



**MINISTÉRIO DA DEFESA  
EXÉRCITO BRASILEIRO  
COMANDO DO 1º GRUPAMENTO DE ENGENHARIA  
(1º Grupamento de Engenharia/1955)  
GRUPAMENTO GENERAL LYRA TAVARES**

Classificação: 031.12

**PROCESSO NUP  
64278.021571/2025-77**

**Cód verificador: 1be52628-8fef-443b**

**ASSUNTO:** Aquisição de material de consumo para copa e cozinha (PASA)

**INTERESSADO:** OD, Fisc Adm e Enc Aprov

**Órgão de Origem:** Comando do 1º Grupamento de Engenharia

**Data da Criação:** 28/10/2025

**Localização Atual do Processo:** Conformidade Documental

**Data da Autuação:** 28/05/2026

**Estado:** Autuado

### PEÇAS PROCESSUAIS

- 1- Termo de Abertura Nº 101-SECPLANCON/Cmdo 1Gpt E (a)
- 2- 160176-68-2026\_DFD160176\_000232\_2025\_Mat\_Cons\_Copa\_Coz\_PASA\_assinado.pdf
- 3- Despacho Nº 284-SECPLANCON/Cmdo 1Gpt E
- 4- Despacho Nº 346-SECPLANCON/Cmdo 1Gpt E
- 5- Despacho Nº 367-SECPLANCON/Cmdo 1Gpt E
- 6- Ordem\_de\_Servico\_1-GCAL\_2026.pdf
- 7- Mensagem-SIAFI\_2025\_4012249\_03NOV2025\_Manifestacao\_IRP\_28-2025.pdf
- 8- ETP160176\_000106\_2025.pdf
- 9- MR160176\_000011\_2026.pdf
- 10- Termo manifestacao IRP 28\_2025\_assOD.pdf
- 11- Resumo\_Manifestacao-IRP\_28-2025\_Mat-Copa-Cozinha\_FL\_1.pdf
- 12- Resumo\_Manifestacao-IRP\_28-2025\_Mat-Copa-Cozinha\_FL\_2.pdf
- 13- Resumo\_Manifestacao-IRP\_28-2025\_Mat-Copa-Cozinha\_FL\_3.pdf
- 14- Resumo\_Manifestacao-IRP\_28-2025\_Mat-Copa-Cozinha\_FL\_4.pdf
- 15- Resumo\_Manifestacao-IRP\_28-2025\_Mat-Copa-Cozinha\_FL\_5.pdf
- 16- Resumo\_Manifestacao-IRP\_28-2025\_Mat-Copa-Cozinha\_FL\_6.pdf
- 17- Resumo\_Manifestacao-IRP\_28-2025\_Mat-Copa-Cozinha\_FL\_7.pdf
- 18- BI 205 - 31 OUT 25 Dsgn EPC PCA 2026 - BI RESUMIDO.pdf
- 19- Despacho Nº 52-SOM/Cmdo 1Gpt E
- 20- 1 - EDITAL\_PE\_90013-2026\_assinado.pdf
- 21- 2\_TR\_PE\_90013\_2026\_POS\_IRP\_assinado\_assinado\_assinado.pdf
- 22- 3 - ETP\_PE\_90013\_2026.pdf
- 23- 4 - APENDICE\_90013\_2026\_POS\_IRP\_assinado\_assinado\_assinado.pdf
- 24- relatorio-termo-aceite-16017505900132026-PREGAO.pdf
- 25- Ata\_13001\_CREATIVE\_THINGS\_COMERCIO\_E\_DISTRIBUICAO\_LTDA\_assinado.pdf
- 26- Ata\_13002\_NEW\_RIDE\_COMERCIO\_E\_SERVICOS\_LTDA\_assinado.pdf
- 27- Ata\_13003\_SG\_UTILIDADES\_LTDA\_assinado\_assinado.pdf
- 28- Ata\_13004\_ [REDACTED]
- 29- Ata\_13005\_MARCOS\_E\_BERTA\_LTDA\_assinado.pdf
- 30- Ata\_13006 MAIS\_EMPENHO\_EMPREENDIMENTOS\_LTDA\_assinado\_assinado.pdf
- 31- Ata\_13007\_WL\_NOGUEIRA\_DISTRIBUIDORA\_LTDA\_assinado.pdf
- 32- Ata\_13008\_37.907.090\_SAMUEL\_FREIRE\_DE\_MEDEIROS\_assinado.pdf
- 33- Ata\_13009\_QUALITY\_COMERCIO\_DE\_PAPEIS\_LTDA\_assinado\_assinado.pdf
- 34- Ata\_13010\_LIMIT\_COMERCIAL\_LTDA\_assinado\_assinado.pdf
- 35- Ata\_13011\_NOVA\_MESA\_COMERCIO\_DE\_UTILIDADES\_E\_ALIMENTOS\_LTDA\_assinado.pdf
- 36- Ata\_13012\_UNICA\_SANEANTES\_LTDA\_assinado.pdf
- 37- Ata\_13013\_G\_LEITE\_DOS\_SANTOS\_VIEIRA\_LTDA\_assinado.pdf
- 38- Ata\_13014\_INOVARE\_GOURMET\_LTDA\_assinado.pdf





MINISTÉRIO DA DEFESA  
EXÉRCITO BRASILEIRO  
COMANDO DO 1º GRUPAMENTO DE ENGENHARIA  
(1º Grupamento de Engenharia/1955)  
GRUPAMENTO GENERAL LYRA TAVARES

Termo de Abertura Nº 101-SECPLANCON/Cmdo 1Gpt E

João Pessoa, PB, 28 de outubro de 2025.

**Assunto:** Aquisição de material de consumo para copa e cozinha (PASA)


**Anexos:**

[1\) 160176-68-2026\\_DFD160176\\_000232\\_2025\\_Mat\\_Cons\\_Copa\\_Coz\\_PASA\\_assinado.pdf](#)

Em atendimento ao disposto no Art. 6º, da Lei nº 9.784/1999, que regula o processo administrativo no âmbito da Administração Pública Federal, e em conformidade com o Decreto nº 8.539/2015, que dispõe sobre o uso do meio eletrônico para a realização do processo administrativo no âmbito da Administração Pública Federal, procede-se à abertura do presente processo administrativo eletrônico, destinado a atender às necessidades descritas no Documento de Formalização da Demanda (DFD) nº 232/2025, em anexo, registrado pelo Encarregado do Aprovisionamento, em cumprimento ao requisitos do Decreto nº 10.947/22.

  
Chefe da Seção de Planejamento de Contratações



Documento **assinado eletronicamente**, por meio de **assinatura simples**, pelo(a) **Cap**  em 28/10/2025, às 07:38 conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no §3º, art. 4º, do Decreto nº 10.543 de 13/11/2020 da Presidência da República.

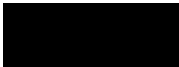
**Código de verificação: 01RU-dPO3-tffC-bILQ**

## COMANDO 1.GRUPAMENTO DE ENGENHARIA

## Documento de Formalização da Demanda 232/2025

Número do Documento de Formalização da Demanda: 232/2025

## 1. Informações Gerais

Área requisitante	Data da conclusão da contratação	UASG	Editado por
Aprovisionamento	10/04/2026 00:00	160176	
Descrição sucinta do objeto			
AQUISIÇÃO DE MATERIAL CONSUMO PARA COPA, COZINHA E REFEITÓRIOS ATENDENDO O PROGRAMA DE AUDITORIA E SEGURANÇA ALIMENTAR (PASA)			

## 2. Justificativa de Necessidade

A presente justificativa tem por objetivo respaldar a aquisição de **utensílios diversos de copa, cozinha e refeitório**, com vistas a promover a **adequação estrutural e funcional da Seção de Subsistência** do Comando do 1º Grupamento de Engenharia, em conformidade com os parâmetros estabelecidos pelo **Programa de Auditoria e Segurança Alimentar (PASA)**, do Exército Brasileiro.

O PASA, instituído em 2010, tem como finalidade **assegurar a segurança e a qualidade dos alimentos servidos aos militares**, por meio de auditorias regulares, padronização de procedimentos e exigências quanto à infraestrutura, aos utensílios e às práticas de preparação e distribuição de refeições.

A aquisição dos utensílios é essencial para:

- **Substituir peças desgastadas, danificadas ou em desacordo com os padrões sanitários exigidos**, conforme apontado em auditorias anteriores;
- **Atender à padronização de equipamentos e utensílios recomendada pelo PASA**, assegurando uniformidade, higiene e segurança na manipulação e no serviço de alimentos;
- **Aprimorar os processos de preparo, cocção, porcionamento e distribuição de refeições**, contribuindo diretamente para a eficiência e conformidade das práticas alimentares institucionais.

Entre os itens previstos, incluem-se:

- **Utensílios de serviço**: conchas, colheres, escumadeiras, espátulas, pinças, facas e garfões;
- **Utensílios de preparo**: panelas, frigideiras, caldeirões, assadeiras, formas, peneiras;
- **Utensílios de uso individual/coletivo**: talheres, pratos, copos, xícaras, bandejas, jarras.

Esses utensílios são indispensáveis para o **funcionamento adequado da cozinha e do refeitório militar**, tendo impacto direto na **segurança alimentar, na ergonomia do preparo e na qualidade final do serviço prestado ao efetivo**.

Diante do exposto, considera-se plenamente justificada a aquisição planejada dos referidos utensílios, como medida necessária à **adequação às normas do PASA**, à **manutenção das boas práticas de manipulação e distribuição de alimentos** e ao **atendimento eficiente e seguro das demandas da alimentação institucional do 1º Grupamento de Engenharia**.

### 3. Materiais/Serviços

#### 3.1 Materiais

Nº do item	Classe	PDM	Descrição	Qtd	Val. unit. (R\$)	Val. total (R\$)
1	Utensílios e ferramentas manuais de cozinha			1,00	120.000,00	120.000,00

#### 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](#).



Encarregado do Aproveitamento

### 5. Acompanhamento

Nenhum acompanhamento incluído.

### 6. Relacionamentos

Nenhum relacionamento encontrado.



MINISTÉRIO DA DEFESA  
EXÉRCITO BRASILEIRO  
COMANDO DO 1º GRUPAMENTO DE ENGENHARIA  
(1º Grupamento de Engenharia/1955)  
GRUPAMENTO GENERAL LYRA TAVARES

Despacho Nº 284-SECPLANCON/Comdo 1Gpt E


João Pessoa, PB, 28 de outubro de 2025.

**Assunto:** Aquisição de material de consumo para copa e cozinha (PASA)

Ao Sr Fisc Adm: encaminho para conhecimento, apreciação e análise, a fim de submeter à aprovação do Sr Ordenador de Despesas.

  
Chefe da Seção de Planejamento de Contratações



Documento **assinado eletronicamente**, por meio de **assinatura simples**, pelo(a) Cap  em 28/10/2025, às 07:41 conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no §3º, art. 4º, do Decreto nº 10.543 de 13/11/2020 da Presidência da República.

**Código de verificação: 0gjs-DqP3-ro+i-KeEh**



MINISTÉRIO DA DEFESA  
EXÉRCITO BRASILEIRO  
COMANDO DO 1º GRUPAMENTO DE ENGENHARIA  
(1º Grupamento de Engenharia/1955)  
GRUPAMENTO GENERAL LYRA TAVARES

Despacho Nº 346-SECPLANCON/Comdo 1Gpt E

João Pessoa, PB, 31 de outubro de 2025.

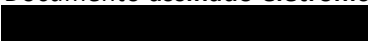
**Assunto:** Aquisição de material de consumo para copa e cozinha (PASA)

1. Em análise ao DFD 232/2025, constata-se que as necessidades descritas estão devidamente justificadas e estão previstas no Plano de Contratações Anual (PCA) desta Unidade, em conformidade com os objetivos e diretrizes institucionais.

2. Assim, as especificações e quantidades apresentadas pelo Cmt Cia Comdo 1º Gpt E, no DFD 232/2025 estão conferidas e, em seguida, **remeto ao Ordenador de Despesas** para ciência e, se estiver de acordo, **aprovar e autorizar a continuidade** do processo em tela.

  
Fiscal Administrativo



Documento **assinado eletronicamente**, por meio de **assinatura simples**, pelo(a) Cel  em 31/10/2025, às 14:14 conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no §3º, art. 4º, do Decreto nº 10.543 de 13/11/2020 da Presidência da República.

**Código de verificação: HBU5-4v6T-LdlQ-IsGD**



MINISTÉRIO DA DEFESA  
EXÉRCITO BRASILEIRO  
COMANDO DO 1º GRUPAMENTO DE ENGENHARIA  
(1º Grupamento de Engenharia/1955)  
GRUPAMENTO GENERAL LYRA TAVARES

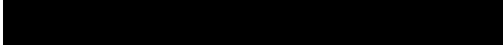
Despacho Nº 367-SECPLANCON/Comdo 1Gpt E

João Pessoa, PB, 5 de novembro de 2025.


**Assunto:** Aquisição de material de consumo para copa e cozinha (PASA)

APROVO o DFD nº 232/2025, apresentado pelo Encarregado do Aproveitamento e determino ao Chefe da Seção de Planejamento de Contratações:

1. Providencie a designação a Equipe de Planejamento da Contratação, conforme inciso VII, do Art. 3º, da IN SEGES/MGI nº 58/2022;
2. Anexe a documentação produzida nos autos do processo digital;
3. Encaminhe o processo digital para o Ch Sec Plan Con para continuidade da contratação.

  
Ordenador de Despesas do 1º Grupamento de Engenharia



Documento **assinado eletronicamente**, por meio de **assinatura simples**, pelo(a) Cel  em 05/11/2025, às 12:07 conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no §3º, art. 4º, do Decreto nº 10.543 de 13/11/2020 da Presidência da República.

**Código de verificação: 8lyh-t9qC-teP9-P/sr**



MINISTÉRIO DA DEFESA  
EXÉRCITO BRASILEIRO  
COMANDO DO 1º GRUPAMENTO DE ENGENHARIA  
(1º Grupamento de Engenharia/1955)  
GRUPAMENTO GENERAL LYRA TAVARES

ORDEM DE SERVIÇO Nº 1 GCALC, DE 15 SET 25

**PREGÕES ELETRÔNICOS POR SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE BENS E SERVIÇOS  
COMUNS NA GUARNIÇÃO DE JOÃO PESSOA e BAYEUX EM 2025/2026**

**1. FINALIDADE**

Regular os procedimentos a serem adotados pelas Organizações Militares da Guarnição de João Pessoa e Bayeux para o biênio 2025/2026, com execução de licitações centralizadas de itens comuns à Guarnição, no Sistema de Registro de Preços (SRP), sob coordenação da B Adm Gu JP.

**2. REFERÊNCIAS**

- a. Caderno de Orientação B Adm/CMNE – Edição 2022;
- b. Caderno de Orientação aos Agentes da Administração – Comandantes B Adm Ap/B Adm, 3ª Edição, agosto de 2023;
- c. Caderno de Orientação aos Agentes da Administração – Grupo de Coordenação e Acompanhamento das Licitações e Contratos (GCALC), 3ª Edição, agosto de 2023;
- d. Portaria nº 144-SEF, de 19 de julho de 2021 (EB90-N-08.007), que aprova as Normas para a Organização e o Funcionamento dos Grupos de Coordenação e Acompanhamento de Licitações e Contratos de Bens e Serviços Comuns;
- e. Portaria SEGES/ME nº 8.678, de 19 de julho de 2021, que dispõe sobre a governança das contratações públicas no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional;
- f. Diretriz do Comandante Militar do Nordeste;
- g. Decreto nº 11.462, de 31 de Março de 2023; e
- h. Lei nº 14.133, de 1º de Abril de 2021.

**3. OBJETIVOS**

Divulgar as atribuições de cada OM no Grupo de Coordenação e Acompanhamento de Licitações e Contratos (GCALC) da Guarnição de João Pessoa e Bayeux para o biênio 2025/2026.

**4. CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO**

Conforme Anexo "B".

**5. PRESCRIÇÕES DIVERSAS**

- a. Não serão permitidas caronas nos certames conduzidos no âmbito dos pregões centralizados da Guarnição de João Pessoa, exceto para as Guarnições de Recife e de Natal. Para estas, a participação

restringe-se à adesão posterior à ata, não se estendendo à fase interna da licitação, a qual continuará a ser realizada exclusivamente pelas OM da Guarnição de João Pessoa.

b. As Unidades Gestoras deverão definir as quantidades a serem adquiridas, mediante técnicas quantitativas de estimativa, considerando o histórico de consumo, as utilizações prováveis e a previsão de descentralização de recursos orçamentários. Também deve ser observado o preenchimento dos quantitativos mínimos e máximos que determinada OM tem previsão de adquirir (por empenho/pedido), possibilitando, assim, maior planejamento por parte dos futuros fornecedores.

c. As Unidades Gestoras deverão juntar a justificativa de necessidade para indicação das quantidades demandadas, incluindo, de cada objeto a ser licitado, os quantitativos solicitados e adquiridos nos dois últimos anos.

d. Cabe à Administração avaliar, a cada contratação, como se efetivará o cumprimento aos ditames insculpidos no artigo 48 do Estatuto das ME/EPP, especialmente aqueles de caráter compulsório, a seguir reproduzidos:

Art. 48. Para o cumprimento do disposto no art. 47 desta Lei Complementar, a administração pública: (Redação dada pela Lei Complementar nº 147, de 2014)  
I - deverá realizar processo licitatório destinado **exclusivamente à participação de microempresas e empresas de pequeno porte** nos itens de contratação cujo valor seja de até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais); (Redação dada pela Lei Complementar nº 147, de 2014)

[...]

III - deverá estabelecer, em certames para aquisição de bens de natureza divisível, **cota de até 25% (vinte e cinco por cento)** do objeto para a contratação de microempresas e empresas de pequeno porte. (Redação dada pela Lei Complementar nº 147, de 2014) (grifo nosso)

e. Diante do exposto, anterior à fase de manifestação da IRP, será remetido aos Órgãos Participantes um DIEx solicitando a quantidade dos itens da licitação, a fim de que seja verificado se há a necessidade de abertura da cota reservada, bem como inclusão de novos itens, e neste preenchimento fica vedado a exclusão dos itens iniciais da relação, devendo a OM preencher, de maneira clara e minuciosa, os itens que incluir, elencando seus respectivos CATMAT/CATSERV, a fim de possibilitar a pesquisa de preço. Sendo assim, havendo a necessidade de realização da cota, fica padronizado a manifestação na IRP pelos Órgãos Participantes somente no item destinado à ampla concorrência. O item da cota reservada (exclusivo para microempresas e empresas de pequeno porte) consiste na participação somente do Órgão Gerenciador.

f. O Plano de Aquisições e Logística Sustentável (PALS) e o Plano de Contratações Anual são os documentos básicos para a definição das necessidades das OM Gu no GCALC e devem estar alinhados ao Plano de Gestão da OM e às Normas de Gestão Ambiental.

g. Para os Pregões Eletrônicos sob a responsabilidade da B Adm Gu JP serão constituídas equipes de precificação/confecção de Termo de referência na própria SPI/B Adm Gu JP, equipe esta que deve ser reforçada com 1 Sargento e 1 Soldado EP do 15º BI Mtz, e 1 Sargento do 16º R C Mec.

h. Por ocasião do preenchimento das demandas no DFD e na IRP, a OM não deve retirar itens da lista ou refazer a numeração. Para aqueles itens em que não possuir interesse, deve colocar como demanda o número "0".

i. Para acrescentar novos itens à relação de planejamento, a unidade deve incluir descrições suficientes para viabilizar a pesquisa de preço, bem como informar o CATMAT ou CATSERV válido. Podendo ser verificadas essas informações no sítio eletrônico do Catálogo de Compras ou através do seguinte link: <https://catalogo.compras.gov.br/cnbs-web/bus>.

j. Serão realizadas reuniões mensais no 1º Gpt E para acompanhamento das atividades do GCALC, conforme Anexo "A".

k. O Coordenador-Geral do GCALC será o Ch EM/1º Gpt E e o Coordenador será o Cmt B Adm Gu JP.

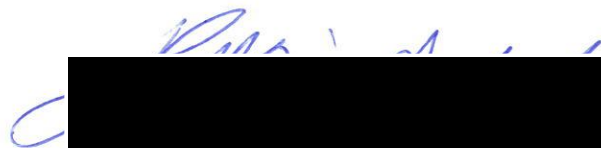

l. O GCALC da Gu de João Pessoa de 2025-2026 funcionará com a participação das seguintes OM: 1º Gpt E, B Adm Gu JP, H Gu JP, 15º BI Mtz, 16º RC Mec, 31º BI Mtz e Capitania dos Portos da Paraíba.

ANEXO "A" - CRONOGRAMA GCALC

ANEXO "B" - DISTRIBUIÇÃO DOS PREGÕES ELETRÔNICOS NA GU

ANEXO "C" - MINUTA DE ELABORAÇÃO DE DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA.

Quartel em João Pessoa, PB, \_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2025.

  
  
Comandante do 1º Grupamento de Engenharia

ANEXO "B" - DISTRIBUIÇÃO DOS PREGÕES ELETRÔNICOS NA Gu

**ANEXO B – OS Nº 1 – GCALC  
GCALC 2024/2025 – (MINUTA)**

Nº dos processos licitatórios	Objeto	Responsável pela Fase Interna dos processos licitatórios	Responsável pela Fase Externa dos processos licitatórios	Início dos trabalhos de planejamento e precificação	Entrega do processo ao pregoeiro	Previsão para Homologação	Vigência pregão anterior (GCALC 23-24)
90001/2026	Chamada Pública para Agricultura Familiar	B Adm Gu JP (160175)	B Adm Gu JP (160175)	01/07/25	22/10/25	DEZ/25	DEZ/25
90002/2026	Contratação do Serviço de Manutenção de material Permanente do Rancho (PASA)	B Adm Gu JP (160175)	B Adm Gu JP (160175)	01/07/25	22/10/25	DEZ/25	DEZ/25
90003/2026	Contratação do Serviço de Instalação de Forro PVC e Gesso	B Adm Gu JP (160175)	B Adm Gu JP (160175)	01/07/25	22/10/25	DEZ/25	DEZ/25
90004/2026	Aquisição de Material para IIB, IIQ e Adestramento	B Adm Gu JP (160175)	B Adm Gu JP (160175)	01/08/25	19/10/25	JAN/26	FEV/26
90005/2026	Aquisição de Gêneros Alimentícios (Hortifrutigranjeiros)	B Adm Gu JP (160175)	B Adm Gu JP (160175)	01/08/25	19/10/25	JAN/26	FEV/26
90006/2026	Aquisição de Gás Liquefeito de Petróleo – GLP	B Adm Gu JP (160175)	B Adm Gu JP (160175)	01/08/25	19/10/25	JAN/26	FEV/26
90007/2026	Aquisição de Material de Combate a Incêndio e Recarga de Extintores, incluindo Extintores para Viaturas	31º himtz	31º himtz	01/08/25	19/10/25	JAN/26	JAN/26
90008/2026	Aquisição de Material de Informática (Comum)	Cmdo 1º Gpt E (160176)	Cmdo 1º Gpt E (160176)	01/08/25	19/10/25	JAN/26	FEV/26
90009/2026	Aquisição de Gêneros de Alimentação e Materiais Descartáveis e Embalagens	B Adm Gu JP (160175)	B Adm Gu JP (160175)	01/08/25	19/10/25	JAN/26	FEV/26
90010/2026	Aquisição de Material Permanente para o Rancho (PASA)	B Adm Gu JP (160175)	B Adm Gu JP (160175)	02/09/25	24/12/25	FEV/26	MAR/26
90011/2026	Aquisição de Medicamentos	H Gu JP (160139)	H Gu JP (160139)	02/09/25	24/12/25	FEV/26	MAR/26
90012/2026	Aquisição de Material de Copa e Cozinha	B Adm Gu JP (160175)	B Adm Gu JP (160175)	01/10/25	21/01/26	MAR/26	ABR/26
90013/2026	Aquisição de Material Permanente (Mobiliários e Ar Condicionado)	B Adm Gu JP (160175)	B Adm Gu JP (160175)	15/10/25	05/02/26	ABR/26	MAIO/26
90014/2026	Aquisição de Material de Higiene e Limpeza	B Adm Gu JP (160175)	B Adm Gu JP (160175)	14/11/25	05/03/26	MAIO/26	MAIO/26
90015/2026	Aquisição de Material de Expediente	B Adm Gu JP (160175)	B Adm Gu JP (160175)	14/11/25	05/03/26	MAIO/26	MAIO/26
90016/2026	Contratação do Serviço de Manutenção e Instalação de Ar Condicionado	B Adm Gu JP (160175)	B Adm Gu JP (160175)	14/11/25	05/03/26	MAIO/26	MAIO/26
90017/2026	Aquisição de Material Odontológico	H Gu JP (160139)	H Gu JP (160139)	14/11/25	05/03/26	MAIO/26	MAIO/26
90018/2026	Aquisição de Material para Pintura Predial	B Adm Gu JP (160175)	B Adm Gu JP (160175)	16/12/25	06/04/26	JUN/26	JUL/26
90019/2026	Aquisição de Pneus, Óleos Lubrificantes e Baterias	B Adm Gu JP (160175)	B Adm Gu JP (160175)	16/12/25	06/04/26	JUN/26	JUL/26
90020/2026	Aquisição de Material Hidráulico	B Adm Gu JP (160175)	B Adm Gu JP (160175)	16/12/25	06/04/26	JUN/26	JUL/26
90021/2026	Contratação do Serviço de Manutenção de Bens Imóveis	Cmdo 1º Gpt E (160176)	Cmdo 1º Gpt E (160176)	16/12/25	06/04/26	JUN/26	JUL/26
90022/2026	Aquisição de Material Elétrico	B Adm Gu JP (160175)	B Adm Gu JP (160175)	16/12/25	06/04/26	JUN/26	JUL/26
90023/2026	Aquisição de Peças e Contratação de Serviço para Viaturas Leves e Pesados	B Adm Gu JP (160175)	B Adm Gu JP (160175)	15/01/26	05/05/26	JUL/26	AGO/26
90024/2026	Contratação de Serviços Gráficos e Institucional	Cmdo 1º Gpt E (160176)	Cmdo 1º Gpt E (160176)	15/01/26	05/05/26	JUL/26	AGO/26
90025/2026	Aquisição de Material de Manutenção para Refrigeração	B Adm Gu JP (160175)	B Adm Gu JP (160175)	15/01/26	05/05/26	JUL/26	AGO/26
90026/2026	Contratação do Serviço de Dedetização, Limpeza de Fossa, Limpeza de Caixa D'Água e Controle de Vetores	B Adm Gu JP (160175)	B Adm Gu JP (160175)	14/02/26	08/06/26	AGO/26	AGUARDANDO HOMOLOGAÇÃO
90027/2026	Contratação do Serviço de Locação Veículos	Escritório Regional da Op Carro Pipa (160500)	Escritório Regional da Op Carro Pipa (160500)	14/03/26	03/07/26	SET/26	AGUARDANDO HOMOLOGAÇÃO
90028/2026	Aquisição de Material para Manutenção de Bens Imóveis e Ferramental	B Adm Gu JP (160175)	B Adm Gu JP (160175)	14/03/26	03/07/26	SET/26	AGUARDANDO HOMOLOGAÇÃO
90029/2026	Contratação do Serviço de Emissão de Passagens Aéreas e Rodoviárias	B Adm Gu JP (160175)	B Adm Gu JP (160175)	14/03/26	03/07/26	SET/26	AGUARDANDO HOMOLOGAÇÃO
90030/2026	Aquisição de Material Carpintaria e Marcenaria e serralheria	B Adm Gu JP (160175)	B Adm Gu JP (160175)	15/04/26	04/08/26	OUT/26	AGUARDANDO HOMOLOGAÇÃO
90031/2026	Aquisição de Material de Informática (Solução de TIC)	Cmdo 1º Gpt E (160176)	Cmdo 1º Gpt E (160176)	15/04/26	04/08/26	OUT/26	AGUARDANDO HOMOLOGAÇÃO

Fase Interna por OM		Fase Externa por OM
Cmdo 1º Gpt E (160176)	4	4
B Adm Gu JP (160175)	23	23
H Gu JP (160139)	2	2
Escritório Regional da Op Carro Pipa (160500)	1	1
31º himtz	1	1
		31
Qtd de processos licitatórios por mês		
JAN	3	
FEV	1	
MAR	3	
ABRIL	2	
MAIO	0	
JUN	0	
JUL	3	
AGO	5	
SET	3	
OUT	2	
NOV	4	
DEZ	5	
		31

---

**2025/4012249 ABERTURA DE IRP NR 28/2025 Aquisição de Material de Copa e Cozinha.**

**Remetente:** 160175 - BASE ADMINISTRATIVA DA GUARNIÇÃO DE JP por ALEXANDER MARTINI DE (ALMEIDA)

**Enviado em:** 04/11/2025 às 13:02

**UG destinatárias:** 160139 H GU JP, 160173 31º BI MTZ, 160176 CMDO 1º GPT E

**Mensagem:**

DO: OD DA B ADM GU JP (UG 160175)

AOS: Srs ORDENADORES DE DESPESAS (CIRCULAR).

SOBRE O ASSUNTO, INFORMO QUE ESTÁ ABERTA A IRP 28/2025, Aquisição de Material de Copa e Cozinha. PARA ATENDER NECESSIDADES DO GCALC DA GUARNIÇÃO DE JOÃO PESSOA ATÉ O DIA 13 NOV 25.

JOÃO PESSOA-PB 03 DE NOVEMBRO DE 2025.

ORL

GU JP

**"OITENTA ANOS DAS VITÓRIAS DA FORÇA EXPEDICIONÁRIA BRASILEIRA: HERÓIS SEMPRE LEMBRADOS!"**

## COMANDO 1.GRUPAMENTO DE ENGENHARIA

**Estudo Técnico Preliminar 105/2025****1. Informações Básicas**

Número do processo: 642780215

**2. Histórico e Atribuições da Unidade Gestor**

2.1 O Comando do 1º Grupamento de Engenharia foi fundado em 27 de abril de 1955, sendo uma das unidades mais tradicionais e reconhecidas do Exército Brasileiro. Desde sua criação, o órgão tem desempenhado um papel crucial em diversas operações de engenharia, contribuindo significativamente para a infraestrutura militar e civil do país. Ao longo dos anos, o Grupamento passou por diversas reestruturações, adaptando-se às novas demandas e desafios impostos pelo contexto histórico e político brasileiro. Entre os principais marcos históricos, destacam-se a participação em grandes obras de infraestrutura, que não apenas fortaleceram a capacidade operativa das Forças Armadas, mas também contribuíram para o desenvolvimento regional.

2.2 As competências e atribuições do Comando do 1º Grupamento de Engenharia estão claramente delineadas em legislações e normativas específicas, conferindo ao órgão a responsabilidade de planejar, executar e fiscalizar obras e serviços de engenharia. Além disso, o Comando do 1º Grupamento de Engenharia, que é responsável pela aquisição de material consumo (utensílios diversos de copa, cozinha e refeitório), desempenha um papel estratégico na manutenção da logística e do suporte às operações militares. O posicionamento do órgão na administração pública é de grande relevância, uma vez que suas ações impactam diretamente na eficácia das operações e na prestação de serviços à sociedade. As funções estratégicas desempenhadas pelo Grupamento incluem a coordenação de esforços interinstitucionais e a atuação em situações de emergência e desastres.

2.3 No que tange à capacidade técnica, o Comando do 1º Grupamento de Engenharia dispõe de recursos e infraestrutura adequados para gerenciar contratações de grande porte. A equipe envolvida possui experiência prévia em aquisições similares, o que garante um conhecimento aprofundado das melhores práticas de mercado e das exigências legais. A expertise técnica da equipe é complementada por treinamentos contínuos e pela atualização em normativas, assegurando que os processos de contratação sejam realizados com eficiência e transparência. A capacidade operacional para gerenciar a contratação de material de consumo (utensílios diversos de copa, cozinha e refeitório), com vistas a promover a adequação estrutural e funcional da Seção de Subsistência do Comando do 1º Grupamento de Engenharia, em conformidade com os parâmetros estabelecidos pelo Programa de Auditoria e Segurança Alimentar (PASA), do Exército Brasileiro.

2.4 A conexão entre o objeto da contratação e os objetivos estratégicos do Comando é evidente, uma vez que a aquisição de material consumo (utensílios diversos de copa, cozinha e refeitório) tem como objetivo a utilização do programa PASA, instituído em 2010, tem como finalidade assegurar a segurança e a qualidade dos alimentos servidos aos militares, por meio de auditorias regulares, padronização de procedimentos e exigências quanto à infraestrutura, aos utensílios e às práticas de preparação e distribuição de refeições.

2.5 A aquisição dos utensílios é essencial para:

- a. Substituir peças desgastadas, danificadas ou em desacordo com os padrões sanitários exigidos;
- b. conforme apontado em auditorias anteriores;
- c. Atender à padronização de equipamentos e utensílios recomendada pelo PASA, assegurando uniformidade, higiene e segurança na manipulação e no serviço de alimentos;
- d. Aprimorar os processos de preparo, cocção, porcionamento e distribuição de refeições, contribuindo diretamente para a eficiência e conformidade das práticas alimentares institucionais.

2.6 Entre os itens previstos, incluem-se:

- a. Utensílios de serviço: conchas, colheres, escumadeiras, espátulas, pinças, facas e garfões;
- b. Utensílios de preparo: panelas, frigideiras, caldeirões, assadeiras, formas, peneiras;
- c. Utensílios de uso individual/coletivo: talheres, pratos, copos, xícaras, bandejas, jarras;
- d. Esses utensílios são indispensáveis para o funcionamento adequado da cozinha e do refeitório militar, tendo impacto direto na segurança alimentar, na ergonomia do preparo e na qualidade final do serviço prestado ao efetivo;

2.7 Diante do exposto, considera-se plenamente justificada a aquisição planejada dos referidos utensílios, como medida necessária à adequação às normas do PASA, à manutenção das boas práticas de manipulação e distribuição de alimentos e ao atendimento eficiente e seguro das demandas da alimentação institucional do 1º Grupamento de Engenharia.

2.8 Essa contratação não apenas contribui para o cumprimento da missão institucional do órgão, mas também fortalece sua capacidade de resposta em situações emergenciais, promovendo a saúde e o bem-estar dos servidores. O impacto esperado dessa contratação é significativo, pois reforça a logística do Grupamento e assegura que as operações sejam realizadas de maneira eficiente, alinhando-se às diretrizes de excelência e responsabilidade que regem a administração pública.

### **3. Legislação básica aplicável**

3.1 Os procedimentos para condução do processo de contratação serão conduzidos com base no amparo da legislação vigente, conforme relação a seguir:

- 3.1.1 Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006;
- 3.1.2 Lei nº 14.133, de 1º de Abril de 2021;
- 3.1.3 Decreto nº 8.538, de 5 de outubro de 2015;
- 3.1.4 Decreto nº 11.246, de 27 de outubro de 2022;
- 3.1.5 Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023;
- 3.1.6 Instrução Normativa SEGES/ME nº 65, de 7 de julho de 2021;
- 3.1.7 Instrução Normativa SEGES/ME nº 72, de 12 de agosto de 2021;
- 3.1.8 Instrução Normativa SEGES/ME nº 58, de 8 de agosto de 2022;
- 3.1.9 Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022;
- 3.1.10 Instrução Normativa SEGES/ME nº 81, de 25 de novembro de 2022.

### **4. Descrição da necessidade**

4.1 O Comando do 1º Grupamento de Engenharia enfrenta uma situação crítica em relação à aquisição de material de consumo do comando, que é essencial para a manutenção das atividades operacionais e logísticas da instituição. Historicamente, a carência de materiais adequados tem impactado negativamente no suporte às operações, especialmente nas situações de emergência e em missões que exigem alta mobilização. O diagnóstico da situação atual revela que os estoques de material estão defasados, com itens essenciais como mobiliário e ar condicionado necessário nas atividades desenvolvidas nas seções, equipamentos de armazenamento e mobiliário deteriorados ou em quantidade insuficiente para atender à demanda. Essa escassez compromete a capacidade de atendimento das necessidades básicas dos servidores e das tropas, o que é fundamental para garantir a eficiência nas operações.

4.2 A legislação aplicável, incluindo a Lei nº 14.133/2021, que regula as licitações e contratos da Administração Pública, estabelece que a aquisição de bens deve ser realizada de forma a garantir a continuidade dos serviços. A falta de material adequado não apenas infringe as normas de operação da instituição, mas também pode resultar em penalidades administrativas e prejudicar a imagem pública do Comando. As consequências da não resolução deste problema são gravíssimas, podendo levar à insatisfação dos servidores e à ineficiência nas atividades operacionais, o que compromete a missão institucional e a capacidade de resposta em situações críticas.

4.3 A contratação para a aquisição de material de consumo do comando é justificada por motivos técnicos que são fundamentais para o funcionamento adequado do Comando. Primeiramente, a modernização e diversificação dos utensílios e equipamentos são imprescindíveis para atender às exigências contemporâneas das operações militares e administrativas. A falta de material adequado não apenas prejudica a eficiência administrativa, mas também pode comprometer a segurança e o bem-estar dos servidores.

4.4 Além disso, a contratação está alinhada com os objetivos estratégicos da instituição, que visam garantir a prontidão operacional e a adequada logística de apoio. A solução proposta não só resolverá a carência imediata de materiais, mas também contribuirá para a criação de um ambiente de trabalho mais seguro e organizado, refletindo diretamente na satisfação e produtividade dos servidores. A relação entre o problema identificado e a solução proposta é clara: a aquisição de novos materiais atenderá à demanda existente e proporcionará condições adequadas para o exercício das atividades operacionais.

4.5 Os benefícios esperados com a contratação são amplos e impactarão tanto os beneficiários diretos, que incluem os servidores e as tropas, quanto os indiretos, que englobam a população atendida nas operações do Grupamento. A melhoria qualitativa e quantitativa dos materiais disponíveis resultará em um ambiente de trabalho mais eficaz e seguro, permitindo que os servidores realizem suas atividades com mais eficiência e conforto.

4.6 Além disso, os impactos positivos nos processos de trabalho serão significativos, uma vez que a disponibilidade de material adequado contribuirá para a fluidez nas operações e na logística de apoio. A aquisição de novos materiais permitirá a implementação de práticas modernas de trabalho, alinhando-se à missão institucional de garantir a segurança e a eficácia nas operações. Com isso, a instituição estará mais bem preparada para atender às demandas da sociedade e cumprir com seus objetivos estratégicos.

4.7 A aquisição de material permanente, incluindo mobiliários e ar condicionado adequados para a melhores condições de trabalho otimização de processos internos e maior eficiência no cumprimento da missão institucional da Organização Militar, demonstra um claro interesse público, uma vez que a eficiência no atendimento às necessidades dos servidores reflete diretamente na qualidade das operações do Comando. Este alinhamento com políticas públicas setoriais, que priorizam a segurança e a eficiência no serviço público, evidencia a importância da aquisição. A conformidade com os princípios constitucionais da Administração Pública, como a legalidade e a eficiência, é igualmente essencial para garantir que a contratação seja realizada de maneira transparente e responsável.

4.8 A relação custo-benefício é favorável ao interesse público, pois a aquisição de materiais novos e adequados evitará gastos futuros com manutenção e reparo de equipamentos obsoletos, além de minimizar os riscos relacionados à ineficiência logística. Isso se traduz em uma alocação mais racional dos recursos públicos, promovendo a sustentabilidade e a responsabilidade fiscal.

4.9 A urgência da contratação é evidente, pois a não aquisição dos materiais necessários poderá levar a consequências graves, como a inviabilização de operações essenciais e a insatisfação dos servidores. Os riscos institucionais envolvidos, como a perda de credibilidade e a incapacidade de resposta nas situações de emergência, tornam a contratação ainda mais relevante. A relevância temporal é acentuada pela necessidade de garantir que o Comando esteja devidamente equipado para enfrentar desafios operacionais, especialmente em períodos de alta demanda.

4.10 Além disso, a oportunidade de modernizar o material disponível permitirá ao Comando se posicionar de forma mais competitiva e preparada para atender às exigências contemporâneas das operações. A contratação, portanto, não é apenas uma necessidade imediata, mas uma estratégia que pode trazer melhorias significativas para o desempenho institucional a longo prazo, garantindo a continuidade dos serviços prestados à sociedade.

## 5. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Encarregado do Aproveitamento	

## 6. Descrição dos Requisitos da Contratação

6.1 A aquisição de material de consumo pelo Comando do 1º Grupamento de Engenharia exige uma especificação detalhada dos requisitos técnicos, funcionais, de qualidade e de desempenho para assegurar que os produtos atendam adequadamente às necessidades identificadas. Os materiais a serem adquiridos incluem aquisição de material consumo para copa, cozinha e refeitórios atendendo o Programa de Auditoria e Segurança Alimentar (PASA), do Exército Brasileiro.

6.2 Os requisitos funcionais devem garantir que os itens adquiridos atendam às especificações operacionais do Comando. A finalidade é assegurar a segurança e a qualidade dos alimentos servidos aos militares, por meio de auditorias regulares, padronização de procedimentos e exigências quanto à infraestrutura, aos utensílios e às práticas de preparação e distribuição de refeições. Além disso, é necessário que os produtos possuam certificações que garantam a conformidade com normas de segurança e saúde, como a ANVISA e o Código de Defesa do Consumidor, assegurando que os materiais não apresentem riscos à saúde dos usuários.

6.3 Do ponto de vista socioambiental, a contratação deve considerar critérios de sustentabilidade que minimizem o impacto ambiental. Isso inclui a exigência de que os fornecedores adotem práticas de produção responsáveis, como o uso de materiais recicláveis e a implementação de processos de logística reversa para o descarte adequado de produtos ao final de sua vida útil. A Lei nº 12.305/2010, que estabelece a Política Nacional de Resíduos Sólidos, deve ser respeitada, assegurando que os itens adquiridos sejam compatíveis com essa política e incentivem a economia circular. Exemplos de medidas sustentáveis incluem a escolha de fabricantes que utilizam energia renovável em seus processos produtivos e que possuem certificações ambientais, como ISO 14001, que atestam a gestão ambiental eficaz.

