vinagre, características adicionais: corpos vidro, tampa aço inox	UN	345	R\$ 97,62	R\$ 33.678,90
51	Chapa assadeira,fritadeira, material: aço inoxidável, funcionamento: gás, voltagem: 220 v, comprimento: 88 cm, Largura: 45 cm, altura: 90 cm, características adicionais: registro escoamento água,óleo, capacidade: 30 l, material tacho: aço Inoxidável	UN	57	R\$ 1.424,90	R\$ 81.219,30
52	Refrigerador alimentos, tensão alimentação: 220 v, características adicionais: revestimento externo aço inoxidável Escovado, quantidade portas: 4 un, cor: branca, capacidade: 810 l	UN	33	R\$ 7.024,67	R\$ 231.814,11
53	Máquina Lavar Louças Material: Aço inoxidável, Modelo: Profissional, Capacidade: 1,75 L, Tensão: 220 V, Potência Motor: 3 CV, Características Adicionais: 275 Gavetas Por Hora, Consumo: 46,5 KW/	UN	26	R\$ 16.530,63	R\$ 429.796,38
54	LAVATÓRIO MÃOS, MATERIAL:AÇO INOXIDÁVEL, COMPRIMENTO:360 MM, LARGURA:360 MM, ALTURA:140 MM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:CUBA: 250X140MM, ACIONAMENTO COM O JOELHO	UN	61	R\$ 816,67	R\$ 49.816,87
55	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL, MATERIAL COPO:AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL BASE:AÇO INOX, CAPACIDADE:25 L, POTÊNCIA MOTOR:1,2 CV, TENSÃO NOMINAL:220 V, APLICAÇÃO:INDUSTRIAL	UN	59	R\$ 1.485,15	R\$ 87.623,85
56	Liquidificador industrial, material copo: aço inoxidável, material base: aço inox, capacidade: 4 l, tensão nominal: 220 v	UN	69	R\$ 478,97	R\$ 33.048,93
57	Lixeira, material: aço inox aisi 304, capacidade: 80 l, tipo: cesto móvel, alça, tampa e acionamento por pedal,	UN	120	R\$ 785,00	R\$ 94.200,00
58	Lixeira, material: polipropileno, capacidade: 240 l, tipo: com tampa, características adicionais: com 2 rodas, Aplicação: coleta de lixo	UN	157	R\$ 244,33	R\$ 38.359,81
59	Lixeira, material: plástico, capacidade: 20 l, tipo: com tampa e pedal, diâmetro: 30 cm, altura: 35 cm, cor: branca	UN	241	R\$ 29,00	R\$ 6.989,00
60	LIXEIRA, MATERIAL:AÇO INOXIDÁVEL, CAPACIDADE:20 L, TIPO:COM TAMPA, DIÂMETRO:34 CM, ALTURA:50 CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:DOBRADIÇA, HASTE E PEDAL/ACIONAMENTO TAMPA POR PE, ESPESSURA:6 MM, FORMATO:CILINDRICO, TAMANHO:MÉDIO, MATERIAL BORDA:AÇO INOXIDÁVEL, PESO:2,5 KG, APLICAÇÃO:COLETA DE LIXO	UN	238	R\$ 174,14	R\$ 41.445,32
61	LIXEIRA, MATERIAL:AÇO INOXIDÁVEL, CAPACIDADE:50 L, TIPO:TAMPA E PEDAL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:HASTE E PEDAL PARA ACIONAMENTO DA TAMPA	UN	146	R\$ 426,33	R\$ 62.244,18
62	Lixeira, material: aço inoxidável, capacidade: 100 l, tipo: fechada com tampa, diâmetro: 45 cm, altura: 68 cm, Características adicionais: dobradiça, haste e pedal,acionamento tampa por pe-	UN	106	R\$ 685,33	R\$ 72.644,98
63	Máquina fabricar gelo, material gabinete: aço inoxidável, voltagem: 220 v, capacidade de produção: 82 kg,dia, Capacidade depósito: 25 kg	UN	25	R\$ 8.923,16	R\$ 223.079,00
64	Masseira, tipo: rápida, material: chapa metálica pintada,cuba em inox, capacidade: 15 kg, tensão alimentação: 110,220 v, aplicação: elaboração de massas para panificação, potência motor: 1,2 cv	UN	23	R\$ 4.528,90	R\$ 104.164,70
65	MESA MANIPULAÇÃO / PREPARAÇÃO ALIMENTOS, MATERIAL TAMPO:AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL ESTRUTURA:AÇO INOXIDÁVEL, COMPRIMENTO:1,50 M, LARGURA:0,80 M, ALTURA:0,90 M, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:ACABAMENTO SANITÁRIO	UN	71	R\$ 1.136,67	R\$ 80.703,57
66	Mesa manipulação , preparação alimentos, material tampo: aço inoxidável, material estrutura: tubular metálica, Comprimento: 1,90 m, largura: 0,90 m, altura: 0,90 m, aplicação: manipulação de alimentos	UN	69	R\$ 1.162,50	R\$ 80.212,50
67	Misturador , amassadeira, material: alumínio fundido, tipo acionamento: eletromecânico, capacidade: 60 l, tipo Motor: trifásico, funcionamento: elétrico, características adicionais: pá e recipiente em aço inox, 2 velocidades, rota-	UN	20	R\$ 6.064,46	R\$ 121.289,20
68	Misturador / Amassadeira Material: Ferro Fundido Nodular, Capacidade: 25 Kg L, Tipo Motor: 1 Cv, Velocidade: 50 Rpm, Funcionamento: Elétrico, Características Adicionais: Pás Fixas Com Acabamento Em Estanto, Montadas Em M	UN	20	R\$ 4.143,26	R\$ 82.865,20
69	Modeladora massa panificação, tipo: monofásica, potência motor: 1,5 cv, tensão alimentação: 220 v, capacidade Produção: 15kg de massa por passada, características adicionais: 2 rolos amassadores com cobertura em cromo	UN	22	R\$ 4.503,38	R\$ 99.074,36

70	Moedor de carne industrial, material corpo: aço inoxidável, material bandeja: aço inoxidável, material disco: aço inoxidável, características adicionais: carter blindado, troca de óleo após 3200 horas uso, capacidade moagem: 300 kg,h	UN	24	R\$ 5.803,67	R\$ 139.288,08
71	ESTRADO MODULAR, MATERIAL:POLIETILENO ALTA DENSIDADE, COMPRIMENTO:50 CM, LARGURA:50 CM, ALTURA:5 CM, CAPACIDADE CARGA:20 T/M², CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:COM ENCAIXE	UN	1606	R\$ 22,86	R\$ 36.713,16
72	Panela pressão, material: alumínio, capacidade: 30 l, sistema segurança: válvulas e borrachas de segurança	UN	53	R\$ 1.414,88	R\$ 74.988,64
73	PROCESSADOR ALIMENTOS, MATERIAL CORPO ALUMÍNIO FUNDIDO, MATERIAL EXTERNO AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL TAMPA AÇO INOXIDÁVEL, COR CINZA, QUANTIDADE DISCO 6 UN, FUNÇÃO DISCO RALADOR/FATIADOR E DESFIADOR, TENSÃO 110/220 V, POTÊNCIA 1/2 HP, ALTURA 570 MM, LARGURA 500 MM, COMPRIMENTO 290 MM, PESO 35 KG	UN	27	R\$ 3.345,97	R\$ 90.341,19
74	Prateleira, material: aço inoxidável aisi 304, comprimento: 1,40 m, largura: 0,40 m, características adicionais: fixada por mão francesa em aço inox, espessura: 1,00 m, tipo: suspensa, capacidade: 150 kg	UN	112	R\$ 437,00	R\$ 48.944,00
75	Aparelho purificador de água, tipo: tripla filtragem, voltagem: 110,220 v, capacidade: 2 l, capacidade refrigeração: 1,5 l,h, características adicionais: água gelada e água natural, tipo fixação: parede, acessórios: kit instalação, suporte, pingadeira Removível	UN	77	R\$ 829,52	R\$ 63.873,04
76	Fogareiro, material: aço inoxidável, aplicação: sistema de aquecimento rechaud, diâmetro: 50 cm, altura: 45 cm, características adicionais: tampa giratória e 1 fogareiro em aço inox	UN	160	R\$ 442,88	R\$ 70.860,80
77	Fogareiro, material: aço inoxidável, aplicação: sistema de aquecimento rechaud, altura: 24 cm, características adicionais: 2 fogareiros em aço inox,1 cuba 1,1	UN	192	R\$ 383,00	R\$ 73.536,00
78	Refresqueira, material estrutura: aço inoxidável escovado, material depósito: aço inoxidável, tipo: 01 depósito e 4 torneiras, capacidade: 150 l, tensão: 220 v	UN	36	R\$ 5.249,33	R\$ 188.975,88
79	Refresqueira, material estrutura: aço inoxidável, material depósito: policarbonato, tipo: 2 depósitos, capacidade: 30 l, tensão: 220 v, potência: 278 w, aplicação: servi bebidas frias, características adicionais: pingadeira removível	UN	46	R\$ 2.283,33	R\$ 105.033,18
80	REFRIGERADOR DOMÉSTICO, CAPACIDADE:480 L, VOLTAGEM:220 V, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:DUPLEX, FROST FREE E DEGELO AUTOMÁTICO, COR:BRANCA, TIPO:VERTICAL	UN	40	R\$ 2.779,33	R\$ 111.173,20
81	Refrigerador alimentos, tensão alimentação: 220 v, características adicionais: revestimento externo aço inoxidável Escovado, quantidade portas: 4 un, cor: branca, capacidade: 810 l	UN	28	R\$ 7.294,78	R\$ 204.253,84
82	Sandueira, material: alumínio com revestimento ataderente, tensão: 220 v, cor: branca, características adicionais: prepara 2 sanduíches por vez	UN	124	R\$ 100,00	R\$ 12.400,00
83	Termômetro, tipo:laser digital, faixa medição temperatura:-50 a 380 °c, aplicação:efetuar medições em lugares de difícil alcance, elemento expansão:infravermelho, material:plástico e aço inox, características adicionais:mira laser classe ii; distância do foco de 50:1, precisão:+/- 1 °c, alimentação:bateria / pilha	UN	73	R\$ 126,00	R\$ 9.198,00
84	Termômetro, tipo:digital, faixa medição temperatura:- 50°c a 300 °c, aplicação:alimentos, material:plástico e aço inox, características adicionais:tipo espeto digital, com leitor lcd a prova d'agua, precisão:1 °c	UN	70	R\$ 52,63	R\$ 3.684,10
85	Caixa Térmica Material: Isobox Moldada Em Polietileno , Capacidade: 90	UN	83	R\$ 974,82	R\$ 80.910,06
86	Caixa térmica para transporte 150l aplicações: transporte de alimentos. Dimensões externas: 985x450x585 mm (cxlxh). Dimensões internas capacidade: 150 litros. Formato retangular/empilhável. Isolamento térmico de poliuretano. Material: polietileno linear de média densidade, atóxico aditivado com anti uv. Travas: aço inox tipo 304 chapas 14, espessura 2 mm. Temperatura 75 graus, queda de 2 graus a cada 8 horas. Cuba incluída.	UN	110	R\$ 1.027,83	R\$ 113.061,30
87	Câmara Frigorífica Tipo: Câmara Congelamento , Material: Aço , Quantidade De Portas: 01 UN, Material Isolamento Térmico: Poliuretano Injetado , Sistema Refrigeração: A Gás , Capacidade Armazenagem: 15.000 KG, Dimensões: 4,50 X 4,50 X 2,80 M, Voltagem: 220	UN	21	R\$ 45.416,67	R\$ 953.750,07
88	Câmara Frigorífica Tipo: Câmara Resfriamento , Material: Aço , Quantidade De Portas: 01 UN, Material Isolamento Térmico: Poliestireno Expandido , Sistema Refrigeração: A Gás , Capacidade Armazenagem: 2.300 KG, Dimensões: 2,28 X 2,42 X 2,54 M, Voltagem: 220	UN	20	R\$ 30.221,93	R\$ 604.438,60

89	Coifa Material: Aço Inoxidável , Aplicação: Cozinha , Tipo: Suspensa , Características Adicionais: Com Exaustor	UN	39	R\$ 2.755,33	R\$ 107.457,87
90	Exaustor Material: Chapa Aço Carbono , Aplicação: Parede , Diâmetro: 30 CM, Potência Motor: 1/2 HP, Tipo Motor: Monofásico , Rotação Motor: 1750 A 1800 RPM, Tensão: 220 V, Características Adicionais: Hélice Com 6 Paletas De Alumínio, Grade Externa De , Tipo: Axial	UN	105	R\$ 283,65	R\$ 29.783,25
91	FORNO INDUSTRIAL, TIPO:ELÉTRICO, MATERIAL:CHAPA AÇO INOXIDÁVEL, TENSÃO ALIMENTAÇÃO:220 V, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:VAPOR SIMPLES E COMBINADO; AR QUENTE; BANHO MARIA;; FAIXA TEMPERATURA:0 A 300 °C	UN	27	R\$ 21.026,67	R\$ 567.720,09
92	Estufa Elétrica Para Cozinha Tipo: Pass-Thru Refrigerado , Quantidade De Porta: 1 , Volume Interno: 475 L, Capacidade: Até 34 Gns 1/1 , Dimensões: 750 X 850 X 2190 MM, Temperatura De Trabalho: 1 A 10 °C, Voltagem: 220 V, Potência: 0,5 KW, Gás Refrigerante: R134a	UN	34	R\$ 2.364,67	R\$ 80.398,78
93	Pass-Through Frio, temperaturas de +1 a +7 °C. A refrigeração acontece através de ar forçado com serpentina de cobre aletada, ajustado através do controlador eletrônico com indicador digital de temperatura e degelo automático. Com 6 níveis de prateleiras, grades em aço inox 430, e pés reguláveis. Seu revestimento externo é em aço inox 304 escovado, e o interno em aço inox 304, tem capacidade para 12 cubas grandes de 530 x 325 x 150 mm ou 24 cubas pequenas de 325 x 265 x 150 mm (duas pequenas ocupam o lugar de uma grande).	UN	29	R\$ 5.848,51	R\$ 169.606,79
94	Espremedor Fruta Material Jarra: Aço Inoxidável , Capacidade Jarra: 1 L, Potência: 1/3 CV, Voltagem: 127/220 V, Aplicação: Industrial , Características Adicionais: Tampa, Copo, Peneira E 2 Castanhas	UN	63	R\$ 196,34	R\$ 12.369,42
95	Masseira Tipo: Espiral , Material: Aço Inoxidável , Capacidade: 40 KG, Tensão Alimentação: 220 V, Aplicação: Elaboração De Massas Para Panificação , Potência Motor: 3 CV, Características Adicionais: Amassar, Misturar E Sovar Massas	UN	19	R\$ 11.626,10	R\$ 220.895,90
96	Carro Limpeza Material: Metal E Plástico , Tipo: 4 Rodízios , Comprimento: 114 CM, Largura: 48 CM, Altura: 96 CM, Aplicação: Limpeza Industrial E Comercial , Características Adicionais: 3 Prateleiras, 4 Baldes, Saco Funcional E Tampa	UN	82	R\$ 735,15	R\$ 60.282,30
97	Fritadeira Material Estrutura: Aço Inoxidável Aisi 304 , Potência: 6 KW, Tensão Alimentação: 220 V, Temperatura: 270 °C, Capacidade: 60 L, Características Adicionais: Tampa Basculante E Alavanca Em Aço Inoxidável, Pés	UN	37	R\$ 1.218,24	R\$ 45.074,88
98	Picador Legumes Material: Aço Inoxidável , Tipo: Manual , Características Adicionais: Lâminas Trocáveis De 06, 08, 10 E 12mm	UN	82	R\$ 130,58	R\$ 10.707,56
99	Coifa Material: Aço Inoxidável , Aplicação: Cozinha , Tipo: Suspensa , Características Adicionais: Com Exaustor	UN	39	R\$ 2.755,33	R\$ 107.457,87
100	Aparelho ar condicionado\, capacidade refrigeração:18.000 btu/h\, tensão:220 v\, tipo:bi split\, modelo:split Inverter\, características adicionais 1:com controle remoto. COTA RESERVADA DO ITEM 01 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	28	R\$ 2.617,53	R\$ 73.290,84
101	Aparelho ar condicionado, capacidade Refrigeração 30.000 btu, tensão 220 v, tipo split, modelo split condicionado inverter, características adicionais 1 controle remoto s/fio, quente/frio, selo procel, garantia 1 ano. COTA RESERVADA DO ITEM 02 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	16	R\$ 4.912,00	R\$ 78.592,00
102	ARMÁRIO COPA/COZINHA, MATERIAL MADEIRA MDP, TIPO BALCÃO, ACABAMENTO SUPERFICIAL ENVERNIZADO, QUANTIDADE PORTAS 2 UN, LARGURA 1,20 M,PROFUNDIDADE 0,30 M, ALTURA 0,70 M, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS COM 4 GAVETAS, SEM TAMPO. COTA RESERVADA DO ITEM 03 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	13	R\$ 5.781,20	R\$ 75.155,60
103	Armário panificação, material: aço inox, altura: 2,05 m, largura: 1,88 m, profundidade: 1,33 m, aplicação: Acondicionamento massa pães em fermentação, quantidade bandejas: 20 um. COTA RESERVADA DO ITEM 04 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	21	R\$ 2.072,33	R\$ 43.518,93
104	BALANÇA ELETRÔNICA, CAPACIDADE PESAGEM:500 KG, VOLTAGEM:220 V, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:PLATAFORMA: 1M X 1M; COLUNA: 1M, TIPO:DIGITAL, SENSIBILIDADE:200 G. COTA RESERVADA DO ITEM 11 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	8	R\$ 3.906,67	R\$ 31.253,36
105	Balcão conservação alimento, material: aço inoxidável, componentes: pasta fria com isolamento térmico, quantidade Recipiente: 5(1,1x150 alça 530x325x150) e 10(1,2x150 alça 325x un, tipo recipientes: com alças móveis e tampa, tipo rodízio: Giratório, características adicionais: vitrine superior em vidro curvo. COTA RESERVADA DO ITEM 14 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	17	R\$ 4.469,05	R\$ 75.973,85