6.4 A aquisição dos utensílios é essencial para:

- Substituir peças desgastadas, danificadas ou em desacordo com os padrões sanitários exigidos, conforme apontado em auditorias anteriores;
- Atender à padronização de equipamentos e utensílios recomendada pelo PASA, assegurando uniformidade, higiene e segurança na manipulação e no serviço de alimentos;
- Aprimorar os processos de preparo, cocção, porcionamento e distribuição de refeições, contribuindo diretamente para a eficiência e conformidade das práticas alimentares institucionais.

6.5 Esses utensílios são indispensáveis para o funcionamento adequado da cozinha e do refeitório militar, tendo impacto direto na segurança alimentar, na ergonomia do preparo e na qualidade final do serviço prestado ao efetivo.

6.6 Finalmente, a avaliação dos critérios de desempenho deve incluir a capacidade dos produtos de atender aos padrões de eficácia e eficiência em situações reais de uso. Para isso, a instituição deve estabelecer indicadores de desempenho que permitam monitorar a qualidade e a durabilidade dos materiais ao longo do tempo, assegurando que atendam às expectativas do Comando. Esses indicadores podem incluir a taxa de falhas ou quebras durante o uso, a facilidade de limpeza e manutenção, e a satisfação dos usuários com os novos materiais. A combinação destes requisitos técnicos, funcionais, de qualidade e socioambientais garantirá que a contratação atenda plenamente às necessidades operacionais do Grupamento, contribuindo para a eficiência e eficácia das atividades realizadas.

## 7. Levantamento de Mercado

7.1 Para a aquisição de material de consumo pelo provisionamento do Comando do 1º Grupamento de Engenharia, foi realizada uma pesquisa de mercado abrangente, utilizando diferentes métodos para identificar as soluções disponíveis. Primeiramente, foi realizada uma consulta a fornecedores locais, regionais e nacionais, nas quais foram analisadas as inovações e tendências na aquisição de utensílios diversos de copa, cozinha e refeitório, com vistas a promover a adequação estrutural e funcional da Seção de Subsistência do Comando do 1º Grupamento de Engenharia, em conformidade com os parâmetros estabelecidos pelo Programa de Auditoria e Segurança Alimentar (PASA), do Exército Brasileiro. Além disso, foram utilizadas plataformas digitais e sites especializados, como o Portal de Compras do Governo Federal e revistas do setor, que fornecem insights sobre novos produtos e tecnologias disponíveis no mercado.

7.2 Os fornecedores consultados incluíram empresas reconhecidas na aquisição de utensílios diversos de copa, cozinha e refeitório, com vistas a promover a adequação estrutural e funcional da Seção de Subsistência do Comando do 1º Grupamento de Engenharia, em conformidade com os parâmetros estabelecidos pelo Programa de Auditoria e Segurança Alimentar (PASA), do Exército Brasileiro. Esses fornecedores oferecem uma variedade de produtos que atendem às necessidades específicas do Comando, garantindo que os itens adquiridos sejam duráveis e de alta qualidade. Tecnologias e inovações consideradas incluem materiais que garantem a segurança e a qualidade dos alimentos servidos aos militares, por meio de auditorias regulares, padronização de procedimentos e exigências quanto à infraestrutura, aos utensílios e às práticas de preparação e distribuição de refeições.

7.3 Além disso, foram analisadas contratações similares realizadas por outros órgãos, como o Exército Brasileiro e o Corpo de Bombeiros, que já implementaram a aquisição de materiais de consumo pelo provisionamento com resultados positivos. Essas referências proporcionam uma base sólida para a decisão de compra, demonstrando a viabilidade das soluções propostas e sua adaptação às necessidades operacionais. As fontes de informação consultadas também incluíram estudos de mercado e análises de tendências publicadas em revistas especializadas, que apontam a crescente demanda por produtos sustentáveis e de qualidade.

7.4 No contexto da aquisição de material de consumo, as modalidades de licitação aplicáveis são o Pregão, a Concorrência e o Diálogo Competitivo, conforme previsto no Art. 33 da Lei nº 14.133/2021. O Pregão é a modalidade mais recomendada para esta contratação, pois permite a aquisição de bens e serviços comuns de forma ágil e com maior competitividade. A escolha pelo Pregão se justifica pela possibilidade de receber propostas em menor tempo e pela simplicidade do procedimento, alinhando-se à necessidade de rápida reposição de materiais.

7.5 A Concorrência, embora possa ser utilizada, é mais indicada para contratações de maior complexidade e valor elevado, o que não se aplica neste caso, considerando que a natureza dos produtos a serem adquiridos é comum e de fácil especificação. O Diálogo Competitivo, por sua vez, é voltado para situações em que há inovação ou complexidade elevada, o que também não se encaixa nas características da aquisição do material. Assim, o Pregão se mostra a modalidade mais adequada, atendendo tanto às exigências legais quanto às necessidades operacionais do Comando.

7.6 Para a avaliação das propostas, o critério de julgamento mais adequado é o “menor preço”, conforme previsto na Lei nº 14.133/2021. Justificativa técnica e jurídica para essa escolha baseia-se no fato de que a aquisição de material de consumo envolve produtos de natureza comum, onde a competição pelo menor preço pode ser facilmente mensurada. O critério de menor preço assegura que a Administração obtenha a melhor oferta, alinhando-se ao princípio da economicidade.

7.7 A vinculação do critério escolhido com as especificidades do objeto é clara, uma vez que a natureza dos materiais permite uma comparação objetiva entre as propostas apresentadas. A análise de precedentes e boas práticas em contratações similares demonstra que a utilização do critério de menor preço tem resultado em aquisições bem-sucedidas, garantindo a satisfação das necessidades institucionais sem comprometer a qualidade dos produtos.

7.8 A adoção do Sistema de Registro de Preços (SRP) é recomendada para a aquisição de material de consumo, considerando a natureza da demanda e a possibilidade de compras futuras. A utilização do SRP permite a otimização dos processos de aquisição, promovendo a agilidade na contratação e a flexibilidade para atender a necessidades variáveis ao longo do tempo.

7.9 É importante ressaltar que esta contratação não se trata de Compra Nacional, uma vez que os materiais são destinados a atender diretamente as operações do Comando e não a um mercado amplo. A questão do orçamento sigiloso deve ser considerada, com a justificativa de que os detalhes financeiros podem ser mantidos em confidencialidade para proteger a competitividade no mercado, conforme a legislação pertinente.

7.10 A autorização da Secretaria de Governo Digital do MGI é necessária para a implementação do SRP, sendo que a fundamentação normativa para essa autorização deve ser claramente delineada no processo de contratação. As vantagens da participação de Unidades Gestoras Participantes são evidentes, pois permitirão a consolidação de demandas e a redução de custos por meio da compra em maior escala.

7.11 Com base na análise realizada, a contratação de material de consumo pelo provisionamento do Comando do 1º Grupamento de Engenharia mostra-se viável tanto técnica quanto economicamente. A pesquisa de mercado evidenciou a disponibilidade de soluções adequadas, e a escolha do Pregão como modalidade de licitação, com o critério de menor preço, atende às exigências legais e operacionais. A adoção do Sistema de Registro de Preços permitirá uma gestão eficiente das aquisições, garantindo que a Administração Pública atenda de forma eficaz às suas necessidades operacionais, promovendo a transparência, a competitividade e a economicidade.

7.12 As vantagens da participação como Unidade Gestora Participante são significativas, pois possibilitam a agregação de demandas e a otimização de recursos. O cronograma para divulgação da Ata de Registro de Preços deve ser claro e acessível, e, caso não se opte pela divulgação, uma justificativa robusta deve ser apresentada.

7.13 Adicionalmente, a dedicação exclusiva para Microempresas e Empresas de Pequeno Porte (ME/EPP) deve ser analisada, pois pode gerar um impacto positivo no mercado local, promovendo o desenvolvimento econômico. A definição técnica sobre a adoção de diferença mínima entre lances deve ser estabelecida, com percentuais recomendados que assegurem a competitividade sem prejudicar a qualidade dos produtos adquiridos.

7.14 Dessa forma, a viabilidade técnica e econômica da contratação de material permanente é amplamente fundamentada nas análises de mercado realizadas, nas modalidades de licitação avaliadas e na definição dos critérios de julgamento e modos de disputa. A escolha do Pregão como modalidade licitatória, juntamente com a adoção do critério de "Menor Preço" e a implementação do Sistema de Registro de Preços, asseguram que a contratação será realizada de forma eficiente, transparente e alinhada às necessidades do Comando do 1º Grupamento de Engenharia. Assim, a proposta não apenas atende às exigências legais, mas também promove a utilização responsável dos recursos públicos, assegurando a qualidade e a continuidade das operações do Comando.

**7.15 Entre as alternativas analisadas, julga-se que seja adequado favorável atender o que prescreve a legislação vigente, no sentido de organizar o processo para aquisição proposta fazendo manifestação como Unidade Gestora Participante (UGP) em pregão realizado pela UG 160175 – Base Administrativa da Guarnição de João Pessoa, inclusive atendendo o constante da Ordem de Serviço nº 9-SALC/Comdo 1º Gpt E, de 8 de julho de 2025.**

## 8. Descrição da solução como um todo

8.1 A solução proposta para a aquisição de material de consumo pelo provisionamento do Comando do 1º Grupamento de Engenharia abrange uma série de elementos que visam atender de forma eficaz às necessidades operacionais e logísticas da instituição. A aquisição incluirá utensílios diversos de copa, cozinha e refeitório, com vistas a promover a adequação estrutural e funcional da Seção de Subsistência do Comando do 1º Grupamento de Engenharia, em conformidade com os parâmetros estabelecidos pelo Programa de Auditoria e Segurança Alimentar (PASA), do Exército Brasileiro. A finalidade assegurar a segurança e a qualidade dos alimentos servidos aos militares, por meio de auditorias regulares, padronização de procedimentos e exigências quanto à infraestrutura, aos utensílios e às práticas de preparação e distribuição de refeições. Os produtos a serem adquiridos deverão atender às normas de segurança e qualidade estabelecidas pela ABNT e pela ANVISA, assegurando que a alimentação fornecida aos servidores e tropas seja segura e em conformidade com as melhores práticas de saúde pública.

8.2 Aspectos relacionados à manutenção e assistência técnica são cruciais para garantir a longevidade e a funcionalidade dos materiais adquiridos. O contrato de aquisição incluirá cláusulas que prevejam a disponibilização de assistência técnica pelos fornecedores, a fim de assegurar a correta manutenção dos equipamentos. Essa assistência técnica será fundamental para resolver eventuais problemas de funcionamento e para realizar manutenções preventivas, aumentando a vida útil dos produtos e reduzindo a necessidade de novas aquisições em curto prazo. A legislação aplicável, especialmente a Lei nº 14.133/2021, reforça a importância de incluir garantias e suporte técnico nas contratações públicas, assegurando que os bens adquiridos sejam adequados e funcionais durante o seu ciclo de vida.

8.3 Além disso, a escolha de fornecedores será pautada pela análise de critérios técnicos e econômicos, priorizando empresas que apresentem garantias de qualidade e que possuam experiência comprovada no fornecimento de materiais semelhantes a órgãos públicos. Exemplos de contratações em outros órgãos, como o Exército Brasileiro, mostram que a adoção de fornecedores com histórico de bom atendimento e produtos de alta qualidade é crucial para o sucesso das aquisições. Essas práticas não só garantem a eficiência operacional, mas também promovem a sustentabilidade das aquisições, considerando a utilização de produtos que minimizem o impacto ambiental e que atendam a padrões de eficiência energética.

8.4 A solução proposta também considera a implementação de um sistema de controle e avaliação da qualidade dos materiais, que permitirá ao Setor de Almoxarifado monitorar o desempenho dos produtos adquiridos. Esse sistema incluirá indicadores que avaliem a durabilidade, a funcionalidade e a satisfação dos usuários, garantindo que a aquisição atenda às expectativas do Comando. Com essa abordagem, a solução não apenas resolve a necessidade imediata de reposição de materiais, mas também estabelece um padrão de qualidade que pode ser utilizado como referência para futuras aquisições, contribuindo para a eficiência administrativa e a otimização dos recursos públicos.

## 9. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

9.1 A estimativa das quantidades a serem contratadas para a aquisição de material de consumo pelo Comando do 1º Grupamento de Engenharia foi realizada com base em um levantamento detalhado das necessidades do setor, considerando a frequência de uso e a demanda operacional. O método utilizado para essa estimativa envolveu a análise das condições atuais dos equipamentos em uso e a necessidade de substituição, para garantir a continuidade da qualidade ofertada aos seus usuários, permitindo identificar padrões de utilização e a rotatividade dos materiais. Além disso, foram considerados os eventos programados, como exercícios e missões, que exigirão um maior volume de suprimentos.

9.2 A memórias de cálculo elaboradas incluem a consolidação de dados sobre os itens a serem adquiridos, como por exemplo: Utensílios de serviço (conchas, colheres, escumadeiras, espátulas, pinças, facas e garfões); Utensílios de preparo (panelas, frigideiras, caldeirões, assadeiras, formas, peneiras); Utensílios de uso individual/coletivo (talheres, pratos, copos, xícaras, bandejas, jarras). Esses utensílios são indispensáveis para o funcionamento adequado da cozinha e do refeitório militar, tendo impacto direto na segurança alimentar, na ergonomia do preparo e na qualidade final do serviço prestado ao efetivo. Foi estimada uma quantidade baseada no número de servidores que utilizam as instalações, multiplicada pela frequência de uso e pela vida útil média dos materiais e equipamentos. Documentos de suporte, como relatórios de consumo e registros de aquisições anteriores, foram utilizados para embasar as quantidades propostas. Esses dados foram complementados por consultas a fornecedores, que forneceram informações sobre a durabilidade dos produtos e as melhores práticas de reposição.

9.3 A relação de itens, com suas respectivas descrições, unidades de fornecimento e quantidades, servirá para compor o Termo de Referência, conforme especificado no Inciso V, do Art. 9º, da IN SEGES/MGI nº 58/2022. Este documento não apenas proporcionará transparência no processo de aquisição, mas também garantirá que todas as partes interessadas tenham acesso às informações detalhadas sobre os materiais a serem adquiridos, assegurando que a contratação atenda às reais necessidades operacionais do Comando. Essa abordagem fundamentada e detalhada assegura que a estimativa de quantidades seja adequada, econômica e alinhada com os objetivos institucionais.

## 10. Estimativa do Valor da Contratação

**Valor (R\$):** 120.000,00

10.1 A estimativa do valor da contratação para a aquisição de material de consumo ( utensílios diversos de copa, cozinha e refeitório) com vistas a promover a adequação estrutural e funcional da Seção de Subsistência do Comando do 1º Grupamento de Engenharia, em conformidade com os parâmetros estabelecidos pelo Programa de Auditoria e Segurança Alimentar (PASA), do Exército Brasileiro foi elaborada com base no valor total registrado no Plano de Contratações Anual (PCA), que estabelece um montante pré-definido para essa finalidade.

10.2 A estimativa considera a quantidade de itens a serem adquiridos está organizada por Classe de materiais, conforme quadro abaixo, obtidos por meio de uma pesquisa de preços abrangente. Esta pesquisa incluiu a consulta simplificada a diversas fontes, tais como o Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), análise de cotações e comparação com aquisições realizadas recentemente por outros órgãos públicos para bens e materiais similares.

Item	Classe	Valor Total (R\$)
1	UTENSÍLIOS E FERRAMENTAS MANUAIS DE COZINHA	120.000,00

10.3 A metodologia utilizada para a estimativa de valores seguiu as diretrizes da Instrução Normativa SEGES/ME nº 65, de 7 de julho de 2021, que orienta sobre a elaboração de pesquisa de preços e análise crítica dos dados coletados. O relatório da pesquisa de preços, que será anexado ao ETP, contém detalhamentos das cotações obtidas, incluindo informações sobre a composição dos preços e a justificativa para cada item. A nota técnica de análise crítica dos preços, elaborada em separado, fundamentará a escolha dos valores a serem considerados na proposta, levando em conta a adequação dos preços ao contexto de mercado e à realidade orçamentária do Comando.

10.4 A estimativa final do valor da contratação será baseada nos métodos estabelecidos na IN SEGES/ME nº 65/2021 sobre os preços coletados, garantindo que a proposta apresentada reflita um valor justo e competitivo. Essa abordagem não apenas assegura a conformidade com a legislação vigente, mas também promove a transparência e a responsabilidade fiscal na gestão dos recursos públicos. Com essa estimativa fundamentada, o Comando do 1º Grupamento de Engenharia estará apto a realizar a aquisição dos materiais necessários, contribuindo para a eficiência das operações e a manutenção da qualidade dos serviços prestados.

## 11. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

11.1 A presente justificativa tem por objetivo demonstrar a **inviabilidade técnica e econômica do parcelamento** da licitação cujo objeto é a aquisição de **material permanente para o Almoxarifado**, destinados ao atendimento das demandas operacionais e administrativas do Comando do 1º Grupamento de Engenharia.

11.2 Embora o parcelamento de objetos licitatórios seja, como regra, recomendado pela legislação vigente, com o intuito de **ampliar a competitividade, permitir a participação de maior número de licitantes e possibilitar a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração**, há hipóteses legais e técnicas que **justificam a adoção de contratação por item único ou lote único**, conforme estabelecem os princípios da economicidade e da eficiência.

11.3 No presente caso, **a não adoção do parcelamento encontra respaldo nos seguintes fundamentos:**

11.3.1 **Economia de escala:** A formação de um lote único possibilita a negociação com fornecedores que trabalham com **portfólios mais amplos**, o que permite obter **valores unitários mais vantajosos** em razão do volume consolidado da contratação. O parcelamento, ao contrário, diluiria o poder de barganha, podendo elevar os preços por item ou por categoria.

11.3.2 **Redução de custos administrativos:** A condução de múltiplos processos contratuais, com diferentes fornecedores, implicaria **maior esforço operacional**, necessidade de **fiscalizações paralelas, gestão separada de empenhos, recebimentos e pagamentos**, elevando significativamente o custo de gestão. A consolidação do objeto permite **otimizar a execução orçamentária e administrativa** da unidade.

11.3.3 **Integração logística e funcional dos itens:** Os materiais permanentes de mobiliário e ar condicionado são **itens diretamente interdependentes** dentro do contexto de uso interno, principalmente nas atividades das seções dentro da instituição. Sua aquisição de forma unificada assegura **sincronização no fornecimento**.

11.3.4 **Padronização e controle de qualidade:** A contratação por lote único possibilita o **controle padronizado da qualidade dos produtos fornecidos**, uma vez que o fornecedor é único. O parcelamento poderia resultar em variação de qualidade entre marcas e tipos de ar condicionado e mobiliários, dificultando o controle sanitário, contábil e operacional.

11.4 Diante do exposto, conclui-se que **a contratação em lote único é a medida mais vantajosa à Administração Pública**, não apenas sob o aspecto econômico, mas também sob os pontos de vista logístico, sanitário e gerencial, **não se justificando, neste caso, o fracionamento do objeto licitado**.

11.5 A decisão está alinhada com os princípios da economicidade, eficiência, razoabilidade e interesse público, conforme previsto na legislação aplicável à matéria.

## 12. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

12.1 No contexto da aquisição de material de consumo do provisionamento pelo Comando do 1º Grupamento de Engenharia, é fundamental considerar as contratações anteriores e em andamento que possuem relação direta com o objeto a ser contratado. Um exemplo significativo é a contratação realizada para a aquisição de utensílios diversos de copa, cozinha e refeitório, que são essenciais para o funcionamento das atividades. A interdependência entre essas aquisições é clara, uma vez que os materiais de consumo, são necessários na preparação e distribuição de refeições, operações e atividades, proporcionando melhor qualidade no âmbito interno.

12.2 Além disso, as contratações dos utensílios de serviço, de preparo e de uso individual/coletivo são essenciais para: Substituir peças desgastadas, danificadas ou em desacordo com os padrões sanitários exigidos conforme apontado em auditorias anteriores; Atender à padronização de equipamentos e utensílios recomendada pelo PASA, assegurando uniformidade, higiene e segurança na manipulação e no serviço de alimentos; Aprimorar os processos de preparo, cocção, porcionamento e distribuição de refeições, contribuindo diretamente para a eficiência e conformidade das práticas alimentares institucionais.

12.3 A manutenção adequada dos equipamentos é essencial para prolongar sua vida útil e garantir que os materiais operem de forma eficiente para o funcionamento adequado da cozinha e do refeitório militar, tendo impacto direto na segurança alimentar, na ergonomia do preparo e na qualidade final do serviço prestado ao efetivo. Sem essa assistência, os materiais adquiridos podem não ser utilizados de maneira eficaz, resultando em desperdício de recursos e comprometendo a qualidade do serviço prestado. A legislação, especialmente a Lei nº 14.133/2021, que regula as contratações públicas, ressalta a importância de considerar a interdependência de contratos para uma gestão eficiente dos recursos públicos e a otimização das aquisições.

12.4 Portanto, a análise das contratações correlatas e interdependentes é crucial para garantir que a nova aquisição de material de consumo não apenas atenda às necessidades imediatas, mas também se integre de forma eficaz com os serviços e materiais já existentes, e ainda à adequação às normas do PASA, à manutenção das boas práticas de manipulação e distribuição de alimentos e ao atendimento eficiente e seguro das demandas da alimentação institucional do 1º Grupamento de Engenharia, promovendo uma operação logística mais eficiente e alinhada com os objetivos estratégicos do Comando do 1º Grupamento de Engenharia. Essa visão integrada assegura a eficácia das aquisições e o uso responsável dos recursos públicos.

## 13. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

13.1 A contratação para a aquisição de consumo pelo Comando do 1º Grupamento de Engenharia está claramente prevista no Plano de Contratações Anual (PCA) da instituição, conforme as diretrizes estabelecidas pelo Decreto nº 10.947, de 25 de janeiro de 2022. No PCA, a necessidade de

reposição e atualização dos materiais de consumo utilizados nas operações logísticas e de abastecimento foi identificada na contratação 160176-68/2026, considerando a importância desses itens para a manutenção da eficiência e da qualidade dos serviços prestados.

13.2 Os itens relacionados à contratação proposta incluem Utensílios de serviço (conchas, colheres, escumadeiras, espátulas, pinças, facas e garfões); Utensílios de preparo (panelas, frigideiras, caldeirões, assadeiras, formas, peneiras); Utensílios de uso individual/coletivo (talheres, pratos, copos, xícaras, bandejas, jarras), todos essencialmente necessários para garantir as atividades e operações além de funcionamento adequado da cozinha e do refeitório militar, tendo impacto direto na segurança alimentar, na ergonomia do preparo e na qualidade final do serviço prestado ao efetivo. A inclusão dessa demanda no PCA reflete o comprometimento da Administração em atender às demandas operacionais de forma planejada e estratégica, alinhando-se aos objetivos institucionais de eficiência e eficácia na gestão de recursos. A legislação, em especial a Lei nº 14.133/2021, reforça a importância do planejamento e da transparência nas contratações públicas, assegurando que as aquisições realizadas estejam em consonância com as necessidades reais da instituição.

13.3 Assim, a previsão da contratação no PCA não apenas atende à necessidade imediata do Comando, mas também demonstra uma abordagem proativa na gestão dos recursos públicos, garantindo que as aquisições sejam realizadas de forma responsável e eficiente. Essa conexão entre o PCA e a contratação proposta assegura que o Comando do 1º Grupamento de Engenharia esteja muito bem preparado para atender às suas obrigações operacionais, promovendo uma administração pública mais eficaz e orientada para resultados.

## **14. Benefícios a serem alcançados com a contratação**

14.1 A aquisição de material de consumo pelo abastecimento do Comando do 1º Grupamento de Engenharia visa alcançar uma série de resultados esperados em diferentes períodos. Nos resultados imediatos, em curto prazo, espera-se que a entrega dos novos materiais melhore significativamente as condições operacionais, permitindo que as atividades de internas sejam realizadas de forma mais eficiente e segura. A implementação de novos e modernos Utensílios de serviço (conchas, colheres, escumadeiras, espátulas, pinças, facas e garfões); Utensílios de preparo (panelas, frigideiras, caldeirões, assadeiras, formas, peneiras); Utensílios de uso individual/coletivo (talheres, pratos, copos, xícaras, bandejas, jarras), facilitará no trabalho interno e a melhoria das atividades operacionais e administrativas e são indispensáveis para o funcionamento adequado da cozinha e do refeitório militar, tendo impacto direto na segurança alimentar, na ergonomia do preparo e na qualidade final do serviço prestado ao efetivo.

14.2 A médio prazo, a expectativa é de que a utilização dos novos materiais contribua para a formação de uma rotina operacional mais organizada e sistemática, reduzindo o tempo dedicado a tarefas logísticas. Os impactos e benefícios de longo prazo incluem a criação de um ambiente de trabalho mais produtivo e saudável, que não apenas atende às necessidades imediatas, mas também promove um padrão de qualidade nas operações. A transformação nos processos de trabalho será evidente, com a implementação de práticas mais eficientes que podem se tornar referência dentro da instituição, melhorando a satisfação dos servidores e a eficiência operacional.

14.3 Os benefícios econômicos da contratação são significativos, começando pela economicidade e redução de custos operacionais. Com a aquisição de materiais de qualidade, espera-se que os custos com manutenção e reposição sejam reduzidos, uma vez que produtos duráveis e eficientes diminuem a necessidade de substituições frequentes. A análise da relação custo-benefício demonstra que a escolha de fornecedores que oferecem materiais com garantias de qualidade resultará em um investimento mais vantajoso para a Administração.

14.4 A otimização de recursos públicos será uma consequência direta dessa aquisição, pois a melhor utilização dos materiais adquiridos evitará desperdícios e promoverá uma gestão mais eficiente dos suprimentos disponíveis. Por exemplo, a utilização de equipamentos de armazenamento adequados permitirá que os alimentos sejam conservados por mais tempo, reduzindo as perdas e contribuindo para uma gestão mais responsável dos recursos públicos.

14.5 Em termos de eficiência, a contratação trará melhorias significativas nos processos administrativos do Comando. A adoção de novos equipamentos permitirá uma melhora na execução administrativa, facilitando o trabalho dos servidores. Essa racionalização de procedimentos se traduz em uma força de trabalho mais otimizada, que poderá se concentrar em atividades estratégicas em vez de perder tempo com tarefas logísticas ineficientes.

14.6 Além disso, a introdução de materiais adequados e modernos contribuirá para a padronização das operações, permitindo que os servidores sigam protocolos mais claros e eficientes. Isso não apenas melhora a eficácia das operações, mas também promove um ambiente de trabalho mais colaborativo, onde todos têm acesso às ferramentas necessárias para desempenhar suas funções de maneira adequada.

14.7 Para mensurar o sucesso da contratação, serão estabelecidos indicadores de desempenho específicos, como a taxa de utilização dos materiais adquiridos, a satisfação dos usuários e a frequência de manutenção dos equipamentos. As métricas de acompanhamento dos resultados incluirão relatórios trimestrais sobre a eficiência operacional, que serão coletados através de feedback dos servidores e análise de registros de uso.

14.8 A metodologia para coleta e análise de dados envolverá a utilização de questionários e entrevistas com os usuários, além da observação direta das operações. A periodicidade de avaliação dos indicadores será semestral, permitindo ajustes nas práticas operacionais e garantindo que as aquisições continuem a atender às necessidades do Comando.

14.9 A aquisição de material de consumo do abastecimento contribuirá diretamente para o cumprimento da missão institucional do Comando, ao assegurar que os servidores e tropas tenham acesso em suas respectivas tarefas e adequada e em condições seguras. Os impactos na qualidade dos

serviços prestados serão evidentes, com refeições de melhor qualidade e maior satisfação dos usuários. Os benefícios diretos incluem a melhoria nas condições de trabalho e a saúde dos servidores, enquanto os benefícios indiretos se estendem à imagem institucional do Comando, que se torna mais reconhecido pela eficiência e qualidade no atendimento.

14.10 Além disso, em termos de sustentabilidade, a escolha de materiais que promovam a conservação de alimentos e a redução de desperdícios contribuirá para práticas mais responsáveis e ambientalmente conscientes, alinhando-se às políticas públicas de gestão sustentável.

14.11 Os ganhos intangíveis da contratação são igualmente relevantes. A melhoria da imagem institucional será um reflexo direto da implementação de práticas de qualidade nas operações desse comando, gerando uma percepção positiva entre os servidores e a sociedade. O aumento da transparência e accountability nas aquisições será assegurado pela documentação e relatórios que acompanharão cada etapa do processo, fortalecendo a confiança nas ações do Comando.

14.12 A modernização tecnológica e processual, com a adoção de equipamentos eficientes, promove não apenas melhorias operacionais, mas também o desenvolvimento institucional, capacitando os servidores e promovendo um ambiente de inovação. Dessa forma, a contratação não apenas atende às necessidades imediatas, mas também estabelece uma base sólida para o crescimento e a evolução contínua do Comando do 1º Grupamento de Engenharia, garantindo que os desafios futuros sejam enfrentados com eficiência e eficácia.

## 15. Providências a serem Adotadas

15.1 Para assegurar uma aquisição eficiente de material de consumo de provisão, o Comando do 1º Grupamento de Engenharia deve implementar uma série de providências administrativas preliminares. Primeiramente, ajustes no ambiente organizacional serão necessários para garantir que o Aproveitamento esteja preparado para lidar com a nova aquisição. Isso inclui a revisão de processos internos e a alocação de responsabilidades específicas para a gestão dos novos materiais, assegurando que todos os servidores envolvidos estejam cientes de suas funções.

15.2 A capacitação de servidores e usuários é crucial e será realizada através de treinamentos sobre o uso adequado dos novos materiais. Essas capacitações garantirão que todos os colaboradores estejam aptos a utilizar os materiais de forma eficiente e segura, promovendo uma cultura organizacional de responsabilidade e qualidade. Além disso, adequações físicas e tecnológicas podem ser necessárias, especialmente no que diz respeito ao armazenamento e manuseio dos novos itens, assegurando que as instalações atendam às exigências de segurança.

15.3 A integração com sistemas existentes também deve ser considerada. O Aproveitamento deve garantir que os novos materiais sejam registráveis nos sistemas de gestão de estoque e logística já utilizados pela instituição, permitindo um controle mais eficaz e uma gestão integrada dos recursos.

15.4 O cronograma da contratação será estruturado em etapas com prazos estimados, responsáveis designados e marcos críticos. A fase preparatória, já iniciada com a elaboração deste Estudo Técnico Preliminar (ETP), incluirá a criação do Termo de Referência detalhado e a pesquisa de preços. O prazo estimado para a conclusão desta fase é de duas semanas. Em seguida, a fase de divulgação do edital ocorrerá em até 10 dias após a finalização das etapas preliminares, com a publicação no Diário Oficial da União e no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), conforme estipulado no Art. 55 da Lei nº 14.133/2021.

15.5 Após a divulgação, a fase de apresentação de propostas e lances será realizada em até 30 dias, seguida pela fase de julgamento e habilitação, que deve ser concluída em até 15 dias. O cronograma incluirá marcos críticos, como a data de publicação do edital e a data limite para a apresentação das propostas, além de medidas de contingência para atrasos, como a possibilidade de prorrogação dos prazos, se necessário, comunicando os fornecedores adequadamente.

15.6 No que tange ao processo licitatório, serão observadas as etapas sequenciais estabelecidas no Art. 17 da Lei nº 14.133/2021:

15.6.1 Fase Preparatória: Já iniciada com a elaboração deste ETP, seguida pelo Termo de Referência detalhado, pesquisa de preços conforme IN SEGES nº 65/2021, elaboração da minuta do edital e aprovação jurídica;

15.6.2 Fase de Manifestação na Intenção de Registro de Preços (IRP): registro de manifestação na IRP, com aceitação das condições dispostas no Termo de Referência, sobre especificação, prazo e condições de entrega e envio da documentação formal para confirmar o procedimento;

15.7 Após a conclusão do processo licitatório, serão adotados procedimentos para a emissão de notas de empenho para aquisição dos materiais necessários e compatíveis com a provisão orçamentária destinada à Unidade Gestora Executora, garantindo que todas as partes envolvidas estejam cientes de suas obrigações. A programação orçamentária e financeira será revisada para assegurar que os recursos estejam disponíveis para o cumprimento das obrigações contratuais.

16.8 A publicidade dos atos contratuais será realizada em conformidade com a legislação vigente, garantindo a transparência do processo e permitindo que todos os interessados tenham acesso às informações pertinentes. Essa abordagem assegurará a legalidade e a responsabilidade nas aquisições, promovendo uma gestão pública mais eficiente.

## 16. Possíveis Impactos Ambientais

16.1 A aquisição de material de consumo do provisionamento pelo Comando do 1º Grupamento de Engenharia pode gerar diversos impactos ambientais que precisam ser identificados e gerenciados. Primeiramente, os impactos específicos relacionados ao objeto da contratação incluem o consumo de recursos naturais e matérias-primas, como metais e plásticos, que são utilizados na confecção das refeições. A extração e o processamento dessas matérias-primas podem levar à degradação ambiental, incluindo a redução da biodiversidade, desmatamento e poluição da água e do solo.

16.2 Além disso, a geração de resíduos é uma preocupação significativa, uma vez que muitos dos materiais adquiridos têm uma vida útil limitada. O descarte inadequado desses materiais, que muitas vezes contém componentes plásticos ou metais, pode resultar em contaminação ambiental. A avaliação do ciclo de vida dos produtos é crucial para entender os impactos desde a produção até o descarte final, levando em consideração as emissões de gases de efeito estufa durante a fabricação e o transporte dos produtos. A Política Nacional de Resíduos Sólidos, conforme a Lei nº 12.305/2010, destaca a importância de uma gestão adequada dos resíduos gerados.

16.3 Para mitigar os impactos ambientais identificados, diversas ações específicas são propostas. Primeiramente, será exigido que os fornecedores adotem práticas sustentáveis na produção dos materiais, como a utilização de matérias-primas recicladas e processos que minimizem o consumo de recursos naturais. Além disso, a implementação de um programa de treinamento para os servidores sobre a utilização adequada e a conservação dos materiais adquiridos ajudará a prolongar sua vida útil.

16.4 Os processos de descarte e destinação final dos materiais devem ser claramente definidos, garantindo que os itens em desuso sejam encaminhados para reciclagem ou descarte adequado. A logística reversa será incentivada, permitindo que os fornecedores se responsabilizem pelo retorno dos produtos ao final de sua vida útil, em conformidade com a legislação vigente. Essa prática não só reduz a quantidade de resíduos enviados a aterros sanitários, mas também promove a reutilização de materiais, contribuindo para uma economia circular.

16.5 Os critérios de sustentabilidade a serem adotados incluem a exigência de certificações e selos ambientais que garantam que os produtos adquiridos estejam em conformidade com normas ambientais. Exemplos de certificações incluem a ISO 14001, que estabelece diretrizes para a gestão ambiental, e o selo de Produtos Sustentáveis, que atesta a responsabilidade ambiental dos fabricantes. A conformidade com normas ambientais e a adoção de práticas de economia circular serão fundamentais para garantir que a aquisição de materiais de consumo do provisionamento contribua para a sustentabilidade.

16.6 Além disso, a eficiência energética deve ser uma prioridade, especialmente no que diz respeito ao uso de equipamentos que demandam energia para funcionamento. A escolha de produtos que apresentem menores níveis de emissões durante sua produção e operação contribuirá para a redução da pegada de carbono da instituição, alinhando-se aos objetivos de desenvolvimento sustentável.

16.7 Para garantir a eficácia das medidas ambientais implementadas, serão estabelecidos mecanismos de acompanhamento. Indicadores de desempenho ambiental, como a taxa de reciclagem dos materiais descartados e a eficiência no uso de recursos, serão utilizados para mensurar o sucesso das iniciativas. A coleta de dados será realizada por meio de relatórios trimestrais que avaliarão a execução das práticas sustentáveis e o impacto ambiental da contratação.

16.8 A periodicidade de avaliação dos indicadores será trimestral, permitindo ajustes e melhorias contínuas nas práticas adotadas. Os responsáveis pelo monitoramento incluirão a equipe do Provisionamento, que deverá realizar auditorias regulares e compilar os dados sobre a eficácia das medidas mitigadoras. Essa abordagem garantirá que a aquisição de material permanente do almoxarifado não apenas atenda às necessidades operacionais, mas também respeite as diretrizes ambientais, promovendo uma gestão pública responsável e sustentável.

## 17. Declaração de Viabilidade

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

### 17.1. Justificativa da Viabilidade

Conforme demonstrado neste Estudo Técnico Preliminar, a contratação de material de consumo mostra-se totalmente adequada do ponto de vista técnico e econômico, pois são necessários para a adequação às normas do PASA, à manutenção das boas práticas de manipulação e distribuição de alimentos e ao atendimento eficiente e seguro das demandas da alimentação institucional do 1º Grupamento de Engenharia. Os requisitos estabelecidos são apropriados, o dimensionamento das quantidades está corretamente fundamentado, a solução proposta atende plenamente às necessidades da Administração, os preços estimados são compatíveis com o mercado, e as providências necessárias para a contratação estão devidamente identificadas. Assim, a equipe de planejamento declara a ADEQUAÇÃO da contratação nos moldes descritos neste documento

## 18. 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](#)

[REDACTED]  
Membro da comissão de contratação



*Assinou eletronicamente em 13/11/2025 às 14:16:51.*

[REDACTED]  
Membro da comissão de contratação



*Assinou eletronicamente em 13/11/2025 às 14:17:51.*

[REDACTED]  
Membro da comissão de contratação



*Assinou eletronicamente em 13/11/2025 às 14:18:08.*

COMANDO 1.GRUPAMENTO DE ENGENHARIA

# Matriz de Gerenciamento de Riscos 11/2026

## 1. Informações Básicas

Número da Matriz de Alocação de Riscos  
11/2026

Status da Matriz de Alocação de Riscos  
Assinado (Planejamento)

Objeto da Matriz de Riscos  
Aquisição de material de copa e cozinha

Responsável pela Edição



Data de Criação  
30/01/2026 09:32

## 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	Agente da Administração sem capacitação	Ausência de aprendizagem na elaboração de documentos e na operação dos sistemas	Planejamento	Administração	Médio	
<b>Impactos</b>						
1	Atraso no início da licitação e retardo com retrabalho para retificações					
2	Erros na elaboração do documento					
3	Retrabalhos e atrasos nos prazos					
4	Dificuldade na execução das tarefas					
5	Falhas no uso dos sistemas					
6	Redução da eficiência do setor					
<b>Ações Preventivas</b>						
P-01	Realizar treinamentos de aperfeiçoamento			Responsável:		
P-02	Disponibilizar manuais e orientações			Responsável:		
P-03	Acompanhar e corrigir dúvidas durante o trabalho			Responsável:		
P-04	Cursos profissionalizantes			Responsável:		
P-05	Profissionais especialistas			Responsável:		
<b>Ações de Contingência</b>						
C-01	Realizar adesões a outros Registros de Preço que contenham itens semelhantes ao que se deseja adquirir.			Responsável:		
C-02	Designar um servidor experiente para apoiar temporariamente			Responsável:		
C-03	Revisar imediatamente os documentos antes do envio			Responsável:		
C-04	Repetir o treinamento de forma emergencial			Responsável:		
C-05	Solicitar suporte técnico para corrigir falhas no sistema			Responsável:		
C-06	Criar um passo a passo rápido para uso imediato até novo treinamento completo			Responsável:		
R-02	Especificação deficiente divergente	Ausência de parâmetros consistentes, Dimensões e características insuficientes, Falta de compatibilidade com especificação	Planejamento	Administração	Baixo	
<b>Impactos</b>						
1	Atraso no andamento da licitação					

- 2 Aquisição de material ou serviço inadequado
- 3 Aumento de custos por retrabalho ou correções
- 4 Queda na qualidade do produto final
- 5 Possível inutilização do item adquirido

**Ações Preventivas**

P-01	Definir parâmetros técnicos objetivos e completos	Responsável:	
P-02	Revisar as especificações antes de finalizar o documento	Responsável:	
P-03	Consultar especialistas ou setor técnico para validar dimensões e características	Responsável:	
P-04	Padronizar modelos de especificação	Responsável:	
P-05	Verificar compatibilidade com materiais e equipamentos já existentes	Responsável:	

**Ações de Contingência**

C-01	Corrigir a especificação imediatamente e reenviar o processo	Responsável:	
C-02	Solicitar apoio técnico especializado para revisar o item	Responsável:	
C-03	Negociar ajustes com o fornecedor, quando possível	Responsável:	
C-04	Reabrir ou retificar a licitação ou a compra para evitar erro maior	Responsável:	
C-05	Substituir o material inadequado por outro compatível, se houver disponibilidade	Responsável:	

Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
R-03	Especificação de marca sem justificativa	Desconhecimento da legislação	Planejamento	Administração	Baixo	

**Impactos**

- 1 Irregularidade no processo
- 2 Impedimento ou atraso da contratação
- 3 Risco de responsabilização
- 4 Prejuízo à competitividade por parte dos fornecedores
- 5 Danos à imagem institucional

**Ações Preventivas**

P-01	Capacitação contínua da equipe sobre a legislação de compras públicas Lei 14.133/2021	Responsável:	
P-02	Elaboração de especificações técnicas padronizadas	Responsável:	
P-03	Criação de checklist obrigatório para conferência das especificações antes da abertura do processo	Responsável:	
P-04	Disponibilização de manuais internos sobre como descrever produtos corretamente sem citar marcas	Responsável:	
P-05	Acompanhamento e validação prévia das especificações por equipe técnica ou setor jurídico	Responsável:	
P-06	Consulta de mercado para embasar a descrição técnica e evitar direcionamento involuntário	Responsável:	
P-07	Adoção de modelos de ETP e TR com campos específicos que alertam sobre vedação de marca	Responsável:	
P-08	Revisão interna periódica dos processos para identificar falhas antes da formalização	Responsável:	

**Ações de Contingência**

C-01	Revisar imediatamente a especificação técnica, removendo a marca e substituindo por requisitos de desempenho, qualidade e funcionalidade	Responsável:	
C-02	Retornar ou suspender o processo para correção antes da continuidade, evitando anulação posterior	Responsável:	
C-03	Solicitar análise urgente do setor jurídico ou compras para assegurar conformidade com a legislação	Responsável:	
C-04	Realizar nova pesquisa de mercado	Responsável:	
C-05	Emitir comunicado interno informando o erro e orientando a equipe sobre os ajustes necessários	Responsável:	
C-06	Registrar o ocorrido em relatório ou lições aprendidas, para prevenir repetição do problema em futuros processos	Responsável:	

Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
R-04	Valores divergência	com Aplicação da média ao invés da mediana	Planejamento	Administração	Médio	

**Impactos**

- 1 Geração de valores distorcidos por causa do valor discrepante

- 2 Definição incorreta de preços ou parâmetros de referência
- 3 Aumento do risco de contratação acima do valor adequado
- 4 Falhas na análise comparativa entre itens ou fornecedores
- 5 Possíveis apontamentos em auditorias devido a método estatístico inadequado

**Ações Preventivas**

- P-01 Definir diretriz clara de uso da mediana como método padrão para valores com variação significativa Responsável:
- P-02 Capacitar a equipe sobre técnicas estatísticas aplicáveis ao catálogo de materiais Responsável:
- P-03 Implantar validação automática no sistema para impedir cálculo pela média quando houver valor discrepante Responsável:
- P-04 Revisar periodicamente os critérios de cálculo dos valores de referência Responsável:
- P-05 Criar checklist de conferência antes da aprovação do valor final Responsável:

**Ações de Contingência**

- C-01 Recalcular imediatamente os valores usando a mediana Responsável
- C-02 Reavaliar processos já executados para identificar possíveis distorções Responsável
- C-03 Emitir comunicado interno retificando o valor correto e orientando a equipe Responsável
- C-04 Ajustar contratos/negociações abertas caso o valor incorreto já esteja em uso Responsável
- C-05 Registrar a ocorrência para análise posterior e melhoria contínua Responsável

Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
R-05	Modelos inadequados ou desatualizados	Falta de conferência	Planejamento	Administração	Baixo	

**Impactos**

- 1 Uso de documentos com informações incorretas ou ultrapassadas
- 2 Erros em cálculos, análises ou especificações
- 3 Retrabalho para corrigir modelos e processos já iniciados
- 4 Atrasos nas etapas do fluxo devido à necessidade de revisão tardia
- 5 Comprometimento da conformidade com normas, legislações ou diretrizes internas
- 6 Possíveis apontamentos em auditorias por falha no controle de versões
- 7 Decisões tomadas com base em dados inconsistentes

**Ações Preventivas**

- P-01 Implementar rotina de conferência obrigatória antes do uso de qualquer modelo Responsáveis:
- P-02 Adotar controle de versões com identificação clara Responsáveis:
- P-03 Criar checklist de revisão e validação dos modelos Responsáveis:
- P-04 Manter repositório centralizado com documentos padronizados e atualizados Responsáveis:
- P-05 Capacitar a equipe sobre a importância do uso de modelos validados Responsáveis:
- P-06 Revisar periodicamente todos os modelos oficiais Responsáveis:

**Ações de Contingência**

- C-01 Substituir imediatamente o modelo inadequado pelo documento atualizado Responsáveis:
- C-02 Comunicar as equipes afetadas sobre a inconsistência identificada Responsáveis:
- C-03 Revisar atividades ou resultados que utilizaram a versão incorreta Responsáveis:
- C-04 Registrar a ocorrência para análise de causa e melhoria contínua Responsáveis:
- C-05 Reorientar a equipe responsável para reforçar o procedimento de conferência Responsáveis:

Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
R-06	Exigências de habilitação sem amparo legal	Desconhecimento da legislação	Planejamento	Administração	Médio	
<b>Impactos</b>						
1	Restrição indevida da competitividade					
2	Impugnações, recursos e atrasos na continuidade do process					
3	Possibilidade de anulação ou suspensão do procedimento licitatório					
4	Questionamentos de auditorias e órgãos de controle					
5	Risco de responsabilização administrativa					
6	Violação dos princípios da isonomia e legalidade					
7	Retrabalho para corrigir o edital e republicar o processo					
<b>Ações Preventivas</b>						
P-01	Capacitar a equipe sobre requisitos de habilitação previstos na legislação vigente			Responsável:		
P-02	Manter manuais e orientações atualizados sobre documentação permitida em edital			Responsável:		
P-03	Implementar revisão jurídica obrigatória antes da publicação			Responsável:		
P-04	Utilizar checklists de conformidade legal sobre habilitação			Responsável:		
P-05	Centralizar modelos de editais padronizados e revisados			Responsável:		
P-06	Promover consultas prévias a normas e jurisprudências aplicáveis			Responsável:		
<b>Ações de Contingência</b>						
C-01	Revisar imediatamente o edital para corrigir a exigência irregular			Responsável:		
C-02	Emitir errata ou republicar o certame, conforme o estágio do processo			Responsável:		
C-03	Comunicar formalmente os participantes sobre a alteração			Responsável:		
C-04	Avaliar e ajustar processos já realizados, se houver prejuízo à competitividade			Responsável:		
C-05	Registrar a ocorrência para evitar reincidência			Responsável:		
C-06	Acionar a assessoria jurídica para análise dos riscos e medidas corretivas			Responsável:		

Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
R-07	Ultrapassar o prazo limite de 15 (quinze) dias da CJU/PB	Excesso de alterações nas minutas da AGU	Planejamento	Administração	Médio	
<b>Impactos</b>						
1	Retrabalho na elaboração e revisão dos documentos					
2	Atraso na conclusão do processo administrativo					
3	Comprometimento do cronograma institucional					
4	Aumento da probabilidade de descumprimento de prazos legais					
5	Possível necessidade de nova análise jurídica, prolongando o fluxo					
<b>Ações Preventivas</b>						
P-01	Realizar revisão interna prévia antes do envio à CJU/PB			Responsável:		
P-02	Capacitar a equipe quanto às diretrizes jurídicas aplicáveis			Responsável:		
P-03	Padronizar modelos de minutas conforme orientações da AGU			Responsável:		
P-04	Manter comunicação direta com a assessoria jurídica para alinhamento prévio			Responsável:		
P-05	Criar checklist de conformidade legal para reduzir inconsistências			Responsável:		
P-06	Estabelecer fluxo de conferência com responsáveis técnicos e jurídicos antes da submissão			Responsável:		
<b>Ações de Contingência</b>						
C-01	Solicitar, formalmente, priorização da análise à CJU/PB, justificando urgência			Responsável:		
C-02	Reestruturar o fluxo interno para agilizar ajustes solicitados pela AGU			Responsável:		
C-03	Designar equipe extra temporária para revisão emergencial das minutas			Responsável:		
C-04	Implementar rodadas rápidas de validação entre setor técnico e jurídico			Responsável:		
C-05	Registrar a ocorrência para análise posterior e melhoria do processo			Responsável:		

Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
R-08	Ultrapassar o horário limite para publicação	Volume de informações a serem registradas no SIASG-Net	Planejamento	Administração	Baixo	
<b>Impactos</b>						
1	Atraso na publicação da contratação ou ato administrativo					
2	Risco de descumprimento de prazos legais ou regulamentares					
3	Comprometimento do cronograma de compras e contratações					
4	Possibilidade de necessidade de reprogramação do processo					
5	Aumento da pressão operacional sobre a equipe					
6	Potencial questionamento por órgãos de controle devido à perda do prazo					
<b>Ações Preventivas</b>						
P-01	Planejar o registro das informações com antecedência mínima			Responsável:		
P-02	Organizar previamente todos os documentos e dados obrigatórios			Responsável:		
P-03	Realizar conferências internas antes do lançamento no sistema			Responsável:		
P-04	Distribuir tarefas entre a equipe para evitar sobrecarga operacional			Responsável:		
P-05	Criar checklist padronizado para garantir que nenhum dado falt			Responsável:		
P-06	Capacitar a equipe no uso do SIASG-Net para reduzir erros e retrabalho			Responsável:		
P-07	Estabelecer horários internos de corte anteriores ao horário oficial.			Responsável:		

**Ações de Contingência**

C-01	Priorizar o registro das informações essenciais para garantir a publicação mínima necessária	Responsável:	
C-02	Acionar apoio de servidores adicionais para acelerar o lançamento no SIASG-Ne	Responsável:	
C-03	Solicitar prorrogação excepcional do prazo, se previsto na norma aplicável	Responsável:	
C-04	Registrar a situação e comunicar imediatamente os responsáveis pelo processo	Responsável:	
C-05	Reprogramar as etapas subsequentes alinhando novo cronograma às áreas envolvidas	Responsável:	
C-06	Realizar análise pós-ocorrência para ajustar o planejamento futuro	Responsável:	

Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
R-09	Publicação de documentos incorretos ou inconsistentes	Documentação preparada sem atenção e sem revisão das informações de conteúdo	Planejamento	Administração	Médio	

**Impactos**

- 1 Erros na comunicação oficial
- 2 Comprometimento da credibilidade da instituição
- 3 Retrabalho para correção de documentos
- 4 Atrasos em processos dependentes das publicações
- 5 Aumento de riscos legais ou administrativos

**Ações Preventivas**

P-01	Revisão detalhada de todos os documentos antes da publicação	Responsável:	
P-02	Implementação de checklists de conferência de informações	Responsável:	
P-03	Treinamento da equipe sobre atenção a detalhes e normas de documentação	Responsável:	
P-04	Uso de sistemas de controle de versão para acompanhar alterações	Responsável:	
P-05	Aprovação formal por superiores ou responsáveis antes da publicação	Responsável:	

**Ações de Contingência**

C-01	Correção imediata do documento publicado com divulgação de errata ou retificação	Responsável:	
C-02	Comunicação transparente aos destinatários sobre o erro e a correção	Responsável:	
C-03	Registro do incidente e análise das causas para evitar recorrência	Responsável:	
C-04	Acompanhamento de possíveis impactos legais ou administrativos e atuação rápida para mitigá-los	Responsável:	

Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
R-10	Atraso no registro da vigência da ata	Sobrecarga de trabalho	Planejamento	Administração	Médio	

**Impactos**

- 1 Atrasos na execução de processos dependentes da ata
- 2 Possíveis problemas legais ou administrativos por descumprimento de prazos
- 3 Acúmulo de pendências, aumentando a sobrecarga de trabalho
- 4 Redução da eficiência operacional
- 5 Comprometimento da credibilidade da instituição

**Ações Preventivas**

P-01	Planejamento e distribuição equilibrada das tarefas da equipe	Responsável:	
P-02	Definição de prazos internos claros para o registro da ata	Responsável:	
P-03	Monitoramento contínuo da carga de trabalho e ajuste de prioridades	Responsável:	
P-04	Automação ou uso de sistemas que facilitem o registro e controle das atas	Responsável:	
P-05	Treinamento da equipe para otimização de processos e gestão de tempo	Responsável:	

**Ações de Contingência**

C-01	Priorização imediata do registro da ata assim que detectado o atraso	Responsável:	
C-02	Realocação temporária de pessoal para dar suporte na finalização do registro	Responsável:	
C-03	Comunicação formal sobre o atraso aos setores ou partes interessadas	Responsável:	
C-04	Registro do incidente e análise das causas para prevenir reincidência	Responsável:	
C-05	Implementação de medidas corretivas rápidas para minimizar impactos legais ou administrativos	Responsável:	

Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
R-11	Atraso no envio da nota de empenho	Sobrecarga de trabalho ou falta de atenção	Planejamento	Administração	Baixo	

**Impactos**

- 1 Atraso na execução de pagamentos ou compras
- 2 Possíveis penalidades legais ou administrativas
- 3 Comprometimento da credibilidade da instituição
- 4 Acúmulo de pendências, aumentando a sobrecarga de trabalho
- 5 Impactos financeiros, como juros ou multas por atraso

**Ações Preventivas**

P-01	Planejamento antecipado do envio das notas de empenho	Responsável:	
P-02	Uso de checklists para conferência de informações antes do envio	Responsável:	
P-03	Distribuição equilibrada das tarefas da equipe para evitar sobrecarga	Responsável:	
P-04	Treinamento da equipe sobre procedimentos e prazos de envio	Responsável:	

P-05	Automação ou sistemas de alerta para monitorar datas e evitar atrasos	Responsável:	
<b>Ações de Contingência</b>			
C-01	Envio imediato da nota de empenho assim que identificado o atraso	Responsável:	
C-02	Comunicação formal aos setores ou fornecedores afetados sobre o atraso	Responsável:	
C-03	Priorização de processos críticos para minimizar impactos	Responsável:	
C-04	Registro do incidente e análise das causas para evitar recorrência	Responsável:	
C-05	Implementação de medidas corretivas rápidas para reduzir possíveis penalidades ou prejuízos	Responsável:	

Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
R-12	Atraso na entrega do material ou serviço	Falta de gestão sobre o prazo de entrega	Planejamento	Administração	Médio	
<b>Impactos</b>						
1	Interrupção ou atraso de processos que dependem do material ou serviço					
2	Comprometimento de prazos contratuais ou legais					
3	Aumento de custos devido a retrabalho ou soluções emergenciais					
4	Perda de credibilidade junto a fornecedores, clientes ou parceiros					
5	Potenciais penalidades contratuais ou administrativas					

<b>Ações Preventivas</b>						
P-01	Monitoramento contínuo dos prazos de entrega por meio de sistemas de controle			Responsável:		
P-02	Planejamento detalhado das aquisições ou contratações, com definição clara de prazos			Responsável:		
P-03	Estabelecimento de comunicação constante com fornecedores ou prestadores de serviço			Responsável:		
P-04	Treinamento da equipe para gestão eficiente de prazos e acompanhamento de entregas			Responsável:		
P-05	Inclusão de cláusulas contratuais que estabeleçam penalidades ou multas por atraso			Responsável:		

<b>Ações de Contingência</b>						
C-01	Contato imediato com o fornecedor ou prestador para negociação de solução rápida			Responsável:		
C-02	Priorização de entregas críticas e replanejamento das atividades afetadas			Responsável:		
C-03	Implementação de soluções alternativas, como fornecedores substitutos ou materiais temporários			Responsável:		
C-04	Registro do incidente e análise das causas para evitar reincidência			Responsável:		
C-05	Comunicação formal aos setores afetados sobre o atraso e medidas adotadas			Responsável:		

Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
R-13	Material entregue sem atender às especificações do termo de referência	Equívoco no atendimento do termo de referência	Planejamento	Administração	Médio	
<b>Impactos</b>						
1	Necessidade de retrabalho ou substituição do material					
2	Atrasos nos processos que dependem do material correto					
3	Aumento de custos devido a devoluções ou correções					
4	Comprometimento da credibilidade da instituição					
5	Possíveis implicações legais ou contratuais por descumprimento das especificações					

<b>Ações Preventivas</b>						
P-01	Conferência detalhada do material recebido em relação ao termo de referência			Responsável:		
P-02	Treinamento da equipe sobre especificações técnicas e padrões exigidos			Responsável:		
P-03	Uso de checklists ou sistemas de verificação para garantir conformidade			Responsável:		
P-04	Comunicação clara e formal com fornecedores sobre os requisitos do termo de referência			Responsável:		
P-05	Inclusão de cláusulas contratuais que estabeleçam padrões mínimos e penalidades por não conformidade			Responsável:		

<b>Ações de Contingência</b>						
C-01	Devolução ou substituição imediata do material não conforme			Responsável:		

- C-02 Negociação com o fornecedor para correção ou fornecimento de novo material
- C-03 Registro do incidente e análise das causas para evitar reincidência
- C-04 Priorização de atividades críticas afetadas pelo material inadequado
- C-05 Comunicação formal aos setores envolvidos sobre o problema e as medidas adotadas

Responsável:

Responsável:

Responsável:

Responsável:

#### 4. Acompanhamento das Ações de Tratamento de Riscos

Nenhum acompanhamento incluído.

#### 5. Responsáveis / Assinantes

##### Equipe de Planejamento



Assinou eletronicamente em 30/01/2026 às 09:49:45.



MINISTÉRIO DA DEFESA  
EXÉRCITO BRASILEIRO  
COMANDO DO 1º GRUPAMENTO DE ENGENHARIA  
(1º Grupamento de Engenharia /1955)  
GRUPAMENTO GENERAL LYRA TAVARES

MANIFESTAÇÃO DE INTERESSE DE PARTICIPAÇÃO EM REGISTRO DE PREÇO NA IRP nº 28/2025 DA UASG 160175 – Base Administrativa da Guarnição de João Pessoa

## 1. Termo de abertura

Participação do Comando do 1º Grupamento de Engenharia, na condição de órgão participante do Pregão Eletrônico da Base Administrativa da Guarnição de João Pessoa (UASG 160175), o qual tem como objeto a **Aquisição de Material de Copa e Cozinha**, para a Base Administrativa da Guarnição de João Pessoa e Organizações Militares vinculadas, em conformidade com o que preconiza do Art. 8º do Decreto nº 11.462/2023.

## 2. Justificativa da necessidade

Considerando o princípio da motivação dos atos administrativos - art. 2º, caput, e parágrafo único, VII, da Lei nº 9.784/99 -; e o Art. 18, I da Lei nº 14.133/21; fica indicado que o quantitativo deste Termo de Manifestação está baseado nos seguintes critérios:

Item	Discriminação dos itens ESPECIFICAÇÃO	Unidade	Última Aquisição (1)	Estoque (2)	Consumo Médio Mensal (3)	Consumo Semestral Estimado (4)	Nível de Segurança (5)	Demanda Estimada (6)
1	AVENTAL, MATERIAL: PVC - CLORETO DE POLIVINILA.	Unidade	0	0	não há	não há	não há	44
2	SAPATO SEGURANÇA, MATERIAL: EVA, MATERIAL SOLA: BORRACHA VULCANIZADA ANTIDERRAPANTE.	Unidade	0	0	não há	não há	não há	44
3	TRAVESSA. MATERIAL: VIDRO REFRAATÁRIO, TIPO: RASO, FORMATO: RETANGULAR.	Unidade	0	0	não há	não há	não há	22
4	GALHETEIRO METAL, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL.	Unidade	0	0	não há	não há	não há	22
5	COLHER, MATERIAL CORPO: AÇO INOXIDÁVEL.	Unidade	0	0	não há	não há	não há	275
6	GARFO MESA, MATERIAL CORPO: AÇO INOXIDÁVEL.	Unidade	0	0	não há	não há	não há	275

(Termo de Manifestação IRP 18/2025 – Material de Copa e Cozinha..... 1/22)

Item	Discriminação dos itens ESPECIFICAÇÃO	Unidade	Última Aquisição (1)	Estoque (2)	Consumo Médio Mensal (3)	Consumo Semestral Estimado (4)	Nível de Segurança (5)	Demanda Estimada (6)
7	COLHER, MATERIAL CORPO: AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL CABO: AÇO INOXIDÁVEL, APLICAÇÃO: SOPA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: LISA E POLIDA COM 1,50 MM DE ESPESSURA	Unidade	200	0	não há	não há	não há	110
8	FACA, MATERIAL LÂMINA: AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL CABO: AÇO INOXIDÁVEL, TAMANHO: 205 X 19 X 2 MM, APLICAÇÃO: MESA, TIPO: SERRILHADA	Unidade	0	0	não há	não há	não há	275
9	COLHER, MATERIAL CORPO: AÇO INOXIDÁVEL, TIPO: CAFÉ, COMPRIMENTO: 12 CM.	Unidade	0	0	não há	não há	não há	110
10	GARRAFA TÉRMICA, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, CAPACIDADE: 1 L.	Unidade	0	0	não há	não há	não há	22
11	GARRAFA TÉRMICA, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, CAPACIDADE: 1,90 L.	Unidade	0	0	não há	não há	não há	22
12	CAMISA MASCULINA, MATERIAL:100% ALGODÃO, TIPO: MALHA, MODELO MANGA: CURTA, TIPO GOLA: REDONDA, COR: BRANCA.	Unidade	0	0	não há	não há	não há	110
13	CALÇA PROFISSIONAL, MATERIAL: BRIM 100% ALGODÃO.	Unidade	0	0	não há	não há	não há	110
14	FORRO MESA, MATERIAL: BAMBU, FORMATO: RETANGULAR.	Unidade	0	0	não há	não há	não há	110
15	AFIADOR MANUAL/ELÉTRICO, MATERIAL CORPO: AÇO INOXIDÁVEL.	Unidade	0	0	não há	não há	não há	6
16	FACA, MATERIAL LÂMINA: AÇO INOXIDÁVEL.	Unidade	0	0	não há	não há	não há	11
17	FACA, MATERIAL LÂMINA: AÇO INOXIDÁVEL.	Unidade	0	0	não há	não há	não há	11
18	UTENSÍLIO DOMÉSTICO, MATERIAL: SILICONE, TIPO: PINCEL.	Unidade	0	0	não há	não há	não há	11
19	ESPÁTULA, MATERIAL: SILICONE, COMPRIMENTO: 27CM.	Unidade	0	0	não há	não há	não há	11
20	ESPÁTULA, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, COMPRIMENTO: 30CM.	Unidade	0	0	não há	não há	não há	11
21	ESPUMADEIRA, MATERIAL CORPO: AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL CABO: AÇO INOXIDÁVEL, TAMANHO: 32CM	Unidade	0	0	não há	não há	não há	11
22	BATEDOR MANUAL, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, TIPO: PERA, APLICAÇÃO: COZINHA, TAMANHO: 30CM	Unidade	0	0	não há	não há	não há	11
23	PEGADOR ALIMENTO, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, APLICAÇÃO: SERVIR MASSAS, TAMANHO: MÉDIO - 20CM	Unidade	0	0	não há	não há	não há	22
24	PEGADOR ALIMENTO MULTIUSO, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, COMPRIMENTO: 29CM	Unidade	0	0	não há	não há	não há	22
25	COLHER, MATERIAL CORPO: AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL CABO: AÇO INOXIDÁVEL, TAMANHO: GRANDE, 33CM TIPO: ARROZ	Unidade	0	0	não há	não há	não há	44
26	TAÇA, MATERIAL: VIDRO TRANSPARENTE INCOLOR, ALTURA: 11CM, DIÂMETRO: 7,5CM, CAPACIDADE: 250ML, USO: ÁGUA. CONJUNTO 6 PEÇAS.	Unidade	0	0	não há	não há	não há	220

(Termo de Manifestação IRP 18/2025 – Material de Copa e Cozinha..... 2/22)

Item	Discriminação dos itens ESPECIFICAÇÃO	Unidade	Última Aquisição (1)	Estoque (2)	Consumo Médio Mensal (3)	Consumo Semestral Estimado (4)	Nível de Segurança (5)	Demanda Estimada (6)
27	PRATO, MATERIAL: PORCELANA, APLICAÇÃO: SOBREMESA, DIÂMETRO: 19CM	Unidade	0	0	não há	não há	não há	110
28	PRATO PORCELANA, APLICAÇÃO: REFEIÇÃO, FORMATO: CIRCULAR, COR: BRANCA, TIPO: RASO, TAMANHO: 24CM	Unidade	0	0	não há	não há	não há	440
29	TAÇA, MATERIAL: VIDRO TRANSPARENTE INCOLOR, ALTURA: 17,5CM, DIÂMETRO: 7,89CM, CAPACIDADE: 300 ML, USO: ÁGUA. CONJUNTO 12 PEÇAS.	Unidade	0	0	não há	não há	não há	330
30	TAÇA, MATERIAL: VIDRO, CAPACIDADE: 350ML, USO: VINHO	Unidade	0	0	não há	não há	não há	330
31	BANDEJA, FORMATO: REDONDO, DIÂMETRO: 45CM, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL	Unidade	10	0	não há	não há	não há	22
32	TABULEIRO COZINHA, MATERIAL: ALUMÍNIO, FORMATO: RETANGULAR.	Unidade	0	0	não há	não há	não há	11
33	COLHER, MATERIAL CORPO: POLIETILENO, MATERIAL CABO: POLIETILENO.	Unidade	0	0	não há	não há	não há	22
34	COLHER, MATERIAL CORPO: POLIPROPILENO, MATERIAL CABO: AÇO INOXIDÁVEL.	Unidade	0	0	não há	não há	não há	22
35	COLHER, MATERIAL CORPO: POLIPROPILENO, MATERIAL CABO: AÇO INOXIDÁVEL, APLICAÇÃO: CALDEIRÃO, COMPRIMENTO: 80CM	Unidade	5	0	não há	não há	não há	22
36	FACA, MATERIAL LÂMINA: AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL CABO: PLÁSTICO, TAMANHO: 10POL, APLICAÇÃO: CORTAR CARNE, COR CABO: BRANCA	Unidade	0	0	não há	não há	não há	11
37	FACA, MATERIAL LÂMINA: AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL CABO: POLIPROPILENO.	Unidade	0	0	não há	não há	não há	11
38	ABRIDOR, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: USO LATA, COMPRIMENTO: 15CM	Unidade	0	0	não há	não há	não há	6
39	AÇUCAREIRO, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, CAPACIDADE: 350G.	Unidade	0	0	não há	não há	não há	22
40	AFIADOR FACA MANUAL/ELÉTRICO.	Unidade	0	0	não há	não há	não há	11
41	ASSADEIRA COZINHA COMERCIAL, MATERIAL: ALUMÍNIO.	Unidade	0	0	não há	não há	não há	11
42	ASSADEIRA, MATERIAL: ALUMÍNIO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: DIMENSÕES: 58X70CM, COM 5 TIRAS, TIPO: ESTEIRA PARA ASSAR PÃO	Unidade	0	0	não há	não há	não há	0
43	BALDE GELO, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, CAPACIDADE: 1,50L, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM PEGADOR	Unidade	0	0	não há	não há	não há	6
44	TRAVESSA, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, APLICAÇÃO: SERVIR ALIMENTOS, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: 35CM X 25,5CM, FORMATO: OVAL	Unidade	0	0	não há	não há	não há	11
45	BANDEJA METÁLICA, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, DIÂMETRO:	Unidade	0	0	não há	não há	não há	11

(Termo de Manifestação IRP 18/2025 – Material de Copa e Cozinha..... 3/22)

Item	Discriminação dos itens ESPECIFICAÇÃO	Unidade	Última Aquisição (1)	Estoque (2)	Consumo Médio Mensal (3)	Consumo Semestral Estimado (4)	Nível de Segurança (5)	Demanda Estimada (6)
	40CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: REDONDA, ESPESSURA: 0,6MM							
46	BANDEJA OVOS, MATERIAL: POLIETILENO ALTA DENSIDADE, COMPRIMENTO: 304MM, LARGURA: 304MM, CAPACIDADE: 30UN, ALTURA: 46,50MM, COR: BRANCA	Unidade	0	0	não há	não há	não há	55
47	BOTA SEGURANÇA, MATERIAL: PVC-CLORETO DE POLIVINILA, BORRACHA ANTIDERRAPANTE, COR: BRANCA (38 A 44), TIPO CANO: LONGO, TIPO USO: SERVIÇOS GERAIS.	Unidade	0	0	não há	não há	não há	44
48	CAÇAROLA, MATERIAL: ALUMÍNIO, CAPACIDADE: 41,20L, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM TAMPA, DIÂMETRO: 50CM	Unidade	0	0	não há	não há	não há	11
49	CAIXA PLÁSTICA, MATERIAL: PLÁSTICO REFORÇADO, APLICAÇÃO: ACONDICIONAMENTO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS, COR: BRANCA, TIPO: VAZADA, MONOBLOCO, CAPACIDADE: 52L	Unidade	20	0	não há	não há	não há	33
50	CAIXA PLÁSTICA, MATERIAL: PLÁSTICO RESISTENTE.	Unidade	10	0	não há	não há	não há	33
51	CAIXA TÉRMICA, MATERIAL: POLIURETANO EXPANDIDO, DENSIDADE: 35KG, M3, CAPACIDADE: 45L, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: TAMPA ARTICULADA, TRINCO EMBUTIDO, ALÇA DUPLA, DRENO	Unidade	10	0	não há	não há	não há	6
51	CALÇA MASCULINA, MATERIAL: POLIÉSTER, MODELO: SOCIAL, TIPO BOLSO: LATERAL E TRASEIRO, TAMANHO: 38 A 58, COR: PRETA, QUANTIDADE PREGAS: 2UN, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM PREGA	Unidade	0	0	não há	não há	não há	33
53	CANECO DE METAL, MATERIAL: ALUMÍNIO, CAPACIDADE: 2 A 3L, MATERIAL CABO: BAQUELITE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: TIPO FERVEDOR	Unidade	0	0	não há	não há	não há	11
54	CINTO VESTUÁRIO, MATERIAL: COURO, COR: PRETO, MARROM, MATERIAL FIVELA: METAL PRATEADO, TAMANHO: GRANDE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: DUPLA FACE	Unidade	0	0	não há	não há	não há	33
55	COADOR CAFÉ, MATERIAL: 100% ALGODÃO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM CABO, 25 CM DE DIÂMETRO, 30 CM DE COMPRIMENTO	Unidade	10	0	não há	não há	não há	11
56	CONCHA, MATERIAL CORPO: AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL CABO: AÇO INOXIDÁVEL, COMPRIMENTO: 25CM, USO: FEIJÃO	Unidade	0	0	não há	não há	não há	0
57	CORTADOR PIZZA, MATERIAL DISCO: AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL CABO: POLICARBONATO, FORMATO: CIRCULAR	Unidade	0	0	não há	não há	não há	0
58	CORTADOR, TIPO: MANUAL, MATERIAL: ALUMÍNIO FUNDIDO, APLICAÇÃO: LEGUMES, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: FACAS AÇO	Unidade	0	0	não há	não há	não há	6

(Termo de Manifestação IRP 18/2025 – Material de Copa e Cozinha..... 4/22)

Item	Discriminação dos itens ESPECIFICAÇÃO	Unidade	Última Aquisição (1)	Estoque (2)	Consumo Médio Mensal (3)	Consumo Semestral Estimado (4)	Nível de Segurança (5)	Demanda Estimada (6)
	INOX, PÉS E COLUNA TUBO AÇO 5,8"							
59	CUTELO, MATERIAL LÂMINA: AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL CABO: POLIPROPILENO, COMPRIMENTO LÂMINA: 6 POL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: CABO ATÓXICO, COM AÇÃO ANTIMICROBIANA	Unidade	0	0	não há	não há	não há	11
60	ESCORREDOR, MATERIAL: ALUMÍNIO, DIÂMETRO: 35CM, APLICAÇÃO: MACARRÃO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: ALÇA E PÉS	Unidade	0	0	não há	não há	não há	11
61	ESCORREDOR, MATERIAL: ALUMÍNIO, DIÂMETRO: 60CM, CAPACIDADE: 50L, APLICAÇÃO: MACARRÃO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: ALÇAS REFORÇADAS E TIPO HOTEL	Unidade	0	0	não há	não há	não há	11
62	ESPÁTULA, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, COMPRIMENTO: 9POL, APLICAÇÃO: COZINHA, MATERIAL CABO: POLIETILENO, LARGURA: 3CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: TIPO CURVA COM CABO LONGO, COR: BRANCA	Unidade	0	0	não há	não há	não há	6
63	ESPETO CHURRASCO, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, TIPO: LARGO, TIPO CABO: MADEIRA, COMPRIMENTO: 85CM	Unidade	10	0	não há	não há	não há	22
64	FORRO MESA, MATERIAL: COURO SINTÉTICO, FORMATO: RETANGULAR, COR: PRETO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: JOGO AMERICANO. COMPRIMENTO: 42CM. LARGURA: 32CM.	Unidade	0	0	não há	não há	não há	44
64	GARRAFA TÉRMICA, MATERIAL: PLÁSTICO REVESTIDO COM FIBRA, CAPACIDADE: 12L, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM TORNEIRA	Unidade	0	0	não há	não há	não há	17
66	GARRAFA TÉRMICA, MATERIAL: PLÁSTICO REVESTIDO COM FIBRA, CAPACIDADE: 12L, FORMATO: CILÍNDRICO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM TORNEIRA	Unidade	10	0	não há	não há	não há	17
67	JAPONA, MATERIAL: NYLON, REVESTIMENTO INTERNO: NYLON IMPERMEÁVEL E RESINADO, MATERIAL FORRO: MANTA ISOTÉRMICA, APLICAÇÃO: PROTEÇÃO CONTRA O FRIO EM BAIXAS TEMPERATURAS, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: FORRAÇÃO EXTRA, 12CM ABAIXO DO JOELHO, COR AZUL, TAMANHO: G(50-52)COMPRIMENTO 7,8	Unidade	0	0	não há	não há	não há	3
68	JARRA, MATERIAL: VIDRO, CAPACIDADE: 1,50L, MODELO: COM ALÇA SEM TAMPA, COR: TRANSPARENTE/INCOLOR, APLICAÇÃO: ÁGUA, SUCO	Unidade	0	0	não há	não há	não há	55
69	LIXEIRA, MATERIAL: PLÁSTICO, CAPACIDADE: 100L, TIPO: TAMPA E PEDAL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM RODAS MECANISMO METAL INTERNO	Unidade	0	0	não há	não há	não há	13

(Termo de Manifestação IRP 18/2025 – Material de Copa e Cozinha..... 5/22)

Item	Discriminação dos itens ESPECIFICAÇÃO	Unidade	Última Aquisição (1)	Estoque (2)	Consumo Médio Mensal (3)	Consumo Semestral Estimado (4)	Nível de Segurança (5)	Demanda Estimada (6)
70	LIXEIRA, MATERIAL: AÇO, CAPACIDADE: 20 L, TIPO: COM TAMPA E PEDAL ACOPLADOS, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: CILÍNDRICA COM CESTO INTERNO REMOVÍVEL, APLICAÇÃO: COLETA DE LIXO	Unidade	0	0	não há	não há	não há	6
71	LUVA PROTEÇÃO, MATERIAL: MALHA DE AÇO, TAMANHO: MÉDIO, TAMANHO CANO: CURTO, TIPO:5 DEDOS, APLICAÇÃO: ABATE E DESCARNE ANIMAIS	Par	0	0	não há	não há	não há	7
72	LUVA PROTEÇÃO, MATERIAL: NYLON FORRADA C, MANTA TÉRMICA, TAMANHO: GRANDE, APLICAÇÃO: PROTEÇÃO TÉRMICA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: RESISTENTE A TEMPERATURA DE - 35°C, USO: AMBIENTE FRIO	Unidade	0	0	não há	não há	não há	17
73	PANELA CUSCUZ, MATERIAL: ALUMÍNIO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Nº 32	Unidade	0	0	não há	não há	não há	6
74	FOGAREIRO, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, ALTURA: 24CM, APLICAÇÃO: SISTEMA DE AQUECIMENTO RECHAUD, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: 2 FOGAREIROS EM AÇO INOX, 1CUBA 1/1	Unidade	0	0	não há	não há	não há	9
75	PANELA PRESSÃO, MATERIAL: ALUMÍNIO, CAPACIDADE: 30 L, SISTEMA SEGURANÇA: VÁLVULAS FUNCIONAM, SEGURANÇA BORRACHA	Unidade	01	0	não há	não há	não há	5
76	CAÇAROLA, MATERIAL: ALUMÍNIO, CAPACIDADE: 50L, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM TAMPA	Unidade	0	0	não há	não há	não há	6
77	PANELA, MATERIAL: ALUMÍNIO, CAPACIDADE: 60 L, MATERIAL CABO: ALUMÍNIO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM TAMPA ALÇA, TIPO: CAÇAROLA	Unidade	0	0	não há	não há	não há	6
78	PANO LIMPEZA MATERIAL: 80% CELULOSE, 20% POLIPROPILENO, APLICAÇÃO: LIMPEZA GERAL, COMPRIMENTO: 42CM, LARGURA: 28CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: RESISTENTE A SOLVENTES/ROLO PICOTADO/BAIXO. ROLO 300 METROS	Unidade	5	0	1	6	1	6
79	PAPEL ALUMÍNIO, MATERIAL: ALUMÍNIO, COMPRIMENTO: 65M, LARGURA: 45CM, APRESENTAÇÃO: ROLO	Unidade	10	0	8	48	7	55
80	PAPEL FILME, MATERIAL: PVC - CLORETO DE POLIVINILA, COMPRIMENTO: 1000 M, LARGURA: 60 CM, APRESENTAÇÃO: BOBINA, APLICAÇÃO: RESTAURANTE, ESPESSURA: 11MICRA	Unidade	1	0	2	12	1	11
81	PAPEL FILME, MATERIAL: PVC-CLORETO DE POLIVINILA, COMPRIMENTO: 300M, LARGURA: 29CM, APRESENTAÇÃO: ROLO, APLICAÇÃO: DOMÉSTICA	Unidade	0	0	2	12	1	11
82	PEGADOR ALIMENTO, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL,	Unidade	0	0	não há	não há	não há	11

(Termo de Manifestação IRP 18/2025 – Material de Copa e Cozinha..... 6/22)

Item	Discriminação dos itens ESPECIFICAÇÃO	Unidade	Última Aquisição (1)	Estoque (2)	Consumo Médio Mensal (3)	Consumo Semestral Estimado (4)	Nível de Segurança (5)	Demanda Estimada (6)
	COMPRIMENTO:20,50 CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: CABO 13X 2CM; PEGADOR 5CM, APLICAÇÃO: SALADA							
83	PEGADOR ALIMENTO, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, COMPRIMENTO: 28CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: TIPO CONCHA, SEM EMENDAS OU SALIÊNCIAS, APLICAÇÃO: SERVIR MASSAS, TAMANHO: 1,80MM	Unidade	0	0	não há	não há	não há	11
84	PETISQUEIRA, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, DIÂMETRO: 17CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: 3 DIVISÕES	Unidade	0	0	não há	não há	não há	17
85	PRATO PORCELANA, APLICAÇÃO: REFEIÇÃO, FORMATO: REDONDO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: BORDA ESPESSURA 3,5CM, COR: BRANCA, TIPO: FUNDO, DIÂMETRO: 24CM	Unidade	100	0	não há	não há	não há	55
86	RALADOR ALIMENTO, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, TIPO: MANUAL, QUANTIDADE FACES: 4, APLICAÇÃO: COZINHA	Unidade	0	0	não há	não há	não há	11
87	SAPATO MASCULINO, TIPO: SOCIAL, MATERIAL: COURO, COR: PRETA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM CADARÇO. TAMANHO: 38 A 44.	Unidade	0	0	não há	não há	não há	44
88	TAÇA, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, ALTURA: 4CM, CAPACIDADE: 140ML, USO: SOBREMESA, DIÂMETRO BOCA: 9CM	Unidade	100	0	não há	não há	não há	110
89	TAÇA, MATERIAL: VIDRO TRANSPARENTE INCOLOR, CAPACIDADE: CERCA 330ML, USO: ÁGUA	Unidade	0	0	não há	não há	não há	165
90	TERMÔMETRO, TIPO: LASER DIGITAL, FAIXA MEDIÇÃO TEMPERATURA: - 50 °C A 500 °C, APLICAÇÃO: LABORATÓRIO, ELEMENTO EXPANSÃO: INFRAVERMELHO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: EMISSIVIDADE AJUSTÁVEL, MEMÓRIA E DESLIGAMENTO AU, RESOLUÇÃO: 0,1°C, PRECISÃO: 2 PER, ALIMENTAÇÃO: BATERIA 9 VCC	Unidade	0	0	não há	não há	não há	3
91	TOALHA MESA, MATERIAL: POLIÉSTER, FORMATO: RETANGULAR, COMPRIMENTO: 2,20M, LARGURA: 1,40M, DIÂMETRO: NÃO APLICÁVEL	Unidade	0	0	não há	não há	não há	22
92	TOUCA, TIPO: DESCARTÁVEL, MATERIAL: TNT, COR: BRANCA, APLICAÇÃO: COZINHA INDUSTRIAL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: TAMANHO ÚNICO COM ELÁSTICO. PACOTE 100 UNIDADES	Unidade	0	0	não há	não há	não há	220
93	XÍCARA, MATERIAL: PORCELANA, TIPO: CAFÉ, COR: BRANCA, CAPACIDADE: 80ML, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM PIRES	Unidade	0	0	não há	não há	não há	55
94	XÍCARA, MATERIAL: PORCELANA, TIPO: CHÁ, COR: BRANCA, CAPACIDADE: 200ML, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM PIRES	Unidade	0	0	não há	não há	não há	220
95	COLHER, MATERIAL CORPO: AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL CABO:	Unidade	0	0	não há	não há	não há	11

(Termo de Manifestação IRP 18/2025 – Material de Copa e Cozinha..... 7/22)