106	Balcão térmico, material: mdf e granito, comprimento: 330 cm, largura: 110 cm, altura: 157 cm, componentes: banho Maria e placa fria, características adicionais: vitrine protetora de saliva e iluminada de led, quantidade recipiente: 14 un, tipo Recipientes: com alças móveis e tampa. COTA RESERVADA DO ITEM 15 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	16	R\$ 4.226,00	R\$ 67.616,00
107	Batedeira industrial, material corpo: aço, tipo rolamento: blindado, capacidade: 38 l, quantidade velocidade: 4, Potência motor: 1,50 cv, características adicionais: planetária, c, regulador de velocidade, tensão alimentação: 220 v, acessórios: Batedores globo e raquete. COTA RESERVADA DO ITEM 16 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	7	R\$ 11.026,67	R\$ 77.186,69
108	Batedeira industrial, material corpo: aço, capacidade: 20 l, quantidade velocidade: 6, potência motor: 1 cv, Características adicionais: planetária, c, regulador de velocidade, tensão alimentação: 220 v, acessórios: 3 batedores tipo espiral, Raquete e globo. COTA RESERVADA DO ITEM 17 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	8	R\$ 4.666,34	R\$ 37.330,72
109	Cafeteira elétrica, material: aço inoxidável, aplicação: industrial, capacidade: 20 l, voltagem: 220 v. COTA RESERVADA DO ITEM 18 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	14	R\$ 2.237,00	R\$ 31.318,00
110	Caldeirão, material: aço inoxidável aisi 304 18.8, capacidade: 500 l, características adicionais: gás,vapor, tampa Americana, válvula segurança, formato: cilíndrico. COTA RESERVADA DO ITEM 20 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	6	R\$ 12.666,33	R\$ 75.997,98
111	Caldeirão, material: aço inoxidável aisi 304 18.8, capacidade: 200 l, características adicionais: a gás, autogerador de Vapor, formato: cilíndrico. COTA RESERVADA DO ITEM 22 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	5	R\$ 14.998,33	R\$ 74.991,65
112	Multiprocessador Alimentos Material: Aço Inox/Alumínio , Função: Pulsar (Processar, Moer, Cortar, Misturar, Tritura , Potência: 3.000 W, Tensão: 220 V, Peso: 28 KG, Altura: 840 MM, Largura: 390 MM, Comprimento: 460 M. COTA RESERVADA DO ITEM 26 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	10	R\$ 3.213,79	R\$ 32.137,90
113	Cortador elétrico frios, material: aço inoxidável, capacidade corte: 50 kg,h, tensão: 220 v, aplicação: indústria Alimentícia, diâmetro disco: 260 mm, potência motor: 0,25 cv, profundidade corte: 155 mm, largura corte: 125 mm, altura: 820 Mm, largura: 310 mm, profundidade: 540 mm, características adicionais: automático. COTA RESERVADA DO ITEM 28 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	9	R\$ 3.370,50	R\$ 30.334,50
114	AMASSADEIRA, TIPO:RÁPIDA, MATERIAL:CHAPA METÁLICA PINTADA/CUBA EM INOX, CAPACIDADE:25 KG, TENSÃO ALIMENTAÇÃO:110/220 V, APLICAÇÃO:ELABORAÇÃO DE MASSAS PARA PANIFICAÇÃO, POTÊNCIA MOTOR:1/2 CV. COTA RESERVADA DO ITEM 32 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	7	R\$ 4.705,03	R\$ 32.935,21
115	Descascador legumes, material: aço inoxidável, capacidade: 10 kg, produção aproximada: 200 kg,h, potência motor: 1,3 cv, tensão alimentação: 220 v, aplicação: cozinha industrial, tipo: elétrico. COTA RESERVADA DO ITEM 33 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	9	R\$ 2.801,84	R\$ 25.216,56
116	ESTANTE METÁLICA, MATERIAL:AÇO, ALTURA:2,00 M, LARGURA:2,05 M, PROFUNDIDADE:0,585 M, TIPO PRATELEIRAS:REGULÁVEIS, QUANTIDADE PRATELEIRAS:4 UN, COR:CINZA. COTA RESERVADA DO ITEM 40 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	27	R\$ 2.012,34	R\$ 54.333,18
117	Fogão Industrial Material: Aço Carbono , Funcionamento: Gás , Tipo Acendimento: Manual , Comprimento: 140 CM, Largura: 83 CM, Altura: 80 CM, Tipo Uso: Cozinhar E Assar Alimentos , Quantidade Bocas: 6 UN, Aplicação: Cozinhar E Assar Alimentos. COTA RESERVADA DO ITEM 42 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	5	R\$ 1.895,90	R\$ 9.479,50
118	Forno industrial, tipo: a gás, material: chapa aço inoxidável, tensão alimentação: 220 v, características adicionais: 16 Assadeiras, comprimento: 1140 mm, largura: 1953 mm, altura: 2.340 mm, consumo: 1,80 kg,h, tipo câmera: porta com vidro Duplo temperado, faixa temperatura: 30 a 250 °c, componentes: 3 turbinas radiais, 1 carro fixo 1 carro giratório, peso: 680 kg, Aplicação: padaria. COTA RESERVADA DO ITEM 43 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	10	R\$ 6.900,67	R\$ 69.006,70
119	Freezer, tipo: horizontal, capacidade: 510 l, quantidade tampas: 2 un, sistema degelo: manual, cor: branca, Temperatura operação: (-16 à -20°) e (+1 à +7°) °c, tensão alimentação: 220 v, características adicionais: dreno frontal com Tampa e rodízios. COTA RESERVADA DO ITEM 45 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	23	R\$ 3.362,67	R\$ 77.341,41
120	Freezer, tipo: vertical, capacidade: 550 l, tipo portas: frontais, sistema degelo: frost free, tensão alimentação: 220 v, Características adicionais: porta vidro antiembaçante e fechamento automático, quantidade portas: 2 um. COTA RESERVADA DO ITEM 46 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	18	R\$ 3.319,51	R\$ 59.751,18

121	FREEZER, TIPO HORIZONTAL, CAPACIDADE 210 L, ALTURA 94 CM, LARGURA 76 CM, QUANTIDADE TAMPAS 1 UN, SISTEMA DEGELO AUTOMÁTICO, COR BRANCA, TEMPERATURA OPERAÇÃO 5° A 30° °C, TENSÃO ALIMENTAÇÃO 110/220V V, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS PUXADOR ERGONÔMICO. COTA RESERVADA DO ITEM 47 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	17	R\$ 1.811,66	R\$ 30.798,22
122	FRIGOBAR, CAPACIDADE:120 L, TENSÃO ALIMENTAÇÃO:110/220 V, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:PRATELEIRAS REMOVÍVEIS/GAVETAS/ETIQUETA "A". COTA RESERVADA DO ITEM 48 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	27	R\$ 1.173,52	R\$ 31.685,04
123	FRITADEIRA, MATERIAL ESTRUTURA:AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, POTÊNCIA:15 KW, TENSÃO ALIMENTAÇÃO:220 - TRIFÁSICO V, TEMPERATURA:200 °C, CAPACIDADE:30 L, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:02 CESTOS PARA FRITURAS E GRADE INFERIOR INTERNA. COTA RESERVADA DO ITEM 49 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	12	R\$ 1.963,83	R\$ 23.565,96
124	Chapa assadeira,fritadeira, material: aço inoxidável, funcionamento: gás, voltagem: 220 v, comprimento: 88 cm, Largura: 45 cm, altura: 90 cm, características adicionais: registro escoamento água,óleo, capacidade: 30 l, material tacho: aço Inoxidável. COTA RESERVADA DO ITEM 51 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	6	R\$ 1.424,90	R\$ 8.549,40
125	Refrigerador alimentos, tensão alimentação: 220 v, características adicionais: revestimento externo aço inoxidável Escovado, quantidade portas: 4 un, cor: branca, capacidade: 810 l. COTA RESERVADA DO ITEM 52 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	11	R\$ 7.024,67	R\$ 77.271,37
126	Máquina Lavar Louças Material: Aço inoxidável, Modelo: Profissional, Capacidade: 1,75 L, Tensão: 220 V, Potência Motor: 3 CV, Características Adicionais: 275 Gavetas Por Hora, Consumo: 46,5 KW. COTA RESERVADA DO ITEM 53 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	8	R\$ 16.530,63	R\$ 132.245,04
127	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL, MATERIAL COPO:AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL BASE:AÇO INOX, CAPACIDADE:25 L, POTÊNCIA MOTOR:1,2 CV, TENSÃO NOMINAL:220 V, APLICAÇÃO:INDUSTRIAL. COTA RESERVADA DO ITEM 55 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	19	R\$ 1.485,15	R\$ 28.217,85
128	Lixeira, material: aço inox aisi 304, capacidade: 80 l, tipo: cesto móvel, alça, tampa e acionamento por pedal. COTA RESERVADA DO ITEM 57 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	40	R\$ 785,00	R\$ 31.400,00
129	Máquina fabricar gelo, material gabinete: aço inoxidável, voltagem: 220 v, capacidade de produção: 82 kg, dia, Capacidade depósito: 25 kg. COTA RESERVADA DO ITEM 63 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	8	R\$ 8.923,16	R\$ 71.385,28
130	Masseira, tipo: rápida, material: chapa metálica pintada,cuba em inox, capacidade: 15 kg, tensão alimentação: 110,220 v, aplicação: elaboração de massas para panificação, potência motor: 1,2 cv. COTA RESERVADA DO ITEM 64 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	7	R\$ 4.528,90	R\$ 31.702,30
131	MESA MANIPULAÇÃO / PREPARAÇÃO ALIMENTOS, MATERIAL TAMPO:AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL ESTRUTURA:AÇO INOXIDÁVEL, COMPRIMENTO:1,50 M, LARGURA:0,80 M, ALTURA:0,90 M, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:ACABAMENTO SANITÁRIO. COTA RESERVADA DO ITEM 65 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	6	R\$ 1.136,67	R\$ 6.820,02
132	Mesa manipulação , preparação alimentos, material tampo: aço inoxidável, material estrutura: tubular metálica, Comprimento: 1,90 m, largura: 0,90 m, altura: 0,90 m, aplicação: manipulação de alimentos. COTA RESERVADA DO ITEM 66 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	10	R\$ 1.162,50	R\$ 11.625,00
133	Misturador , amassadeira, material: alumínio fundido, tipo acionamento: eletromecânico, capacidade: 60 l, tipo Motor: trifásico, funcionamento: elétrico, características adicionais: pá e recipiente em aço inox, 2 velocidades, rota. COTA RESERVADA DO ITEM 67 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	6	R\$ 6.064,46	R\$ 36.386,76
134	Misturador / Amassadeira Material: Ferro Fundido Nodular, Capacidade: 25 Kg L, Tipo Motor: 1 Cv, Velocidade: 50 Rpm, Funcionamento: Elétrico, Características Adicionais: Pás Fixas Com Acabamento Em Estanto, Montadas Em M. COTA RESERVADA DO ITEM 68 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	6	R\$ 4.143,26	R\$ 24.859,56
135	Modeladora massa panificação, tipo: monofásica, potência motor: 1,5 cv, tensão alimentação: 220 v, capacidade Produção: 15kg de massa por passada, características adicionais: 2 rolos amassadores com cobertura em cromo. COTA RESERVADA DO ITEM 69 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	7	R\$ 4.503,38	R\$ 31.523,66
136	Moedor de carne industrial, material corpo: aço inoxidável, material bandeja: aço inoxidável, material disco: aço Inoxidável, características adicionais: carter blindado, troca de óleo após 3200 horas uso, capacidade moagem: 300 kg,h. COTA RESERVADA DO ITEM 70 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	8	R\$ 5.803,67	R\$ 46.429,36