Item	Discriminação dos itens ESPECIFICAÇÃO	Unidade	Última Aquisição (1)	Estoque (2)	Consumo Médio Mensal (3)	Consumo Semestral Estimado (4)	Nível de Segurança (5)	Demanda Estimada (6)
	AÇO INOXIDÁVEL, TAMANHO: GRANDE, TIPO: SUCO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: CABO FINO, COMPRIMENTO: 30,5CM, ESPESSURA: 1MM							
96	GARRAFA TÉRMICA, MATERIAL: PLÁSTICO RESISTENTE, CAPACIDADE: 1L, COR: PRETA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM TAMPA EM PRESSÃO AMPOLA EM VIDRO	Unidade	0	0	não há	não há	não há	11
97	COPO, MATERIAL: VIDRO, APLICAÇÃO: RESIDENCIAL, TIPO USO: LÍQUIDOS, CAPACIDADE: 300ML, UTILIZAÇÃO: REUTILIZÁVEL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: LISO, INCOLOR, TRANSPARENTE	Unidade	0	0	não há	não há	não há	440
98	PENEIRA COZINHA, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, DIÂMETRO: 20CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: TELA FINA	Unidade	0	0	não há	não há	não há	11
99	PORTA-GUARDANAPO ,MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, LARGURA: 10CM, ALTURA: 10CM, COMPRIMENTO: 15CM	Unidade	0	0	não há	não há	não há	22
100	RECIPIENTE ALIMENTOS, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, APLICAÇÃO: COZINHA INDUSTRIAL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: GASTRONORMS, LIGA 18, 8AISI304, REFERÊNCIA :1/1-100MM	Unidade	0	0	não há	não há	não há	22
101	RECIPIENTE ALIMENTOS, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, APLICAÇÃO: COZINHA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: GASTRONORMS, LIGA18, 8AISI304, COM ALÇA, REFERÊNCIA: 1/1-65MM	Unidade	0	0	não há	não há	não há	22
102	RECIPIENTE ALIMENTOS, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, APLICAÇÃO: COZINHA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: GASTRONORMS, LIGA18, 8AISI304, COM ALÇA, REFERÊNCIA: 1/1-150MM	Unidade	0	0	não há	não há	não há	22
103	FOGAREIRO, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, APLICAÇÃO: SISTEMA DE AQUECIMENTO RECHAUD, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: TAMPA GIRATÓRIA E 2 FOGAREIROS EM AÇO INOX	Unidade	0	0	não há	não há	não há	11
104	SELADORA EMBALAGEM, MATERIAL: ALUMÍNIO, FUNCIONAMENTO: MANUAL, APLICAÇÃO: SELADORA, FECHADORA FRISADOR DE MARMITA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: TAMANHO COMPATÍVEL: 7, 8,9,OUP, M, G, MATERIAL CORPO: ALUMÍNIO FUNDIDO	Unidade	0	0	não há	não há	não há	2
105	CAIXA PLÁSTICA, MATERIAL: POLIETILENO, APLICAÇÃO: ACONDICIONAMENTO DE ALIMENTOS, SALADAS ETC., COR: BRANCA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM TAMPA, FECHADA, CAPACIDADE: 180L	Unidade	10	0	não há	não há	não há	11
106	CAIXA PLÁSTICA ALTURA: 39 CM, APLICAÇÃO: ACONDICIONAMENTO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS, CAPACIDADE: 130L, COMPRIMENTO: 69CM, COR: BRANCA, LARGURA: 51CM,	Unidade	0	0	não há	não há	não há	22

(Termo de Manifestação IRP 18/2025 – Material de Copa e Cozinha..... 8/22)

Item	Discriminação dos itens ESPECIFICAÇÃO	Unidade	Última Aquisição (1)	Estoque (2)	Consumo Médio Mensal (3)	Consumo Semestral Estimado (4)	Nível de Segurança (5)	Demanda Estimada (6)
	CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM TAMPA, FECHADA							
107	FORMA, MATERIAL ALUMÍNIO, ESPESSURA 1,FORMATO REDONDA, ALTURA 2, APLICAÇÃO PIZZA, DIÂMETRO 40	Unidade	0	0	não há	não há	não há	22
108	JARRA, MATERIAL VIDRO, CAPACIDADE 2 L, MODELO COM ALÇA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS LISA, TRANSMITÂNCIA TRANSPARENTE	Unidade	0	0	não há	não há	não há	33
109	JARRA, MATERIAL AÇO INOXIDÁVEL, CAPACIDADE 2L, MODELO CILÍNDRICO, APLICAÇÃO ÁGUA/SUCO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS COM ALÇA E TAMPA EM AÇO INOXIDÁVEL	Unidade	0	0	não há	não há	não há	33
110	TRAVESSA, MATERIAL: CERÂMICA, TAMANHO: GRANDE, TIPO: RASO, FORMATO: OVAL, APLICAÇÃO: SERVIR ALIMENTOS. COM DIMENSÕES APROXIMADAS DE 40 CM DE COMPRIMENTO, 25 CM DE LARGURA E 5 CM DE PROFUNDIDADE. RESISTENTE A VARIAÇÕES DE TEMPERATURA.	Unidade	0	0	não há	não há	não há	22
111	TRAVESSA, MATERIAL: CERÂMICA, TAMANHO: MÉDIO, TIPO: FUNDO, FORMATO: OVAL, APLICAÇÃO: SERVIR ALIMENTOS. COM DIMENSÕES APROXIMADAS DE 35 CM DE COMPRIMENTO, 22 CM DE LARGURA E 8 CM DE PROFUNDIDADE. RESISTENTE A TEMPERATURAS DE ATÉ 300°C.	Unidade	0	0	não há	não há	não há	22
112	TAÇA, MATERIAL: VIDRO, CAPACIDADE: 300ML, USO: SOBREMESA.	Unidade	0	0	não há	não há	não há	110
113	FRIGIDEIRA MATERIAL: ALUMÍNIO, TIPO: FUNDA, DIÂMETRO: 50 CM, REVESTIMENTO: ANTIADERENTE, APLICAÇÃO: COPA E COZINHA	Unidade	0	0	não há	não há	não há	6
114	FRIGIDEIRA MATERIAL: ALUMÍNIO POLIDO, TIPO: RASA, DIÂMETRO: 40CM, MATERIAL CABO: BAQUELITE ANTITÉRMICO, APLICAÇÃO: COPA E COZINHA	Unidade	6	0	não há	não há	não há	6
115	FRIGIDEIRA MATERIAL: ALUMÍNIO, TIPO: RASA, DIÂMETRO: 25CM, REVESTIMENTO: ANTIADERENTE, MATERIAL CABO: BAQUELITE	Unidade	0	0	não há	não há	não há	6
116	GARFO TRINCHANTE MATERIAL CORPO: AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL CABO: AÇO INOXIDÁVEL, QUANTIDADE DENTES: 3UN, COMPRIMENTO: 40CM	Unidade	0	0	não há	não há	não há	6
117	FACA MATERIAL LÂMINA: AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL CABO: POLIURETANO, TAMANHO: 10 POL, APLICAÇÃO: COPA, TIPO: PEIXEIRA	Unidade	0	0	não há	não há	não há	11
118	FACA MATERIAL LÂMINA: AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL CABO: POLIPROPILENO, TAMANHO: 30CM, APLICAÇÃO: CORTAR PÃO, TIPO: SERRILHADA, ESPESSURA: 2,25 M	Unidade	0	0	não há	não há	não há	6

(Termo de Manifestação IRP 18/2025 – Material de Copa e Cozinha.....9/22)

Item	Discriminação dos itens ESPECIFICAÇÃO	Unidade	Última Aquisição (1)	Estoque (2)	Consumo Médio Mensal (3)	Consumo Semestral Estimado (4)	Nível de Segurança (5)	Demanda Estimada (6)
119	POTE VIDRO, CAPACIDADE 3.000 ML, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS COM TAMPA ROSQUEÁVEL EM PLÁSTICO	Unidade	0	0	não há	não há	não há	11
120	FORMA MATERIAL: VIDRO, TAMANHO: GRANDE, ESPESSURA: 0,50 MM, FORMATO: REDONDA, LARGURA: 30CM, COMPRIMENTO: 30CM, ALTURA: 6CM, APLICAÇÃO: USO CULINÁRIO, DIÂMETRO: 30CM, CAPACIDADE: 3.000G, TIPO: SEM FURO CENTRAL	Unidade	0	0	não há	não há	não há	11
121	FORMA MATERIAL: ALUMÍNIO, TAMANHO: Nº 22, FORMATO: REDONDA, ALTURA: 9 CM, APLICAÇÃO: PUDIM, DIÂMETRO: 22CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM TAMPA E FURO CENTRAL	Unidade	0	0	não há	não há	não há	11
122	PENEIRA COZINHA MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL CABO: AÇO INOXIDÁVEL, DIÂMETRO: 24 CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: FORMATO CÔNICO	Unidade	0	0	não há	não há	não há	5
123	PENEIRA COZINHA MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, DIÂMETRO: 14 CM	Unidade	0	0	não há	não há	não há	3
124	ACENDEDOR FOGÃO, TIPO: MANUAL, MATERIAL: ALUMÍNIO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: ACIONADO POR TECLA, GERA SÓ FAÍSCA, SELO INMETRO.	Unidade	0	0	não há	não há	não há	11
125	AVENTAL TÉRMICO 1,20 X 0,70. AVENTAL DE SEGURANÇA: CONFECCIONADO EM TECIDO ESPECIAL, COM TRATAMENTO EM SILICONE, AJUSTÁVEL ATRAVÉS DE TIRAS DO MESMO MATERIAL.	Unidade	0	0	não há	não há	não há	11
126	BOTIJÃO TÉRMICO TRIPÉ COM TORNEIRA CAPACIDADE 12 LITROS.	Unidade	0	0	não há	não há	não há	11
127	PANELA DE PRESSÃO CORPO E TAMPA FABRICADOS EM AÇO INOX.	Unidade	0	0	não há	não há	não há	3
128	FACA " LEGUMES" EM AÇO INOX DIN 1.4110 COM CABO BRANCO EM POLIPROPILENO COM 3" POLEGADAS.	Unidade	0	0	não há	não há	não há	11
129	GARRAFA TÉRMICA EM AÇO INOX (TIPO 18/8, AISI 304), AMPOLA INTERNA INQUEBRÁVEL. CAPACIDADE 2,5 LITROS.	Unidade	0	0	não há	não há	não há	22
130	JAPONA TÉRMICA COM CAPUZ AZUL PARA USO EM CÂMARA FRIA.	Unidade	0	0	não há	não há	não há	3
131	DESCASCADOR DE LEGUMES EM AÇO INOX. CARACTERÍSTICAS: PESO: 0,040 KG, COMPRIMENTO: 18CM, LARGURA: 7CM, ALTURA: 1CM.	Unidade	0	0	não há	não há	não há	11
132	CONCHA MATERIAL CORPO: ALUMÍNIO, MATERIAL CABO: ALUMÍNIO, COMPRIMENTO: 18 CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: TIPO PEGADOR DE SORVETE	Unidade	0	0	não há	não há	não há	6

Legenda:

(1) – Última Aquisição: quantidade adquirida durante o último exercício financeiro;

(2) – Estoque: quantidade em estoque na ocasião da requisição;

(Termo de Manifestação IRP 18/2025 – Material de Copa e Cozinha..... 10/22)

(3) – Consumo Médio Mensal: quantidade adquirida no exercício anterior menos (-) estoque dividido por 12 (doze);

(4) – Consumo Semestral Estimado: consumo médio mensal multiplicado por 6 (seis);

(5) – Nível de Segurança: acréscimo de 5% sobre do consumo semestral estimado, como reserva técnica para eventuais disparidades;

(6) – Demanda Estimada: quantidade a ser adquirida, constante da planilha abaixo do item 4. – Demonstrativo de Necessidades.

Observação: a planilha acima, apresentada para a motivação das quantidades a se contratar, não é aplicável às aquisições de bens permanentes, mas apenas às de bens consumíveis.

### 3. Local de entrega

O LOCAL DE ENTREGA: COMANDO DO 1º GRUPAMENTO DE ENGENHARIA, sediado à Avenida Presidente Epitácio Pessoa nº 2205, Bairro dos Estados, João Pessoa – PB, e-mail licita.salca@1gppte.eb.mil.br ou licitacao1gppte@gmail.com.

### 4. Demonstrativo das necessidades

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	VALOR UNITÁRIO	QUANTIDADE	VALOR TOTAL
1	AVENTAL, MATERIAL: PVC - CLORETO DE POLIVINILA, MODELO: FORRADO, TIPO: IMPERMEÁVEL, COR: BRANCA, COMPRIMENTO: 120 CM, LARGURA: 70CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: TIRAS DE AMARRAR FIXAS	Unidade	R\$ 19,00	44	R\$ 836,00
2	SAPATO SEGURANÇA, MATERIAL: EVA, MATERIAL SOLA: BORRACHA VULCANIZADA ANTIDERRAPANTE, COR: BRANCO, TAMANHO: SOB MEDIDA, CONFORME DEMANDA DO REQUISITANTE	Unidade	R\$ 105,37	44	R\$ 4.636,28
3	TRAVESSA. MATERIAL: VIDRO REFRAATÁRIO, TIPO: RASO, FORMATO: RETANGULAR, APLICAÇÃO: SERVIR ALIMENTOS, TAMANHO:404X249X70 MM, FORMATO: RETANGULAR. SIMILAR A MARCA: MARINEX	Unidade	R\$ 56,00	22	R\$ 1.232,00
4	GALHETEIRO METAL, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, FORMATO: REDONDO, QUATRO PEÇAS COMPONENTES: SALEIRO, PALITEIRO, AZEITEIRO, PORTA VINAGRE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: CORPOS VIDRO, TAMPA AÇO INOX	Unidade	R\$ 130,78	22	R\$ 2.877,16
5	COLHER, MATERIAL CORPO: AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL CABO: AÇO INOXIDÁVEL, TAMANHO: MÉDIO, TIPO: SOBREMESA	Unidade	R\$ 3,20	275	R\$ 880,00
6	GARFO MESA, MATERIAL CORPO: AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL CABO: AÇO INOXIDÁVEL, TIPO: MESA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: LISO, POLIDO, 23 CM COMPRIMENTO E 3MM ESPESSURA	Unidade	R\$ 5,47	275	R\$ 1.504,25

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	VALOR UNITÁRIO	QUANTIDADE	VALOR TOTAL
7	COLHER, MATERIAL CORPO: AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL CABO: AÇO INOXIDÁVEL, APLICAÇÃO: SOPA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: LISA E POLIDA COM 1,50 MM DE ESPESSURA	Unidade	R\$ 4,75	110	R\$ 522,50
8	FACA, MATERIAL LÂMINA: AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL CABO: AÇO INOXIDÁVEL, TAMANHO: 205 X 19 X 2 MM, APLICAÇÃO: MESA, TIPO: SERRILHADA	Unidade	R\$ 4,88	275	R\$ 1.342,00
9	COLHER, MATERIAL CORPO: AÇO INOXIDÁVEL, TIPO: CAFÉ, COMPRIMENTO: 12 CM.	Unidade	R\$ 1,32	110	R\$ 145,20
10	GARRAFA TÉRMICA, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, CAPACIDADE: 1 L, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: SISTEMA SERVE A JATO. SISTEMA DE ISOLAMENTO A VÁCUO DE PAREDE DUPLA, PROPORCIONANDO RETENÇÃO TÉRMICA EFICIENTE, MANTENDO LÍQUIDOS QUENTES POR ATÉ 12 HORAS.	Unidade	R\$ 119,88	22	R\$ 2.637,36
11	GARRAFA TÉRMICA, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, CAPACIDADE: 1,90 L, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM PRESSÃO, AMPOLA INQUEBRÁVEL. SISTEMA DE ISOLAMENTO A VÁCUO DE PAREDE DUPLA, PROPORCIONANDO RETENÇÃO TÉRMICA EFICIENTE, MANTENDO LÍQUIDOS QUENTES POR ATÉ 06 HORAS.	Unidade	R\$ 202,00	22	R\$ 4.444,00
12	CAMISA MASCULINA, MATERIAL:100% ALGODÃO, TIPO: MALHA, MODELO MANGA: CURTA, TIPO GOLA: REDONDA, COR: BRANCA.	Unidade	R\$ 29,94	110	R\$ 3.293,40
13	CALÇA PROFISSIONAL, MATERIAL: BRIM 100% ALGODÃO, COR: BRANCA, TAMANHO: SOB MEDIDA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: SEM BOLSO	Unidade	R\$ 79,99	110	R\$ 8.798,90
14	FORRO MESA, MATERIAL: BAMBU, FORMATO: RETANGULAR, COMPRIMENTO: 40 CM, LARGURA: 30CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: JOGO AMERICANO	Unidade	R\$ 16,08	110	R\$ 1.768,80
15	AFIADOR MANUAL/ELÉTRICO, MATERIAL CORPO: AÇO INOXIDÁVEL, TIPO: COM ESTRIAS, COMPRIMENTO CORPO: 8 POL, MATERIAL CABO: POLIPROPILENO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: HASTE COM CROMO DURO, CABO PROTEÇÃO ANTIBACTERIANA	Unidade	R\$ 21,56	6	R\$ 129,36
16	FACA, MATERIAL LÂMINA: AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL CABO: POLIETILENO, COMPRIMENTO LÂMINA: 6 POL, APLICAÇÃO: DESOSSA DE CARNE	Unidade	R\$ 17,67	11	R\$ 194,37
17	FACA, MATERIAL LÂMINA: AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL CABO: POLIPROPILENO, COMPRIMENTO LÂMINA: 8 POL, LARGURA LÂMINA: 8 CM, APLICAÇÃO: CORTAR CARNE	Unidade	R\$ 76,30	11	R\$ 839,30
18	UTENSÍLIO DOMÉSTICO, MATERIAL: SILICONE, TIPO: PINCEL, APLICAÇÃO: LABORATÓRIOS DE COZINHA EXPERIMENTAL, COMPRIMENTO: 26CM	Unidade	R\$ 14,25	11	R\$ 156,75
19	ESPÁTULA, MATERIAL: SILICONE, COMPRIMENTO: 27CM, APLICAÇÃO: COZINHA. SUPORTA ALTAS TEMPERATURAS, largura: 5CM.	Unidade	R\$ 19,05	11	R\$ 209,55

(Termo de Manifestação IRP 18/2025 – Material de Copa e Cozinha..... 12/22)

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	VALOR UNITÁRIO	QUANTIDADE	VALOR TOTAL
20	ESPÁTULA, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, COMPRIMENTO: 30CM, APLICAÇÃO: CONFEITAR BOLO, MATERIAL CABO: POLIETILENO. COR: BRANCA. COMPRIMENTO CABO: 12CM.	Unidade	R\$ 30,90	11	R\$ 339,90
21	ESPUMADEIRA, MATERIAL CORPO: AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL CABO: AÇO INOXIDÁVEL, TAMANHO: 32CM	Unidade	R\$ 16,93	11	R\$ 186,23
22	BATEDOR MANUAL, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, TIPO: PERA, APLICAÇÃO: COZINHA, TAMANHO: 30CM	Unidade	R\$ 58,40	11	R\$ 642,40
23	PEGADOR ALIMENTO, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, APLICAÇÃO: SERVIR MASSAS, TAMANHO: MÉDIO - 20CM	Unidade	R\$ 21,99	22	R\$ 483,78
24	PEGADOR ALIMENTO MULTIUSO, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, COMPRIMENTO: 29CM	Unidade	R\$ 20,24	22	R\$ 445,28
25	COLHER, MATERIAL CORPO: AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL CABO: AÇO INOXIDÁVEL, TAMANHO: GRANDE, 33CM TIPO: ARROZ	Unidade	R\$ 23,00	44	R\$ 1.012,00
26	TAÇA, MATERIAL: VIDRO TRANSPARENTE INCOLOR, ALTURA: 11CM, DIÂMETRO: 7,5CM, CAPACIDADE: 250ML, USO: ÁGUA. CONJUNTO 6 PEÇAS.	Unidade	R\$ 64,09	220	R\$ 14.099,80
27	PRATO, MATERIAL: PORCELANA, APLICAÇÃO: SOBREMESA, DIÂMETRO: 19CM	Unidade	R\$ 6,29	110	R\$ 691,90
28	PRATO PORCELANA, APLICAÇÃO: REFEIÇÃO, FORMATO: CIRCULAR, COR: BRANCA, TIPO: RASO, TAMANHO: 24CM	Unidade	R\$ 38,95	440	R\$ 17.138,00
29	TAÇA, MATERIAL: VIDRO TRANSPARENTE INCOLOR, ALTURA: 17,5CM, DIÂMETRO: 7,89CM, CAPACIDADE: 300 ML, USO: ÁGUA. CONJUNTO 12 PEÇAS.	Unidade	R\$ 109,90	330	R\$ 36.267,00
30	TAÇA, MATERIAL: VIDRO, CAPACIDADE: 350ML, USO: VINHO	Unidade	R\$ 14,84	330	R\$ 4.897,20
31	BANDEJA, FORMATO: REDONDO, DIÂMETRO: 45CM, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL	Unidade	R\$ 47,87	22	R\$ 1.053,14
32	TABULEIRO COZINHA, MATERIAL: ALUMÍNIO, FORMATO: RETANGULAR, COMPRIMENTO: 55CM, LARGURA: 38CM, ALTURA: 7CM, COMPONENTE: COM ALÇA MÓVEL N7	Unidade	R\$ 125,90	11	R\$ 1.384,90
33	COLHER, MATERIAL CORPO: POLIETILENO, MATERIAL CABO: POLIETILENO, APLICAÇÃO: PREPARO DE ALIMENTOS, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: ATÓXICO, INODORO, ANTI-ADERENTE, COMPRIMENTO: 60CM	Unidade	R\$ 70,29	22	R\$ 1.546,38
34	COLHER, MATERIAL CORPO: POLIPROPILENO, MATERIAL CABO: AÇO INOXIDÁVEL, APLICAÇÃO: CALDEIRÃO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: POLIPROPILENO BRANCO COM DIMENSÕES: 2,5X12X120CM, COMPRIMENTO: 120CM	Unidade	R\$ 108,69	22	R\$ 2.391,18
35	COLHER, MATERIAL CORPO: POLIPROPILENO, MATERIAL CABO: AÇO INOXIDÁVEL, APLICAÇÃO: CALDEIRÃO, COMPRIMENTO: 80CM	Unidade	R\$ 91,00	22	R\$ 2.002,00

(Termo de Manifestação IRP 18/2025 – Material de Copa e Cozinha..... 13/22)

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	VALOR UNITÁRIO	QUANTIDADE	VALOR TOTAL
36	FACA, MATERIAL LÂMINA: AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL CABO: PLÁSTICO, TAMANHO: 10POL, APLICAÇÃO: CORTAR CARNE, COR CABO: BRANCA	Unidade	R\$ 33,65	11	R\$ 370,15
37	FACA, MATERIAL LÂMINA: AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL CABO: POLIPROPILENO, COMPRIMENTO LÂMINA: 12POL, COMPRIMENTO CABO: 15CM, LARGURA LÂMINA: 4,5CM, APLICAÇÃO: CORTAR CARNE	Unidade	R\$ 86,40	11	R\$ 950,40
38	ABRIDOR, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: USO LATA, COMPRIMENTO: 15CM	Unidade	R\$ 30,19	6	R\$ 181,14
39	AÇUCAREIRO, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, CAPACIDADE: 350G, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM TAMPA E COLHER EM AÇO INOXIDÁVEL	Unidade	R\$ 61,74	22	R\$ 1.358,28
40	AFIADOR FACA MANUAL/ELÉTRICO, MATERIAL CORPO: AÇO CARBONO, COMPRIMENTO CORPO: 12POL, TIPO: COM ESTRIAS, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: CABO PROTEÇÃO ANTIBACTERIANA, MATERIAL CABO: POLIPROPILENO	Unidade	R\$ 35,00	11	R\$ 385,00
41	ASSADEIRA COZINHA COMERCIAL, MATERIAL: ALUMÍNIO REFORÇADO, FORMATO: RETANGULAR, ALTURA:8CM, LARGURA: 40CM, COMPRIMENTO: 60CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM ALÇAS MESMO MATERIAL	Unidade	R\$ 227,00	11	R\$ 2.497,00
42	ASSADEIRA, MATERIAL: ALUMÍNIO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: DIMENSÕES: 58X70CM, COM 5 TIRAS, TIPO: ESTEIRA PARA ASSAR PÃO	Unidade	R\$ 72,95	0	R\$ -
43	BALDE GELO, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, CAPACIDADE: 1,50L, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM PEGADOR	Unidade	R\$ 21,99	6	R\$ 131,94
44	TRAVESSA, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, APLICAÇÃO: SERVIR ALIMENTOS, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: 35CM X 25,5CM, FORMATO: OVAL	Unidade	R\$ 46,90	11	R\$ 515,90
45	BANDEJA METÁLICA, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, DIÂMETRO: 40CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: REDONDA, ESPESSURA: 0,6MM	Unidade	R\$ 63,20	11	R\$ 695,20
46	BANDEJA OVOS, MATERIAL: POLIETILENO ALTA DENSIDADE, COMPRIMENTO: 304MM, LARGURA: 304MM, CAPACIDADE: 30UN, ALTURA: 46,50MM, COR: BRANCA	Unidade	R\$ 17,90	55	R\$ 984,50
47	BOTA SEGURANÇA, MATERIAL: PVC-CLORETO DE POLIVINILA, MATERIAL SOLA: BORRACHA ANTIDERRAPANTE, COR: BRANCA, TAMANHO: CONFORME DEMANDA DO SETOR REQUISITANTE (38 A 44), TIPO CANO: LONGO, TIPO USO: SERVIÇOS GERAIS	Unidade	R\$ 54,98	44	R\$ 2.419,12
48	CAÇAROLA, MATERIAL: ALUMÍNIO, CAPACIDADE: 41,20L, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM TAMPA, DIÂMETRO: 50CM	Unidade	R\$ 305,00	11	R\$ 3.355,00
49	CAIXA PLÁSTICA, MATERIAL: PLÁSTICO REFORÇADO, APLICAÇÃO: ACONDICIONAMENTO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS, COR: BRANCA, TIPO: VAZADA, MONOBLOCO, CAPACIDADE: 52L	Unidade	R\$ 58,75	33	R\$ 1.938,75

(Termo de Manifestação IRP 18/2025 – Material de Copa e Cozinha..... 14/22)

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	VALOR UNITÁRIO	QUANTIDADE	VALOR TOTAL
50	CAIXA PLÁSTICA, MATERIAL: PLÁSTICO RESISTENTE, COMPRIMENTO: 56,50 CM, LARGURA: 38,50 CM, ALTURA: 37 CM, TRANSMITÂNCIA: TRANSPARENTE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: TAMPA E TRAVAS, TIPO: CAIXA ORGANIZADORA, CAPACIDADE: 56L	Unidade	R\$ 94,00	33	R\$ 3.102,00
51	CAIXA TÉRMICA, MATERIAL: POLIURETANO EXPANDIDO, DENSIDADE: 35KG, M3, CAPACIDADE: 45L, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: TAMPA ARTICULADA, TRINCO EMBUTIDO, ALÇA DUPLA, DRENO	Unidade	R\$ 327,50	6	R\$ 1.965,00
51	CALÇA MASCULINA, MATERIAL: POLIÉSTER, MODELO: SOCIAL, TIPO BOLSO: LATERAL E TRASEIRO, TAMANHO: 38 A 58, COR: PRETA, QUANTIDADE PREGAS: 2UN, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM PREGA	Unidade	R\$ 115,00	33	R\$ 3.795,00
53	CANECO DE METAL, MATERIAL: ALUMÍNIO, CAPACIDADE: 2 A 3L, MATERIAL CABO: BAQUELITE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: TIPO FERVEDOR	Unidade	R\$ 35,90	11	R\$ 394,90
54	CINTO VESTUÁRIO, MATERIAL: COURO, COR: PRETO, MARROM, MATERIAL FIVELA: METAL PRATEADO, TAMANHO: GRANDE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: DUPLA FACE	Unidade	R\$ 95,00	33	R\$ 3.135,00
55	COADOR CAFÉ, MATERIAL: 100% ALGODÃO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM CABO, 25 CM DE DIÂMETRO, 30 CM DE COMPRIMENTO	Unidade	R\$ 34,50	11	R\$ 379,50
56	CONCHA, MATERIAL CORPO: AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL CABO: AÇO INOXIDÁVEL, COMPRIMENTO: 25CM, USO: FEIJÃO	Unidade	R\$ 20,00	0	R\$ -
57	CORTADOR PIZZA, MATERIAL DISCO: AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL CABO: POLICARBONATO, FORMATO: CIRCULAR	Unidade	R\$ 36,66	0	R\$ -
58	CORTADOR, TIPO: MANUAL, MATERIAL: ALUMÍNIO FUNDIDO, APLICAÇÃO: LEGUMES, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: FACAS AÇO INOX, PÉS E COLUNA TUBO AÇO 5,8"	Unidade	R\$ 224,70	6	R\$ 1.348,20
59	CUTELO, MATERIAL LÂMINA: AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL CABO: POLIPROPILENO, COMPRIMENTO LÂMINA: 6 POL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: CABO ATÓXICO, COM AÇÃO ANTIMICROBIANA	Unidade	R\$ 89,53	11	R\$ 984,83
60	ESCORREDOR, MATERIAL: ALUMÍNIO, DIÂMETRO: 35CM, APLICAÇÃO: MACARRÃO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: ALÇA E PÉS	Unidade	R\$ 80,99	11	R\$ 890,89
61	ESCORREDOR, MATERIAL: ALUMÍNIO, DIÂMETRO: 60CM, CAPACIDADE: 50L, APLICAÇÃO: MACARRÃO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: ALÇAS REFORÇADAS E TIPO HOTEL	Unidade	R\$ 227,90	11	R\$ 2.506,90
62	ESPÁTULA, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, COMPRIMENTO: 9POL, APLICAÇÃO: COZINHA, MATERIAL CABO: POLIETILENO, LARGURA: 3CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: TIPO CURVA COM CABO LONGO, COR: BRANCA	Unidade	R\$ 23,45	6	R\$ 140,70

(Termo de Manifestação IRP 18/2025 – Material de Copa e Cozinha..... 15/22)

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	VALOR UNITÁRIO	QUANTIDADE	VALOR TOTAL
63	ESPETO CHURRASCO, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, TIPO: LARGO, TIPO CABO: MADEIRA, COMPRIMENTO: 85CM	Unidade	R\$ 16,88	22	R\$ 371,36
64	FORRO MESA, MATERIAL: COURO SINTÉTICO, FORMATO: RETANGULAR, COR: PRETO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: JOGO AMERICANO. COMPRIMENTO: 42CM. LARGURA: 32CM.	Unidade	R\$ 24,95	44	R\$ 1.097,80
64	GARRAFA TÉRMICA, MATERIAL: PLÁSTICO REVESTIDO COM FIBRA, CAPACIDADE: 12L, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM TORNEIRA	Unidade	R\$ 197,45	17	R\$ 3.356,65
66	GARRAFA TÉRMICA, MATERIAL: PLÁSTICO REVESTIDO COM FIBRA, CAPACIDADE: 12L, FORMATO: CILÍNDRICO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM TORNEIRA	Unidade	R\$ 136,50	17	R\$ 2.320,50
67	JAPONA, MATERIAL: NYLON, REVESTIMENTO INTERNO: NYLON IMPERMEÁVEL E RESINADO, MATERIAL FORRO: MANTA ISOTÉRMICA, APLICAÇÃO: PROTEÇÃO CONTRA O FRIO EM BAIXAS TEMPERATURAS, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: FORRAÇÃO EXTRA, 12CM ABAIXO DO JOELHO, COR AZUL, TAMANHO: G(50-52)COMPRIMENTO 7,8	Unidade	R\$ 150,39	3	R\$ 451,17
68	JARRA, MATERIAL: VIDRO, CAPACIDADE: 1,50L, MODELO: COM ALÇA SEM TAMPA, COR: TRANSPARENTE/INCOLOR, APLICAÇÃO: ÁGUA, SUÇO	Unidade	R\$ 35,00	55	R\$ 1.925,00
69	LIXEIRA, MATERIAL: PLÁSTICO, CAPACIDADE: 100L, TIPO: TAMPA E PEDAL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM RODAS MECANISMO METAL INTERNO	Unidade	R\$ 289,00	13	R\$ 3.757,00
70	LIXEIRA, MATERIAL: AÇO, CAPACIDADE: 20 L, TIPO: COM TAMPA E PEDAL ACOPLADOS, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: CILÍNDRICA COM CESTO INTERNO REMOVÍVEL, APLICAÇÃO: COLETA DE LIXO	Unidade	R\$ 168,00	6	R\$ 1.008,00
71	LUVA PROTEÇÃO, MATERIAL: MALHA DE AÇO, TAMANHO: MÉDIO, TAMANHO CANO: CURTO, TIPO:5 DEDOS, APLICAÇÃO: ABATE E DESCARNE ANIMAIS	Par	R\$ 373,45	7	R\$ 2.614,15
72	LUVA PROTEÇÃO, MATERIAL: NYLON FORRADA C, MANTA TÉRMICA, TAMANHO: GRANDE, APLICAÇÃO: PROTEÇÃO TÉRMICA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: RESISTENTE A TEMPERATURA DE -35°C, USO: AMBIENTE FRIO	Unidade	R\$ 44,50	17	R\$ 756,50
73	PANELA CUSCUZ, MATERIAL: ALUMÍNIO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Nº 32	Unidade	R\$ 172,68	6	R\$ 1.036,08
74	FOGAREIRO, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, ALTURA: 24CM, APLICAÇÃO: SISTEMA DE AQUECIMENTO RECHAUD, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: 2 FOGAREIROS EM AÇO INOX, 1CUBA 1/1	Unidade	R\$ 442,20	9	R\$ 3.979,80
75	PANELA PRESSÃO, MATERIAL: ALUMÍNIO, CAPACIDADE: 30 L, SISTEMA SEGURANÇA: VÁLVULAS FUNCIONAM, SEGURANÇA BORRACHA	Unidade	R\$ 1.288,98	5	R\$ 6.444,90
76	CAÇAROLA, MATERIAL: ALUMÍNIO, CAPACIDADE: 50L, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM TAMPA	Unidade	R\$ 354,74	6	R\$ 2.128,44

(Termo de Manifestação IRP 18/2025 – Material de Copa e Cozinha..... 16/22)

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	VALOR UNITÁRIO	QUANTIDADE	VALOR TOTAL
77	PANELA, MATERIAL: ALUMÍNIO, CAPACIDADE: 60 L, MATERIAL CABO: ALUMÍNIO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM TAMPA ALÇA, TIPO: CAÇAROLA	Unidade	R\$ 535,60	6	R\$ 3.213,60
78	PANO LIMPEZA MATERIAL: 80% CELULOSE, 20% POLIPROPILENO, APLICAÇÃO: LIMPEZA GERAL, COMPRIMENTO: 42CM, LARGURA: 28CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: RESISTENTE A SOLVENTES/ROLO PICOTADO/BAIXO. ROLO 300 METROS	Unidade	R\$ 110,00	6	R\$ 660,00
79	PAPEL ALUMÍNIO, MATERIAL: ALUMÍNIO, COMPRIMENTO: 65M, LARGURA: 45CM, APRESENTAÇÃO: ROLO	Unidade	R\$ 45,46	55	R\$ 2.500,30
80	PAPEL FILME, MATERIAL: PVC - CLORETO DE POLIVINILA, COMPRIMENTO: 1000 M, LARGURA: 60 CM, APRESENTAÇÃO: BOBINA, APLICAÇÃO: RESTAURANTE, ESPESSURA: 11MICRA	Unidade	R\$ 169,95	11	R\$ 1.869,45
81	PAPEL FILME, MATERIAL: PVC-CLORETO DE POLIVINILA, COMPRIMENTO: 300M, LARGURA: 29CM, APRESENTAÇÃO: ROLO, APLICAÇÃO: DOMÉSTICA	Unidade	R\$ 42,95	11	R\$ 472,45
82	PEGADOR ALIMENTO, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, COMPRIMENTO:20,50 CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: CABO 13X 2CM; PEGADOR 5CM, APLICAÇÃO: SALADA	Unidade	R\$ 9,15	11	R\$ 100,65
83	PEGADOR ALIMENTO, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, COMPRIMENTO: 28CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: TIPO CONCHA, SEM EMENDAS OU SALIÊNCIAS, APLICAÇÃO: SERVIR MASSAS, TAMANHO: 1,80MM	Unidade	R\$ 17,58	11	R\$ 193,38
84	PETISQUEIRA, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, DIÂMETRO: 17CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: 3 DIVISÕES	Unidade	R\$ 28,43	17	R\$ 483,31
85	PRATO PORCELANA, APLICAÇÃO: REFEIÇÃO, FORMATO: REDONDO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: BORDA ESPESSURA 3,5CM, COR: BRANCA, TIPO: FUNDO, DIÂMETRO: 24CM	Unidade	R\$ 46,90	55	R\$ 2.579,50
86	RALADOR ALIMENTO, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, TIPO: MANUAL, QUANTIDADE FACES: 4, APLICAÇÃO: COZINHA	Unidade	R\$ 50,80	11	R\$ 558,80
87	SAPATO MASCULINO, TIPO: SOCIAL, MATERIAL: COURO, COR: PRETA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM CADARÇO. TAMANHO: 38 A 44.	Unidade	R\$ 259,90	44	R\$ 11.435,60
88	TAÇA, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, ALTURA: 4CM, CAPACIDADE: 140ML, USO: SOBREMESA, DIÂMETRO BOCA: 9CM	Unidade	R\$ 6,12	110	R\$ 673,20
89	TAÇA, MATERIAL: VIDRO TRANSPARENTE INCOLOR, CAPACIDADE: CERCA 330ML, USO: ÁGUA	Unidade	R\$ 10,06	165	R\$ 1.659,90
90	TERMÔMETRO, TIPO: LASER DIGITAL, FAIXA MEDIÇÃO TEMPERATURA: - 50 °C A 500 °C, APLICAÇÃO: LABORATÓRIO, ELEMENTO EXPANSÃO: INFRAVERMELHO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: EMISSIVIDADE AJUSTÁVEL, MEMÓRIA E DESLIGAMENTO AU, RESOLUÇÃO: 0,1°C, PRECISÃO: 2 PER, ALIMENTAÇÃO: BATERIA 9 VCC	Unidade	R\$ 300,00	3	R\$ 900,00

(Termo de Manifestação IRP 18/2025 – Material de Copa e Cozinha..... 17/22)

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	VALOR UNITÁRIO	QUANTIDADE	VALOR TOTAL
91	TOALHA MESA, MATERIAL: POLIÉSTER, FORMATO: RETANGULAR, COMPRIMENTO: 2,20M, LARGURA: 1,40M, DIÂMETRO: NÃO APLICÁVEL	Unidade	R\$ 45,65	22	R\$ 1.004,30
92	TOUCA, TIPO: DESCARTÁVEL, MATERIAL: TNT, COR: BRANCA, APLICAÇÃO: COZINHA INDUSTRIAL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: TAMANHO ÚNICO COM ELÁSTICO. PACOTE 100 UNIDADES	Unidade	R\$ 22,56	220	R\$ 4.963,20
93	XÍCARA, MATERIAL: PORCELANA, TIPO: CAFÉ, COR: BRANCA, CAPACIDADE: 80ML, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM PIRES	Unidade	R\$ 17,00	55	R\$ 935,00
94	XÍCARA, MATERIAL: PORCELANA, TIPO: CHÁ, COR: BRANCA, CAPACIDADE: 200ML, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM PIRES	Unidade	R\$ 26,99	220	R\$ 5.937,80
95	COLHER, MATERIAL CORPO: AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL CABO: AÇO INOXIDÁVEL, TAMANHO: GRANDE, TIPO: SUÇO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: CABO FINO, COMPRIMENTO: 30,5CM, ESPESSURA: 1MM	Unidade	R\$ 26,50	11	R\$ 291,50
96	GARRAFA TÉRMICA, MATERIAL: PLÁSTICO RESISTENTE, CAPACIDADE: 1L, COR: PRETA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM TAMPA EM PRESSÃO AMPOLA EM VIDRO	Unidade	R\$ 61,99	11	R\$ 681,89
97	COPO, MATERIAL: VIDRO, APLICAÇÃO: RESIDENCIAL, TIPO USO: LÍQUIDOS, CAPACIDADE: 300ML, UTILIZAÇÃO: REUTILIZÁVEL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: LISO, INCOLOR, TRANSPARENTE	Unidade	R\$ 4,70	440	R\$ 2.068,00
98	PENEIRA COZINHA, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, DIÂMETRO: 20CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: TELA FINA	Unidade	R\$ 34,88	11	R\$ 383,68
99	PORTA-GUARDANAPO ,MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, LARGURA: 10CM, ALTURA: 10CM, COMPRIMENTO: 15CM	Unidade	R\$ 25,99	22	R\$ 571,78
100	RECIPIENTE ALIMENTOS, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, APLICAÇÃO: COZINHA INDUSTRIAL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: GASTRONORMS, LIGA 18, 8AISI304, REFERÊNCIA :1/1-100MM	Unidade	R\$ 141,23	22	R\$ 3.107,06
101	RECIPIENTE ALIMENTOS, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, APLICAÇÃO: COZINHA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: GASTRONORMS, LIGA18, 8AISI304, COM ALÇA, REFERÊNCIA: 1/1-65MM	Unidade	R\$ 104,40	22	R\$ 2.296,80
102	RECIPIENTE ALIMENTOS, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, APLICAÇÃO: COZINHA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: GASTRONORMS, LIGA18, 8AISI304, COM ALÇA, REFERÊNCIA: 1/1-150MM	Unidade	R\$ 149,95	22	R\$ 3.298,90
103	FOGAREIRO, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, APLICAÇÃO: SISTEMA DE AQUECIMENTO RECHAUD, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: TAMPA GIRATÓRIA E 2 FOGAREIROS EM AÇO INOX	Unidade	R\$ 421,44	11	R\$ 4.635,84

(Termo de Manifestação IRP 18/2025 – Material de Copa e Cozinha..... 18/22)

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	VALOR UNITÁRIO	QUANTIDADE	VALOR TOTAL
104	SELADORA EMBALAGEM, MATERIAL: ALUMÍNIO, FUNCIONAMENTO: MANUAL, APLICAÇÃO: SELADORA, FECHADORA FRISADOR DE MARMITA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: TAMANHO COMPATÍVEL: 7, 8,9,OUP, M, G, MATERIAL CORPO: ALUMÍNIO FUNDIDO	Unidade	R\$ 170,00	2	R\$ 340,00
105	CAIXA PLÁSTICA, MATERIAL: POLIETILENO, APLICAÇÃO: ACONDICIONAMENTO DE ALIMENTOS, SALADAS ETC., COR: BRANCA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM TAMPA, FECHADA, CAPACIDADE: 180L	Unidade	R\$ 255,00	11	R\$ 2.805,00
106	CAIXA PLÁSTICA ALTURA: 39 CM, APLICAÇÃO: ACONDICIONAMENTO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS, CAPACIDADE: 130L, COMPRIMENTO: 69CM, COR: BRANCA, LARGURA: 51CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM TAMPA, FECHADA	Unidade	R\$ 175,75	22	R\$ 3.866,50
107	FORMA, MATERIAL ALUMÍNIO, ESPESSURA 1,FORMATO REDONDA, ALTURA 2, APLICAÇÃO PIZZA, DIÂMETRO 40	Unidade	R\$ 33,00	22	R\$ 726,00
108	JARRA, MATERIAL VIDRO, CAPACIDADE 2 L, MODELO COM ALÇA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS LISA, TRANSMITÂNCIA TRANSPARENTE	Unidade	R\$ 62,10	33	R\$ 2.049,30
109	JARRA, MATERIAL AÇO INOXIDÁVEL, CAPACIDADE 2L, MODELO CILÍNDRICO, APLICAÇÃO ÁGUA/SUCO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS COM ALÇA E TAMPA EM AÇO INOXIDÁVEL	Unidade	R\$ 74,00	33	R\$ 2.442,00
110	TRAVESSA, MATERIAL: CERÂMICA, TAMANHO: GRANDE, TIPO: RASO, FORMATO: OVAL, APLICAÇÃO: SERVIR ALIMENTOS. COM DIMENSÕES APROXIMADAS DE 40 CM DE COMPRIMENTO, 25 CM DE LARGURA E 5 CM DE PROFUNDIDADE. RESISTENTE A VARIAÇÕES DE TEMPERATURA.	Unidade	R\$ 121,00	22	R\$ 2.662,00
111	TRAVESSA, MATERIAL: CERÂMICA, TAMANHO: MÉDIO, TIPO: FUNDO, FORMATO: OVAL, APLICAÇÃO: SERVIR ALIMENTOS. COM DIMENSÕES APROXIMADAS DE 35 CM DE COMPRIMENTO, 22 CM DE LARGURA E 8 CM DE PROFUNDIDADE. RESISTENTE A TEMPERATURAS DE ATÉ 300°C.	Unidade	R\$ 157,44	22	R\$ 3.463,68
112	TAÇA, MATERIAL: VIDRO, CAPACIDADE: 300ML, USO: SOBREMESA.	Unidade	R\$ 9,00	110	R\$ 990,00
113	FRIGIDEIRA MATERIAL: ALUMÍNIO, TIPO: FUNDA, DIÂMETRO: 50 CM, REVESTIMENTO: ANTIADERENTE, APLICAÇÃO: COPA E COZINHA	Unidade	R\$ 245,19	6	R\$ 1.471,14
114	FRIGIDEIRA MATERIAL: ALUMÍNIO POLIDO, TIPO: RASA, DIÂMETRO: 40CM, MATERIAL CABO: BAQUELITE ANTITÉRMICO, APLICAÇÃO: COPA E COZINHA	Unidade	R\$ 165,60	6	R\$ 993,60
115	FRIGIDEIRA MATERIAL: ALUMÍNIO, TIPO: RASA, DIÂMETRO: 25CM, REVESTIMENTO: ANTIADERENTE, MATERIAL CABO: BAQUELITE	Unidade	R\$ 111,00	6	R\$ 666,00
116	GARFO TRINCHANTE MATERIAL CORPO: AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL CABO: AÇO INOXIDÁVEL, QUANTIDADE DENTES: 3UN, COMPRIMENTO: 40CM	Unidade	R\$ 14,53	6	R\$ 87,18

(Termo de Manifestação IRP 18/2025 – Material de Copa e Cozinha..... 19/22)

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	VALOR UNITÁRIO	QUANTIDADE	VALOR TOTAL
117	FACA MATERIAL LÂMINA: AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL CABO: POLIURETANO, TAMANHO: 10 POL, APLICAÇÃO: COPA, TIPO: PEIXEIRA	Unidade	R\$ 22,44	11	R\$ 246,84
118	FACA MATERIAL LÂMINA: AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL CABO: POLIPROPILENO, TAMANHO: 30CM, APLICAÇÃO: CORTAR PÃO, TIPO: SERRILHADA, ESPESSURA: 2,25 M	Unidade	R\$ 19,64	6	R\$ 117,84
119	POTE VIDRO, CAPACIDADE 3.000 ML, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS COM TAMPA ROSQUEÁVEL EM PLÁSTICO	Unidade	R\$ 35,00	11	R\$ 385,00
120	FORMA MATERIAL: VIDRO, TAMANHO: GRANDE, ESPESSURA: 0,50 MM, FORMATO: REDONDA, LARGURA: 30CM, COMPRIMENTO: 30CM, ALTURA: 6CM, APLICAÇÃO: USO CULINÁRIO, DIÂMETRO: 30CM, CAPACIDADE: 3.000G, TIPO: SEM FURO CENTRAL	Unidade	R\$ 52,53	11	R\$ 577,83
121	FORMA MATERIAL: ALUMÍNIO, TAMANHO: Nº 22, FORMATO: REDONDA, ALTURA: 9 CM, APLICAÇÃO: PUDIM, DIÂMETRO: 22CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM TAMPA E FURO CENTRAL	Unidade	R\$ 37,99	11	R\$ 417,89
122	PENEIRA COZINHA MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL CABO: AÇO INOXIDÁVEL, DIÂMETRO: 24 CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: FORMATO CÔNICO	Unidade	R\$ 56,44	5	R\$ 282,20
123	PENEIRA COZINHA MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, DIÂMETRO: 14 CM	Unidade	R\$ 12,20	3	R\$ 36,60
124	ACENDEDOR FOGÃO, TIPO: MANUAL, MATERIAL: ALUMÍNIO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: ACIONADO POR TECLA, GERA SÓ FAÍSCA, SELO INMETRO.	Unidade	R\$ 32,99	11	R\$ 362,89
125	AVENTAL TÉRMICO 1,20 X 0,70. AVENTAL DE SEGURANÇA: CONFECCIONADO EM TECIDO ESPECIAL, COM TRATAMENTO EM SILICONE, AJUSTÁVEL ATRAVÉS DE TIRAS DO MESMO MATERIAL NAS COSTAS COM PLUG DE ENGATE RÁPIDO, COSTURA EM LINHA DE ARAMIDA. CARACTERÍSTICAS: AVENTAL COM TECIDO ESPECIAL PROTEÇÃO TÉRMICA ATÉ 200º IDEAL PARA CALOR DE CONTATO MEDIDA 1,20 X 0,70 COR: A DEFINIR, CERTIFICADO DE APROVAÇÃO 39074, APROVADO PARA: PROTEÇÃO DO TRONCO DO USUÁRIO CONTRA AGENTES TÉRMICOS (PEQUENAS CHAMAS, CALOR DE CONTATO, CONVECTIVO E RADIANTE.	Unidade	R\$ 182,00	11	R\$ 2.002,00
126	BOTIJÃO TÉRMICO TRIPÉ COM TORNEIRA CAPACIDADE 12 LITROS, DIMENSÕES 275 MM X 275 MM X 425 MM, COM ALÇA DE TRANSPORTE E TAMPA REMOVÍVEL DE FÁCIL ABERTURA, ESPUMA DE POLIETILENO E DUPLA CAMADA DE PEAD , CAPACIDADE: 12 L, APLICAÇÃO: LÍQUIDOS QUENTES E FRIOS , CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: BOTIJÃO TÉRMICO COM TRIPÉ RETRÁTIL, TAMPA ROSCÁVE	Unidade	R\$ 152,00	11	R\$ 1.672,00

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	VALOR UNITÁRIO	QUANTIDADE	VALOR TOTAL
127	PANELA DE PRESSÃO CORPO E TAMPA FABRICADOS EM AÇO INOX 18/10 (AISI 304), FECHAMENTO EXTERNO, COM 7,6L DE CAPACIDADE. SISTEMA DE FECHAMENTO EXTERNO REFORÇADO, COM TRAVA DE SEGURANÇA DUPLA, GARANTINDO O FECHAMENTO SEGURO DURANTE O USO E EVITANDO VAZAMENTOS DE VAPOR. COM VÁLVULA DE CONTROLE DE PRESSÃO DE PRESSÃO, VÁLVULA DE SEGURANÇA ADICIONAL E ANEL DE VEDAÇÃO DE SILICONE RESISTENTE AO CALOR, SISTEMA QUE IMPEDE A ABERTURA DA TAMPA ENQUANTO HOUVER PRESSÃO INTERNA. COM INDICADOR DE PRESSÃO VISÍVEL E PEGADORES ERGONÔMICOS EM BAQUELITE ANTITÉRMICO.	Unidade	R\$ 629,00	3	R\$ 1.887,00
128	FACA " LEGUMES" EM AÇO INOX DIN 1.4110 COM CABO BRANCO EM POLIPROPILENO COM 3" POLEGADAS. LÂMINA EM AÇO INOXIDÁVEL DE ALTÍSSIMA QUALIDADE QUE, ALIADO AO EFICIENTE TRATAMENTO TÉRMICO SUB-ZERO (CRIOGÊNICO), CONFERE A FACA GRANDE RESISTÊNCIA AO DESGASTE DO FIO, O CABO EM POLIPROPILENO TEXTURIZADO DEVE SER INJETADO DIRETAMENTE SOBRE A ESPIGA DA LÂMINA COM MEDIADAS APROXIMADAS: COMPRIMENTO 18 A 18,5CM LARGURA: 1,5 A 2,5MM ALTURA: 1,5 A 2,5CM. CABO COM PROTEÇÃO ANTIMICROBIANA. FICHA TÉCNICA DO FABRICANTE.	Unidade	R\$ 10,90	11	R\$ 119,90
129	GARRAFA TÉRMICA EM AÇO INOX (TIPO 18/8, AISI 304), AMPOLA INTERNA INQUEBRÁVEL. CAPACIDADE 2,5 LITROS.	Unidade	R\$ 283,09	22	R\$ 6.227,98
130	JAPONA TÉRMICA COM CAPUZ AZUL PARA USO EM CÂMARA FRIA, TAMANHO: P. MATERIAL DE REVESTIMENTO EXTERNO: NYLON. TAMANHO: P. RESISTÊNCIA: -25 °C, COM 2 BOLSOS LATERAIS ABAIXO CINTURA, TIPO DE ABERTURA FRONTAL COM ZÍPER, USO MASCULINO.	Unidade	R\$ 150,39	3	R\$ 451,17
131	DESCASCADOR DE LEGUMES EM AÇO INOX. CARACTERÍSTICAS: PESO: 0,040 KG, COMPRIMENTO: 18CM, LARGURA: 7CM, ALTURA: 1CM.	Unidade	R\$ 19,00	11	R\$ 209,00
132	CONCHA MATERIAL CORPO: ALUMÍNIO, MATERIAL CABO: ALUMÍNIO, COMPRIMENTO: 18 CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: TIPO PEGADOR DE SORVETE	Unidade	R\$ 29,92	6	R\$ 179,52

Quartel-General em João Pessoa, PB, data conforme assinatura eletrônica.




Encarregado do Aprovisionamento do Comando do 1º Grupamento de Engenharia

## 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 para **Aquisição de Material de Copa e Cozinha** destinado ao XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX.

Quartel-General em João Pessoa, PB, data conforme assinatura eletrônica.

  
Fiscal Administrativo do 1º Grupamento de Engenharia

## DESPACHO DA AUTORIDADE COMPETENTE (ORDENADOR DE DESPESAS)

Diante do Demonstrativo de Necessidades apresentado:

1. Declaro a manifestação de Intenção de Registro de Preços para adesão ao Termo de Referência do Base Administrativa da Guarnição de João Pessoa, do processo nº64240.007605/2025-48 tendo tomado conhecimento e concordado com o Termo de Referência para realização de Pregão Eletrônico para **Aquisição de Material de Copa e Cozinha** para a Base Administrativa da Guarnição de João Pessoa e Organizações Militares vinculadas, conforme condições, quantidades, e estimativas declaradas na Intenção de Registro de Preços.
2. Aprovo o presente documento;
3. Autorizo o início dos procedimentos para adesão à IRP citada; e
4. Encaminhe-se ao Ordenador de Despesas do Base Administrativa da Guarnição de João Pessoa.

Quartel-General em João Pessoa, PB, data conforme assinatura eletrônica.

  
Ordenador de Despesas do Comando do 1º Grupamento de Engenharia

**OITENTA ANOS DAS VITÓRIAS DA FORÇA EXPEDICIONÁRIA BRASILEIRA: HERÓIS SEMPRELEMBRADOS!**

## Resumo da IRP

Órgão da UASG 52121 - COMANDO DO EXERCITO	UASG Gerenciadora 160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃ	Nº da IRP 160175 - 00028/2025
Lei Lei nº 14.133/2021	Modalidade da Compra Pregão Eletrônico	Critério de Julgamento Menor Preço/Maior Desconto
Data Provável da Licitação 06/05/2026	Prazo Estimado de Validade da Ata Compra Nacional 12	Gerenciada/Autorizada ME/SGD Não

## Gestor de Compras

Gestor de Compras Responsável		
Nome [REDACTED]	CPF [REDACTED]	
DDD/Telefone [REDACTED]	DDD/Fax [REDACTED]	E-mail [REDACTED]

Gestor de Compras Substituto		
Nome [REDACTED]	CPF [REDACTED]	
DDD/Telefone [REDACTED]	DDD/Fax [REDACTED]	E-mail [REDACTED]

UASG Gerenciadora		
UASG Gerenciadora 160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PES	Órgão da UASG 52121 - COMANDO DO EXERCITO	
Logradouro PRACA OLAVO BILAC, S/N - VARADOURO	Número [REDACTED]	Complemento [REDACTED]
Bairro [REDACTED]	Município João Pessoa/PB	CEP 58010610

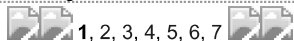
## Itens da IRP

Nº do Item	Tipo de Item	Item	Unidade de Fornecimento	Critério de Julgamento	Valor Unitário Estimado (R\$)	UASG - Município/UF de Entrega - Quantidade	
1	Material	<u>240136-Avental</u>	Unidade	Menor Preço	19,0000	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB 123
2	Material	<u>463963-Sapato segurança</u>	Unidade	Menor Preço	105,3700	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB 101
3	Material	<u>285692-Travessa</u>	Unidade	Menor Preço	56,0000	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB 54
4	Material	<u>372025-Galheteiro metal</u>	Unidade	Menor Preço	130,7800	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB 100

Nº do Item	Tipo de Item	Item	Unidade de Fornecimento	Critério de Julgamento	Valor Unitário Estimado (R\$)	UASG - Município/UF de Entrega - Quantidade		
5	Material	<u>240323-Colher</u>	Unidade	Menor Preço	3,2000	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	1562
6	Material	<u>270152-Garfo mesa</u>	Unidade	Menor Preço	5,4700	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	1942
7	Material	<u>337384-Colher</u>	Unidade	Menor Preço	4,7500	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	1122
8	Material	<u>465713-Faca</u>	Unidade	Menor Preço	4,8800	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	2002
9	Material	<u>230563-Colher</u>	Unidade	Menor Preço	1,3200	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	666
10	Material	<u>455619-Garrafa térmica</u>	Unidade	Menor Preço	119,8800	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	34
11	Material	<u>437878-Garrafa térmica</u>	Unidade	Menor Preço	202,0000	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	69
12	Material	<u>266638-Camisa masculina</u>	Unidade	Menor Preço	29,9400	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	256
13	Material	<u>463961-Calça profissional</u>	Unidade	Menor Preço	79,9900	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	198
14	Material	<u>341039-Forro mesa</u>	Unidade	Menor Preço	16,0800	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	286
15	Material	<u>450209-Afiador faca manual,elétrico</u>	Unidade	Menor Preço	21,5600	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	33
16	Material	<u>282595-Faca</u>	Unidade	Menor Preço	17,6700	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	34
17	Material	<u>455573-Faca</u>	Unidade	Menor Preço	76,3000	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	44
18	Material	<u>455599-Utensílio doméstico</u>	Unidade	Menor Preço	14,2500	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	11

Nº do Item	Tipo de Item	Item	Unidade de Fornecimento	Critério de Julgamento	Valor Unitário Estimado (R\$)	UASG - Município/UF de Entrega - Quantidade		
19	Material	<u>454211-Espátula</u>	Unidade	Menor Preço	19,0500	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	11
20	Material	<u>393687-Espátula</u>	Unidade	Menor Preço	30,9000	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	27

132 registros encontrados, exibindo do 1º ao 20º.

 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7

### Adicional

Observação

Esta IRP é exclusiva para o GCALC da guarnição de João Pessoa.

Anexo(s)

Arquivo	Anexado em
<u>MODELO estudo técnico preliminar 28 2025.doc</u>	03/11/2025
<u>MODELO termo manifestacao irp 28 2025.doc</u>	03/11/2025

Fechar

## Resumo da IRP

Órgão da UASG 52121 - COMANDO DO EXERCITO	UASG Gerenciadora 160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃ	Nº da IRP 160175 - 00028/2025
Lei Lei nº 14.133/2021	Modalidade da Compra Pregão Eletrônico	Critério de Julgamento Menor Preço/Maior Desconto
Data Provável da Licitação 06/05/2026	Prazo Estimado de Validade da Ata Compra Nacional 12 Sim	Gerenciada/Autorizada ME/SGD Não

## Gestor de Compras

Gestor de Compras Responsável		
Nome [REDACTED]	CPF [REDACTED]	
DDD/Telefone [REDACTED]	DDD/Fax [REDACTED]	E-mail [REDACTED]

Gestor de Compras Substituto		
Nome [REDACTED]	CPF [REDACTED]	
DDD/Telefone [REDACTED]	DDD/Fax [REDACTED]	E-mail [REDACTED]

UASG Gerenciadora		
UASG Gerenciadora 160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PES	Órgão da UASG 52121 - COMANDO DO EXERCITO	
Logradouro PRACA OLAVO BILAC, S/N - VARADOURO	Número [REDACTED]	Complemento [REDACTED]
Bairro [REDACTED]	Município João Pessoa/PB	CEP 58010610

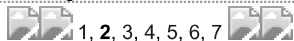
## Itens da IRP

Nº do Item	Tipo de Item	Item	Unidade de Fornecimento	Critério de Julgamento	Valor Unitário Estimado (R\$)	UASG - Município/UF de Entrega - Quantidade		
21	Material	<u>454272-Espumadeira</u>	Unidade	Menor Preço	16,9300	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	88
22	Material	<u>278018-Batedor manual</u>	Unidade	Menor Preço	58,4000	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	6
23	Material	<u>344681-Pegador alimento</u>	Unidade	Menor Preço	21,9900	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	90
24	Material	<u>441331-Pegador alimento</u>	Unidade	Menor Preço	20,2400	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	100

Nº do Item	Tipo de Item	Item	Unidade de Fornecimento	Critério de Julgamento	Valor Unitário Estimado (R\$)	UASG - Município/UF de Entrega - Quantidade		
25	Material	<u>240322-Colher</u>	Unidade	Menor Preço	23,0000	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	66
26	Material	<u>243010-Taça</u>	Unidade	Menor Preço	64,0900	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	407
27	Material	<u>264546-Prato</u>	Unidade	Menor Preço	6,2900	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	231
28	Material	<u>242638-Prato porcelana</u>	Unidade	Menor Preço	38,9500	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	501
29	Material	<u>243010-Taça</u>	Unidade	Menor Preço	109,9000	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	132
30	Material	<u>454231-Taça</u>	Unidade	Menor Preço	14,8400	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	220
31	Material	<u>235313-Bandeja</u>	Unidade	Menor Preço	47,8700	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	44
32	Material	<u>467195-Tabuleiro cozinha</u>	Unidade	Menor Preço	125,9000	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	28
33	Material	<u>465662-Colher</u>	Unidade	Menor Preço	70,2900	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	35
34	Material	<u>340652-Colher</u>	Unidade	Menor Preço	108,6900	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	28
35	Material	<u>334613-Colher</u>	Unidade	Menor Preço	91,0000	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	40
36	Material	<u>334673-Faca</u>	Unidade	Menor Preço	33,6500	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	29
37	Material	<u>297316-Faca</u>	Unidade	Menor Preço	86,4000	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	29
38	Material	<u>437939-Abridor</u>	Unidade	Menor Preço	30,1900	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	40

Nº do Item	Tipo de Item	Item	Unidade de Fornecimento	Critério de Julgamento	Valor Unitário Estimado (R\$)	UASG - Município/UF de Entrega - Quantidade	
39	Material	<u>393509-Açucareiro</u>	Unidade	Menor Preço	61,7400	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB 51
40	Material	<u>484053-Afiador Faca Manual/Elétrico</u>	Unidade	Menor Preço	35,0000	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB 27

132 registros encontrados, exibindo do 21º ao 40º.

 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7

### Adicional

Observação

Esta IRP é exclusiva para o GCALC da guarnição de João Pessoa.

Anexo(s)

Arquivo	Anexado em
<u>MODELO estudo técnico preliminar 28 2025.doc</u>	03/11/2025
<u>MODELO termo manifestacao irp 28 2025.doc</u>	03/11/2025

Fechar

## Resumo da IRP

Órgão da UASG	UASG Gerenciadora	Nº da IRP
52121 - COMANDO DO EXERCITO	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃ	160175 - 00028/2025
Lei	Modalidade da Compra	Critério de Julgamento
Lei nº 14.133/2021	Pregão Eletrônico	Menor Preço/Maior Desconto
Data Provável da Licitação	Prazo Estimado de Validade da Ata	Compra Nacional
06/05/2026	12	Sim
		Gerenciada/Autorizada ME/SGD
		Não

## Gestor de Compras

### Gestor de Compras Responsável

Nome	CPF	
<div style="background-color: black; height: 15px; width: 100%;"></div>	<div style="background-color: black; height: 15px; width: 100%;"></div>	
DDD/Telefone	DDD/Fax	E-mail
<div style="background-color: black; height: 15px; width: 100%;"></div>	<div style="background-color: black; height: 15px; width: 100%;"></div>	<div style="background-color: black; height: 15px; width: 100%;"></div>

### Gestor de Compras Substituto

Nome	CPF	
<div style="background-color: black; height: 15px; width: 100%;"></div>	<div style="background-color: black; height: 15px; width: 100%;"></div>	
DDD/Telefone	DDD/Fax	E-mail
<div style="background-color: black; height: 15px; width: 100%;"></div>	<div style="background-color: black; height: 15px; width: 100%;"></div>	<div style="background-color: black; height: 15px; width: 100%;"></div>

### UASG Gerenciadora

UASG Gerenciadora	Órgão da UASG	
160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PES	52121 - COMANDO DO EXERCITO	
Logradouro	Número	Complemento
PRACA OLAVO BILAC, S/N - VARADOURO		
Bairro	Município	CEP
	João Pessoa/PB	58010610

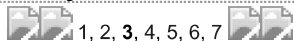
## Itens da IRP

Nº do Item	Tipo de Item	Item	Unidade de Fornecimento	Critério de Julgamento	Valor Unitário Estimado (R\$)	UASG - Município/UF de Entrega - Quantidade		
41	Material	<u>295918-Assadeira cozinha comercial</u>	Unidade	Menor Preço	227,0000	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	57
42	Material	<u>465490-Assadeira</u>	Unidade	Menor Preço	72,9500	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	29
43	Material	<u>218752-Balde gelo</u>	Unidade	Menor Preço	21,9900	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	29
44	Material	<u>303131-Travessa</u>	Unidade	Menor Preço	46,9000	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	40

Nº do Item	Tipo de Item	Item	Unidade de Fornecimento	Critério de Julgamento	Valor Unitário Estimado (R\$)	UASG - Município/UF de Entrega - Quantidade		
45	Material	<u>349694-Bandeja metálica</u>	Unidade	Menor Preço	63,2000	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	106
46	Material	<u>426399-Bandeja ovos</u>	Unidade	Menor Preço	17,9000	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	132
47	Material	<u>234470-Bota segurança</u>	Unidade	Menor Preço	54,9800	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	110
48	Material	<u>334650-Caçarola</u>	Unidade	Menor Preço	305,0000	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	34
49	Material	<u>378079-Caixa plástica</u>	Unidade	Menor Preço	58,7500	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	77
50	Material	<u>440739-Caixa plástica</u>	Unidade	Menor Preço	94,0000	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	55
51	Material	<u>373317-Caixa térmica</u>	Unidade	Menor Preço	327,5000	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	38
52	Material	<u>221720-Calça masculina</u>	Unidade	Menor Preço	115,0000	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	84
53	Material	<u>312028-Caneco de metal</u>	Unidade	Menor Preço	35,9000	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	27
54	Material	<u>382962-Cinto vestuário</u>	Unidade	Menor Preço	95,0000	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	44
55	Material	<u>440719-Coador café</u>	Unidade	Menor Preço	34,5000	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	100
56	Material	<u>270829-Concha</u>	Unidade	Menor Preço	20,0000	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	95
57	Material	<u>357211-Cortador pizza</u>	Unidade	Menor Preço	36,6600	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	29
58	Material	<u>339435-Cortador</u>	Unidade	Menor Preço	224,7000	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	24

N° do Item	Tipo de Item	Item	Unidade de Fornecimento	Critério de Julgamento	Valor Unitário Estimado (R\$)	UASG - Município/UF de Entrega - Quantidade		
59	Material	<u>331212-Cutelo</u>	Unidade	Menor Preço	89,5300	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	18
60	Material	<u>318684-Escorredor</u>	Unidade	Menor Preço	80,9900	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	16

132 registros encontrados, exibindo do 41° ao 60°.

 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7

### Adicional

Observação

Esta IRP é exclusiva para o GCALC da guarnição de João Pessoa.

Anexo(s)

Arquivo	Anexado em
<u>MODELO estudo técnico preliminar 28 2025.doc</u>	03/11/2025
<u>MODELO termo manifestacao irp 28 2025.doc</u>	03/11/2025

Fechar

## Resumo da IRP

Órgão da UASG 52121 - COMANDO DO EXERCITO	UASG Gerenciadora 160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃ	Nº da IRP 160175 - 00028/2025
Lei Lei nº 14.133/2021	Modalidade da Compra Pregão Eletrônico	Critério de Julgamento Menor Preço/Maior Desconto
Data Provável da Licitação 06/05/2026	Prazo Estimado de Validade da Ata Compra Nacional 12 Sim	Gerenciada/Autorizada ME/SGD Não

## Gestor de Compras

Gestor de Compras Responsável		
Nome [REDACTED]	CPF [REDACTED]	
DDD/Telefone [REDACTED]	DDD/Fax [REDACTED]	E-mail [REDACTED]

Gestor de Compras Substituto		
Nome [REDACTED]	CPF [REDACTED]	
DDD/Telefone [REDACTED]	DDD/Fax [REDACTED]	E-mail [REDACTED]

UASG Gerenciadora		
UASG Gerenciadora 160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PES	Órgão da UASG 52121 - COMANDO DO EXERCITO	
Logradouro PRACA OLAVO BILAC, S/N - VARADOURO	Número [REDACTED]	Complemento [REDACTED]
Bairro [REDACTED]	Município João Pessoa/PB	CEP 58010610

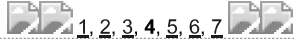
## Itens da IRP

Nº do Item	Tipo de Item	Item	Unidade de Fornecimento	Critério de Julgamento	Valor Unitário Estimado (R\$)	UASG - Município/UF de Entrega - Quantidade		
61	Material	<u>406327-Escorredor</u>	Unidade	Menor Preço	227,9000	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	16
62	Material	<u>464900-Espátula</u>	Unidade	Menor Preço	23,4500	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	46
63	Material	<u>218840-Espeto churrasco</u>	Unidade	Menor Preço	16,8800	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	154
64	Material	<u>418521-Forro mesa</u>	Unidade	Menor Preço	24,9500	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	409
65	Material	<u>233169-Garrafa térmica</u>	Unidade	Menor Preço	197,4500	160175 - ADMINISTRATIVA	João Pessoa/PB	44

Nº do Item	Tipo de Item	Item	Unidade de Fornecimento	Critério de Julgamento	Valor Unitário Estimado (R\$)	UASG - Município/UF de Entrega - Quantidade		
						DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA		
66	Material	<u>232403-Garrafa térmica</u>	Unidade	Menor Preço	136,5000	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	33
67	Material	<u>344493-Japona</u>	Unidade	Menor Preço	150,3900	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	7
68	Material	<u>240390-Jarra</u>	Unidade	Menor Preço	35,0000	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	140
69	Material	<u>378076-Lixeira</u>	Unidade	Menor Preço	289,0000	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	36
70	Material	<u>347602-Lixeira</u>	Unidade	Menor Preço	168,0000	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	41
71	Material	<u>232276-Luva proteção</u>	Par	Menor Preço	373,4500	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	28
72	Material	<u>376332-Luva segurança</u>	Unidade	Menor Preço	44,5000	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	15
73	Material	<u>384237-Panela cuscu</u>	Unidade	Menor Preço	172,6800	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	20
74	Material	<u>445562-Fogareiro</u>	Unidade	Menor Preço	442,2000	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	21
75	Material	<u>324733-Panela pressão</u>	Unidade	Menor Preço	1.288,9800	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	8
76	Material	<u>290927-Cacarola</u>	Unidade	Menor Preço	354,7400	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	23
77	Material	<u>464898-Panela</u>	Unidade	Menor Preço	535,6000	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	27
78	Material	<u>380546-Pano limpeza</u>	Unidade	Menor Preço	110,0000	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	106
79	Material	<u>422384-Papel alumínio</u>	Unidade	Menor Preço	45,4600	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO	João Pessoa/PB	249

N° do Item	Tipo de Item	Item	Unidade de Fornecimento	Critério de Julgamento	Valor Unitário Estimado (R\$)	UASG - Município/UF de Entrega - Quantidade		
						DE JOÃO PESSOA		
80	Material	<u>334090-Papel filme</u>	Unidade	Menor Preço	169,9500	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	103

132 registros encontrados, exibindo do 61° ao 80°.



### Adicional

Observação

Esta IRP é exclusiva para o GCALC da guarnição de João Pessoa.

Anexo(s)

Arquivo	Anexado em
<u>MODELO estudo técnico preliminar 28 2025.doc</u>	03/11/2025
<u>MODELO termo manifestacao irp 28 2025.doc</u>	03/11/2025

Fechar

## Resumo da IRP

Órgão da UASG 52121 - COMANDO DO EXERCITO	UASG Gerenciadora 160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃ	Nº da IRP 160175 - 00028/2025
Lei Lei nº 14.133/2021	Modalidade da Compra Pregão Eletrônico	Critério de Julgamento Menor Preço/Maior Desconto
Data Provável da Licitação 06/05/2026	Prazo Estimado de Validade da Ata Compra Nacional 12 Sim	Gerenciada/Autorizada ME/SGD Não

## Gestor de Compras

**Gestor de Compras Responsável**

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

**Gestor de Compras Substituto**

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

**UASG Gerenciadora**

UASG Gerenciadora 160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PES	Órgão da UASG 52121 - COMANDO DO EXERCITO	
Logradouro PRACA OLAVO BILAC, S/N - VARADOURO	Número	Complemento
Bairro	Município João Pessoa/PB	CEP 58010610

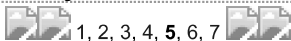
## Itens da IRP

Nº do Item	Tipo de Item	Item	Unidade de Fornecimento	Critério de Julgamento	Valor Unitário Estimado (R\$)	UASG - Município/UF de Entrega - Quantidade		
81	Material	<u>220981-Papel filme</u>	Unidade	Menor Preço	42,9500	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	89
82	Material	<u>248070-Pegador alimento</u>	Unidade	Menor Preço	9,1500	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	89
83	Material	<u>355383-Pegador alimento</u>	Unidade	Menor Preço	17,5800	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	101
84	Material	<u>441332-Petisqueira</u>	Unidade	Menor Preço	28,4300	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	165

Nº do Item	Tipo de Item	Item	Unidade de Fornecimento	Critério de Julgamento	Valor Unitário Estimado (R\$)	UASG - Município/UF de Entrega - Quantidade		
85	Material	<u>304000-Prato porcelana</u>	Unidade	Menor Preço	46,9000	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	169
86	Material	<u>261597-Ralador alimento</u>	Unidade	Menor Preço	50,8000	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	36
87	Material	<u>235238-Sapato masculino</u>	Unidade	Menor Preço	259,9000	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	127
88	Material	<u>364897-Taça</u>	Unidade	Menor Preço	6,1200	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	616
89	Material	<u>467162-Taça</u>	Unidade	Menor Preço	10,0600	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	773
90	Material	<u>301138-Termômetro</u>	Unidade	Menor Preço	300,0000	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	66
91	Material	<u>215922-Toalha mesa</u>	Unidade	Menor Preço	45,6500	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	201
92	Material	<u>369561-Touca</u>	Unidade	Menor Preço	22,5600	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	105
93	Material	<u>220097-Xicara</u>	Unidade	Menor Preço	17,0000	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	341
94	Material	<u>242729-Xicara</u>	Unidade	Menor Preço	26,9900	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	519
95	Material	<u>287795-Colher</u>	Unidade	Menor Preço	26,5000	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	67
96	Material	<u>385400-Garrafa térmica</u>	Unidade	Menor Preço	61,9900	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	137
97	Material	<u>225746-Copo</u>	Unidade	Menor Preço	4,7000	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	617
98	Material	<u>329351-Peneira cozinha</u>	Unidade	Menor Preço	34,8800	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	51

N° do Item	Tipo de Item	Item	Unidade de Fornecimento	Critério de Julgamento	Valor Unitário Estimado (R\$)	UASG - Município/UF de Entrega - Quantidade		
99	Material	<u>221148-Porta-guardanapo</u>	Unidade	Menor Preço	25,9900	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	87
100	Material	<u>317062-Recipiente alimentos</u>	Unidade	Menor Preço	141,2300	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	43

132 registros encontrados, exibindo do 81° ao 100°.

 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7

### Adicional

Observação

Esta IRP é exclusiva para o GCALC da guarnição de João Pessoa.

Anexo(s)

Arquivo	Anexado em
<u>MODELO estudo técnico preliminar 28 2025.doc</u>	03/11/2025
<u>MODELO termo manifestacao irp 28 2025.doc</u>	03/11/2025

Fechar

## Resumo da IRP

Órgão da UASG	UASG Gerenciadora	Nº da IRP	
52121 - COMANDO DO EXERCITO	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃ	160175 - 00028/2025	
Lei	Modalidade da Compra	Critério de Julgamento	
Lei nº 14.133/2021	Pregão Eletrônico	Menor Preço/Maior Desconto	
Data Provável da Licitação	Prazo Estimado de Validade da Ata	Compra Nacional	Gerenciada/Autorizada ME/SGD
06/05/2026	12	Sim	Não

## Gestor de Compras

### Gestor de Compras Responsável

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

### Gestor de Compras Substituto

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

### UASG Gerenciadora

UASG Gerenciadora	Órgão da UASG	
160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PES	52121 - COMANDO DO EXERCITO	
Logradouro	Número	Complemento
PRACA OLAVO BILAC, S/N - VARADOURO	[REDACTED]	[REDACTED]
Bairro	Município	CEP
[REDACTED]	João Pessoa/PB	58010610

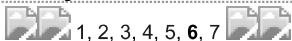
## Itens da IRP

Nº do Item	Tipo de Item	Item	Unidade de Fornecimento	Critério de Julgamento	Valor Unitário Estimado (R\$)	UASG - Município/UF de Entrega - Quantidade		
101	Material	<u>322952- Recipiente alimentos</u>	Unidade	Menor Preço	104,4000	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	27
102	Material	<u>323452- Recipiente alimentos</u>	Unidade	Menor Preço	149,9500	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	57
103	Material	<u>445562- Fogareiro</u>	Unidade	Menor Preço	421,4400	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	29
104	Material	<u>465668- Seladora embalagem</u>	Unidade	Menor Preço	170,0000	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	21

Nº do Item	Tipo de Item	Item	Unidade de Fornecimento	Critério de Julgamento	Valor Unitário Estimado (R\$)	UASG - Município/UF de Entrega - Quantidade		
105	Material	<u>348919-Caixa plástica</u>	Unidade	Menor Preço	255,0000	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	45
106	Material	<u>320212-Caixa plástica</u>	Unidade	Menor Preço	175,7500	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	34
107	Material	<u>465884-Forma</u>	Unidade	Menor Preço	33,0000	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	68
108	Material	<u>379425-Jarra</u>	Unidade	Menor Preço	62,1000	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	139
109	Material	<u>232590-Jarra</u>	Unidade	Menor Preço	74,0000	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	155
110	Material	<u>219097-Travessa</u>	Unidade	Menor Preço	121,0000	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	36
111	Material	<u>219098-Travessa</u>	Unidade	Menor Preço	157,4400	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	149
112	Material	<u>456313-Taça</u>	Unidade	Menor Preço	9,0000	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	550
113	Material	<u>442943-Frigideira</u>	Unidade	Menor Preço	245,1900	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	16
114	Material	<u>441363-Frigideira</u>	Unidade	Menor Preço	165,6000	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	16
115	Material	<u>444499-Frigideira</u>	Unidade	Menor Preço	111,0000	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	33
116	Material	<u>378239-Garfo trinchante</u>	Unidade	Menor Preço	14,5300	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	45
117	Material	<u>297530-Faca</u>	Unidade	Menor Preço	22,4400	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	34
118	Material	<u>387117-Faca</u>	Unidade	Menor Preço	19,6400	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	33

N° do Item	Tipo de Item	Item	Unidade de Fornecimento	Critério de Julgamento	Valor Unitário Estimado (R\$)	UASG - Município/UF de Entrega - Quantidade		
119	Material	<u>466845-Pote vidro</u>	Unidade	Menor Preço	35,0000	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	38
120	Material	<u>259421-Forma</u>	Unidade	Menor Preço	52,5300	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	22

132 registros encontrados, exibindo do 101° ao 120°.

 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7

### Adicional

Observação

Esta IRP é exclusiva para o GCALC da guarnição de João Pessoa.

Anexo(s)

Arquivo	Anexado em
<u>MODELO estudo técnico preliminar 28 2025.doc</u>	03/11/2025
<u>MODELO termo manifestacao irp 28 2025.doc</u>	03/11/2025

Fechar

## Resumo da IRP

Órgão da UASG

UASG Gerenciadora

Nº da IRP

52121 - COMANDO DO EXERCITO

160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃ

160175 - 00028/2025

Lei

Modalidade da Compra

Critério de Julgamento

Lei nº 14.133/2021

Pregão Eletrônico

Menor Preço/Maior Desconto

Data Provável da Licitação

Prazo Estimado de Validade da Ata Compra Nacional

Gerenciada/Autorizada ME/SGD

06/05/2026

12

Sim

Não

## Gestor de Compras

### Gestor de Compras Responsável

Nome

CPF

DDD/Telefone

DDD/Fax

E-mail

### Gestor de Compras Substituto

Nome

CPF

DDD/Telefone

DDD/Fax

E-mail

### UASG Gerenciadora

UASG Gerenciadora

Órgão da UASG

160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PES

52121 - COMANDO DO EXERCITO

Logradouro

Número

Complemento

PRACA OLAVO BILAC, S/N - VARADOURO

Bairro

Município

CEP

João Pessoa/PB

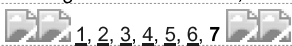
58010610

## Itens da IRP

Nº do Item	Tipo de Item	Item	Unidade de Fornecimento	Critério de Julgamento	Valor Unitário Estimado (R\$)	UASG - Município/UF de Entrega - Quantidade		
121	Material	<u>465874-Forma</u>	Unidade	Menor Preço	37,9900	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	28
122	Material	<u>464985-Peneira cozinha</u>	Unidade	Menor Preço	56,4400	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	21
123	Material	<u>441328-Peneira cozinha</u>	Unidade	Menor Preço	12,2000	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	16
124	Material	<u>405733-Acendedor fogão</u>	Unidade	Menor Preço	32,9900	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB	38

N° do Item	Tipo de Item	Item	Unidade de Fornecimento	Critério de Julgamento	Valor Unitário Estimado (R\$)	UASG - Município/UF de Entrega - Quantidade	
125	Material	<u>339839-Avental</u>	Unidade	Menor Preço	182,0000	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB 66
126	Material	<u>429430-Garração</u>	Unidade	Menor Preço	152,0000	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB 49
127	Material	<u>222367-Panella pressão</u>	Unidade	Menor Preço	629,0000	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB 2
128	Material	<u>397162-Faca</u>	Unidade	Menor Preço	10,9000	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB 21
129	Material	<u>468441-Garração térmica</u>	Unidade	Menor Preço	283,0900	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB 25
130	Material	<u>344493-Japona</u>	Unidade	Menor Preço	150,3900	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB 7
131	Material	<u>443912-Descascador legumes</u>	Unidade	Menor Preço	19,0000	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB 27
132	Material	<u>465669-Concha</u>	Unidade	Menor Preço	29,9200	160175 - ADMINISTRATIVA DA GUARNICÃO DE JOÃO PESSOA	João Pessoa/PB 33

132 registros encontrados, exibindo do 121° ao 132°.



### Adicional

Observação

Esta IRP é exclusiva para o GCALC da guarnição de João Pessoa.

Anexo(s)

Arquivo	Anexado em
<u>MODELO estudo técnico preliminar 28 2025.doc</u>	03/11/2025
<u>MODELO termo manifestacao irp 28 2025.doc</u>	03/11/2025

Fechar





2) A **Equipe de Planejamento da Contratação** deverá realizar todas as atividades das etapas de **Planejamento da Contratação**, além de acompanhar e apoiar a fase de **Seleção do Fornecedor**, quando solicitado pela SALC.

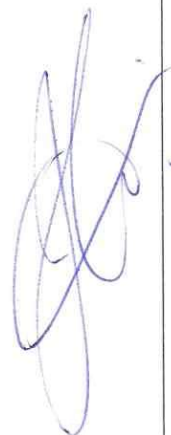
3) Caberá a Equipe elaborar os seguintes documentos, de acordo com cada caso concreto:

- a) **Estudos Técnicos Preliminares (ETP Digital)**, a fim de identificar e analisar os cenários para o atendimento da demanda que consta no DFD, bem como demonstrar a viabilidade técnica e econômica das soluções identificadas, conforme IN SEGES nº 58/2022;
- b) **Mapa e Matriz de Riscos Digital**, conforme Inciso X do Art 18, da Lei nº 14.133/21;
- c) **Relatório da Pesquisa de Preços e comprovantes das cotações**, conforme IN SEGES/ME nº 65/2021; e
- d) **Termo de Referência Digital**, conforme Art 40 da Lei nº 14.133/2021 e IN SEGES/ME nº 81/2022.