137	PROCESSADOR ALIMENTOS, MATERIAL CORPO ALUMÍNIO FUNDIDO, MATERIAL EXTERNO AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL TAMPA AÇO INOXIDÁVEL, COR CINZA, QUANTIDADE DISCO 6 UN, FUNÇÃO DISCO RALADOR/FIADOR E DESFIADOR, TENSÃO 110/220 V, POTÊNCIA 1/2 HP, ALTURA 570 MM, LARGURA 500 MM, COMPRIMENTO 290 MM, PESO 35 KG. COTA RESERVADA DO ITEM 73 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	9	R\$ 3.345,97	R\$ 30.113,73
138	Refresqueira, material estrutura: aço inoxidável escovado, material depósito: aço inoxidável, tipo: 01 depósito e 4 torneiras, capacidade: 150 l, tensão: 220 v. COTA RESERVADA DO ITEM 78 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	11	R\$ 5.249,33	R\$ 57.742,63
139	Refresqueira, material estrutura: aço inoxidável, material depósito: policarbonato, tipo: 2 depósitos, capacidade: 30 l, tensão: 220 v, potência: 278 w, aplicação: servi bebidas frias, características adicionais: pingadeira removível. COTA RESERVADA DO ITEM 79 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	15	R\$ 2.283,33	R\$ 34.249,95
140	REFRIGERADOR DOMÉSTICO, CAPACIDADE:480 L, VOLTAGEM:220 V, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:DUPLEX, FROST FREE E DEGELO AUTOMÁTICO, COR:BRANCA, TIPO:VERTICAL. COTA RESERVADA DO ITEM 80 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	13	R\$ 2.779,33	R\$ 36.131,29
141	Refrigerador alimentos, tensão alimentação: 220 v, características adicionais: revestimento externo aço inoxidável Escovado, quantidade portas: 4 un, cor: branca, capacidade: 810 l. COTA RESERVADA DO ITEM 81 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	9	R\$ 7.294,78	R\$ 65.653,02
142	Caixa Térmica Material: Isobox Moldada Em Polietileno , Capacidade: 90. COTA RESERVADA DO ITEM 85 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	20	R\$ 974,82	R\$ 19.496,40
143	Caixa térmica para transporte 150l aplicações: transporte de alimentos. Dimensões externas: 985x450x585 mm (cxlxh). Dimensões internas capacidade: 150 litros. Formato retangular/empilhável. Isolamento térmico de poliuretano. Material: polietileno linear de média densidade, atóxico aditivado com anti uv. Travas: aço inox tipo 304 chapas 14, espessura 2 mm. Temperatura 75 graus, queda de 2 graus a cada 8 horas. Cuba incluída. COTA RESERVADA DO ITEM 86 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	36	R\$ 1.027,83	R\$ 37.001,88
144	Câmara Frigorífica Tipo: Câmara Congelamento , Material: Aço , Quantidade De Portas: 01 UN, Material Isolamento Térmico: Poliuretano Injetado , Sistema Refrigeração: A Gás , Capacidade Armazenagem: 15.000 KG, Dimensões: 4,50 X 4,50 X 2,80 M, Voltagem: 220. COTA RESERVADA DO ITEM 87 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	1	R\$ 45.416,67	R\$ 45.416,67
145	Câmara Frigorífica Tipo: Câmara Resfriamento , Material: Aço , Quantidade De Portas: 01 UN, Material Isolamento Térmico: Poliestireno Expandido , Sistema Refrigeração: A Gás , Capacidade Armazenagem: 2.300 KG, Dimensões: 2,28 X 2,42 X 2,54 M, Voltagem: 220. COTA RESERVADA DO ITEM 88 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	2	R\$ 30.221,93	R\$ 60.443,86
146	Coifa Material: Aço Inoxidável , Aplicação: Cozinha , Tipo: Suspensa , Características Adicionais: Com Exaustor. COTA RESERVADA DO ITEM 89 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	12	R\$ 2.755,33	R\$ 33.063,96
147	FORNO INDUSTRIAL, TIPO:ELÉTRICO, MATERIAL:CHAPA AÇO INOXIDÁVEL, TENSÃO ALIMENTAÇÃO:220 V, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:VAPOR SIMPLES E COMBINADO; AR QUENTE; BANHO MARIA;, FAIXA TEMPERATURA:0 A 300 °C. COTA RESERVADA DO ITEM 91 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	3	R\$ 21.026,67	R\$ 63.080,01
148	Estufa Elétrica Para Cozinha Tipo: Pass-Thru Refrigerado , Quantidade De Porta: 1 , Volume Interno: 475 L, Capacidade: Até 34 Gns 1/1 , Dimensões: 750 X 850 X 2190 MM, Temperatura De Trabalho: 1 A 10 °C, Voltagem: 220 V, Potência: 0,5 KW, Gás Refrigerante: R134a. COTA RESERVADA DO ITEM 92 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	7	R\$ 2.364,67	R\$ 16.552,69
149	Pass-Through Frio, temperaturas de +1 a +7 °C. A refrigeração acontece através de ar forçado com serpentina de cobre aletada, ajustado através do controlador eletrônico com indicador digital de temperatura e degelo automático. Com 6 níveis de prateleiras, grades em aço inox 430, e pés reguláveis. Seu revestimento externo é em aço inox 304 escovado, e o interno em aço inox 304, tem capacidade para 12 cubas grandes de 530 x 325 x 150 mm ou 24 cubas pequenas de 325 x 265 x 150 mm (duas pequenas ocupam o lugar de uma grande). COTA RESERVADA DO ITEM 93 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	9	R\$ 5.848,51	R\$ 52.636,59

150	Masseira Tipo: Espiral , Material: Aço Inoxidável , Capacidade: 40 KG, Tensão Alimentação: 220 V, Aplicação: Elaboração De Massas Para Panificação , Potência Motor: 3 CV, Características Adicionais: Amassar, Misturar E Sovar Massas. COTA RESERVADA DO ITEM 95 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	6	R\$ 11.626,10	R\$ 69.756,60
151	Coifa Material: Aço Inoxidável , Aplicação: Cozinha , Tipo: Suspensa , Características Adicionais: Com Exaustor. COTA RESERVADA DO ITEM 99 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	13	R\$ 2.755,33	R\$ 35.819,29
Valor Total				R\$ 14.458.035,14	

UNIDADE GERENCIADORA – 7º DEPÓSITO DE SUPRIMENTO (7º D Sup)	
Itens, Requisição Mínima, Requisição Máxima e Qnt Total	Cronograma / Local de Entrega
- Conforme tabela constante do Anexo A do Termo de Referência e tabela acima.	Cronograma: 30 (trinta) dias após o recebimento da Nota de Empenho; Local de entrega: 7º D Sup: Rua General Estilac Leal, nº 439 – Cabanga – Recife/PE

UNIDADE PARTICIPANTE – CPOR RECIFE	
Itens, Requisição Mínima, Requisição Máxima e Qnt Total	Cronograma / Local de Entrega
- Conforme tabela constante do Anexo A do Termo de Referência e tabela acima.	Cronograma: 30 (trinta) dias após o recebimento da Nota de Empenho; Local de entrega: Av. Dezanete de Agosto, 1020 - Casa Forte, Recife - PE, 52060-590

UNIDADE PARTICIPANTE – 14º BATALHÃO LOGÍSTICO (14º B LOG)	
Itens, Requisição Mínima, Requisição Máxima e Qnt Total	Cronograma / Local de Entrega
- Conforme tabela constante do Anexo A do Termo de Referência e tabela acima.	Cronograma: 30 (trinta) dias após o recebimento da Nota de Empenho; Local de entrega: R. São Miguel, 898 - Afogados, Recife - PE, 50850-000;

UNIDADE PARTICIPANTE – BASE ADMINISTRATIVA DO CURADO (Base Adm Curado)	
Itens, Requisição Mínima, Requisição Máxima e Qnt Total	Cronograma / Local de Entrega
- Conforme tabela constante do Anexo A do Termo de Referência e tabela acima.	Cronograma: 30 (trinta) dias após o recebimento da Nota de Empenho; Local de entrega: Rua Professor Luiz Freire, 198, Várzea, Recife-PE 50740-545

UNIDADE PARTICIPANTE – 3ª DIVISÃO DE LEVANTAMENTO (3ºCGEO/DL)	
Itens, Requisição Mínima, Requisição Máxima e Qnt Total	Cronograma / Local de Entrega
- Conforme tabela constante do Anexo A do Termo de Referência e tabela acima.	Cronograma: 30 (trinta) dias após o recebimento da Nota de Empenho; Local de entrega: Av. Joaquim Nabuco, 1687 - Guadalupe, Olinda - PE, 53240-650;

UNIDADE PARTICIPANTE – COMANDO MILITAR DO NORDESTE (CMNE)	
Itens, Requisição Mínima, Requisição Máxima e Qnt Total	Cronograma / Local de Entrega
- Conforme tabela constante do Anexo A do Termo de Referência e tabela acima.	Cronograma: 30 (trinta) dias após o recebimento da Nota de Empenho; Local de entrega: Rodovia BR 232, KM 12 s/n Curado, Recife – PE 50950-000

UNIDADE PARTICIPANTE – ESCOLA DE APRENDIZ DE MARINHEIRO DE PERNAMBUCO (EAMPE)	
--	--

Itens, Requisição Mínima, Requisição Máxima e Qnt Total	Cronograma / Local de Entrega
- Conforme tabela constante do Anexo A do Termo de Referência e tabela acima.	Cronograma: 30 (trinta) dias após o recebimento da Nota de Empenho; Local de entrega: Av. Olinda Dom Hélder Câmara, s/n - Salgadinho - Olinda/PE, 53.110-901

UNIDADE PARTICIPANTE – 59º BATALHÃO DE INFANTARIA MOTORIZADO (59º BI Mtz)

Itens, Requisição Mínima, Requisição Máxima e Qnt Total	Cronograma / Local de Entrega
- Conforme tabela constante do Anexo A do Termo de Referência e tabela acima.	Cronograma: 30 (trinta) dias após o recebimento da Nota de Empenho; Local de entrega: Av Fernandes Lima, 1970 - Bairro Farol - Maceió/AL, 57.052-050

UNIDADE PARTICIPANTE – 71º Batalhão de Infantaria Motorizado

Itens, Requisição Mínima, Requisição Máxima e Qnt Total	Cronograma / Local de Entrega
- Conforme tabela constante do Anexo A do Termo de Referência e tabela acima.	Cronograma: 30 (trinta) dias após o recebimento da Nota de Empenho; Local de entrega: Rodovia BR 423, Km 96, s/n - Heliópolis, Garanhuns - PE, 55296-630

UNIDADE PARTICIPANTE – HOSPITAL MILITAR DE ÁREA DE RECIFE (HMAR)

Itens, Requisição Mínima, Requisição Máxima e Qnt Total	Cronograma / Local de Entrega
- Conforme tabela constante do Anexo A do Termo de Referência e tabela acima.	Cronograma: 30 (trinta) dias após o recebimento da Nota de Empenho; Local de entrega: R. do Hospício, 563 - Boa Vista, Recife - PE, 50050-050.