4) As providências da Equipe de Planejamento da Contratação deverão focar nas seguintes demandas:

Objeto	DFD	Contratação
Aquisição de material para pintura predial	50/2025	160176-25/2026
Contratação de serviços para controle de pragas, limpeza de reservatório de água e esgoto	51/2025	160176-76/2026
Aquisição de medicamentos	52/2025	160176-72/2026
Contratação de serviço para manutenção e instalação de ar condicionado	54/2025	160176-4/2026
Aquisição de material odontológico	55/2025	160176-18/2026
Aquisição de materiais permanentes do Plano Anual das Atividades do Sistema de Saúde do Exército – PAASEx	59/2025	160176-19/2026
Aquisição de material hidráulico	60/2025	160176-9/2026
Aquisição de Ferramental e Insumos para Manutenção de Aparelho de Climatização	62/2025	160176-10/2026
Aquisição de material para manutenção de bens imóveis e ferramental	65/2025 75/2025	160176-13/2026
Aquisição de material de carpintaria, marcenaria e serralheria	68/2025	160176-68/2025
Aquisição de material elétrico	71/2025	160176-15/2026
Contratação de serviços para manutenção de bens imóveis	76/2025	160176/83/2026
Contratação de serviços para instalação de forro PVC e gesso	77/2025	160176-32/2026

Aquisição de material da IIB, IIQ e Adestramento	78/2025	160176-20/2026
Aquisição de peças e contratação de serviço para viaturas leves e pesados	79/2025	160176-3/2026
Aquisição de toldos e material para pintura veicular	80/2025	160176-26/2026
Aquisição de pneus, óleos lubrificantes e baterias	81/2025	160176-2/2026
Aquisição de Material de Combate a Incêndio e Recarga de Extintores, incluindo Extintores para Viaturas	200/2025	160176-63/2026
Contratação de serviço de agenciamento de passagens aéreas e rodoviárias	204/2025	160176-50/2026
Aquisição de material de informática (Solução de TIC)	215/2025	160176-57/2026
Aquisição de material de informática (comum)	216/2025	160176-61/2026
Aquisição de material de higiene e limpeza	222/2025	160176-76/2026
Aquisição de material de expediente	224/2025	160176-65/2026
Aquisição de gêneros alimentícios hortifrutigranjeiros	227/2025	160176-70/2026
Aquisição de gás liquefeito de petróleo (GLP)	228/2025	160176-66/2026
Aquisição de gêneros de alimentação, materiais descartáveis e embalagens	229/2025	160176-69/2026
Aquisição de material permanente para o Rancho pelo Programa de Auditoria e Segurança Alimentar (PASA)	230/2025	160176-67/2026
Aquisição de material de copa e cozinha	232/2025	160176-68/2026
Contratação de serviço para manutenção de material permanente do Rancho pelo Programa de Auditoria e Segurança Alimentar (PASA)	233/2025	160176-73/2026
Contratação de Cursos das entidades do Sistema "S", para o Programa Soldado Cidadão	236/2025	160176-84/2026







MINISTÉRIO DA DEFESA  
EXÉRCITO BRASILEIRO  
COMANDO DO 1º GRUPAMENTO DE ENGENHARIA  
(1º Grupamento de Engenharia/1955)  
GRUPAMENTO GENERAL LYRA TAVARES

Despacho Nº 52-SOM/Comdo 1Gpt E

João Pessoa, PB, 19 de março de 2026.


**Assunto:** Aquisição de material de copa e cozinha para o PASA

Ao Sr Ch SALC:

1. O presente processo aguarda expedição de Atas de Registro de Preços pela UG Gerenciadora (B Adm Gu JP); e
2. Após a juntada das referidas atas, solicito encaminhar o processo para o Aprov, a fim de dar andamento na contratação planejada.

  
Adjunto da Seção de Obras Militares



Documento **assinado eletronicamente**, por meio de **assinatura simples**, pelo(a) **Cap**  em 19/03/2026, às 07:29 conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no §3º, art. 4º, do Decreto nº 10.543 de 13/11/2020 da Presidência da República.

**Código de verificação:** snUW-jDyl-ftFs-chmX



**MINISTÉRIO DA DEFESA  
EXÉRCITO BRASILEIRO  
BASE ADMINISTRATIVA DA GUARNIÇÃO DE JOÃO PESSOA  
(J R S da Paraíba/1908)**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90013/2026**

**Processo Administrativo nº 64240.007605/2025-48**

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que o(a) BASE ADMINISTRATIVA DA GUARNICAÇÃO DE JOAO PESSOA, CNPJ 09.535.458/0001-10, por meio do(a) DIVISÃO DE AQUISIÇÕES, LICITAÇÕES E CONTRATOS DA B ADM GU JP, sediado(a) Praça Olavo Bilac, S/N, bairro Varadouro, bairro Varadouro, na cidade de João Pessoa/PB , CEP 58.010-610, realizará licitação, na modalidade Pregão Eletrônico, na forma Eletrônica, com critério de julgamento Menor Preço , [Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#), [Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023](#), e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

Data da Sessão Pública: 24/02/2026

Hora Inicial : 10:00

## **1. DO OBJETO**

1.1. O objeto da presente licitação é AQUISIÇÃO DE MATERIAL DE COPA E COZINHA conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será dividida em 132 (cento e trinta e dois) itens, conforme tabela constante do Termo de Referência/Projeto Básico, 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](http://www.gov.br/compras)).

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

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

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

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

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

3.7. Não poderão disputar esta licitação:

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

3.7.2. sociedade que desempenhe atividade incompatível com o objeto da licitação;

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

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

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

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

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

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

3.7.9. pessoa física ou jurídica que, nos 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;

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

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

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

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

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

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

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

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

#### **4. ORÇAMENTO ESTIMADO SIGILOSO**

4.1. O orçamento estimado da presente contratação não será de caráter sigiloso.

#### **5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

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

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

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

5.3.1. 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;

5.3.2. 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](#);

5.3.3. 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](#);

5.3.4. 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.

5.4. 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](#).

5.5. 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.

5.6. 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](#).

5.6.1. 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;

5.6.2. 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.

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

5.7.1. de cujo capital participe outra pessoa jurídica;

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

5.7.3. 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;

5.7.4. 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;

- 5.7.5. 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;
- 5.7.6. constituída sob a forma de cooperativas, salvo as de consumo;
- 5.7.7. que participe do capital de outra pessoa jurídica;
- 5.7.8. 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;
- 5.7.9. 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;
- 5.7.10. constituída sob a forma de sociedade por ações.
- 5.7.11. cujos titulares ou sócios guardem, cumulativamente, com o contratante do serviço, relação de pessoalidade, subordinação e habitualidade.
- 5.8. A falsidade da declaração de que trata os itens 5.3 ou 5.6 sujeitará o licitante às sanções previstas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e neste Edital.
- 5.9. 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.
- 5.10. 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.
- 5.11. 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.
- 5.12. 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:
- 5.12.1. 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
- 5.12.2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.
- 5.13. O valor final mínimo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema.
- 5.14. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 5.12 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.

5.15. 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.

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

## **6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA**

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

6.1.1. Marca.

6.1.2. Fabricante.

6.1.3. Valor expresso em Reais (R\$).

<b>Seq</b>	<b>Item/Grupo</b>	<b>Periodicidade</b>
1	Item	Unitário

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

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

6.3. 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.

6.4. 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.

6.5. 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.

6.5.1. 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.

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

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

6.8. 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.

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

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

6.11. Os licitantes devem respeitar os preços máximos previstos no Termo de Referência/Projeto Básico;

6.12. 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.

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

7.1. 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.

7.2. 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.

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

7.4. 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.

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

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

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

7.8. O intervalo mínimo de diferença de entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de

<b>Seq</b>	<b>Item/ Grupo</b>	<b>Intervalo Mínimo (em R\$)</b>
1	Item	R\$ 0,01

7.9. 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.

7.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa aberto e fechado.

7.11. No modo de disputa “aberto e fechado”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

7.11.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

7.11.2. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

7.11.3. Caso o item em disputa envolva objeto abrangido por margem de preferência, o percentual referido na disposição anterior será de 20%, nos termos do § 6º do artigo 24 da IN SEGES/ME nº 73, de 2022, incluído pela IN SEGES/MGI nº 79, de 12 de setembro de 2024.

7.11.4. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.

7.11.5. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

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

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

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

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

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

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

7.18. Ao final da fase de lances, será aplicado o benefício da margem de preferência, nos termos do art. 26 da Lei 14133/21.

7.18.1. 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.

7.18.2. 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.

7.19. 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](#).

7.19.1. 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).

7.19.2. 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.

7.19.3. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

7.19.4. 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.

7.19.5. 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 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

7.19.6. 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.

7.19.7. 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.

7.20. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada.

7.21. 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:

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

7.21.2. 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;

7.21.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme Decreto nº 11.430, de 8 de março de 2023;

7.21.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme Decreto nº 12.304, de 2024.

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

7.22.1. 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;

7.22.2. empresas brasileiras;

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

7.22.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da [Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009](#).

7.23. 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.

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

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

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

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

7.24.4. O Pregoeiro 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.

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

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

## **8. DA FASE DE JULGAMENTO**

8.1. Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133, 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:

8.1.1. SICAF;

8.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União.

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

8.2.1. 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.

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

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

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

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

8.4. 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 verificará se o licitante faz jus ao benefício aplicado.

8.4.1. 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.

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

8.6. Será desclassificada a proposta vencedora que:

- 8.6.1. contiver vícios insanáveis;
- 8.6.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência/Projeto Básico;
- 8.6.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecer acima do preço máximo definido para a contratação;
- 8.6.4. não tiver sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- 8.6.5. não cumpra os critérios de aceitabilidade de preços definidos no Termo de Referência.
- 8.6.6. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.
- 8.7. 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.
- 8.8. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o item anterior, só será considerada após diligência do Pregoeiro, que comprove:
- 8.8.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
- 8.8.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.
- 8.9. Em contratação de obras e serviços de engenharia, além das disposições acima, a análise de exequibilidade e sobrepreço considerará o seguinte:
- 8.9.1. Nos regimes de execução por tarefa, empreitada por preço global ou empreitada integral, contratação semi-integrada ou contratação integrada, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado;
- 8.9.2. No regime de empreitada por preço unitário, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado.
- 8.9.3. No caso de obras e serviços de engenharia, serão consideradas inexequíveis as propostas cujos valores forem inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, independentemente do regime de execução.
- 8.10. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.
- 8.11. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.
- 8.11.1. Em se tratando de serviços de engenharia, o licitante vencedor será convocado a apresentar à Administração, por meio eletrônico, as planilhas com indicação dos quantitativos e dos custos unitários, seguindo o modelo elaborado pela Administração, bem como com detalhamento das Bonificações e Despesas Indiretas (BDI) e dos Encargos Sociais (ES), com os respectivos valores adequados ao valor final da proposta vencedora, admitida a utilização dos preços unitários, no caso de empreitada por preço global, empreitada integral, contratação semiintegrada e contratação

integrada, exclusivamente para eventuais adequações indispensáveis no cronograma físico-financeiro e para balizar excepcional aditamento posterior do contrato.

8.11.2. Caso a produtividade seja diferente daquela utilizada pela Administração como referência, ou não estiver contida na faixa referencial de produtividade, mas admitida pelo ato convocatório, o licitante deverá apresentar a respectiva comprovação de exequibilidade;

8.11.3. Os licitantes poderão apresentar produtividades diferenciadas daquela estabelecida pela Administração como referência, desde que não alterem o objeto da contratação, não contrariem dispositivos legais vigentes e, caso não estejam contidas nas faixas referenciais de produtividade, comprovem a exequibilidade da proposta.

8.11.4. Para efeito do subitem anterior, admite-se a adequação técnica da metodologia empregada pela contratada, visando assegurar a execução do objeto, desde que mantidas as condições para a justa remuneração do serviço.

8.12. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo Pregoeiro, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;

8.12.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

8.12.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

8.13. 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.

8.14. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de carta de solidariedade emitida pelo fabricante, que assegure a execução do contrato, no caso de licitante revendedor ou distribuidor, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, sob pena de não aceitação da proposta.

8.15. Caso o Termo de Referência/Projeto Básico exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.

8.16. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

8.17. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

8.18. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

8.19. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com

a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

## **9. DA FASE DE HABILITAÇÃO**

9.1. 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](#).

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

9.2. 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.

9.3. 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.

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

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

9.6. 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, de 2021.

9.7. 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 .

9.8. 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.

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

9.10. A habilitação será verificada por meio do Sicafe, nos documentos por ele abrangidos.

9.10.1. 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.

9.11. 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.

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

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

9.12.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de 2 (duas) horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do Pregoeiro.

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

9.13.1. 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.

9.13.2. 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.

9.14. Encerrado o prazo para envio da documentação de que trata o item 9.12.1, poderá ser admitida, mediante decisão fundamentada do Pregoeiro, a apresentação de novos documentos de habilitação ou a complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes, em até 2 (duas) horas , para:

9.14.1. a aferição das condições de habilitação do licitante, desde que decorrentes de fatos existentes à época da abertura do certame;

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

9.14.3. suprimento da ausência de documento de cunho declaratório emitido unilateralmente pelo licitante;

9.14.4. suprimento da ausência de certidão e/ou documento de cunho declaratório expedido por órgão ou entidade cujos atos gozem de presunção de veracidade e fé pública.

9.15. Findo o prazo assinalado sem o envio da nova documentação, restará preclusa essa oportunidade conferida ao licitante, implicando sua inabilitação.

9.16. 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.

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

9.18. 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.

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

## **10. DO TERMO DE CONTRATO**

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

10.2. O adjudicatário terá o prazo de 5 (cinco) 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.

10.3. 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 5 (cinco) dias úteis, a contar da data de seu recebimento;

b) disponibilizar acesso a sistema de processo eletrônico para que seja assinado digitalmente em até 5 (cinco) dias úteis; ou

c) outro meio eletrônico, assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis para resposta após recebimento da notificação pela Administração.

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

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

10.4.2. a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas neste Edital;

10.4.3. 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](#).

10.5. Os prazos dos itens 10.2 e 10.3 poderão ser prorrogados, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

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

10.7. 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.

10.7.1. A existência do registro do Cadin constitui fator impeditivo para a contratação.

## **11. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

11.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 5 (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.

11.2. 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:

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

11.4. 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.

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

11.6. 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.

11.7. 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.

11.8. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

11.8.1. Em caso de prorrogação da ata, não poderá ser renovado o quantitativo originalmente registrado.

## **12. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA**

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

12.1.1. dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e

12.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original

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

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

12.2.2. 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.

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

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

12.3.2. 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 11.462/23.

12.4. 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:

12.4.1. 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

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

### **13. DOS RECURSOS**

13.1. 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.

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

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

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

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

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

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

13.5. 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.

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

13.7. 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.

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

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

13.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico [www.badmgujp.eb.mil.br](http://www.badmgujp.eb.mil.br)

#### **14. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES**

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

14.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a Pregoeiro/a durante o certame;

14.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

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

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

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

14.1.2.4. deixar de apresentar amostra; ou

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

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

14.1.4. 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;

14.1.5. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação

14.1.6. fraudar a licitação;

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

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

14.1.7.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

14.1.7.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

14.1.8. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

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

14.2. Com fulcro na [Lei nº 14.133, de 2021](#), a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

14.2.1. advertência;

14.2.2. multa;

14.2.3. impedimento de licitar e contratar e

14.2.4. 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.

14.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

14.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.

14.3.2. as peculiaridades do caso concreto

14.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes

14.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública

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

14.4. A multa será recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

14.4.1. Para as infrações previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3, a multa será de 0.5% a 15% do valor do contrato licitado.

14.4.2. Para as infrações previstas nos itens 14.1.4, 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7, 14.1.8 e 14.1.9, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

14.5. 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.

14.6. 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.

14.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3, 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 o qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

14.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7, 14.1.8 e 14.1.9, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2, 14.1.3 e 14.1.4,

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.

14.9. 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 14.1.4, 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.

14.10. A apuração de responsabilidades 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.

14.11. 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.

14.12. 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.

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

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

14.15. 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.

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

## **15. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO**

15.1. 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.

15.2. 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.

15.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios:

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

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

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

## **16. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

16.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

16.2. 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.

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

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

16.5. 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.

16.6. 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.

16.7. 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.

16.8. 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.

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

16.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico [www.badmgujp.eb.mil.br](http://www.badmgujp.eb.mil.br)

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

16.11.1. ANEXO I - Termo de Referência.

16.11.1.1. Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar

16.11.2. ANEXO II - Minuta de Termo de Contrato

16.11.3. ANEXO III - Minuta de Ata de Registro de Preços

16.11.4. ANEXO IV - Modelo da Proposta de Preços

16.11.5. ANEXO V - Apêndice I do Anexo I do Termo de Referência - Relação de Quantitativos

16.11.6. ANEXO VI - Apêndice II do Anexo I do Termo de Referência - Estudo Técnico Preliminar

16.11.7. ANEXO VII - Apêndice III do Anexo I do Termo de Referência - Regras Aplicáveis ao Instrumento de Contrato

16.11.8. ANEXO VIII - Apêndice IV do Anexo I do Termo de Referência - Termo de Ciência e Concordância

16.11.9. ANEXO IX - Minuta de Termo de Contrato

16.11.10. ANEXO X - Minuta de Ata de Registro de Preços

João Pessoa - PB, conforme data da assinatura digital

.....



Ordenador de Despesas da Base Administrativa da Guarnição de João Pessoa

AGU - Advocacia Geral da União / CGU - Consultoria-Geral da União / Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União

Atualização: NOV/2025

Edital modelo para Pregão Eletrônico - Lei nº 14.133, de 2021.

Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação. Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação.

Código de Identificação Ger@AGU: 0e19721767881157103

## ADMINISTRATIVA DA GUARNIÇÃO DE JOÃO PESSOA

## Termo de Referência 9/2026

## Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
9/2026	160175-ADMINISTRATIVA DA GUARNIÇÃO DE JOÃO PESSOA		11/02/2026 11:31 (v 0.7)
Status			
CONCLUIDO			

## Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo		64240.0089432025-05

## 1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

## ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA



MINISTÉRIO DA DEFESA

EXÉRCITO BRASILEIRO

BASE ADMINISTRATIVA DA GUARNIÇÃO DE JOÃO PESSOA

(J R S da Paraíba/1908)

TERMO DE REFERÊNCIA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90013/2026

PROCESSO Nº 64240.007605/2025-48

1.1. **Aquisição de material de copa e cozinha**, para uso da Base Administrativa da Guarnição de João Pessoa, na qualidade de órgão gerenciador, bem como do 15º Batalhão de Infantaria Motorizado e do 16º Regimento de Cavalaria Mecanizado, na condição de Organizações Militares Vinculadas, além de outros Órgãos Participantes, conforme quantitativos e especificações constantes na tabela do **Apêndice I deste Termo de Referência**, observadas as condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

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

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

1.4. O prazo de vigência da contratação é de **12 meses** contados da assinatura da ata, 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.[A1]

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual **2026**, conforme detalhamento a seguir:

I) ID PCA no PNCP: 00394452000103-0-000335 /2026;

II) Data de publicação no PNCP: 15/05/2025;

III) Id do item no PCA: 160175-16/2026;

VI) Classe/Grupo: 7330;

V) Identificador da Futura Contratação: 27 e 28.

## **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, deverão ser observados os seguintes requisitos, em conformidade com o Guia Nacional de Contratações Sustentáveis e demais normativos aplicáveis:

4.1.1. Critérios ambientais para itens metálicos: os produtos de metal, como aço inoxidável ou alumínio, atendam aos critérios de reciclabilidade e baixo impacto ambiental, com preferência para conteúdo reciclado e práticas de produção sustentável.

4.1.2. Regularidade ambiental e Cadastro Técnico Federal (CTF/IBAMA): os fornecedores deverão atender às exigências do Cadastro Técnico Federal (CTF/IBAMA) quando aplicável, especialmente no caso de atividades relacionadas ao beneficiamento, transporte ou comercialização de produtos vegetais, conforme dispõe a Instrução Normativa IBAMA nº 06/2013, a saber os itens: 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49 e 50.

### **Subcontratação**

4.2. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

### **Garantia da contratação**

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

### **Reserva para Microempresa e Empresa de Pequeno Porte:**

4.3 Em conformidade com o disposto no art. 48, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, a presente licitação tem por reservado para participação exclusiva de microempresas (ME) e empresas de pequeno porte (EPP) **TODOS OS ITENS**. Tal medida visa fomentar o desenvolvimento econômico e social local e fortalecer o empreendedorismo nacional, em especial os pequenos negócios.

## **5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

### **Condições de Entrega**

5.1 O prazo de entrega dos itens 30 dias corridos contados do recebimento da Nota de Empenho assinada pelo Ordenador de Despesas, em remessa única ou parcelada, conforme modalidade do Empenho..

5.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 05 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:

5.3.1. Base Administrativa da Guarnição de João Pessoa (UASG 160175) – Praça Olavo Bilac, S/N – Bairro Varadouro, João Pessoa/PB, CEP 58.010-060, contato pelo telefone (83) 2106-1520 – e-mail: almoxbadmgujp@gmail.com;

5.3.2. 15º Batalhão de Infantaria Motorizado (UASG 160174) - Av. Cruz das Armas, nº 281 – Bairro Cruz das Armas – João Pessoa/PB, CEP: 58.085-000, contatos pelo telefone (83) 3241-6945 – e-mail: salc15bimtz@gmail.com;

5.3.3. 16º Regimento de Cavalaria Mecanizado (UASG 160172) – Av. Marechal Rondon, S/N – Jardim Aeroporto – Bayeux/PB, CEP 58.113-370, contatos pelo telefone (83) 3222-1000 – e-mail: salc16rcmec@hotmail.com;

5.3.4. 1º Grupamento de Engenharia (UASG 160176) – Av. Pres. Epitácio Pessoa, nº 2205 - Estados, João Pessoa - PB, 58040-000, contatos pelo telefone (83) 2106-1550 e e-mail: salc@1gec.eb.mil.br;

5.3.5. Hospital De Guarnição De João Pessoa – (UASG 160139) - Av. Pres. Epitácio Pessoa, 2121 – Bairro Estados – João Pessoa /Pb – Cep: 58030-002, Contatos Pelo Telefone (83) 2106-1776 ou pelo e-mail: aguia.hgujp@gmail.com; e

5.3.6. 31º Batalhão de Infantaria Motorizado (UASG 160173) - Rua Quinze de Novembro – 100 bairro conceição – Campina Grande/pb – Cep: 58.401-213, contatos pelo telefone; e

5.6.7. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a dois terços etc. do prazo total recomendado pelo fabricante.

### **Garantia, manutenção e assistência técnica**

5.7. 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.

### **Fiscalização**

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

### **Fiscalização Técnica**

6.6. 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.

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

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

6.9. 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.

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

6.11. 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**

6.12. 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.

6.13. 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.

6.14. 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**

6.15. Cabe ao gestor do contrato:

6.15.1. 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.

6.15.2. 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.

6.15.3. 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.

6.15.4. 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.

6.15.5. 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.

6.15.6. 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.

6.15.7. 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 0,5% (meio por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 20 (vinte) dias

7.2.4.2. Moratória de 0,07% (sete centésimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 2% (dois por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia;

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.

7.2.4.3. Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas “e” a “h” de 20% (vinte por cento) a 25% (vinte e cinco por cento) do valor da contratação.

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

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

7.2.4.6. Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea “d”, de 05% (cinco por cento) a 10% (dez por cento) do valor da contratação.

7.2.4.7. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a”, de 03% (três por cento) a 05% (cinco por cento) do valor da contratação, ressalvadas as seguintes infrações também enquadráveis nessa alínea:

7.2.4.7.1 Força maior ou caso fortuito - quando o atraso ou descumprimento das obrigações contratuais ocorrer devido a eventos imprevisíveis e inevitáveis;

7.2.4.7.2 Solicitações de alteração pela Administração – Caso o contratante (Administração Pública) solicite alterações ou reprogramação do cronograma de entrega do material, e isso cause atrasos ou modificações nas obrigações da contratada.

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

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

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

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

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

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

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

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

7.9. Na aplicação das sanções serão considerados:

7.9.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

7.9.2. as peculiaridades do caso concreto;

7.9.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

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

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

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

7.11. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Termo de Referência ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes

de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

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

7.12.1. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

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

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

## 8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

### Recebimento

8.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumário, 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 03 (três) 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 15 (quinze) dias úteis.

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

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

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

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

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 a proibição de contratar com a Administração 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. 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. As cessões de crédito dependerão de prévia aprovação do Contratante.

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

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

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

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

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

### **Reajuste**

8.29. Os preços inicialmente contratados são fixos e irremovíveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 29/10/2025.

8.30. 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.

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

8.32. 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).

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

8.34. 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.

8.35. 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.

8.36. 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 ou parcelado a depender da modalidade de empenho.

### **Critérios de aceitabilidade de preços**

9.3. Em se tratando de contratação para registro de preços, caso adotado o critério de julgamento de menor preço ou de maior desconto por grupo de itens, o critério de aceitabilidade de preços unitários máximos será[A2] :

9.3.1. Valores unitários: conforme planilha contante no Apêndice I ao presente termo de referência

### **Exigências de habilitação**

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

#### **Habilitação jurídica**

9.5. 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;

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

9.7. 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>;

9.8. 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;

9.9. 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;

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

9.11. 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;

9.12. 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.

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

#### **Habilitação fiscal, social e trabalhista**

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

9.15. 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;

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

9.17. 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;

9.18. 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;

9.19. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;[A8]

9.20. 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.

9.21. 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**

9.22. 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;

9.23. certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;

9.24. balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis-dos dois últimos exercícios sociais, já exigíveis e apresentados na forma da lei, comprovando, índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um), obtidos por meio da aplicação das seguintes fórmulas:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

9.27. 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 5% do valor total estimado da contratação.

9.28. Os indicadores fixados acima deverão ser atingidos em cada um dos dois últimos exercícios sociais, sob pena de inabilitação;

9.29. 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;

9.30. 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.

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

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

### **Disposições gerais sobre habilitação**

9.33. 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.

9.34. 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.

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

9.36. 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.

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

## **10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO**

10.1. O custo estimado total da contratação, que corresponde ao valor máximo aceitável, é de R\$ 1.582.850,82 (um milhão, quinhentos e oitenta e dois mil e oitocentos e cinquenta reais e oitenta e dois centavos), conforme custos unitários apostos no Apêndice I ao presente Termo de Referência.

10.2. Em caso de 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. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

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

## **12. DISPOSIÇÕES FINAIS**

12.1. As informações contidas neste Termo de Referência não são classificadas como sigilosas, exceto o custo estimado da contratação, que possui caráter sigiloso até o julgamento das propostas.

APÊNDICES: Integram este Termo de Referência, para todos os fins e efeitos, os seguintes apêndices:

APÊNDICE I – RELAÇÃO DE QUANTITATIVOS POR OM;

APÊNDICE II – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR;

APÊNDICE III – REGRAS APLICÁVEIS AO INSTRUMENTO SUBSTITUTIVO AO CONTRATO; e

APÊNDICE IV - TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA

## **13. ANEXO I Regras aplicáveis ao instrumento substitutivo ao contrato**

### **APÊNDICE III**

#### **Regras aplicáveis ao instrumento substitutivo ao contrato**

(Compra com entrega imediata e integral de bens adquiridos, sem previsão de obrigações futuras, inclusive quanto à assistência técnica, independentemente do valor - art. 95, inciso II, da Lei n. 14.133/2021)

#### **1 . FORMALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO**

1.1. O adjudicatário terá o 05 (cinco) dias úteis., contado a partir da data de sua convocação, para aceitar o instrumento equivalente ao contrato Nota de Empenho, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas.

1.2. O prazo poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

1.3. O aceite do instrumento equivalente pelo adjudicatário implica no reconhecimento de que:

1.3.1. referido instrumento substitui o termo de contrato, sendo-lhe aplicáveis as disposições da Lei nº 14.133/2021;

1.3.2. o Contratado se vincula à sua proposta e às previsões contidas no Edital no Termo de Referência e em seus anexos, conforme Termo de Ciência e Concordância (Apêndice IV).

#### **2. VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO**

2.1. O prazo de vigência da contratação é aquele estabelecido no Termo de Referência, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

#### **3. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE**

### 3.1. São obrigações do Contratante:

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

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

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

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

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

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

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

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

3.1.8.1 A Administração terá o prazo de 15(quinze) dias úteis, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

3.1.9. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo Contratado no prazo máximo de 21 (vinte e um) dias úteis.

3.1.10. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

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

## 4. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

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

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

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

4.1.3. Comunicar ao Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

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

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

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

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

4.1.7.1. prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

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

4.1.7.3. certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do Contratado;

4.1.7.4. Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e

4.1.7.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## 5. DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

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

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

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

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

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

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

5.2.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

### 5.2.3. Indenizações e multas.

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

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

## 6. DOS CASOS OMISSOS

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

## 7. ALTERAÇÕES

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

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

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

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

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

## 8. FORO

8.1. Fica definido o Foro da Justiça Federal em João Pessoa - PB para dirimir os litígios que decorrerem da execução contratual que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021.

## 14. ANEXO II TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA

Apê II

### TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA[A1]

Por meio deste instrumento, ..... (identificar o Contratado) declara que está ciente e concorda com as disposições e obrigações previstas no Edital, no Termo de Referência e nos demais anexos a que se refere o Pregão Eletrônico nº 90013/2025, bem como que se responsabiliza, sob as penas da Lei, pela veracidade e legitimidade das informações e documentos apresentados durante o processo de contratação.

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

\_\_\_\_\_  
(Nome e Cargo do Representante Legal)

## 15. Responsáveis

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



Chefe da Equipe de Planejamento da Contratação



Integrante da Equipe de Planejamento da Contratação



Integrante da Equipe de Planejamento da Contratação

## ADMINISTRATIVA DA GUARNIÇÃO DE JOÃO PESSOA

**Estudo Técnico Preliminar 56/2025****1. Informações Básicas**

Número do processo: 64240.007605/2025-48

**2. Descrição da necessidade**

2.1 Atualmente, a Base Administrativa da Guarnição de João Pessoa é a Organização Militar responsável por realizar a **AQUISIÇÃO DE MATERIAL DE COPA E COZINHA** para o 15º Batalhão de Infantaria Motorizado, para o 16º Regimento de Cavalaria Mecanizado e para a própria Base Administrativa da Guarnição de João Pessoa. A aquisição dos itens atenderá às necessidades de reposição periódica, frequente e parcelada, com o objetivo de suprir a demanda de material específico utilizado nos Setores de Aprovisionamento das Organizações Militares da Guarnição de João Pessoa.

2.2 Conforme a Portaria SEF/C Ex nº 209, de 24 de agosto de 2022, e a Portaria SEF/C Ex nº 211, de 24 de agosto de 2022, foram cassadas as autonomias administrativas do 16º Regimento de Cavalaria Mecanizado (UASG 160172) e do 15º Batalhão de Infantaria Motorizado (UASG 160174), respectivamente, a contar de 31 de dezembro de 2022, sendo concedida autonomia administrativa parcial a esta Base, em razão da reestruturação administrativa no contexto do projeto de implantação da Base Administrativa da Guarnição de João Pessoa (UASG 160175). Dessa forma, sendo o 16º RC Mec e o 15º BI Mtz Unidades semiautônomas vinculadas à Base Administrativa da Guarnição de João Pessoa para fins de gestão orçamentária e financeira, cabe a esta Base a aquisição de materiais e a contratação de serviços necessários às suas Organizações Militares Vinculadas (OMV), de acordo com as demandas por elas informadas. Assim, a presente narrativa justifica a inclusão das demandas do 16º RC Mec e do 15º BI Mtz no âmbito da B Adm Gu JP.

2.3 As quantidades informadas neste Documento de Formalização da Demanda serão suficientes para atender esta Base pelo período de 12 (doze) meses, tomando-se por base os quantitativos levantados pelas seções requisitantes para o ano de 2025 do 15º Batalhão de Infantaria Motorizado e do 16º Regimento de Cavalaria Mecanizado.

2.4 A presente contratação encontra-se alinhada à Ordem de Instrução nº 1 – GCALC, que estabelece e regula o planejamento das licitações a serem executadas pelas Organizações Militares no âmbito da Guarnição de João Pessoa no ano de 2025.

2.5 A aquisição de material de copa e cozinha é essencial para garantir a substituição dos itens em razão do desgaste natural decorrente do uso contínuo, bem como para promover a melhoria da qualidade dos materiais atualmente existentes. Itens como garfos, facas, colheres, pratos, dentre outros, são imprescindíveis para o adequado funcionamento do rancho e de suas dependências. A atualização desses materiais também se encontra alinhada às normas de segurança e higiene, assegurando um ambiente adequado para o preparo das refeições e contribuindo para a preservação da saúde do efetivo.

2.6 A contratação está alinhada ao previsto no Objetivo Estratégico Organizacional nº 3 (OEO 3 – Aprimorar a infraestrutura de segurança, de apoio e de manutenção da OM), constante do Plano de Gestão 2024–2027 da Base Administrativa da Guarnição de João Pessoa. Ademais, a demanda encontra-se devidamente inserida no Plano de Contratações Anual (PCA) 2026 da B Adm Gu JP, cujo ID no PNCP é 00394452000103-0-000335/2026, sendo o identificador da futura contratação 160175-16/2026.

2.7 Todos os itens elencados para suprir as necessidades da Guarnição de João Pessoa são classificados como serviços comuns, em conformidade com o inciso XIII do art.6º da Lei 14.133, de 1º de abril de 2021, uma vez que:

- a. São ofertados facilmente no mercado;
- b. Podem ser adquiridos ou contratados a qualquer momento;
- c. Podem ser comparados entre si e não necessitam de avaliação minuciosa;

- d. Possuem padrões de desempenho e qualidade que podem ser objetivamente definidos no Edital e Anexos,
- e. Por meio de especificações objetivas e usuais do mercado;
- f. Possibilitam um julgamento objetivo;
- g. O padrão de qualidade e desempenho comumente ofertado no mercado atende aos anseios da Administração Pública.

2.8 Considerando a possibilidade da contratação de forma parcelada durante o período de vigência da Ata de Registro de Preços, a disponibilidade orçamentária em cada descentralização de recurso realizada pelo Departamento Geral de Pessoal e a necessidade de atender as demais Organizações Militares da Guarnição de João Pessoa, optou-se pela contratação dos serviços através do Sistema de Registro de Preços fundamentado no art. 3º, inciso II e III, do Decreto nº 11.462/2013, conforme a seguir transcrito:

Art. 3º O Sistema de Registro de Preços poderá ser adotado nas seguintes hipóteses:

(...)

II - quando for conveniente a aquisição de bens com previsão de entregas parceladas ou contratação de serviços remunerados por unidade de medida ou em regime de tarefa;

III - quando for conveniente a aquisição de bens ou a contratação de serviços para atendimento a mais de um órgão ou entidade, ou a programas de governo.

### 3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Setor de Aprovisionamento da B Adm Gu JP	
Setor de Aprovisionamento do 15º BI Mtz	
Setor de Aprovisionamento do 16º RC Mec	

### 4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1 O objeto a ser licitado, pelas suas características e com base nas justificativas acima mencionadas não possui natureza continuada, não havendo necessidade de prorrogação contratual para além da vigência comum de doze meses prevista na Lei nº 14.133/21.

4.2 Não há a necessidade de a atual contratada promover a transição contratual à nova contratada com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas.

4.3 A Aquisição de Material de Copa e Cozinha possuem padrões de desempenho e qualidade que podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais no mercado.

4.3.1 Dessa forma, a escolha da modalidade licitatória recai sobre o Pregão Eletrônico, conforme determinação da Lei nº 14.133/21.

4.4 Além das características usuais do mercado, os itens a serem licitados deverão buscar soluções ambientalmente sustentáveis.

4.5 Deverão ser priorizados a utilização de itens sustentáveis disponíveis no CATMAT.

4.6 A subcontratação não será autorizada.

### 5. Levantamento de Mercado

**5.1 Necessidade e Vantajosidade:** a aquisição de materiais de copa e cozinha é essencial para o fornecimento adequado de alimentação durante as atividades operacionais e de adestramento. Os itens atualmente em uso, que são materiais classificados como de consumo, apresentam desgaste considerável, obsolescência e, em muitos casos, vida útil esgotada, o que compromete a

segurança alimentar, a eficiência no serviço e a qualidade das refeições fornecidas. A recomposição do acervo assegura a continuidade da alimentação, reduz os riscos operacionais e mantém a qualidade dos alimentos, seguindo rigorosos padrões de higiene e segurança alimentar. A reposição contínua desses materiais traz ganhos de economicidade, evitando interrupções no serviço, danos à saúde da tropa e comprometimento da operação.

**5.2 Justificativa Técnica e Operacional:** a contratação direta com entregas fracionadas e especificações técnicas detalhadas é o modelo mais adequado para garantir o fornecimento contínuo e padronizado dos materiais de copa e cozinha. Com especificações rigorosas, como resistência dos materiais, ergonomia, e conformidade com as normas de segurança alimentar, essa abordagem assegura a qualidade dos itens e a rastreabilidade de lotes, permitindo a substituição tempestiva dos materiais inservíveis e garantindo a adequação dos meios às metodologias atuais de preparação de alimentos. Este modelo é mais eficiente que as alternativas que dependem de remanejamentos esporádicos ou reparos paliativos, já que foca na qualidade dos alimentos e na segurança alimentar, essenciais para a saúde e o bem-estar da tropa. Além disso, ele preserva a autonomia logística e o controle do Exército sobre os serviços de alimentação.

**5.3 Doutrina e Preparo Militar:** não se recomenda a terceirização dos serviços de rancho, pois a manutenção de capacidades orgânicas, como cozinheiros qualificados e materiais próprios, é fundamental para garantir a padronização, a segurança e a qualidade dos alimentos fornecidos. O Exército conta com pessoal especializado, que segue protocolos rigorosos de segurança alimentar e higiene, assegurando a qualidade do serviço e a saúde da tropa. A presença de pessoal qualificado também garante que os alimentos sejam preparados em ambientes controlados, respeitando todas as exigências de segurança alimentar. A terceirização comprometeria o controle sobre esses aspectos cruciais, podendo impactar a integridade da alimentação fornecida, além de prejudicar a capacidade do Exército em empregar pessoal qualificado em contextos de guerra ou operações.

**5.4 Abastecimento, Fornecedores e Modelagem de Itens:** para mitigar os riscos de desabastecimento, variação de preços e descontinuidade de marcas/modelos, propõe-se um modelo que combine ampla concorrência, assegurando a qualidade constante dos materiais de copa e cozinha.

**5.5 Modalidade e Forma de Contratação:** o Pregão Eletrônico, na forma de Sistema de Registro de Preços (SRP), é o instrumento mais adequado para a aquisição de materiais de copa e cozinha. Esse modelo permite flexibilidade para ajustar os quantitativos conforme as necessidades operacionais e logísticas, amplia a competitividade e facilita a execução orçamentária. Além disso, o SRP garante uma resposta ágil às exigências de pronto emprego, assegurando a continuidade do abastecimento de materiais essenciais e a manutenção da qualidade e segurança alimentar da tropa.

**5.6 Higiene e Segurança Alimentar:** é fundamental que todos os materiais e processos de preparação de alimentos sigam rigorosos padrões de higiene e segurança alimentar. A correta armazenagem dos alimentos, o uso de utensílios adequados para cada tipo de alimento e a limpeza constante dos equipamentos são medidas imprescindíveis para garantir que os alimentos fornecidos à tropa sejam seguros e livres de riscos à saúde. As métricas de padronização devem seguir as normas da Anvisa (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) e outras regulamentações pertinentes, assegurando que todos os procedimentos de manipulação, preparo e distribuição de alimentos atendam aos requisitos de qualidade e segurança alimentar. O Exército deve manter um controle rigoroso sobre esses processos, garantindo que todas as atividades na cozinha sejam realizadas em conformidade com os mais altos padrões de higiene e segurança. Esse modelo de aquisição e gestão dos materiais de copa e cozinha não apenas assegura a qualidade da alimentação, mas também reforça a capacidade logística do Exército, garantindo que os serviços de rancho possam ser executados de forma autônoma e eficiente, especialmente em contextos operacionais e de combate.

**5.7** Foram analisadas contratações similares realizadas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a editais correlatos, bem como mediante contato com fornecedores especializados, com o objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da Administração. As soluções eventualmente identificadas foram incorporadas à contratação em análise. Adicionalmente, foi analisado o processo de contratação de objeto idêntico realizado por esta Base no ano de 2025, visando ao atendimento do GCALC da Guarnição de João Pessoa, com a finalidade de verificar as descrições dos itens elencados, as condições de contratação, as necessidades específicas relacionadas ao fornecimento do objeto, bem como todas as informações úteis e relevantes capazes de influenciar o processo de contratação em curso.

## 6. Descrição da solução como um todo

6.1 A contratação será realizada por meio de Pregão Eletrônico, na forma de Sistema de Registro de Preços (SRP), visando a **Aquisição de Material de Copa e Cozinha** pelo período de 12 (doze) meses, conforme Documento de Formalização da Demanda (DFD). As entregas ocorrerão sob demanda, após a emissão da nota de empenho correspondente, observando-se o planejamento de

abastecimento do requisitante, as especificações de qualidade e maturação, as condições sanitárias e de conservação exigidas, os prazos de entrega, locais definidos e a rastreabilidade quando aplicável. O escopo restringe-se ao fornecimento dos insumos, não abrangendo serviços de preparo/cozimento, que permanecem sob responsabilidade orgânica dos militares.

6.2 A adoção do fornecimento por demanda (SRP) tem por objetivo possibilitar entregas fracionadas e regulares, alinhadas ao consumo efetivo ao longo da vigência, assegurando eficiência logística, redução de perdas por perecibilidade, flexibilidade frente à sazonalidade e padronização da qualidade. O modelo favorece a ampla competitividade, a otimização orçamentária (empenho conforme necessidade), o controle de qualidade no recebimento (com possibilidade de rejeição/substituição de itens fora de especificação) e o atendimento tempestivo às necessidades das Organizações Militares da guarnição, em conformidade com a legislação aplicável.

## **7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas**

7.1 As estimativas de quantidades foram previamente definidas, conforme o Documento de Formalização da Demanda da Base e de suas OMV.

7.2 Conforme a Portaria – SEF/C Ex N° 209, de 24 de agosto de 2022, e a Portaria – SEF/C Ex N° 211, de 24 de agosto de 2022, foram cassadas as autonomias administrativas do 16° RC Mec (UASG 160172) e do 15° BI Mtz (UASG 160174), respectivamente, em 31 de dezembro de 2022, concedendo autonomia administrativa parcial à Base Administrativa da Guarnição de João Pessoa (UASG 160175). Dessa forma, a Base a aquisição de materiais e a contratação de serviços para as Organizações Militares Vinculadas (OMV), conforme suas demandas. Justifica-se, assim, a inclusão das demandas do 16° RC Mec e do 15° BI Mtz nesta contratação.

7.3 Portanto, as demandas apresentadas por todas as Organizações Militares supracitadas foram consolidadas em um único Documento de Formalização da Demanda, contendo os quantitativos informados pela Base Administrativa e por suas Organizações Militares Vinculadas. Tais quantitativos foram avaliados pelas respectivas áreas requisitantes, às quais compete a responsabilidade pelo adequado levantamento e estudo de suas necessidades, com base em histórico de consumo, de utilização dos equipamentos e, quando aplicável, em histórico de manutenções anteriormente realizadas.

7.4 Ademais, consideraram-se também possíveis necessidades futuras que, embora não possuam lastro histórico específico, apresentam grau razoável de probabilidade de ocorrência, sendo a presente licitação o instrumento mais eficaz para viabilizar o planejamento e a eventual contratação de serviços ou aquisição de equipamentos já danificados ou que venham a apresentar avarias ao longo do período de vigência.

7.5 Ressalte-se, ainda, que as demandas elencadas contemplam não apenas serviços de manutenção corretiva, mas também serviços de manutenção preventiva. A adoção da manutenção preventiva visa assegurar a continuidade do funcionamento dos equipamentos, reduzindo a probabilidade de falhas em curto e médio prazos e mantendo-os em plenas condições de emprego. Tal abordagem resulta em incremento da operacionalidade e na mitigação de custos futuros com manutenção corretiva, os quais, via de regra, apresentam maior onerosidade para a Administração.

## **8. Estimativa do Valor da Contratação**

**Valor (R\$):** 742.986,68

8.1 A presente contratação tem valor estimado de R\$ 742.986,68 (Setecentos e quarenta e dois mil, novecentos e oitenta e seis reais e sessenta e oito centavos)

8.1.1 O referido valor foi determinado após ampla pesquisa de preços seguindo os parâmetros da Instrução Normativa nº 65, de 7 de julho de 2021, conforme documentação juntada aos autos.

8.1.2 O valor estimado da contratação refere-se ao somativo das necessidades da B Adm Gu JP (UGG), 15° BI Mtz e 16° RC Mec (OMV à B Adm Gu JP).

## **9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução**

9.1 A Lei nº 14.133/2021 incentiva o parcelamento do objeto nas licitações, conforme disposto no art. 40, inciso V, alínea "b", e no art. 47, §1º, com o objetivo de aumentar a competitividade e assegurar o melhor aproveitamento do mercado. O Tribunal de Contas da União, por meio da Súmula nº 247, reforça essa diretriz ao estabelecer:

É obrigatória a admissão da adjudicação por item e não por preço global, nos editais das licitações para a contratação de obras, serviços, compras e alienações, cujo objeto seja divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto ou complexo ou perda de economia de escala, tendo em vista o objetivo de propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não dispondo de capacidade para a execução, fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, devendo as exigências de habilitação adequar-se a essa divisibilidade. (Súmula nº 247-TCU)

9.2 Optar pelo parcelamento do objeto nesta contratação oferece diversas vantagens, alinhadas aos princípios da legalidade, eficiência e economicidade:

9.2.1 Aumento da Competitividade: O parcelamento permite a participação de um número maior de fornecedores, inclusive micro e pequenas empresas, que podem não ter capacidade para fornecer a totalidade do objeto, mas podem atender a itens específicos. Isso amplia a competitividade do certame e pode resultar em propostas mais vantajosas para a Administração.

9.2.2 Adequação às Necessidades e ao Mercado: A divisão do objeto em lotes ou itens permite a contratação de fornecedores especializados, o que pode resultar em melhor qualidade e maior aderência às necessidades das Organizações Militares.

9.2.3 Eficiência na Execução: O parcelamento proporciona flexibilidade na gestão dos contratos, com entregas e execuções de serviços realizadas de forma escalonada, conforme necessidade e disponibilidade orçamentária, sem comprometer a continuidade das operações.

9.2. 4 Mitigação de Riscos: A contratação parcelada permite melhor gerenciamento dos riscos, evitando a dependência de um único fornecedor. Eventuais falhas podem ser contornadas sem comprometimento geral da execução contratual.

9.3 Considerações sobre a economia de escala: embora o parcelamento possa, em certos casos, reduzir as economias de escala, tal desvantagem é compensada pelas vantagens apresentadas, como o aumento da competitividade e a especialização. Além disso, a divisão do objeto em partes menores não compromete a eficiência nem a integridade do conjunto.

9.4 Diante das vantagens e em conformidade com a legislação vigente e com as diretrizes do TCU, opta-se pelo parcelamento do objeto como a solução mais adequada, assegurando melhor relação custo-benefício, maior participação de fornecedores e melhor qualidade dos serviços contratados.

## **10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes**

10.1 Há no âmbito desta Unidade Gerenciadora e das Unidades Gestora Participantes contratações correlatas e/ou interdependente com o objeto desta contratação (SRP 90013/2025), com ata válida até o dia 07 de abril de 2026. Dessa forma, se faz necessária nova licitação a fim de contratar novos itens, bem como existe a necessidade de itens e quantitativos diferentes por parte das OM. Ademais, os valores praticados nos itens que se manterão na nova licitação devem ser atualizados de acordo com a realidade mais atual do mercado, e também não deve ocorrer uma vacância de processo licitatório a partir do dia 08 de abril do ano de 2026.

## 11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1 A contratação está alinhada com o previsto com o previsto no Objetivo Estratégico Organizacional nº 3 (OEO 3 – Aprimorar a infraestrutura de segurança, de apoio e de manutenção da OM) do Plano de Gestão 2024-2027 da B Adm Gu JP e também foram inseridas no PCA 2026 da B Adm Gu JP, cuja ID no PNCP é 00394452000103-0-000335/2026, cujo identificador da futura contratação é 160175-16/2025.

## 12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

### 12.1 Benefícios Diretos:

- a) Atender de forma contínua e eficiente às necessidades da Base Administrativa da Guarnição de João Pessoa e de suas OMV, garantindo o fornecimento de materiais de copa e cozinha (utensílios, eletrodomésticos, móveis, louças, talheres, panos de prato, etc.), assegurando a qualidade, conformidade normativa e disponibilidade para as atividades operacionais, eventos e necessidades cotidianas das unidades.
- b) Apoiar a execução das atividades institucionais, como refeições durante cursos de formação, estágios, eventos e atividades operacionais, proporcionando meios adequados, padronizados e seguros para a realização das refeições, alinhados com as normativas de segurança alimentar e saúde pública vigentes.
- c) Favorecer a continuidade e regularidade das atividades diárias da Base Administrativa e suas OMV, garantindo um fornecimento estável e materiais compatíveis com as rotinas de preparo e fornecimento de refeições, evitando interrupções por falta de materiais ou equipamentos essenciais para a cozinha e copa.
- d) Minimizar riscos associados à indisponibilidade de materiais essenciais, obsolescência e volatilidade de preços, por meio de planejamento estratégico de compras, ampla concorrência e organização das entregas, garantindo a qualidade e durabilidade dos materiais adquiridos, além da conformidade com os padrões de segurança e ergonomia exigidos para as atividades de cozinha e copa.

### 12.2 Benefícios Indiretos:

- a) **Economicidade e eficiência orçamentária:** contratação competitiva e uso do Sistema de Registro de Preços (SRP) com entregas sob demanda, evitando o desperdício de recursos, o acúmulo de estoque e custos adicionais com manutenção ou reposição emergencial, além de otimizar o planejamento orçamentário das atividades de alimentação.
- b) **Transparência e controle do gasto:** critérios objetivos para recebimento de materiais (conformidade técnica, certificações exigidas, integridade/funcionalidade, controle de lotes e serialização, garantia), com inspeção, aceite formal e possibilidade de rejeição ou substituição de itens fora de especificação, garantindo rastreabilidade e total aderência à legislação de compras públicas.

## 13. Providências a serem Adotadas

13.1 Para a solução em comento não há necessidade de adequação da estrutura ou da infraestrutura física para viabilizar a execução contratual.

## 14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1 Deverão ser seguidas as orientações constantes do Guia Nacional de Licitações Sustentáveis, elaborado pelo Núcleo Especializado em Sustentabilidade, Licitações e Contratos (NESLIC), integrante da Consultoria-Geral da União (CGU), da Advocacia-Geral da União (AGU).

## 15. Declaração de Viabilidade

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

### 15.1. Justificativa da Viabilidade

15.1.1 Pelo exposto, esta Equipe de Planejamento declara que a contratação pretendida é **viável**, uma vez que a mesma é indispensável para a Base Administrativa da Guarnição de João Pessoa – PB

## 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](#).



Chefe da Equipe de Planejamento da Contratação



Integrante da Equipe de Planejamento da Contratação

**APÊNDICE I AO TERMO DE REFERÊNCIA**

**RELAÇÃO DE QUANTITATIVOS DOS ITENS POR OM**

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNID	CATM AT	B Adm Gu JP	15° BI Mtz	16° RC Mec	1° Gpt E	31° BI Mtz	H Gu JP	Soma	VALOR ESTIMADO	
											UNITÁRIO	TOTAL ITEM
1	AVENTAL, MATERIAL: PVC - CLORETO DE POLIVINILA, MODELO: FORRADO, TIPO: IMPERMEÁVEL, COR: BRANCA, COMPRIMENTO: 120 CM, LARGURA: 70CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: TIRAS DE AMARRAR FIXAS	UN	240136	24	44	55	44	50	10	227	R\$ 19,00	R\$ 4.313,00
2	SAPATO SEGURANÇA, MATERIAL: EVA, MATERIAL SOLA: BORRACHA VULCANIZADA ANTIDERRAPANTE, COR: BRANCO, TAMANHO: SOB MEDIDA, CONFORME DEMANDA DO REQUISITANTE	PAR	463963	24	44	33	44	50	15	210	R\$ 105,37	R\$ 22.127,70
3	TRAVESSA. MATERIAL: VIDRO REFRAATÁRIO, TIPO: RASO, FORMATO: RETANGULAR, APLICAÇÃO: SERVIR ALIMENTOS, TAMANHO:404X249X70 MM, FORMATO: RETANGULAR. SIMILAR A MARCA: MARINEX	UN	285692	4	17	33	22	20	10	106	R\$ 56,00	R\$ 5.936,00
4	GALHETEIRO METAL, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, FORMATO: REDONDO, QUATRO PEÇAS COMPONENTES: SALEIRO, PALITEIRO, AZEITEIRO, PORTA VINAGRE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: CORPOS VIDRO, TAMPA AÇO INOX	UN	372025	12	55	33	22	50	30	202	R\$ 130,78	R\$ 26.417,56
5	COLHER, MATERIAL CORPO: AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL CABO: AÇO INOXIDÁVEL, TAMANHO: MÉDIO, TIPO: SOBREMESA	UN	240323	242	1100	220	275	300	350	2487	R\$ 3,20	R\$ 7.958,40
6	GARFO MESA, MATERIAL CORPO: AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL CABO: AÇO INOXIDÁVEL, TIPO: MESA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: LISO, POLIDO, 23 CM	UN	270152	182	1100	660	275	300	300	2817	R\$ 5,47	R\$ 15.408,99

	COMPRIMENTO E 3MM ESPESSURA											
7	COLHER, MATERIAL CORPO: AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL CABO: AÇO INOXIDÁVEL, APLICAÇÃO: SOPA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: LISA E POLIDA COM 1,50 MM DE ESPESSURA	UN	337384	242	660	220	110	300	200	1732	R\$ 4,75	R\$ 8.227,00
8	FACA, MATERIAL LÂMINA: AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL CABO: AÇO INOXIDÁVEL, TAMANHO: 205 X 19 X 2 MM, APLICAÇÃO: MESA, TIPO: SERRILHADA	UN	465713	242	1100	660	275	300	350	2927	R\$ 4,88	R\$ 14.283,76
9	COLHER, MATERIAL CORPO: AÇO INOXIDÁVEL, TIPO: CAFÉ, COMPRIMENTO: 12 CM.	UN	230563	6	550	110	110	100	400	1276	R\$ 1,32	R\$ 1.684,32
10	GARRAFA TÉRMICA, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, CAPACIDADE: 1 L, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: SISTEMA SERVE A JATO. SISTEMA DE ISOLAMENTO A VÁCUO DE PAREDE DUPLA, PROPORCIONANDO RETENÇÃO TÉRMICA EFICIENTE, MANTENDO LÍQUIDOS QUENTES POR ATÉ 12 HORAS.	UN	455619	12	11	11	22	20	20	96	R\$ 119,88	R\$ 11.508,48
11	GARRAFA TÉRMICA, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, CAPACIDADE: 1,90 L, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM PRESSÃO, AMPOLA INQUEBRÁVEL. SISTEMA DE ISOLAMENTO A VÁCUO DE PAREDE DUPLA, PROPORCIONANDO RETENÇÃO TÉRMICA EFICIENTE, MANTENDO LÍQUIDOS QUENTES POR ATÉ 06 HORAS.	UN	437878	36	22	11	22	20	20	131	R\$ 202,00	R\$ 26.462,00
12	CAMISA MASCULINA, MATERIAL: 100% ALGODÃO, TIPO: MALHA, MODELO MANGA: CURTA, TIPO GOLA: REDONDA, COR: BRANCA.	UN	266638	36	110	110	110	100	30	496	R\$ 29,94	R\$ 14.850,24
13	CALÇA PROFISSIONAL, MATERIAL: BRIM 100% ALGODÃO, COR: BRANCA, TAMANHO: SOB MEDIDA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: SEM BOLSO	UN	463961	11	77	110	110	100	30	438	R\$ 79,99	R\$ 35.035,62

14	FORRO MESA, MATERIAL: BAMBU, FORMATO: RETANGULAR, COMPRIMENTO: 40 CM, LARGURA: 30CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: JOGO AMERICANO	UN	341039	11	165	110	110	200	20	616	R\$ 16,08	R\$ 9.905,28
15	AFIADOR MANUAL/ELÉTRICO, MATERIAL CORPO: AÇO INOXIDÁVEL, TIPO: COM ESTRIAS, COMPRIMENTO CORPO: 8 POL, MATERIAL CABO: POLIPROPILENO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: HASTE COM CROMO DURO, CABO PROTEÇÃO ANTIBACTERIANA	UN	450209	11	11	11	6	20	8	67	R\$ 21,56	R\$ 1.444,52
16	FACA, MATERIAL LÂMINA: AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL CABO: POLIETILENO, COMPRIMENTO LÂMINA: 6 POL, APLICAÇÃO: DESOSSA DE CARNE	UN	282595	12	11	11	11	50	30	125	R\$ 17,67	R\$ 2.208,75
17	FACA, MATERIAL LÂMINA: AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL CABO: POLIPROPILENO, COMPRIMENTO LÂMINA: 8 POL, LARGURA LÂMINA: 8 CM, APLICAÇÃO: CORTAR CARNE	UN	455573	11	11	22	11	40	30	125	R\$ 76,30	R\$ 9.537,50
18	UTENSÍLIO DOMÉSTICO, MATERIAL: SILICONE, TIPO: PINCEL, APLICAÇÃO: LABORATÓRIOS DE COZINHA EXPERIMENTAL, COMPRIMENTO: 26CM	UN	455599	0	6	5	11	10	10	42	R\$ 14,25	R\$ 598,50
19	ESPÁTULA, MATERIAL: SILICONE, COMPRIMENTO: 27CM, APLICAÇÃO: COZINHA. SUPORTA ALTAS TEMPERATURAS, largura: 5CM.	UN	454211	0	6	5	11	11	15	48	R\$ 19,05	R\$ 914,40
20	ESPÁTULA, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, COMPRIMENTO: 30CM, APLICAÇÃO: CONFEITAR BOLO, MATERIAL CABO: POLIETILENO. COR: BRANCA. COMPRIMENTO CABO: 12CM.	UN	393687	11	11	5	11	20	10	68	R\$ 30,90	R\$ 2.101,20
21	ESPUMADEIRA, MATERIAL CORPO: AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL CABO: AÇO INOXIDÁVEL, TAMANHO: 32CM	UN	454272	0	33	55	11	30	10	139	R\$ 16,93	R\$ 2.353,27
22	BATEDOR MANUAL, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, TIPO: PERA, APLICAÇÃO: COZINHA, TAMANHO: 30CM	UN	278018	2	4	0	11	6	10	33	R\$ 58,40	R\$ 1.927,20
23	PEGADOR ALIMENTO, MATERIAL: AÇO	UN	344681	2	33	55	22	20	20	152	R\$ 21,99	R\$

	INOXIDÁVEL, APLICAÇÃO: SERVIR MASSAS, TAMANHO: MÉDIO - 20CM											3.342,48
24	PEGADOR ALIMENTO MULTIUSO, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, COMPRIMENTO: 29CM	UN	441331	12	33	55	22	20	20	162	R\$ 20,24	R\$ 3.278,88
25	COLHER, MATERIAL CORPO: AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL CABO: AÇO INOXIDÁVEL, TAMANHO: GRANDE, 33CM TIPO: ARROZ	UN	240322	11	33	22	44	20	30	160	R\$ 23,00	R\$ 3.680,00
26	TAÇA, MATERIAL: VIDRO TRANSPARENTE INCOLOR, ALTURA: 11CM, DIÂMETRO: 7,5CM, CAPACIDADE: 250ML, USO: ÁGUA. CONJUNTO 6 PEÇAS.	UN	243010	22	165	220	220	200	15	842	R\$ 64,09	R\$ 53.963,78
27	PRATO, MATERIAL: PORCELANA, APLICAÇÃO: SOBREMESA, DIÂMETRO: 19CM	UN	264546	121	110	0	110	200	150	691	R\$ 6,29	R\$ 4.346,39
28	PRATO PORCELANA, APLICAÇÃO: REFEIÇÃO, FORMATO: CIRCULAR, COR: BRANCA, TIPO: RASO, TAMANHO: 24CM	UN	242638	61	220	220	440	200	150	1291	R\$ 38,95	R\$ 50.284,45
29	TAÇA, MATERIAL: VIDRO TRANSPARENTE INCOLOR, ALTURA: 17,5CM, DIÂMETRO: 7,89CM, CAPACIDADE: 300 ML, USO: ÁGUA. CONJUNTO 12 PEÇAS.	UN	243010	22	55	55	330	130	15	607	R\$ 109,90	R\$ 66.709,30
30	TAÇA, MATERIAL: VIDRO, CAPACIDADE: 350ML, USO: VINHO	UN	454231	0	165	55	330	150	200	900	R\$ 14,84	R\$ 13.356,00
31	BANDEJA, FORMATO: REDONDO, DIÂMETRO: 45CM, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL	UN	235313	0	22	22	22	10	30	106	R\$ 47,87	R\$ 5.074,22
32	TABULEIRO COZINHA, MATERIAL: ALUMÍNIO, FORMATO: RETANGULAR, COMPRIMENTO: 55CM, LARGURA: 38CM, ALTURA: 7CM, COMPONENTE: COM ALÇA MÓVEL N7	UN	467195	11	17	0	11	1	20	60	R\$ 125,90	R\$ 7.554,00
33	COLHER, MATERIAL CORPO: POLIETILENO, MATERIAL CABO: POLIETILENO, APLICAÇÃO: PREPARO DE ALIMENTOS, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: ATÓXICO, INODORO, ANTI-	UN	465662	24	11	0	22	10	20	87	R\$ 70,29	R\$ 6.115,23

	ADERENTE, COMPRIMENTO: 60CM												
34	COLHER, MATERIAL CORPO: POLIPROPILENO, MATERIAL CABO: AÇO INOXIDÁVEL, APLICAÇÃO: CALDEIRÃO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: POLIPROPILENO BRANCO COM DIMENSÕES: 2,5X12X120CM, COMPRIMENTO: 120CM	UN	340652	12	11	5	22	10	20	80	R\$ 108,69	R\$ 8.695,20	
35	COLHER, MATERIAL CORPO: POLIPROPILENO, MATERIAL CABO: AÇO INOXIDÁVEL, APLICAÇÃO: CALDEIRÃO, COMPRIMENTO: 80CM	UN	334613	24	11	5	22	10	20	92	R\$ 91,00	R\$ 8.372,00	
36	FACA, MATERIAL LÂMINA: AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL CABO: PLÁSTICO, TAMANHO: 10POL, APLICAÇÃO: CORTAR CARNE, COR CABO: BRANCA	UN	334673	12	6	11	11	20	20	80	R\$ 33,65	R\$ 2.692,00	
37	FACA, MATERIAL LÂMINA: AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL CABO: POLIPROPILENO, COMPRIMENTO LÂMINA: 12POL, COMPRIMENTO CABO: 15CM, LARGURA LÂMINA: 4,5CM, APLICAÇÃO: CORTAR CARNE	UN	297316	7	11	11	11	20	20	80	R\$ 86,40	R\$ 6.912,00	
38	ABRIDOR, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: USO LATA, COMPRIMENTO: 15CM	UN	437939	24	11	5	6	10	5	61	R\$ 30,19	R\$ 1.841,59	
39	AÇUCAREIRO, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, CAPACIDADE: 350G, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM TAMPA E COLHER EM AÇO INOXIDÁVEL	UN	393509	7	22	22	22	20	30	123	R\$ 61,74	R\$ 7.594,02	
40	AFIADOR FACA MANUAL/ELÉTRICO, MATERIAL CORPO: AÇO CARBONO, COMPRIMENTO CORPO: 12POL, TIPO: COM ESTRIAS, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: CABO PROTEÇÃO ANTIBACTERIANA, MATERIAL CABO: POLIPROPILENO	UN	484053	11	11	5	11	10	10	58	R\$ 35,00	R\$ 2.030,00	
41	ASSADEIRA COZINHA COMERCIAL, MATERIAL: ALUMÍNIO REFORÇADO, FORMATO: RETANGULAR, ALTURA:8CM, LARGURA: 40CM,	UN	295918	24	22	11	11	30	20	118	R\$ 227,00	R\$ 26.786,00	

	COMPRIMENTO: 60CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM ALÇAS MESMO MATERIAL											
42	ASSADEIRA, MATERIAL: ALUMÍNIO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: DIMENSÕES: 58X70CM, COM 5 TIRAS, TIPO: ESTEIRA PARA ASSAR PÃO	UN	465490	12	6	11	0	25	20	74	R\$ 72,95	R\$ 5.398,30
43	BALDE GELO, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, CAPACIDADE: 1,50L, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM PEGADOR	UN	218752	7	11	11	6	10	10	55	R\$ 21,99	R\$ 1.209,45
44	TRAVESSA, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, APLICAÇÃO: SERVIR ALIMENTOS, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: 35CM X 25,5CM, FORMATO: OVAL	UN	303131	7	22	11	11	20	20	91	R\$ 46,90	R\$ 4.267,90
45	BANDEJA METÁLICA, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, DIÂMETRO: 40CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: REDONDA, ESPESSURA: 0,6MM	UN	349694	73	22	11	11	20	15	152	R\$ 63,20	R\$ 9.606,40
46	BANDEJA OVOS, MATERIAL: POLIETILENO ALTA DENSIDADE, COMPRIMENTO: 304MM, LARGURA: 304MM, CAPACIDADE: 30UN, ALTURA: 46,50MM, COR: BRANCA	UN	426399	22	0	110	55	10	10	207	R\$ 17,90	R\$ 3.705,30
47	BOTA SEGURANÇA, MATERIAL: PVC-CLORETO DE POLIVINILA, MATERIAL SOLA: BORRACHA ANTIDERRAPANTE, COR: BRANCA, TAMANHO: CONFORME DEMANDA DO SETOR REQUISITANTE (38 A 44), TIPO CANO: LONGO, TIPO USO: SERVIÇOS GERAIS	PAR	234470	11	44	55	44	50	15	219	R\$ 54,98	R\$ 12.040,62
48	CAÇAROLA, MATERIAL: ALUMÍNIO, CAPACIDADE: 41,20L, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM TAMPA, DIÂMETRO: 50CM	UN	334650	12	11	11	11	30	10	85	R\$ 305,00	R\$ 25.925,00
49	CAIXA PLÁSTICA, MATERIAL: PLÁSTICO REFORÇADO, APLICAÇÃO: ACONDICIONAMENTO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS, COR: BRANCA, TIPO: VAZADA, MONOBLOCO, CAPACIDADE: 52L	UN	378079	22	33	22	33	40	20	170	R\$ 58,75	R\$ 9.987,50

50	CAIXA PLÁSTICA, MATERIAL: PLÁSTICO RESISTENTE, COMPRIMENTO: 56,50 CM, LARGURA: 38,50 CM, ALTURA: 37 CM, TRANSMITÂNCIA: TRANSPARENTE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: TAMPA E TRAVAS, TIPO: CAIXA ORGANIZADORA, CAPACIDADE: 56L	UN	440739	22	22	11	33	20	20	128	R\$ 94,00	R\$ 12.032,00
51	CAIXA TÉRMICA, MATERIAL: POLIURETANO EXPANDIDO, DENSIDADE: 35KG, M3, CAPACIDADE: 45L, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: TAMPA ARTICULADA, TRINCO EMBUTIDO, ALÇA DUPLA, DREN0	UN	373317	22	11	5	6	10	3	57	R\$ 327,50	R\$ 18.667,50
52	CALÇA MASCULINA, MATERIAL: POLIÉSTER, MODELO: SOCIAL, TIPO BOLSO: LATERAL E TRASEIRO, TAMANHO: 38 A 58, COR: PRETA, QUANTIDADE PREGAS: 2UN, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM PREGA	UN	221720	7	22	55	33	50	20	187	R\$ 115,00	R\$ 21.505,00
53	CANECO DE METAL, MATERIAL: ALUMÍNIO, CAPACIDADE: 2 A 3L, MATERIAL CABO: BAQUELITE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: TIPO FERVEDOR	UN	312028	11	11	5	11	10	10	58	R\$ 35,90	R\$ 2.082,20
54	CINTO VESTUÁRIO, MATERIAL: COURO, COR: PRETO, MARROM, MATERIAL FIVELA: METAL PRATEADO, TAMANHO: GRANDE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: DUPLA FACE	UN	382962	0	22	22	33	40	20	137	R\$ 95,00	R\$ 13.015,00
55	COADOR CAFÉ, MATERIAL: 100% ALGODÃO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM CABO, 25 CM DE DIÂMETRO, 30 CM DE COMPRIMENTO	UN	440719	12	33	55	11	20	10	141	R\$ 34,50	R\$ 4.864,50
56	CONCHA, MATERIAL CORPO: AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL CABO: AÇO INOXIDÁVEL, COMPRIMENTO: 25CM, USO: FEIJÃO	UN	270829	7	33	55	0	20	20	135	R\$ 20,00	R\$ 2.700,00
57	CORTADOR PIZZA, MATERIAL DISCO: AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL CABO: POLICARBONATO, FORMATO: CIRCULAR	UN	357211	12	6	11	0	20	5	54	R\$ 36,66	R\$ 1.979,64
58	CORTADOR, TIPO: MANUAL, MATERIAL:	UN	339435	7	6	11	6	20	5	55	R\$ 224,70	R\$

	ALUMÍNIO FUNDIDO, APLICAÇÃO: LEGUMES, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: FACAS AÇO INOX, PÉS E COLUNA TUBO AÇO 5,8"											12.358,50
59	CUTELO, MATERIAL LÂMINA: AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL CABO: POLIPROPILENO, COMPRIMENTO LÂMINA: 6 POL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: CABO ATÓXICO, COM AÇÃO ANTIMICROBIANA	UN	331212	2	11	5	11	10	15	54	R\$ 89,53	R\$ 4.834,62
60	ESCORREDOR, MATERIAL: ALUMÍNIO, DIÂMETRO: 35CM, APLICAÇÃO: MACARRÃO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: ALÇA E PÉS	UN	318684	7	6	3	11	10	5	42	R\$ 80,99	R\$ 3.401,58
61	ESCORREDOR, MATERIAL: ALUMÍNIO, DIÂMETRO: 60CM, CAPACIDADE: 50L, APLICAÇÃO: MACARRÃO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: ALÇAS REFORÇADAS E TIPO HOTEL	UN	406327	7	6	3	11	10	5	42	R\$ 227,90	R\$ 9.571,80
62	ESPÁTULA, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, COMPRIMENTO: 9POL, APLICAÇÃO: COZINHA, MATERIAL CABO: POLIETILENO, LARGURA: 3CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: TIPO CURVA COM CABO LONGO, COR: BRANCA	UN	464900	24	11	11	6	20	10	82	R\$ 23,45	R\$ 1.922,90
63	ESPETO CHURRASCO, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, TIPO: LARGO, TIPO CABO: MADEIRA, COMPRIMENTO: 85CM	UN	218840	11	33	110	22	30	30	236	R\$ 16,88	R\$ 3.983,68
64	FORRO MESA, MATERIAL: COURO SINTÉTICO, FORMATO: RETANGULAR, COR: PRETO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: JOGO AMERICANO. COMPRIMENTO: 42CM. LARGURA: 32CM.	UN	418521	24	165	220	44	50	20	523	R\$ 24,95	R\$ 13.048,85
65	GARRAFA TÉRMICA, MATERIAL: PLÁSTICO REVESTIDO COM FIBRA, CAPACIDADE: 12L, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM TORNEIRA	UN	233169	11	11	22	17	10	5	76	R\$ 197,45	R\$ 15.006,20
66	GARRAFA TÉRMICA, MATERIAL: PLÁSTICO	UN	232403	0	11	22	17	10	8	68	R\$ 136,50	R\$

	REVESTIDO COM FIBRA, CAPACIDADE: 12L, FORMATO: CILÍNDRICO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM TORNEIRA											9.282,00
67	JAPONA, MATERIAL: NYLON, REVESTIMENTO INTERNO: NYLON IMPERMEÁVEL E RESINADO, MATERIAL FORRO: MANTA ISOTÉRMICA, APLICAÇÃO: PROTEÇÃO CONTRA O FRIO EM BAIXAS TEMPERATURAS, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: FORRAÇÃO EXTRA, 12CM ABAIXO DO JOELHO, COR AZUL, TAMANHO: G(50-52)COMPRIMENTO 7,8	UN	344493	0	2	5	3	5	2	17	R\$ 150,39	R\$ 2.556,63
68	JARRA, MATERIAL: VIDRO, CAPACIDADE: 1,50L, MODELO: COM ALÇA SEM TAMPA, COR: TRANSPARENTE/INCOLOR, APLICAÇÃO: ÁGUA, SUCO	UN	240390	8	66	66	55	30	10	235	R\$ 35,00	R\$ 8.225,00
69	LIXEIRA, MATERIAL: PLÁSTICO, CAPACIDADE: 100L, TIPO: TAMPA E PEDAL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM RODAS MECANISMO METAL INTERNO	UN	378076	3	11	22	13	20	5	74	R\$ 289,00	R\$ 21.386,00
70	LIXEIRA, MATERIAL: AÇO, CAPACIDADE: 20 L, TIPO: COM TAMPA E PEDAL ACOPLADOS, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: CILÍNDRICA COM CESTO INTERNO REMOVÍVEL, APLICAÇÃO: COLETA DE LIXO	UN	347602	8	11	22	6	10	10	67	R\$ 168,00	R\$ 11.256,00
71	LUVA PROTEÇÃO, MATERIAL: MALHA DE AÇO, TAMANHO: MÉDIO, TAMANHO CANO: CURTO, TIPO:5 DEDOS, APLICAÇÃO: ABATE E DESCARNE ANIMAIS	UN	232276	17	6	5	7	20	5	60	R\$ 373,45	R\$ 22.407,00
72	LUVA PROTEÇÃO, MATERIAL: NYLON FORRADA C, MANTA TÉRMICA, TAMANHO: GRANDE, APLICAÇÃO: PROTEÇÃO TÉRMICA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: RESISTENTE A TEMPERATURA DE -35°C, USO: AMBIENTE FRIO	UN	376332	2	2	11	17	20	4	56	R\$ 44,50	R\$ 2.047,00
73	PANELA CUSCUZ, MATERIAL: ALUMÍNIO,	UN	384237	7	2	11	6	10	5	41	R\$ 172,68	R\$

	CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Nº 32											7.079,88
74	FOGAREIRO, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, ALTURA: 24CM, APLICAÇÃO: SISTEMA DE AQUECIMENTO RECHAUD, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: 2 FOGAREIROS EM AÇO INOX, 1CUBA 1/1	UN	445562	4	6	11	9	10	6	46	R\$ 442,20	R\$ 20.341,20
75	PANELA PRESSÃO, MATERIAL: ALUMÍNIO, CAPACIDADE: 30 L, SISTEMA SEGURANÇA: VÁLVULAS FUNCIONAM, SEGURANÇA BORRACHA	UN	324733	3	2	3	5	5	4	22	R\$ 1.288,98	R\$ 28.357,56
76	CAÇAROLA, MATERIAL: ALUMÍNIO, CAPACIDADE: 50L, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM TAMPA	UN	290927	6	6	11	6	20	5	54	R\$ 354,74	R\$ 19.155,96
77	PANELA, MATERIAL: ALUMÍNIO, CAPACIDADE: 60 L, MATERIAL CABO: ALUMÍNIO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM TAMPA ALÇA, TIPO: CAÇAROLA	UN	464898	10	6	11	6	20	5	58	R\$ 535,60	R\$ 31.064,80
78	PANO LIMPEZA MATERIAL: 80% CELULOSE, 20% POLIPROPILENO, APLICAÇÃO: LIMPEZA GERAL, COMPRIMENTO: 42CM, LARGURA: 28CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: RESISTENTE A SOLVENTES/ROLO PICOTADO/BAIXO. ROLO 300 METROS	UN	380546	73	22	11	6	100	40	252	R\$ 110,00	R\$ 27.720,00
79	PAPEL ALUMÍNIO, MATERIAL: ALUMÍNIO, COMPRIMENTO: 65M, LARGURA: 45CM, APRESENTAÇÃO: ROLO	UN	422384	73	110	66	55	240	40	584	R\$ 45,46	R\$ 26.548,64
80	PAPEL FILME, MATERIAL: PVC - CLORETO DE POLIVINILA, COMPRIMENTO: 1000 M, LARGURA: 60 CM, APRESENTAÇÃO: BOBINA, APLICAÇÃO: RESTAURANTE, ESPESSURA: 11MICRA	UN	334090	24	13	66	11	100	50	264	R\$ 169,95	R\$ 44.866,80
81	PAPEL FILME, MATERIAL: PVC-CLORETO DE POLIVINILA, COMPRIMENTO: 300M, LARGURA: 29CM, APRESENTAÇÃO: ROLO, APLICAÇÃO: DOMÉSTICA	UN	220981	12	55	22	11	70	30	200	R\$ 42,95	R\$ 8.590,00

82	PEGADOR ALIMENTO, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, COMPRIMENTO:20,50 CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: CABO 13X 2CM; PEGADOR 5CM, APLICAÇÃO: SALADA	UN	248070	12	33	44	11	22	20	142	R\$ 9,15	R\$ 1.299,30
83	PEGADOR ALIMENTO, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, COMPRIMENTO: 28CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: TIPO CONCHA, SEM EMENDAS OU SALIÊNCIAS, APLICAÇÃO: SERVIR MASSAS, TAMANHO: 1,80MM	UN	355383	24	33	44	11	22	20	154	R\$ 17,58	R\$ 2.707,32
84	PETISQUEIRA, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, DIÂMETRO: 17CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: 3 DIVISÕES	UN	441332	121	22	22	17	11	10	203	R\$ 28,43	R\$ 5.771,29
85	PRATO PORCELANA, APLICAÇÃO: REFEIÇÃO, FORMATO: REDONDO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: BORDA ESPESSURA 3,5CM, COR: BRANCA, TIPO: FUNDO, DIÂMETRO: 24CM	UN	304000	4	55	110	55	150	250	624	R\$ 46,90	R\$ 29.265,60
86	RALADOR ALIMENTO, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, TIPO: MANUAL, QUANTIDADE FACES: 4, APLICAÇÃO: COZINHA	UN	261597	19	6	11	11	22	5	74	R\$ 50,80	R\$ 3.759,20
87	SAPATO MASCULINO, TIPO: SOCIAL, MATERIAL: COURO, COR: PRETA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM CADARÇO. TAMANHO: 38 A 44.	UN	235238	61	22	44	44	55	20	246	R\$ 259,90	R\$ 63.935,40
88	TAÇA, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, ALTURA: 4CM, CAPACIDADE: 140ML, USO: SOBREMESA, DIÂMETRO BOCA: 9CM	UN	364897	121	440	55	110	110	200	1036	R\$ 6,12	R\$ 6.340,32
89	TAÇA, MATERIAL: VIDRO TRANSPARENTE INCOLOR, CAPACIDADE: CERCA 330ML, USO: ÁGUA	UN	467162	3	660	110	165	330	250	1518	R\$ 10,06	R\$ 15.271,08
90	TERMÔMETRO, TIPO: LASER DIGITAL, FAIXA MEDIÇÃO TEMPERATURA: - 50 °C A 500 °C, APLICAÇÃO: LABORATÓRIO, ELEMENTO EXPANSÃO: INFRAVERMELHO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: EMISSIVIDADE AJUSTÁVEL, MEMÓRIA E DESLIGAMENTO AU, RESOLUÇÃO: 0,1°C, PRECISÃO: 2 PER,	UN	301138	61	2	3	3	3	5	77	R\$ 300,00	R\$ 23.100,00

	ALIMENTAÇÃO: BATERIA 9 VCC											
91	TOALHA MESA, MATERIAL: POLIÉSTER, FORMATO: RETANGULAR, COMPRIMENTO: 2,20M, LARGURA: 1,40M, DIÂMETRO: NÃO APLICÁVEL	UN	215922	36	110	55	22	55	30	308	R\$ 45,65	R\$ 14.060,20
92	TOUCA, TIPO: DESCARTÁVEL, MATERIAL: TNT, COR: BRANCA, APLICAÇÃO: COZINHA INDUSTRIAL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: TAMANHO ÚNICO COM ELÁSTICO. PACOTE 100 UNIDADES	UN	369561	61	0	44	220	100	40	465	R\$ 22,56	R\$ 10.490,40
93	XÍCARA, MATERIAL: PORCELANA, TIPO: CAFÉ, COR: BRANCA, CAPACIDADE: 80ML, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM PIRES	UN	220097	121	165	55	55	110	300	806	R\$ 17,00	R\$ 13.702,00
94	XÍCARA, MATERIAL: PORCELANA, TIPO: CHÁ, COR: BRANCA, CAPACIDADE: 200ML, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM PIRES	UN	242729	24	440	55	220	110	250	1099	R\$ 26,99	R\$ 29.662,01
95	COLHER, MATERIAL CORPO: AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL CABO: AÇO INOXIDÁVEL, TAMANHO: GRANDE, TIPO: SUCO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: CABO FINO, COMPRIMENTO: 30,5CM, ESPESSURA: 1MM	UN	287795	12	33	22	11	11	300	389	R\$ 26,50	R\$ 10.308,50
96	GARRAFA TÉRMICA, MATERIAL: PLÁSTICO RESISTENTE, CAPACIDADE: 1L, COR: PRETA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM TAMPA EM PRESSÃO AMPOLA EM VIDRO	UN	385400	121	11	5	11	11	15	174	R\$ 61,99	R\$ 10.786,26
97	COPO, MATERIAL: VIDRO, APLICAÇÃO: RESIDENCIAL, TIPO USO: LÍQUIDOS, CAPACIDADE: 300ML, UTILIZAÇÃO: REUTILIZÁVEL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: LISO, INCOLOR, TRANSPARENTE	UN	225746	12	440	165	440	330	300	1485	R\$ 4,70	R\$ 6.979,50
98	PENEIRA COZINHA, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, DIÂMETRO: 20CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: TELA FINA	UN	329351	24	22	5	11	11	10	83	R\$ 34,88	R\$ 2.895,04
99	PORTA-GUARDANAPO, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, LARGURA: 10CM, ALTURA: 10CM,	UN	221148	10	33	44	22	55	30	194	R\$ 25,99	R\$ 5.042,06

	COMPRIMENTO: 15CM											
100	RECIPIENTE ALIMENTOS, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, APLICAÇÃO: COZINHA INDUSTRIAL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: GASTRONORMS, LIGA 18, 8AISI304, REFERÊNCIA :1/1-100MM	UN	317062	10	22	11	22	22	5	92	R\$ 141,23	R\$ 12.993,16
101	RECIPIENTE ALIMENTOS, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, APLICAÇÃO: COZINHA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: GASTRONORMS, LIGA18, 8AISI304, COM ALÇA, REFERÊNCIA: 1/1-65MM	UN	322952	10	6	11	22	22	7	78	R\$ 104,40	R\$ 8.143,20
102	RECIPIENTE ALIMENTOS, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, APLICAÇÃO: COZINHA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: GASTRONORMS, LIGA18, 8AISI304, COM ALÇA, REFERÊNCIA: 1/1-150MM	UN	323452	24	22	11	22	22	5	106	R\$ 149,95	R\$ 15.894,70
103	FOGAREIRO, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, APLICAÇÃO: SISTEMA DE AQUECIMENTO RECHAUD, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: TAMPA GIRATÓRIA E 2 FOGAREIROS EM AÇO INOX	UN	445562	12	6	11	11	11	5	56	R\$ 421,44	R\$ 23.600,64
104	SELADORA EMBALAGEM, MATERIAL: ALUMÍNIO, FUNCIONAMENTO: MANUAL, APLICAÇÃO: SELADORA, FECHADORA FRISADOR DE MARMITA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: TAMANHO COMPATÍVEL: 7, 8,9,OUP, M, G, MATERIAL CORPO: ALUMÍNIO FUNDIDO	UN	465668	12	6	3	2	5	2	30	R\$ 170,00	R\$ 5.100,00
105	CAIXA PLÁSTICA, MATERIAL: POLIETILENO, APLICAÇÃO: ACONDICIONAMENTO DE ALIMENTOS, SALADAS ETC., COR: BRANCA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM TAMPA, FECHADA, CAPACIDADE: 180L	UN	348919	12	11	22	11	22	20	98	R\$ 255,00	R\$ 24.990,00
106	CAIXA PLÁSTICA ALTURA: 39 CM, APLICAÇÃO: ACONDICIONAMENTO DE	UN	320212	12	11	11	22	22	20	98	R\$ 175,75	R\$ 17.223,50