UNIDADE PARTICIPANTE – COMANDO DA 7ª REGIÃO MILITAR (7ª RM)

Itens, Requisição Mínima, Requisição Máxima e Qnt Total	Cronograma / Local de Entrega
- Conforme tabela constante do Anexo A do Termo de Referência e tabela acima.	Cronograma: 30 (trinta) dias após o recebimento da Nota de Empenho; Local de entrega: Av. Visconde de São Leopoldo, 198 - Várzea - Recife - PE, 50730-120;

UNIDADE PARTICIPANTE – PARQUE REGIONAL DE MANUTENÇÃO 7 (PqRMnt 7)

Itens, Requisição Mínima, Requisição Máxima e Qnt Total	Cronograma / Local de Entrega
- Conforme tabela constante do Anexo A do Termo de Referência e tabela acima.	Cronograma: 30 (trinta) dias após o recebimento da Nota de Empenho; Local de entrega: Av. Dezesete de Agosto, 784 - Casa Forte, Recife - PE, 52060-590

UNIDADE PARTICIPANTE – COLÉGIO MILITAR DO RECIFE (CMR)

Itens, Requisição Mínima, Requisição Máxima e Qnt Total	Cronograma / Local de Entrega
- Conforme tabela constante do Anexo A do Termo de Referência e tabela acima.	Cronograma: 30 (trinta) dias após o recebimento da Nota de Empenho; Local de entrega: Av. Visc. de São Leopoldo, 198 - Cidade Universitária, Recife - PE, 50740-035;

Recife-PE, 19 de dezembro de 2024.

ADRIANO ALCÂNTARA FERREIRA – 1º Ten
Membro Equipe de Planejamento da Contração

SÉRGIO JOSÉ DO NASCIMENTO NETO – 3º Sgt
Membro Equipe de Planejamento da Contração

Estudo Técnico Preliminar 22/2024

1. Informações Básicas

Número do processo: 64453.005375/2024-04

2. Nomeação da Equipe de Planejamento

Boletim Interno nº 190, de 07/10/2024.

UASG - 160198

3. Descrição da necessidade

AQUISIÇÃO DE MATERIAL PERMANENTE PARA O PASA

A aquisição dos itens atenderá as necessidades de aquisição periódica, frequente e parcelada, cujo objetivo é atender a demanda de material permanente para a produção e consumo das refeições do efetivo do 7º Depósito de Suprimento.

O Setor de Aproveitamento é a seção responsável por fornecer diariamente as três refeições básicas (café, almoço e jantar) para o efetivo do 7º D Sup e ceia para os militares escalados para os postos de serviço conforme escalas internas e externas.

Estas refeições básicas atendem aos círculos hierárquicos sem distinção, ou seja, as preparações constantes nos refeitórios dos Oficiais, Subtenente/Sargentos e Cabos/Soldados, são únicas, cujo objetivo maior é a manutenção do bem estar da tropa.

Justifica-se, pelo exposto, a necessidade da aquisição dos materiais permanentes para o serviço de aproveitamento, atendendo desta forma os padrões de qualidade alimentar exigidos pelo Programa de Auditoria em Segurança Alimentar (PASA), conforme previsto no Regulamento de Segurança dos Alimentos das Forças Armadas – MD 52 – R – 01, para que as refeições sejam confeccionadas e servidas em ambientes adequados sob o ponto de vista sanitário, isto engloba desde o recebimento da matéria prima até a confecção do prato final e sua posterior distribuição, de modo a garantir o correto processo de alimentos.

Esta aquisição de materiais permanente de copa e cozinha caracteriza-se como essencial e perene para que se tenha, continuamente, boas práticas de segurança alimentar, garantindo as condições necessárias para que o risco de surto epidemiológico provocado por doenças transmitidas por alimentos seja reduzido a níveis seguros, estando desta forma ligados diretamente ao prosseguimento da atividade fim do 7º Depósito de Suprimento.

4. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Setor de Aproveitamento	1º Ten Adriano Alcântara Ferreira

5. Descrição dos Requisitos da Contratação

O fornecedor deve atender às chamadas do atendimento, devendo a entrega ocorrer no prazo máximo de 30 (trinta) dias a contar da solicitação feita pelo responsável do setor requisitante;

O fornecedor deverá entregar o material no local indicado pela Administração, acompanhado da respectiva nota fiscal;

A entrega dos materiais será feita conforme descrito no Termo de Referência, anexo ao edital emitido pelo 7º D Sup;

Os produtos deverão estar acondicionados em caixas de papelão não sendo aceitos materiais entregues em caixas de madeira ou plástico;

Os bens deverão ser entregues na sede do órgão, obrigatoriamente, de 08:00 h às 11:00h (horário local), salvo determinação em contrário, no Setor de Aproveitamento, localizado Rua General Estilac Leal, 439, Cabanga, Recife, PE.

Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 05 (cinco) dias, pelo(a) responsável do acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

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

A contratação também requer que o fornecedor exerça práticas de sustentabilidade, conforme disposto e orientado no Guia Nacional de Licitações Sustentáveis – Advocacia-Geral da União.

Quanto aos critérios de sustentabilidades:

Só será admitida a oferta de liquidificador que possua Selo Ruído indicativo do nível 1 a 3 de potência sonora, nos termos da Portaria nº 6, de 5 de janeiro de 2022 - INMETRO, da Resolução CONAMA nº 20, de 07/12/94, e da Instrução Normativa MMA nº 3 de 07/02/2000, e legislação correlata.

Só será admitida a oferta do produto elétricos que possuam a Etiqueta Nacional de Conservação de Energia – ENCE, nas classes A, B e C, nos termos das Portarias INMETRO, que aprova os Requisitos de Avaliação da Conformidade – RAC do produto e trata da etiquetagem compulsória.

6. Levantamento de Mercado

Foram analisadas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a outros editais, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da Administração, e as que foram identificadas foram incorporadas na contratação em análise.

A modalidade de licitação adotada será Pregão Eletrônico SRP, atendendo ao Inciso I, do artigo 28 da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, e conforme Inciso V, do Art. 3º, do Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023.

7. Descrição da solução como um todo

Para atender às necessidades elencadas nos Documentos de Formalização da Demanda, o 7º Depósito de Suprimento realizará um pregão eletrônico SRP por se tratar de aquisição de bens comum.

A discriminação dos itens e das quantidades a serem contratadas serão as constantes dos documentos de Formalização da Demanda da seção interessada, devendo ser baseadas na análise das atividades realizadas nas previstas ou com possibilidade de ocorrência nos anos seguintes.

A fundamentação legal da escolha da modalidade de licitação Pregão Eletrônico SRP, encontra seu pilar no disposto no inciso XLI, Art. 6º, da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, combinado com os Incisos III e V, do Art. 3º, do Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023.

8. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

As quantidades a serem adquiridas tiveram por base o histórico de itens previamente utilizados e as atas de registro de preços existentes, bem como a realização das missões do Exército previstas com sede nesta OM, e ainda as que deverão ocorrer no estado de Pernambuco.

9. Estimativa do Valor da Contratação

A pesquisa de preços foi realizada entre os dias 07 de outubro à 08 de outubro de 2024, mediante consulta ao Painel de Preços, com base no inciso I, do artigo 5º, da Instrução Normativa nº 65/2021;

O custo total estimado da presente contratação é de R\$ 887.131,32 (oitocentos e oitenta e sete mil, cento e trinta e um reais e trinta e dois centavos), conforme mapa comparativo anexo no presente Estudo Técnico Preliminar.

10. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Os itens serão licitados individualmente, já que não se justifica sua aquisição por lote por não haver prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala, visando propiciar a ampla participação de licitantes, que embora não disponham de capacidade de execução da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas.

Além disso, tendo em vista o caráter estimativo dos quantitativos, torna-se necessária a aquisição através de Registro de Preço.

11. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não há contratações correlatas a que se pretende realizar, nem contratações que dela dependam.

12. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Conforme Objetivo Estratégico OE-3, proporcionar a melhoria constante das condições de trabalho e o planejamento da D Abst para a distribuição dos créditos destinados ao PASA, para o ano de 2025, conforme o Plano de Descentralização de Recursos Logísticos (PDR Log/2024).

13. Resultados Pretendidos

O resultado imediato pretendido com a contratação é a reposição dos materiais permanentes obsoletos e avariados, já a médio e longo prazo é a reposição do estoque de materiais permanentes no aprovisionamento do 7º Dsup, assim como a aquisição de outros maquinários ainda não adquiridos por esse Depósito.

Espera-se que a solução escolhida garanta uma contratação econômica do ponto de vista financeiro e eficiente em todos os aspectos, notadamente naqueles relacionados a preço, qualidade e recebimento da mercadoria.

14. Providências a serem Adotadas

Quanto as providências para a adequação do ambiente, em especial à estocagem, não haverá custos extras, pois há espaço no Setor de Aprovisionamento do 7º D Sup para o recebimento dos produtos e ainda, trata-se de produtos estocados em quantidades pequenas.

Além do que, os mesmos serão solicitados quando da necessidade, como possibilita o SRP e quase que imediatamente distribuído aos locais que os demandam.

15. Possíveis Impactos Ambientais

A aquisição de materiais permanentes de copa e cozinha podem gerar os seguintes impactos ambientais:

- Embalagens mal descartadas: será adotado a separação do material em recicláveis ou não, e realizada a devida destinação.
- Outros resíduos: uma maneira de sanar esse problema é apenas utilizar o que for estritamente preciso, pois desse modo se evita o desperdício de material e otimiza a economia em uma manutenção ou reparo.

16. Declaração de Viabilidade

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

16.1. Justificativa da Viabilidade

A Contratação é viável, posto que o Escalão Superior, COLOG/D Abst, descentraliza anualmente, de forma parcelada, recursos específicos para o cumprimento do planejamento previsto no Programa de Auditoria em Segurança Alimentar (PASA).

Ademais, a aquisição em comento abarca critérios e práticas de sustentabilidade, e de manutenção e preservação do patrimônio público. E está alinhada ao Objetivo Estratégico nº 3 (OE-3) do Plano de Gestão do 7º D Sup.

Destarte, esta Equipe de Planejamento de Contratação considera viável a referida aquisição, bem como de interesse desta Administração.

17. Responsáveis

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

SERGIO JOSE DO NASCIMENTO NETO

Membro da Subseção de Planejamento da Contratação

ADRIANO ALCANTARA FERREIRA

Chefe da Subseção de Planejamento da Contratação



**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
7º DEPÓSITO DE suprimento
(Estabelecimento de Subsistência Militar da 7ª RM/1941)
DEPÓSITO CAMPINA DO TABORDA**

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

N.º 42/2025

O 7º Depósito de Suprimento por intermédio do Ordenador de Despesas, com sede na Rua General Estilac Leal, nº 439, na cidade de Recife/PE, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº 09.547.338/0001-32, neste ato representado pelo Cel ANTÔNIO CARLOS MELO COELHO, nomeado pela Portaria nº 730, de 23 de maio de 2024, publicada no *DOU* nº 100 de 24 de maio de 2024, portador da Matrícula Funcional nº 0130543846 MDEF PR, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº 90010/2024, publicada no DOU nº 24 de 04/02/2025, processo administrativo n.º 64453.005375/2024-04, RESOLVE registrar os preços da empresa indicada e qualificada nesta ATA, de acordo com a classificação por ela alcançada e nas quantidades cotadas, atendendo as condições previstas no Edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto n.º 11.462, de 31 de março de 2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para aquisição de material permanente para o Programa de Auditoria em Segurança Alimentar para atender as necessidades do 7º Depósito de Suprimento e Unidades Gestoras Participantes, especificados nos itens do Termo de Referência, anexo *do edital de Licitação nº 90010/2024*, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades mínimas e máximas de cada item, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

R T COSTA FELICIANO - CNPJ: 23.533.848/0001-81
 Rua Serra do Salitre, 7984 - Pitimbu - Natal/RN - CEP: 59.068-130
 Telefone: (84) 2010-6485 – 98845-4169 - E-mail: am.vendas01@gmail.com

ITEM	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	Und	7º D Sup	CPOR	14º BLOG	Base Adm Curado	3º CGEO	CMNE	EAMPE	59º BI ITZ	71º BI ITZ	HIMAR	7º RM	PqRMnt 7	CMR	Qty Total	Valor Unitário	Valor Total
59	Lixeira, material: plástico, capacidade: 20 l, tipo: com tampa e pedal, diâmetro: 30 cm, altura: 35 cm, cor: branca	UN	6	6	15	95	5	10	4	0	10	10	30	10	40	241	24,79	5.974,39

2.2. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata.

3. ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)

3.1. O órgão gerenciador será o 7º Depósito de Suprimento.

3.2. *Além do gerenciador, existem órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços, discriminados conforme anexos "A" e "B" do Termo de Referência.*

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. *Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal que não participaram do procedimento de IRP poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:*

4.1.1. *apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;*

4.1.2. *demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021; e*

4.1.3. *consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.*

4.2. *A autorização do órgão ou entidade gerenciadora apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor.*

4.2.1. *O órgão ou entidade gerenciadora poderá rejeitar adesões caso elas possam acarretar prejuízo à execução de seus próprios contratos ou à sua capacidade de gerenciamento.*

4.3. *Após a autorização do órgão ou da entidade gerenciadora, o órgão ou entidade não participante deverá efetivar a aquisição ou a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.*

4.4. *O prazo de que trata o subitem anterior, relativo à efetivação da contratação, poderá ser prorrogado excepcionalmente, mediante solicitação do órgão ou da entidade não participante aceita pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, desde que respeitado o limite temporal de vigência da ata de registro de preços.*

4.5. *O órgão ou a entidade poderá aderir a item da ata de registro de preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrado, observados os requisitos do item 4.1.*

Dos limites para as adesões

4.6. *As aquisições ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o gerenciador e para os participantes.*

4.7. *O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o gerenciador e os participantes, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à ata de registro de preços.*

4.8. *Para aquisição emergencial de medicamentos e material de consumo médico-hospitalar por órgãos e entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal, a adesão à ata de registro de preços gerenciada pelo Ministério da Saúde não estará sujeita ao limite previsto no item 4.7.*

4.9. *A adesão à ata de registro de preços por órgãos e entidades da Administração Pública estadual, distrital e municipal poderá ser exigida para fins de transferências voluntárias, não ficando sujeita ao*

limite de que trata o item 4.7, desde que seja destinada à execução descentralizada de programa ou projeto federal e comprovada a compatibilidade dos preços registrados com os valores praticados no mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021.

Vedação a acréscimo de quantitativos

4.10. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

5. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA

5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP.

5.1.1. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

5.1.2. Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

5.2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 5.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

5.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.4. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

5.4.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto *no edital* e se obrigar nos limites dela;

5.4.2. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

5.4.2.1. Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e

5.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.

5.4.3. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.

5.5. O registro a que se refere o item 5.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

5.6. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

5.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 5.4.2.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

5.7.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos *no edital*; e

5.7.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 9.

5.8. O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

5.9. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, no caso da contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

5.9.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

5.10. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.

5.11. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, e observado o disposto no item 10.7, observando o item 5.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

5.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos *do edital*, poderá:

5.12.1. Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

5.12.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

5.13. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

6.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

6.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

6.1.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

6.1.3. Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

6.1.3.1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;

6.1.3.2. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

7.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

7.1.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

7.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

7.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

7.1.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciar negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

7.2.1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

7.2.2. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 9.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

7.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 5.7.

7.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 9.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

7.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 7.2 e no item 7.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

7.2.6. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

8. REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

8.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.

8.2. O remanejamento somente poderá ser feito:

8.2.1. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou

8.2.2. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.

8.3. O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.

8.4. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no art. 32 do Decreto nº 11.462, de 2023.

8.5. Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.

8.6. Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.

8.7. Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 8.3, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

9. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

9.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

9.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

9.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

9.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou

9.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.1.4.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

9.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 9.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

9.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

9.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

9.4.1. Por razão de interesse público;

9.4.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

9.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

10. DAS PENALIDADES

10.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas *no edital*.

10.1.1. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

10.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 7º, inc. XIV, do Decreto nº 11.462, de 2023), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 8º, inc. IX, do Decreto nº 11.462, de 2023).

10.3. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 9.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

11. CONDIÇÕES GERAIS

11.1. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, ANEXO AO *EDITAL*.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 02 (duas) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas.

Recife, 12 de maio de 2025

ANTÔNIO CARLOS MELO COELHO – Cel
Ordenador de Despesas do 7º D Sup

R T COSTA FELICIANO - CNPJ: 23.533.848/0001-81

Representante da Empresa



**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
7º DEPÓSITO DE suprimento
(Estabelecimento de Subsistência Militar da 7ª RM/1941)
DEPÓSITO CAMPINA DO TABORDA**

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

N.º 45/2025

O 7º Depósito de Suprimento por intermédio do Ordenador de Despesas, com sede na Rua General Estilac Leal, nº 439, na cidade de Recife/PE, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº 09.547.338/0001-32, neste ato representado pelo Cel ANTÔNIO CARLOS MELO COELHO, nomeado pela Portaria nº 730, de 23 de maio de 2024, publicada no *DOU* nº 100 de 24 de maio de 2024, portador da Matrícula Funcional nº 0130543846 MDEF PR, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº 90010/2024, publicada no DOU nº 24 de 04/02/2025, processo administrativo n.º 64453.005375/2024-04, RESOLVE registrar os preços da empresa indicada e qualificada nesta ATA, de acordo com a classificação por ela alcançada e nas quantidades cotadas, atendendo as condições previstas no Edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto n.º 11.462, de 31 de março de 2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para aquisição de material permanente para o Programa de Auditoria em Segurança Alimentar para atender as necessidades do 7º Depósito de Suprimento e Unidades Gestoras Participantes, especificados nos itens do Termo de Referência, anexo *do edital de Licitação nº 90010/2024*, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades mínimas e máximas de cada item, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

MARCELO MOHALLEM EPP - CNPJ: 13.579.783/0001-51

Av umberlinda Chiaradia 159 - SÃO VICENTE - ITAJUBÁ/MG - CEP: 37.502-036

Telefone: (35) 99771-0403 - E-mail: vendas.casamarcelo@gmail.com

ITEM	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	Und	7º D Sup	CPOR	14º BLOG	Base Adm Curado	3º CGEO	CMNE	EAMPE	59º BI MTZ	71º BI MTZ	HIMAR	7ª RM	PqRMnt 7	CMR	Qnt Total	Valor Unitário	Valor Total
35	Escorredor louça, material: aço inoxidável, capacidade: 60 pratos, características adicionais: peça única, com três Planos., dimensões: 52 x 30 x 74 cm	UN	6	5	8	49	3	7	4	7	3	6	5	10	6	119	390,35	46.451,65

2.2. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata.

3. ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)

3.1. O órgão gerenciador será o 7º Depósito de Suprimento.

3.2. *Além do gerenciador, existem órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços, discriminados conforme anexos "A" e "B" do Termo de Referência.*

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. *Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal que não participaram do procedimento de IRP poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:*

4.1.1. *apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;*

4.1.2. *demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021; e*

4.1.3. *consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.*

4.2. *A autorização do órgão ou entidade gerenciadora apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor.*

4.2.1. *O órgão ou entidade gerenciadora poderá rejeitar adesões caso elas possam acarretar prejuízo à execução de seus próprios contratos ou à sua capacidade de gerenciamento.*

4.3. *Após a autorização do órgão ou da entidade gerenciadora, o órgão ou entidade não participante deverá efetivar a aquisição ou a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.*

4.4. *O prazo de que trata o subitem anterior, relativo à efetivação da contratação, poderá ser prorrogado excepcionalmente, mediante solicitação do órgão ou da entidade não participante aceita pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, desde que respeitado o limite temporal de vigência da ata de registro de preços.*

4.5. *O órgão ou a entidade poderá aderir a item da ata de registro de preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrado, observados os requisitos do item 4.1.*

Dos limites para as adesões

4.6. *As aquisições ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o gerenciador e para os participantes.*

4.7. *O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o gerenciador e os participantes, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à ata de registro de preços.*

4.8. *Para aquisição emergencial de medicamentos e material de consumo médico-hospitalar por órgãos e entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal, a adesão à ata de registro de preços gerenciada pelo Ministério da Saúde não estará sujeita ao limite previsto no item 4.7.*

4.9. *A adesão à ata de registro de preços por órgãos e entidades da Administração Pública estadual, distrital e municipal poderá ser exigida para fins de transferências voluntárias, não ficando sujeita ao*

limite de que trata o item 4.7, desde que seja destinada à execução descentralizada de programa ou projeto federal e comprovada a compatibilidade dos preços registrados com os valores praticados no mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021.

Vedação a acréscimo de quantitativos

4.10. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

5. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA

5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP.

5.1.1. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

5.1.2. Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

5.2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 5.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

5.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.4. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

5.4.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto *no edital* e se obrigar nos limites dela;

5.4.2. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

5.4.2.1. Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e

5.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.

5.4.3. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.

5.5. O registro a que se refere o item 5.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

5.6. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

5.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 5.4.2.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

5.7.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos *no edital*; e

5.7.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 9.

5.8. O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

5.9. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, no caso da contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

5.9.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

5.10. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.

5.11. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, e observado o disposto no item 10.7, observando o item 5.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

5.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos *do edital*, poderá:

5.12.1. Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

5.12.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

5.13. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

6.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

6.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

6.1.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

6.1.3. Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

6.1.3.1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;

6.1.3.2. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

7.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

7.1.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

7.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

7.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

7.1.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciar negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

7.2.1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

7.2.2. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 9.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

7.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 5.7.

7.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 9.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

7.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 7.2 e no item 7.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

7.2.6. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

8. REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

8.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.

8.2. O remanejamento somente poderá ser feito:

8.2.1. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou

8.2.2. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.

8.3. O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.

8.4. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no art. 32 do Decreto nº 11.462, de 2023.

8.5. Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.

8.6. Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.

8.7. Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 8.3, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

9. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

9.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

9.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

9.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

9.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou

9.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.1.4.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

9.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 9.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

9.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

9.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

9.4.1. Por razão de interesse público;

9.4.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

9.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

10. DAS PENALIDADES

10.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas *no edital*.

10.1.1. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

10.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 7º, inc. XIV, do Decreto nº 11.462, de 2023), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 8º, inc. IX, do Decreto nº 11.462, de 2023).

10.3. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 9.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

11. CONDIÇÕES GERAIS

11.1. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, ANEXO AO *EDITAL*.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 02 (duas) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas.

Recife, 12 de maio de 2025

ANTÔNIO CARLOS MELO COELHO – Cel
Ordenador de Despesas do 7º D Sup

MARCELO MOHALLEM EPP

Representante da Empresa



**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
7º DEPÓSITO DE suprimento
(Estabelecimento de Subsistência Militar da 7ª RM/1941)
DEPÓSITO CAMPINA DO TABORDA**

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

N.º 52/2025

O 7º Depósito de Suprimento por intermédio do Ordenador de Despesas, com sede na Rua General Estilac Leal, nº 439, na cidade de Recife/PE, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº 09.547.338/0001-32, neste ato representado pelo Cel ANTÔNIO CARLOS MELO COELHO, nomeado pela Portaria nº 730, de 23 de maio de 2024, publicada no *DOU* nº 100 de 24 de maio de 2024, portador da Matrícula Funcional nº 0130543846 MDEF PR, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº 90010/2024, publicada no DOU nº 24 de 04/02/2025, processo administrativo n.º 64453.005375/2024-04, RESOLVE registrar os preços da empresa indicada e qualificada nesta ATA, de acordo com a classificação por ela alcançada e nas quantidades cotadas, atendendo as condições previstas no Edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto n.º 11.462, de 31 de março de 2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para aquisição de material permanente para o Programa de Auditoria em Segurança Alimentar para atender as necessidades do 7º Depósito de Suprimento e Unidades Gestoras Participantes, especificados nos itens do Termo de Referência, anexo *do edital de Licitação nº 90010/2024*, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades mínimas e máximas de cada item, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

PROSPERITY COMERCIO E SERVIÇOS LTDA - CNPJ: 09.442.524/0001-07

RUA ITAPETIM 342 , JANGA, PAULISTA - PE - CEP:53437720

Telefone: (81)986832711 (81) 986209868 – E-mail: PROSPERITY.LICIT@GMAIL.COM

ITEM	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	Und	7º D Sup	CPOR	14º BLOG	Base Adm Curado	3º CGEO	CMNE	EAMPE	59º BI MTZ	71º BI MTZ	HMAR	7ª RM	PqRMnt 7	CMR	Qnt Total	Valor Unitário	Valor Total
37	Escorredor, material: alumínio, aplicação: massas, características adicionais: alças reforçadas, n° 40	UN	10	3	10	55	3	1	4	7	4	3	5	10	15	130	66,47	8.641,10
116	ESTANTE METÁLICA, MATERIAL:AÇO, ALTURA:2,00 M, LARGURA:2,05 M, PROFUNDIDADE:0,585 M, TIPO PRATELEIRAS:REGULÁVEIS, QUANTIDADE PRATELEIRAS:4 UN, COR:CINZA. COTA RESERVADA DO ITEM 40 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	0	0	0	0	0	0	6	0	0	0	6	15	0	27	1.791,00	48.357,00
																		56.998,10

2.2. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata.

3. ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)

3.1. O órgão gerenciador será o 7º Depósito de Suprimento.

3.2. *Além do gerenciador, existem órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços, discriminados conforme anexos "A" e "B" do Termo de Referência.*

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. *Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal que não participaram do procedimento de IRP poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:*

4.1.1. *apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;*

4.1.2. *demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021; e*

4.1.3. *consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.*

4.2. *A autorização do órgão ou entidade gerenciadora apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor.*

4.2.1. *O órgão ou entidade gerenciadora poderá rejeitar adesões caso elas possam acarretar prejuízo à execução de seus próprios contratos ou à sua capacidade de gerenciamento.*

4.3. *Após a autorização do órgão ou da entidade gerenciadora, o órgão ou entidade não participante deverá efetivar a aquisição ou a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.*

4.4. *O prazo de que trata o subitem anterior, relativo à efetivação da contratação, poderá ser prorrogado excepcionalmente, mediante solicitação do órgão ou da entidade não participante aceita pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, desde que respeitado o limite temporal de vigência da ata de registro de preços.*

4.5. *O órgão ou a entidade poderá aderir a item da ata de registro de preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrado, observados os requisitos do item 4.1.*

Dos limites para as adesões

4.6. *As aquisições ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o gerenciador e para os participantes.*

4.7. *O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o gerenciador e os participantes, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à ata de registro de preços.*

4.8. *Para aquisição emergencial de medicamentos e material de consumo médico-hospitalar por órgãos e entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal, a adesão à ata de registro de preços gerenciada pelo Ministério da Saúde não estará sujeita ao limite previsto no item 4.7.*

4.9. *A adesão à ata de registro de preços por órgãos e entidades da Administração Pública estadual, distrital e municipal poderá ser exigida para fins de transferências voluntárias, não ficando sujeita ao*

limite de que trata o item 4.7, desde que seja destinada à execução descentralizada de programa ou projeto federal e comprovada a compatibilidade dos preços registrados com os valores praticados no mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021.

Vedação a acréscimo de quantitativos

4.10. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

5. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA

5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP.

5.1.1. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

5.1.2. Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

5.2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 5.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

5.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.4. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

5.4.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto *no edital* e se obrigar nos limites dela;

5.4.2. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

5.4.2.1. Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e

5.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.

5.4.3. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.

5.5. O registro a que se refere o item 5.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

5.6. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

5.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 5.4.2.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

5.7.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos *no edital*; e

5.7.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 9.

5.8. O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

5.9. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, no caso da contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

5.9.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

5.10. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.

5.11. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, e observado o disposto no item 10.7, observando o item 5.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

5.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos *do edital*, poderá:

5.12.1. Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

5.12.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

5.13. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

6.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

6.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

6.1.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

6.1.3. Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

6.1.3.1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;

6.1.3.2. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

7.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

7.1.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

7.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

7.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

7.1.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciar negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

7.2.1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

7.2.2. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 9.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

7.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 5.7.

7.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 9.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

7.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 7.2 e no item 7.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

7.2.6. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

8. REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

8.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.

8.2. O remanejamento somente poderá ser feito:

8.2.1. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou

8.2.2. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.

8.3. O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.

8.4. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no art. 32 do Decreto nº 11.462, de 2023.

8.5. Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.

8.6. Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.

8.7. Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 8.3, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

9. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

9.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

9.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

9.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

9.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou

9.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.1.4.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

9.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 9.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

9.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

9.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

9.4.1. Por razão de interesse público;

9.4.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

9.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

10. DAS PENALIDADES

10.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas *no edital*.

10.1.1. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

10.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 7º, inc. XIV, do Decreto nº 11.462, de 2023), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 8º, inc. IX, do Decreto nº 11.462, de 2023).

10.3. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 9.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

11. CONDIÇÕES GERAIS

11.1. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, ANEXO AO *EDITAL*.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 02 (duas) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas.

Recife, 12 de maio de 2025

ANTÔNIO CARLOS MELO COELHO – Cel
Ordenador de Despesas do 7º D Sup

PROSPERITY COMERCIO E SERVIÇOS LTDA

Representante da Empresa



**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
7º DEPÓSITO DE suprimento
(Estabelecimento de Subsistência Militar da 7ª RM/1941)
DEPÓSITO CAMPINA DO TABORDA**

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

N.º 50/2025

O 7º Depósito de Suprimento por intermédio do Ordenador de Despesas, com sede na Rua General Estilac Leal, nº 439, na cidade de Recife/PE, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº 09.547.338/0001-32, neste ato representado pelo Cel ANTÔNIO CARLOS MELO COELHO, nomeado pela Portaria nº 730, de 23 de maio de 2024, publicada no *DOU* nº 100 de 24 de maio de 2024, portador da Matrícula Funcional nº 0130543846 MDEF PR, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº 90010/2024, publicada no DOU nº 24 de 04/02/2025, processo administrativo n.º 64453.005375/2024-04, RESOLVE registrar os preços da empresa indicada e qualificada nesta ATA, de acordo com a classificação por ela alcançada e nas quantidades cotadas, atendendo as condições previstas no Edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto n.º 11.462, de 31 de março de 2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para aquisição de material permanente para o Programa de Auditoria em Segurança Alimentar para atender as necessidades do 7º Depósito de Suprimento e Unidades Gestoras Participantes, especificados nos itens do Termo de Referência, anexo *do edital de Licitação nº 90010/2024*, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades mínimas e máximas de cada item, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

ERINOX EQUIPAMENTOS PARA COZINHAS INDUSTRIAL LTDA - CNPJ: 31.634.238/0001-00

Rua Vito Modesto Pedote, 33 - Galpão 155, Pq. Savoy City, São Paulo - SP CEP: 03570-190

Telefone: (11) 2400-3583 / (11) 98513-8110 – E-mail: licitacoes@erinoxequipamentos.com.br

ITEM	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	Und	7º D Sup	CPOR	14º BLOG	Base Adm Curado	3º CGEO	CMNE	EAMPE	59º BI MTZ	71º BI MTZ	HIMAR	7ª RM	PqRMnt 7	CMR	Qnt Total	Valor Unitário	Valor Total
20	Caldeirão, material: aço inoxidável aisi 304 18.8, capacidade: 500 l, características adicionais: gás,vapor, tampa Americana, válvula segurança, formato: cilíndrico	UN	2	1	1	13	1	1	3	0	2	1	0	3	1	29	12.665,33	367.294,57
22	Caldeirão, material: aço inoxidável aisi 304 18.8, capacidade: 200 l, características adicionais: a gás, autogerador de Vapor, formato: cilíndrico	UN	2	1	1	13	1	1	0	1	0	1	5	5	3	34	14.000,00	476.000,00
																	843.294,57	

2.2. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata.

3. ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)

3.1. O órgão gerenciador será o 7º Depósito de Suprimento.

3.2. *Além do gerenciador, existem órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços, discriminados conforme anexos "A" e "B" do Termo de Referência.*

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. *Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal que não participaram do procedimento de IRP poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:*

4.1.1. *apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;*

4.1.2. *demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021; e*

4.1.3. *consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.*

4.2. *A autorização do órgão ou entidade gerenciadora apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor.*

4.2.1. *O órgão ou entidade gerenciadora poderá rejeitar adesões caso elas possam acarretar prejuízo à execução de seus próprios contratos ou à sua capacidade de gerenciamento.*

4.3. *Após a autorização do órgão ou da entidade gerenciadora, o órgão ou entidade não participante deverá efetivar a aquisição ou a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.*

4.4. *O prazo de que trata o subitem anterior, relativo à efetivação da contratação, poderá ser prorrogado excepcionalmente, mediante solicitação do órgão ou da entidade não participante aceita pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, desde que respeitado o limite temporal de vigência da ata de registro de preços.*

4.5. *O órgão ou a entidade poderá aderir a item da ata de registro de preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrado, observados os requisitos do item 4.1.*

Dos limites para as adesões

4.6. *As aquisições ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o gerenciador e para os participantes.*

4.7. *O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o gerenciador e os participantes, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à ata de registro de preços.*

4.8. *Para aquisição emergencial de medicamentos e material de consumo médico-hospitalar por órgãos e entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal, a adesão à ata de registro de preços gerenciada pelo Ministério da Saúde não estará sujeita ao limite previsto no item 4.7.*

4.9. *A adesão à ata de registro de preços por órgãos e entidades da Administração Pública estadual, distrital e municipal poderá ser exigida para fins de transferências voluntárias, não ficando sujeita ao*

limite de que trata o item 4.7, desde que seja destinada à execução descentralizada de programa ou projeto federal e comprovada a compatibilidade dos preços registrados com os valores praticados no mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021.

Vedação a acréscimo de quantitativos

4.10. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

5. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA

5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP.

5.1.1. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

5.1.2. Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

5.2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 5.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

5.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.4. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

5.4.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto *no edital* e se obrigar nos limites dela;

5.4.2. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

5.4.2.1. Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e

5.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.

5.4.3. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.

5.5. O registro a que se refere o item 5.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

5.6. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

5.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 5.4.2.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

5.7.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos *no edital*; e

5.7.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 9.

5.8. O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

5.9. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, no caso da contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

5.9.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

5.10. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.

5.11. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, e observado o disposto no item 10.7, observando o item 5.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

5.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos *do edital*, poderá:

5.12.1. Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

5.12.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

5.13. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

6.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

6.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

6.1.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

6.1.3. Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

6.1.3.1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;

6.1.3.2. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

7.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

7.1.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

7.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

7.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

7.1.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciar negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

7.2.1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

7.2.2. Não hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 9.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

7.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 5.7.

7.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 9.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

7.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 7.2 e no item 7.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

7.2.6. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

8. REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

8.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.

8.2. O remanejamento somente poderá ser feito:

8.2.1. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou

8.2.2. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.

8.3. O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.

8.4. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no art. 32 do Decreto nº 11.462, de 2023.

8.5. Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.

8.6. Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.

8.7. Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 8.3, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

9. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

9.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

9.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

9.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

9.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou

9.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.1.4.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

9.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 9.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

9.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

9.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

9.4.1. Por razão de interesse público;

9.4.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

9.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

10. DAS PENALIDADES

10.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas *no edital*.

10.1.1. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

10.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 7º, inc. XIV, do Decreto nº 11.462, de 2023), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 8º, inc. IX, do Decreto nº 11.462, de 2023).

10.3. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 9.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

11. CONDIÇÕES GERAIS

11.1. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, ANEXO AO *EDITAL*.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 02 (duas) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas.

Recife, 12 de maio de 2025

ANTÔNIO CARLOS MELO COELHO – Cel
Ordenador de Despesas do 7º D Sup

ERINOX EQUIPAMENTOS PARA COZINHAS INDUSTRIAL LTDA

Representante da Empresa



**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
7º DEPÓSITO DE suprimento
(Estabelecimento de Subsistência Militar da 7ª RM/1941)
DEPÓSITO CAMPINA DO TABORDA**

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

N.º 51/2025

O 7º Depósito de Suprimento por intermédio do Ordenador de Despesas, com sede na Rua General Estilac Leal, nº 439, na cidade de Recife/PE, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº 09.547.338/0001-32, neste ato representado pelo Cel ANTÔNIO CARLOS MELO COELHO, nomeado pela Portaria nº 730, de 23 de maio de 2024, publicada no *DOU* nº 100 de 24 de maio de 2024, portador da Matrícula Funcional nº 0130543846 MDEF PR, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº 90010/2024, publicada no DOU nº 24 de 04/02/2025, processo administrativo n.º 64453.005375/2024-04, RESOLVE registrar os preços da empresa indicada e qualificada nesta ATA, de acordo com a classificação por ela alcançada e nas quantidades cotadas, atendendo as condições previstas no Edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto n.º 11.462, de 31 de março de 2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para aquisição de material permanente para o Programa de Auditoria em Segurança Alimentar para atender as necessidades do 7º Depósito de Suprimento e Unidades Gestoras Participantes, especificados nos itens do Termo de Referência, anexo *do edital de Licitação nº 90010/2024*, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades mínimas e máximas de cada item, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

B10 LICITA EIRELI - CNPJ24375213/0001-66

Rua Olímpio Santana Martins, 209 - Sala 01 - Centro - Palhoça/SC - CEP88131220

Telefone: (48) 3374-4043 – E-mail: bem10comercio@gmail.com

ITEM	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	Und	7º D Sup	CPOR	14º BLOG	Base Adm Curado	3º CGEO	CMNE	EAMPE	59º BI MTZ	71º BI MTZ	HIMAR	7ª RM	PqRMnt 7	CMR	Qnt Total	Valor Unitário	Valor Total
126	Máquina Lavar Louças Material: Aço inoxidável, Modelo: Profissional, Capacidade: 1,75 L, Tensão: 220 V, Potência Motor: 3 CV, Características Adicionais: 275 Gavetas Por Hora, Consumo: 46,5 KW. COTA RESERVADA DO ITEM 53 PARA ME-EPP ATÉ 25%.	UN	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8	0	0	8	16.530,63	132.245,04

2.2. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata.

3. ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)

3.1. O órgão gerenciador será o 7º Depósito de Suprimento.

3.2. *Além do gerenciador, existem órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços, discriminados conforme anexos "A" e "B" do Termo de Referência.*

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. *Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal que não participaram do procedimento de IRP poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:*

4.1.1. *apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;*

4.1.2. *demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021; e*

4.1.3. *consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.*

4.2. *A autorização do órgão ou entidade gerenciadora apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor.*

4.2.1. *O órgão ou entidade gerenciadora poderá rejeitar adesões caso elas possam acarretar prejuízo à execução de seus próprios contratos ou à sua capacidade de gerenciamento.*

4.3. *Após a autorização do órgão ou da entidade gerenciadora, o órgão ou entidade não participante deverá efetivar a aquisição ou a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.*

4.4. *O prazo de que trata o subitem anterior, relativo à efetivação da contratação, poderá ser prorrogado excepcionalmente, mediante solicitação do órgão ou da entidade não participante aceita pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, desde que respeitado o limite temporal de vigência da ata de registro de preços.*

4.5. *O órgão ou a entidade poderá aderir a item da ata de registro de preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrado, observados os requisitos do item 4.1.*

Dos limites para as adesões

4.6. *As aquisições ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o gerenciador e para os participantes.*

4.7. *O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o gerenciador e os participantes, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à ata de registro de preços.*

4.8. *Para aquisição emergencial de medicamentos e material de consumo médico-hospitalar por órgãos e entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal, a adesão à ata de registro de preços gerenciada pelo Ministério da Saúde não estará sujeita ao limite previsto no item 4.7.*

4.9. *A adesão à ata de registro de preços por órgãos e entidades da Administração Pública estadual, distrital e municipal poderá ser exigida para fins de transferências voluntárias, não ficando sujeita ao*

limite de que trata o item 4.7, desde que seja destinada à execução descentralizada de programa ou projeto federal e comprovada a compatibilidade dos preços registrados com os valores praticados no mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021.

Vedação a acréscimo de quantitativos

4.10. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

5. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA

5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP.

5.1.1. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

5.1.2. Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

5.2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 5.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

5.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.4. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

5.4.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto *no edital* e se obrigar nos limites dela;

5.4.2. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

5.4.2.1. Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e

5.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.

5.4.3. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.

5.5. O registro a que se refere o item 5.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

5.6. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

5.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 5.4.2.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

5.7.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos *no edital*; e

5.7.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 9.

5.8. O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

5.9. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, no caso da contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

5.9.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

5.10. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.

5.11. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, e observado o disposto no item 10.7, observando o item 5.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

5.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos *do edital*, poderá:

5.12.1. Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

5.12.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

5.13. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

6.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

6.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

6.1.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

6.1.3. Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

6.1.3.1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;

6.1.3.2. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

7.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

7.1.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

7.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

7.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

7.1.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciar negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

7.2.1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

7.2.2. Não hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 9.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

7.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 5.7.

7.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 9.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

7.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 7.2 e no item 7.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

7.2.6. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

8. REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

8.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.

8.2. O remanejamento somente poderá ser feito:

8.2.1. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou

8.2.2. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.

8.3. O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.

8.4. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no art. 32 do Decreto nº 11.462, de 2023.

8.5. Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.

8.6. Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.

8.7. Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 8.3, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

9. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

9.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

9.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

9.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

9.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou

9.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.1.4.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

9.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 9.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

9.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.