	HORTIFRUTIGRANJEIROS, CAPACIDADE: 130L, COMPRIMENTO: 69CM, COR: BRANCA, LARGURA: 51CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM TAMPA, FECHADA											
107	FORMA, MATERIAL ALUMÍNIO, ESPESSURA 1,FORMATO REDONDA, ALTURA 2, APLICAÇÃO PIZZA, DIÂMETRO 40	UN	465884	24	22	22	22	55	15	160	R\$ 33,00	R\$ 5.280,00
108	JARRA, MATERIAL VIDRO, CAPACIDADE 2 L, MODELO COM ALÇA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS LISA, TRANSMITÂNCIA TRANSPARENTE	UN	379425	7	66	66	33	55	15	242	R\$ 62,10	R\$ 15.028,20
109	JARRA, MATERIAL AÇO INOXIDÁVEL, CAPACIDADE 2L, MODELO CILÍNDRICO, APLICAÇÃO ÁGUA/SUCO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS COM ALÇA E TAMPA EM AÇO INOXIDÁVEL	UN	232590	12	33	110	33	22	10	220	R\$ 74,00	R\$ 16.280,00
110	TRAVESSA, MATERIAL: CERÂMICA, TAMANHO: GRANDE, TIPO: RASO, FORMATO: OVAL, APLICAÇÃO: SERVIR ALIMENTOS. COM DIMENSÕES APROXIMADAS DE 40 CM DE COMPRIMENTO, 25 CM DE LARGURA E 5 CM DE PROFUNDIDADE. RESISTENTE A VARIAÇÕES DE TEMPERATURA.	UN	219097	8	17	11	22	22	7	87	R\$ 121,00	R\$ 10.527,00
111	TRAVESSA, MATERIAL: CERÂMICA, TAMANHO: MÉDIO, TIPO: FUNDO, FORMATO: OVAL, APLICAÇÃO: SERVIR ALIMENTOS. COM DIMENSÕES APROXIMADAS DE 35 CM DE COMPRIMENTO, 22 CM DE LARGURA E 8 CM DE PROFUNDIDADE. RESISTENTE A TEMPERATURAS DE ATÉ 300°C.	UN	219098	121	17	11	22	22	6	199	R\$ 157,44	R\$ 31.330,56
112	TAÇA, MATERIAL: VIDRO, CAPACIDADE: 300ML, USO: SOBREMESA.	UN	456313	0	440	110	110	330	250	1240	R\$ 9,00	R\$ 11.160,00

113	FRIGIDEIRA MATERIAL: ALUMÍNIO, TIPO: FUNDA, DIÂMETRO: 50 CM, REVESTIMENTO: ANTIADERENTE, APLICAÇÃO: COPA E COZINHA	UN	442943	0	11	5	6	11	10	43	R\$ 245,19	R\$ 10.543,17
114	FRIGIDEIRA MATERIAL: ALUMÍNIO POLIDO, TIPO: RASA, DIÂMETRO: 40CM, MATERIAL CABO: BAQUELITE ANTITÉRMICO, APLICAÇÃO: COPA E COZINHA	UN	441363	0	11	5	6	11	6	39	R\$ 165,60	R\$ 6.458,40
115	FRIGIDEIRA MATERIAL: ALUMÍNIO, TIPO: RASA, DIÂMETRO: 25CM, REVESTIMENTO: ANTIADERENTE, MATERIAL CABO: BAQUELITE	UN	444499	17	11	5	6	11	5	55	R\$ 111,00	R\$ 6.105,00
116	GARFO TRINCHANTE MATERIAL CORPO: AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL CABO: AÇO INOXIDÁVEL, QUANTIDADE DENTES: 3UN, COMPRIMENTO: 40CM	UN	378239	17	6	22	6	11	26	88	R\$ 14,53	R\$ 1.278,64
117	FACA MATERIAL LÂMINA: AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL CABO: POLIURETANO, TAMANHO: 10 POL, APLICAÇÃO: COPA, TIPO: PEIXEIRA	UN	297530	17	6	11	11	11	25	81	R\$ 22,44	R\$ 1.817,64
118	FACA MATERIAL LÂMINA: AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL CABO: POLIPROPILENO, TAMANHO: 30CM, APLICAÇÃO: CORTAR PÃO, TIPO: SERRILHADA, ESPESSURA: 2,25 M	UN	387117	0	11	22	6	11	300	350	R\$ 19,64	R\$ 6.874,00
119	POTE VIDRO, CAPACIDADE 3.000 ML, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS COM TAMPA ROSQUEÁVEL EM PLÁSTICO	UN	466845	5	22	11	11	11	30	90	R\$ 35,00	R\$ 3.150,00
120	FORMA MATERIAL: VIDRO, TAMANHO: GRANDE, ESPESSURA: 0,50 MM, FORMATO: REDONDA, LARGURA: 30CM, COMPRIMENTO: 30CM, ALTURA: 6CM, APLICAÇÃO: USO CULINÁRIO, DIÂMETRO: 30CM, CAPACIDADE: 3.000G, TIPO: SEM FURO CENTRAL	UN	259421	0	11	11	11	11	10	54	R\$ 52,53	R\$ 2.836,62
121	FORMA MATERIAL: ALUMÍNIO, TAMANHO: Nº 22, FORMATO: REDONDA, ALTURA: 9 CM, APLICAÇÃO: PUDIM, DIÂMETRO: 22CM,	UN	465874	0	6	22	11	22	10	71	R\$ 37,99	R\$ 2.697,29

	CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM TAMPA E FURO CENTRAL												
122	PENEIRA COZINHA MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL CABO: AÇO INOXIDÁVEL, DIÂMETRO: 24 CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: FORMATO CÔNICO	UN	464985	5	11	5	5	11	10	47	R\$ 56,44	R\$ 2.652,68	
123	PENEIRA COZINHA MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, DIÂMETRO: 14 CM	UN	441328	5	6	5	3	11	15	45	R\$ 12,20	R\$ 549,00	
124	ACENDEDOR FOGÃO, TIPO: MANUAL, MATERIAL: ALUMÍNIO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: ACIONADO POR TECLA, GERA SÓ FAÍSCA, SELO INMETRO.	UN	405733	5	22	11	11	20	10	79	R\$ 32,99	R\$ 2.606,21	
125	AVENTAL TÉRMICO 1,20 X 0,70. AVENTAL DE SEGURANÇA: CONFECCIONADO EM TECIDO ESPECIAL, COM TRATAMENTO EM SILICONE, AJUSTÁVEL ATRAVÉS DE TIRAS DO MESMO MATERIAL NAS COSTAS COM PLUG DE ENGATE RÁPIDO, COSTURA EM LINHA DE ARAMIDA. CARACTERÍSTICAS: AVENTAL COM TECIDO ESPECIAL PROTEÇÃO TÉRMICA ATÉ 200° IDEAL PARA CALOR DE CONTATO MEDIDA 1,20 X 0,70 COR: A DEFINIR, CERTIFICADO DE APROVAÇÃO 39074, APROVADO PARA: PROTEÇÃO DO TRONCO DO USUÁRIO CONTRA AGENTES TÉRMICOS (PEQUENAS CHAMAS, CALOR DE CONTATO, CONVECTIVO E RADIANTE.	UN	339839	0	33	33	11	22	8	107	R\$ 182,00	R\$ 19.474,00	

126	BOTIJÃO TÉRMICO TRIPÉ COM TORNEIRA CAPACIDADE 12 LITROS, DIMENSÕES 275 MM X 275 MM X 425 MM, COM ALÇA DE TRANSPORTE E TAMPA REMOVÍVEL DE FÁCIL ABERTURA, ESPUMA DE POLIETILENO E DUPLA CAMADA DE PEAD , CAPACIDADE: 12 L, APLICAÇÃO: LÍQUIDOS QUENTES E FRIOS , CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: BOTIJÃO TÉRMICO COM TRIPÉ RETRÁTIL, TAMPA ROSCÁVE	UN	429430	5	22	22	11	5	10	75	R\$ 152,00	R\$ 11.400,00
127	PANELA DE PRESSÃO CORPO E TAMPA FABRICADOS EM AÇO INOX 18/10 (AISI 304), FECHAMENTO EXTERNO, COM 7,6L DE CAPACIDADE. SISTEMA DE FECHAMENTO EXTERNO REFORÇADO, COM TRAVA DE SEGURANÇA DUPLA, GARANTINDO O FECHAMENTO SEGURO DURANTE O USO E EVITANDO VAZAMENTOS DE VAPOR. COM VÁLVULA DE CONTROLE DE PRESSÃO DE PRESSÃO, VÁLVULA DE SEGURANÇA ADICIONAL E ANEL DE VEDAÇÃO DE SILICONE RESISTENTE AO CALOR, SISTEMA QUE IMPEDE A ABERTURA DA TAMPA ENQUANTO HOVER PRESSÃO INTERNA. COM INDICADOR DE PRESSÃO VISÍVEL E PEGADORES ERGONÔMICOS EM BAQUELITE ANTITÉRMICO.	UN	222367	0	2	0	3	2	7	14	R\$ 629,00	R\$ 8.806,00
128	FACA " LEGUMES" EM AÇO INOX DIN 1.4110 COM CABO BRANCO EM POLIPROPILENO COM 3" POLEGADAS. LÂMINA EM AÇO INOXIDÁVEL DE ALTÍSSIMA QUALIDADE QUE, ALIADO AO EFICIENTE TRATAMENTO TÉRMICO SUB-ZERO (CRIOGÊNICO), CONFERE A FACA GRANDE RESISTÊNCIA AO DESGASTE DO FIO, O CABO EM POLIPROPILENO TEXTURIZADO DEVE SER INJETADO DIRETAMENTE SOBRE A ESPIGA DA	UN	397162	5	11	5	11	20	15	67	R\$ 10,90	R\$ 730,30

	LÂMINA COM MEDIADAS APROXIMADAS: COMPRIMENTO 18 A 18,5CM LARGURA: 1,5 A 2,5MM ALTURA: 1,5 A 2,5CM. CABO COM PROTEÇÃO ANTIMICROBIANA. FICHA TÉCNICA DO FABRICANTE.											
129	GARRAFA TÉRMICA EM AÇO INOX (TIPO 18/8, AISI 304), AMPOLA INTERNA INQUEBRÁVEL. CAPACIDADE 2,5 LITROS.	UN	468441	5	15	5	22	20	15	82	R\$ 283,09	R\$ 23.213,38
130	JAPONA TÉRMICA COM CAPUZ AZUL PARA USO EM CÂMARA FRIA, TAMANHO: P. MATERIAL DE REVESTIMENTO EXTERNO: NYLON. TAMANHO: P. RESISTÊNCIA: -25 °C, COM 2 BOLSOS LATERAIS ABAIXO CINTURA, TIPO DE ABERTURA FRONTAL COM ZÍPER, USO MASCULINO.	UN	344493	0	2	5	3	5	2	17	R\$ 150,39	R\$ 2.556,63
131	DESCASCADOR DE LEGUMES EM AÇO INOX. CARACTERÍSTICAS: PESO: 0,040 KG, COMPRIMENTO: 18CM, LARGURA: 7CM, ALTURA: 1CM.	UN	443912	5	11	11	11	20	15	73	R\$ 19,00	R\$ 1.387,00
132	CONCHA MATERIAL CORPO: ALUMÍNIO, MATERIAL CABO: ALUMÍNIO, COMPRIMENTO: 18 CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: TIPO PEGADOR DE SORVETE	UN	465669	11	11	11	6	20	25	84	R\$ 29,92	R\$ 2.513,28
TOTAL											R\$ 1.582.850,82	

**Estimativas de consumo individualizadas do órgão gerenciador e dos órgãos participantes**

IT EM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	UNID ADE	B Adm Gu JP		15° BI Mtz		16° RC Mec		1° GPT E		31° BI Mtz		H GU JP	
			Req. Mínima	Req. Máxim a	Req. Mínima	Req. Máxima	Req. Mínima	Req. Máxima	Req. Mínima	Req. Máxima	Req. Mínima	Req. Máxima	Req. Mínima	Req. Máxima
1	AVENTAL, MATERIAL: PVC - CLORETO DE POLIVINILA, MODELO: FORRADO, TIPO: IMPERMEÁVEL, COR: BRANCA, COMPRIMENTO: 120 CM, LARGURA: 70CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: TIRAS DE AMARRAR FIXAS	UN	1	24	1	44	1	55	1	44	1	50	1	10
2	SAPATO SEGURANÇA, MATERIAL: EVA, MATERIAL SOLA: BORRACHA VULCANIZADA ANTIDERRAPANTE, COR: BRANCO, TAMANHO: SOB MEDIDA, CONFORME DEMANDA DO REQUISITANTE	PAR	1	24	1	44	1	33	1	44	1	50	1	15
3	TRAVESSA. MATERIAL: VIDRO REFRAATÁRIO, TIPO: RASO, FORMATO: RETANGULAR, APLICAÇÃO: SERVIR ALIMENTOS, TAMANHO:404X249X70 MM,	UN	1	4	1	17	1	33	1	22	1	20	1	10

	FORMATO: RETANGULAR, SIMILAR A MARCA: MARINEX													
4	GALHETEIRO METAL, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, FORMATO: REDONDO, QUATRO PEÇAS COMPONENTES: SALEIRO, PALITEIRO, AZEITEIRO, PORTA VINAGRE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: CORPOS VIDRO, TAMPA AÇO INOX	UN	1	12	1	55	1	33	1	22	1	50	1	30
5	COLHER, MATERIAL CORPO: AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL CABO: AÇO INOXIDÁVEL, TAMANHO: MÉDIO, TIPO: SOBREMESA	UN	1	242	1	1100	1	220	1	275	1	300	1	350
6	GARFO MESA, MATERIAL CORPO: AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL CABO: AÇO INOXIDÁVEL, TIPO: MESA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: LISO, POLIDO, 23 CM COMPRIMENTO E 3MM ESPESSURA	UN	1	182	1	1100	1	660	1	275	1	300	1	300
7	COLHER, MATERIAL CORPO: AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL CABO: AÇO INOXIDÁVEL, APLICAÇÃO: SOPA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: LISA E POLIDA COM 1,50 MM DE ESPESSURA	UN	1	242	1	660	1	220	1	110	1	300	1	200
8	FACA, MATERIAL LÂMINA: AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL CABO: AÇO INOXIDÁVEL, TAMANHO: 205 X 19 X 2 MM,	UN	1	242	1	1100	1	660	1	275	1	300	1	350

	APLICAÇÃO: MESA, TIPO: SERRILHADA													
9	COLHER, MATERIAL CORPO: AÇO INOXIDÁVEL, TIPO: CAFÉ, COMPRIMENTO: 12 CM.	UN	1	6	1	550	1	110	1	110	1	100	1	400
10	GARRAFA TÉRMICA, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, CAPACIDADE: 1 L, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: SISTEMA SERVE A JATO. SISTEMA DE ISOLAMENTO A VÁCUO DE PAREDE DUPLA, PROPORCIONANDO RETENÇÃO TÉRMICA EFICIENTE, MANTENDO LÍQUIDOS QUENTES POR ATÉ 12 HORAS.	UN	1	12	1	11	1	11	1	22	1	20	1	20
11	GARRAFA TÉRMICA, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, CAPACIDADE: 1,90 L, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM PRESSÃO, AMPOLA INQUEBRÁVEL. SISTEMA DE ISOLAMENTO A VÁCUO DE PAREDE DUPLA, PROPORCIONANDO RETENÇÃO TÉRMICA EFICIENTE, MANTENDO LÍQUIDOS QUENTES POR ATÉ 06 HORAS.	UN	1	36	1	22	1	11	1	22	1	20	1	20
12	CAMISA MASCULINA, MATERIAL: 100% ALGODÃO, TIPO: MALHA, MODELO MANGA: CURTA, TIPO GOLA: REDONDA, COR: BRANCA.	UN	1	36	1	110	1	110	1	110	1	100	1	30

13	CALÇA PROFISSIONAL, MATERIAL: BRIM 100% ALGODÃO, COR: BRANCA, TAMANHO: SOB MEDIDA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: SEM BOLSO	UN	1	11	1	77	1	110	1	110	1	100	1	30
14	FORRO MESA, MATERIAL: BAMBU, FORMATO: RETANGULAR, COMPRIMENTO: 40 CM, LARGURA: 30CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: JOGO AMERICANO	UN	1	11	1	165	1	110	1	110	1	200	1	20
15	AFIADOR MANUAL/ELÉTRICO, MATERIAL CORPO: AÇO INOXIDÁVEL, TIPO: COM ESTRIAS, COMPRIMENTO CORPO: 8 POL, MATERIAL CABO: POLIPROPILENO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: HASTE COM CROMO DURO, CABO PROTEÇÃO ANTIBACTERIANA	UN	1	11	1	11	1	11	1	6	1	20	1	8
16	FACA, MATERIAL LÂMINA: AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL CABO: POLIETILENO, COMPRIMENTO LÂMINA: 6 POL, APLICAÇÃO: DESOSSA DE CARNE	UN	1	12	1	11	1	11	1	11	1	50	1	30
17	FACA, MATERIAL LÂMINA: AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL CABO: POLIPROPILENO, COMPRIMENTO LÂMINA: 8	UN	1	11	1	11	1	22	1	11	1	40	1	30

	POL, LARGURA LÂMINA: 8 CM, APLICAÇÃO: CORTAR CARNE													
18	UTENSÍLIO DOMÉSTICO, MATERIAL: SILICONE, TIPO: PINCEL, APLICAÇÃO: LABORATÓRIOS DE COZINHA EXPERIMENTAL, COMPRIMENTO: 26CM	UN	0	0	1	6	1	5	1	11	1	10	1	10
19	ESPÁTULA, MATERIAL: SILICONE, COMPRIMENTO: 27CM, APLICAÇÃO: COZINHA. SUPORTA ALTAS TEMPERATURAS, largura: 5CM.	UN	0	0	1	6	1	5	1	11	1	11	1	15
20	ESPÁTULA, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, COMPRIMENTO: 30CM, APLICAÇÃO: CONFEITAR BOLO, MATERIAL CABO: POLIETILENO. COR: BRANCA. COMPRIMENTO CABO: 12CM.	UN	1	11	1	11	1	5	1	11	1	20	1	10
21	ESPUMADEIRA, MATERIAL CORPO: AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL CABO: AÇO INOXIDÁVEL, TAMANHO: 32CM	UN	0	0	1	33	1	55	1	11	1	30	1	10
22	BATEDOR MANUAL, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, TIPO: PERA, APLICAÇÃO: COZINHA, TAMANHO: 30CM	UN	1	2	1	4	0	0	1	11	1	6	1	10
23	PEGADOR ALIMENTO, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, APLICAÇÃO: SERVIR MASSAS, TAMANHO:	UN	1	2	1	33	1	55	1	22	1	20	1	20

	MÉDIO - 20CM													
24	PEGADOR ALIMENTO MULTIUSO, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, COMPRIMENTO: 29CM	UN	1	12	1	33	1	55	1	22	1	20	1	20
25	COLHER, MATERIAL CORPO: AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL CABO: AÇO INOXIDÁVEL, TAMANHO: GRANDE, 33CM TIPO: ARROZ	UN	1	11	1	33	1	22	1	44	1	20	1	30
26	TAÇA, MATERIAL: VIDRO TRANSPARENTE INCOLOR, ALTURA: 11CM, DIÂMETRO: 7,5CM, CAPACIDADE: 250ML, USO: ÁGUA. CONJUNTO 6 PEÇAS.	UN	1	22	1	165	1	220	1	220	1	200	1	15
27	PRATO, MATERIAL: PORCELANA, APLICAÇÃO: SOBREMESA, DIÂMETRO: 19CM	UN	1	121	1	110	0	0	1	110	1	200	1	150
28	PRATO PORCELANA, APLICAÇÃO: REFEIÇÃO, FORMATO: CIRCULAR, COR: BRANCA, TIPO: RASO, TAMANHO: 24CM	UN	1	61	1	220	1	220	1	440	1	200	1	150
29	TAÇA, MATERIAL: VIDRO TRANSPARENTE INCOLOR, ALTURA: 17,5CM, DIÂMETRO: 7,89CM, CAPACIDADE: 300 ML, USO: ÁGUA. CONJUNTO 12 PEÇAS.	UN	1	22	1	55	1	55	1	330	1	130	1	15
30	TAÇA, MATERIAL: VIDRO, CAPACIDADE: 350ML, USO: VINHO	UN	0	0	1	165	1	55	1	330	1	150	1	200

31	BANDEJA, FORMATO: REDONDO, DIÂMETRO: 45CM, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL	UN	0	0	1	22	1	22	1	22	1	10	1	30
32	TABULEIRO COZINHA, MATERIAL: ALUMÍNIO, FORMATO: RETANGULAR, COMPRIMENTO: 55CM, LARGURA: 38CM, ALTURA: 7CM, COMPONENTE: COM ALÇA MÓVEL N7	UN	1	11	1	17	0	0	1	11	1	1	1	20
33	COLHER, MATERIAL CORPO: POLIETILENO, MATERIAL CABO: POLIETILENO, APLICAÇÃO: PREPARO DE ALIMENTOS, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: ATÓXICO, INODORO, ANTI-ADERENTE, COMPRIMENTO: 60CM	UN	1	24	1	11	0	0	1	22	1	10	1	20
34	COLHER, MATERIAL CORPO: POLIPROPILENO, MATERIAL CABO: AÇO INOXIDÁVEL, APLICAÇÃO: CALDEIRÃO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: POLIPROPILENO BRANCO COM DIMENSÕES: 2,5X12X120CM, COMPRIMENTO: 120CM	UN	1	12	1	11	1	5	1	22	1	10	1	20
35	COLHER, MATERIAL CORPO: POLIPROPILENO, MATERIAL CABO: AÇO INOXIDÁVEL, APLICAÇÃO: CALDEIRÃO, COMPRIMENTO: 80CM	UN	1	24	1	11	1	5	1	22	1	10	1	20
36	FACA, MATERIAL LÂMINA: AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL CABO: PLÁSTICO,	UN	1	12	1	6	1	11	1	11	1	20	1	20

	TAMANHO: 10POL, APLICAÇÃO: CORTAR CARNE, COR CABO: BRANCA													
37	FACA, MATERIAL LÂMINA: AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL CABO: POLIPROPILENO, COMPRIMENTO LÂMINA: 12POL, COMPRIMENTO CABO: 15CM, LARGURA LÂMINA: 4,5CM, APLICAÇÃO: CORTAR CARNE	UN	1	7	1	11	1	11	1	11	1	20	1	20
38	ABRIDOR, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: USO LATA, COMPRIMENTO: 15CM	UN	1	24	1	11	1	5	1	6	1	10	1	5
39	AÇUCAREIRO, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, CAPACIDADE: 350G, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM TAMPA E COLHER EM AÇO INOXIDÁVEL	UN	1	7	1	22	1	22	1	22	1	20	1	30
40	AFIADOR FACA MANUAL/ELÉTRICO, MATERIAL CORPO: AÇO CARBONO, COMPRIMENTO CORPO: 12POL, TIPO: COM ESTRIAS, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: CABO PROTEÇÃO ANTIBACTERIANA, MATERIAL CABO: POLIPROPILENO	UN	1	11	1	11	1	5	1	11	1	10	1	10
41	ASSADEIRA COZINHA COMERCIAL, MATERIAL:	UN	1	24	1	22	1	11	1	11	1	30	1	20

	ALUMÍNIO REFORÇADO, FORMATO: RETANGULAR, ALTURA:8CM, LARGURA: 40CM, COMPRIMENTO: 60CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM ALÇAS MESMO MATERIAL													
42	ASSADEIRA, MATERIAL: ALUMÍNIO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: DIMENSÕES: 58X70CM, COM 5 TIRAS, TIPO: ESTEIRA PARA ASSAR PÃO	UN	1	12	1	6	1	11	0	0	1	25	1	20
43	BALDE GELO, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, CAPACIDADE: 1,50L, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM PEGADOR	UN	1	7	1	11	1	11	1	6	1	10	1	10
44	TRAVESSA, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, APLICAÇÃO: SERVIR ALIMENTOS, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: 35CM X 25,5CM, FORMATO: OVAL	UN	1	7	1	22	1	11	1	11	1	20	1	20
45	BANDEJA METÁLICA, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, DIÂMETRO: 40CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: REDONDA, ESPESSURA: 0,6MM	UN	1	73	1	22	1	11	1	11	1	20	1	15
46	BANDEJA OVOS, MATERIAL: POLIETILENO ALTA DENSIDADE, COMPRIMENTO: 304MM, LARGURA: 304MM, CAPACIDADE: 30UN,	UN	1	22	0	0	1	110	1	55	1	10	1	10

	ALTURA: 46,50MM, COR: BRANCA													
47	BOTA SEGURANÇA, MATERIAL: PVC-CLORETO DE POLIVINILA, MATERIAL SOLA: BORRACHA ANTIDERRAPANTE, COR: BRANCA, TAMANHO: CONFORME DEMANDA DO SETOR REQUISITANTE (38 A 44), TIPO CANO: LONGO, TIPO USO: SERVIÇOS GERAIS	PAR	1	11	1	44	1	55	1	44	1	50	1	15
48	CAÇAROLA, MATERIAL: ALUMÍNIO, CAPACIDADE: 41,20L, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM TAMPA, DIÂMETRO: 50CM	UN	1	12	1	11	1	11	1	11	1	30	1	10
49	CAIXA PLÁSTICA, MATERIAL: PLÁSTICO REFORÇADO, APLICAÇÃO: ACONDICIONAMENTO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS, COR: BRANCA, TIPO: VAZADA, MONOBLOCO, CAPACIDADE: 52L	UN	1	22	1	33	1	22	1	33	1	40	1	20
50	CAIXA PLÁSTICA, MATERIAL: PLÁSTICO RESISTENTE, COMPRIMENTO: 56,50 CM, LARGURA: 38,50 CM, ALTURA: 37 CM, TRANSMITÂNCIA: TRANSPARENTE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: TAMPA E TRAVAS, TIPO: CAIXA ORGANIZADORA, CAPACIDADE: 56L	UN	1	22	1	22	1	11	1	33	1	20	1	20

51	CAIXA TÉRMICA, MATERIAL: POLIURETANO EXPANDIDO, DENSIDADE: 35KG, M3, CAPACIDADE: 45L, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: TAMPA ARTICULADA, TRINCO EMBUTIDO, ALÇA DUPLA, DRENO	UN	1	22	1	11	1	5	1	6	1	10	1	3
52	CALÇA MASCULINA, MATERIAL: POLIÉSTER, MODELO: SOCIAL, TIPO BOLSO: LATERAL E TRASEIRO, TAMANHO: 38 A 58, COR: PRETA, QUANTIDADE PREGAS: 2UN, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM PREGA	UN	1	7	1	22	1	55	1	33	1	50	1	20
53	CANECO DE METAL, MATERIAL: ALUMÍNIO, CAPACIDADE: 2 A 3L, MATERIAL CABO: BAQUELITE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: TIPO FERVEDOR	UN	1	11	1	11	1	5	1	11	1	10	1	10
54	CINTO VESTUÁRIO, MATERIAL: COURO, COR: PRETO, MARROM, MATERIAL FIVELA: METAL PRATEADO, TAMANHO: GRANDE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: DUPLA FACE	UN	0	0	1	22	1	22	1	33	1	40	1	20

55	COADOR CAFÉ, MATERIAL: 100% ALGODÃO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM CABO, 25 CM DE DIÂMETRO, 30 CM DE COMPRIMENTO	UN	1	12	1	33	1	55	1	11	1	20	1	10
56	CONCHA, MATERIAL CORPO: AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL CABO: AÇO INOXIDÁVEL, COMPRIMENTO: 25CM, USO: FEIJÃO	UN	1	7	1	33	1	55	0	0	1	20	1	20
57	CORTADOR PIZZA, MATERIAL DISCO: AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL CABO: POLICARBONATO, FORMATO: CIRCULAR	UN	1	12	1	6	1	11	0	0	1	20	1	5
58	CORTADOR, TIPO: MANUAL, MATERIAL: ALUMÍNIO FUNDIDO, APLICAÇÃO: LEGUMES, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: FACAS AÇO INOX, PÉS E COLUNA TUBO AÇO 5,8"	UN	1	7	1	6	1	11	1	6	1	20	1	5
59	CUTELO, MATERIAL LÂMINA: AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL CABO: POLIPROPILENO, COMPRIMENTO LÂMINA: 6 POL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: CABO ATÓXICO, COM AÇÃO ANTIMICROBIANA	UN	1	2	1	11	1	5	1	11	1	10	1	15
60	ESCORREDOR, MATERIAL: ALUMÍNIO, DIÂMETRO: 35CM, APLICAÇÃO:	UN	1	7	1	6	1	3	1	11	1	10	1	5

	MACARRÃO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: ALÇA E PÉS													
61	ESCORREDOR, MATERIAL: ALUMÍNIO, DIÂMETRO: 60CM, CAPACIDADE: 50L, APLICAÇÃO: MACARRÃO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: ALÇAS REFORÇADAS E TIPO HOTEL	UN	1	7	1	6	1	3	1	11	1	10	1	5
62	ESPÁTULA, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, COMPRIMENTO: 9POL, APLICAÇÃO: COZINHA, MATERIAL CABO: POLIETILENO, LARGURA: 3CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: TIPO CURVA COM CABO LONGO, COR: BRANCA	UN	1	24	1	11	1	11	1	6	1	20	1	10
63	ESPETO CHURRASCO, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, TIPO: LARGO, TIPO CABO: MADEIRA, COMPRIMENTO: 85CM	UN	1	11	1	33	1	110	1	22	1	30	1	30
64	FORRO MESA, MATERIAL: COURO SINTÉTICO, FORMATO: RETANGULAR, COR: PRETO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: JOGO AMERICANO. COMPRIMENTO: 42CM. LARGURA: 32CM.	UN	1	24	1	165	1	220	1	44	1	50	1	20
65	GARRAFA TÉRMICA, MATERIAL: PLÁSTICO REVESTIDO COM FIBRA, CAPACIDADE: 12L,	UN	1	11	1	11	1	22	1	17	1	10	1	5

	CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: TORNEIRA COM													
66	GARRAFA TÉRMICA, MATERIAL: PLÁSTICO REVESTIDO COM FIBRA, CAPACIDADE: 12L, FORMATO: CILÍNDRICO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM TORNEIRA	UN	0	0	1	11	1	22	1	17	1	10	1	8
67	JAPONA, MATERIAL: NYLON, REVESTIMENTO INTERNO: NYLON IMPERMEÁVEL E RESINADO, MATERIAL FORRO: MANTA ISOTÉRMICA, APLICAÇÃO: PROTEÇÃO CONTRA O FRIO EM BAIXAS TEMPERATURAS, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: FORRAÇÃO EXTRA, 12CM ABAIXO DO JOELHO, COR AZUL, TAMANHO: G(50-52) COMPRIMENTO 7,8	UN	0	0	1	2	1	5	1	3	1	5	1	2
68	JARRA, MATERIAL: VIDRO, CAPACIDADE: 1,50L, MODELO: COM ALÇA SEM TAMPAS, COR: TRANSPARENTE/INCOLOR, APLICAÇÃO: ÁGUA, SUCO	UN	1	8	1	66	1	66	1	55	1	30	1	10
69	LIXEIRA, MATERIAL: PLÁSTICO, CAPACIDADE: 100L, TIPO: TAMPAS E PEDAL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM RODAS MECANISMO METAL	UN	1	3	1	11	1	22	1	13	1	20	1	5

	INTERNO													
70	LIXEIRA, MATERIAL: AÇO, CAPACIDADE: 20 L, TIPO: COM TAMPA E PEDAL ACOPLADOS, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: CILÍNDRICA COM CESTO INTERNO REMOVÍVEL, APLICAÇÃO: COLETA DE LIXO	UN	1	8	1	11	1	22	1	6	1	10	1	10
71	LUVA PROTEÇÃO, MATERIAL: MALHA DE AÇO, TAMANHO: MÉDIO, TAMANHO CANO: CURTO, TIPO:5 DEDOS, APLICAÇÃO: ABATE E DESCARNE ANIMAIS	UN	1	17	1	6	1	5	1	7	1	20	1	5
72	LUVA PROTEÇÃO, MATERIAL: NYLON FORRADA C, MANTA TÉRMICA, TAMANHO: GRANDE, APLICAÇÃO: PROTEÇÃO TÉRMICA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: RESISTENTE A TEMPERATURA DE -35°C, USO: AMBIENTE FRIO	UN	1	2	1	2	1	11	1	17	1	20	1	4
73	PANELA CUSCUZ, MATERIAL: ALUMÍNIO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Nº 32	UN	1	7	1	2	1	11	1	6	1	10	1	5

74	FOGAREIRO, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, ALTURA: 24CM, APLICAÇÃO: SISTEMA DE AQUECIMENTO RECHAUD, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: 2 FOGAREIROS EM AÇO INOX, 1CUBA 1/1	UN	1	4	1	6	1	11	1	9	1	10	1	6
75	PANELA PRESSÃO, MATERIAL: ALUMÍNIO, CAPACIDADE: 30 L, SISTEMA SEGURANÇA: VÁLVULAS FUNCIONAM, SEGURANÇA BORRACHA	UN	1	3	1	2	1	3	1	5	1	5	1	4
76	CAÇAROLA, MATERIAL: ALUMÍNIO, CAPACIDADE: 50L, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM TAMPA	UN	1	6	1	6	1	11	1	6	1	20	1	5
77	PANELA, MATERIAL: ALUMÍNIO, CAPACIDADE: 60 L, MATERIAL CABO: ALUMÍNIO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM TAMPA ALÇA, TIPO: CAÇAROLA	UN	1	10	1	6	1	11	1	6	1	20	1	5
78	PANO LIMPEZA MATERIAL: 80% CELULOSE, 20% POLIPROPILENO, APLICAÇÃO: LIMPEZA GERAL, COMPRIMENTO: 42CM, LARGURA: 28CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: RESISTENTE A SOLVENTES/ROLO PICOTADO/BAIXO. ROLO 300 METROS	UN	1	73	1	22	1	11	1	6	1	100	1	40
79	PAPEL ALUMÍNIO,	UN	1	73	1	110	1	66	1	55	1	240	1	40

	MATERIAL: ALUMÍNIO, COMPRIMENTO: 65M, LARGURA: 45CM, APRESENTAÇÃO: ROLO													
80	PAPEL FILME, MATERIAL: PVC - CLORETO DE POLIVINILA, COMPRIMENTO: 1000 M, LARGURA: 60 CM, APRESENTAÇÃO: BOBINA, APLICAÇÃO: RESTAURANTE, ESPESSURA: 11MICRA	UN	1	24	1	13	1	66	1	11	1	100	1	50
81	PAPEL FILME, MATERIAL: PVC-CLORETO DE POLIVINILA, COMPRIMENTO: 300M, LARGURA: 29CM, APRESENTAÇÃO: ROLO, APLICAÇÃO: DOMÉSTICA	UN	1	12	1	55	1	22	1	11	1	70	1	30
82	PEGADOR ALIMENTO, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, COMPRIMENTO:20,50 CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: CABO 13X 2CM; PEGADOR 5CM, APLICAÇÃO: SALADA	UN	1	12	1	33	1	44	1	11	1	22	1	20
83	PEGADOR ALIMENTO, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, COMPRIMENTO: 28CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: TIPO CONCHA, SEM EMENDAS OU SALIÊNCIAS, APLICAÇÃO: SERVIR MASSAS, TAMANHO: 1,80MM	UN	1	24	1	33	1	44	1	11	1	22	1	20
84	PETISQUEIRA, MATERIAL:	UN	1	121	1	22	1	22	1	17	1	11	1	10

	AÇO INOXIDÁVEL, DIÂMETRO: 17CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: 3 DIVISÕES													
85	PRATO PORCELANA, APLICAÇÃO: REFEIÇÃO, FORMATO: REDONDO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: BORDA ESPESSURA 3,5CM, COR: BRANCA, TIPO: FUNDO, DIÂMETRO: 24CM	UN	1	4	1	55	1	110	1	55	1	150	1	250
86	RALADOR ALIMENTO, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, TIPO: MANUAL, QUANTIDADE FACES: 4, APLICAÇÃO: COZINHA	UN	1	19	1	6	1	11	1	11	1	22	1	5
87	SAPATO MASCULINO, TIPO: SOCIAL, MATERIAL: COURO, COR: PRETA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM CADARÇO. TAMANHO: 38 A 44.	UN	1	61	1	22	1	44	1	44	1	55	1	20
88	TAÇA, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, ALTURA: 4CM, CAPACIDADE: 140ML, USO: SOBREMESA, DIÂMETRO BOCA: 9CM	UN	1	121	1	440	1	55	1	110	1	110	1	200
89	TAÇA, MATERIAL: VIDRO TRANSPARENTE INCOLOR, CAPACIDADE: CERCA 330ML, USO: ÁGUA	UN	1	3	1	660	1	110	1	165	1	330	1	250
90	TERMÔMETRO, TIPO: LASER DIGITAL, FAIXA MEDIÇÃO TEMPERATURA: - 50 °C A 500 °C, APLICAÇÃO:	UN	1	61	1	2	1	3	1	3	1	3	1	5

	LABORATÓRIO, ELEMENTO EXPANSÃO: INFRAVERMELHO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: EMISSIVIDADE AJUSTÁVEL, MEMÓRIA E DESLIGAMENTO AU, RESOLUÇÃO: 0,1°C, PRECISÃO: 2 PER, ALIMENTAÇÃO: BATERIA 9 VCC													
91	TOALHA MESA, MATERIAL: POLIÉSTER, FORMATO: RETANGULAR, COMPRIMENTO: 2,20M, LARGURA: 1,40M, DIÂMETRO: NÃO APLICÁVEL	UN	1	36	1	110	1	55	1	22	1	55	1	30
92	TOUCA, TIPO: DESCARTÁVEL, MATERIAL: TNT, COR: BRANCA, APLICAÇÃO: COZINHA INDUSTRIAL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: TAMANHO ÚNICO COM ELÁSTICO. PACOTE 100 UNIDADES	UN	1	61	0	0	1	44	1	220	1	100	1	40
93	XÍCARA, MATERIAL: PORCELANA, TIPO: CAFÉ, COR: BRANCA, CAPACIDADE: 80ML, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM PIRES	UN	1	121	1	165	1	55	1	55	1	110	1	300
94	XÍCARA, MATERIAL: PORCELANA, TIPO: CHÁ, COR: BRANCA, CAPACIDADE: 200ML, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM PIRES	UN	1	24	1	440	1	55	1	220	1	110	1	250

95	COLHER, MATERIAL CORPO: AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL CABO: AÇO INOXIDÁVEL, TAMANHO: GRANDE, TIPO: SUCO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: CABO FINO, COMPRIMENTO: 30,5CM, ESPESSURA: 1MM	UN	1	12	1	33	1	22	1	11	1	11	1	300
96	GARRAFA TÉRMICA, MATERIAL: PLÁSTICO RESISTENTE, CAPACIDADE: 1L, COR: PRETA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM TAMPA EM PRESSÃO AMPOLA EM VIDRO	UN	1	121	1	11	1	5	1	11	1	11	1	15
97	COPO, MATERIAL: VIDRO, APLICAÇÃO: RESIDENCIAL, TIPO USO: LÍQUIDOS, CAPACIDADE: 300ML, UTILIZAÇÃO: REUTILIZÁVEL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: LISO, INCOLOR, TRANSPARENTE	UN	1	12	1	440	1	165	1	440	1	330	1	300
98	PENEIRA COZINHA, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, DIÂMETRO: 20CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: TELA FINA	UN	1	24	1	22	1	5	1	11	1	11	1	10
99	PORTA- GUARDANAPO ,MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, LARGURA: 10CM, ALTURA: 10CM, COMPRIMENTO: 15CM	UN	1	10	1	33	1	44	1	22	1	55	1	30
100	RECIPIENTE ALIMENTOS,	UN	1	10	1	22	1	11	1	22	1	22	1	5

	MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, APLICAÇÃO: COZINHA INDUSTRIAL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: GASTRONORMS, LIGA 18, 8AISI304, REFERÊNCIA :1/1-100MM													
101	RECIPIENTE ALIMENTOS, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, APLICAÇÃO: COZINHA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: GASTRONORMS, LIGA18, 8AISI304, COM ALÇA, REFERÊNCIA: 1/1-65MM	UN	1	10	1	6	1	11	1	22	1	22	1	7
102	RECIPIENTE ALIMENTOS, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, APLICAÇÃO: COZINHA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: GASTRONORMS, LIGA18, 8AISI304, COM ALÇA, REFERÊNCIA: 1/1-150MM	UN	1	24	1	22	1	11	1	22	1	22	1	5
103	FOGAREIRO, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, APLICAÇÃO: SISTEMA DE AQUECIMENTO RECHAUD, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: TAMPA GIRATÓRIA E 2 FOGAREIROS EM AÇO INOX	UN	1	12	1	6	1	11	1	11	1	11	1	5

104	SELADORA EMBALAGEM, MATERIAL: ALUMÍNIO, FUNCIONAMENTO: MANUAL, APLICAÇÃO: SELADORA, FECHADORA FRISADOR DE MARMITA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: TAMANHO COMPATÍVEL: 7, 8,9,OUP, M, G, MATERIAL CORPO: ALUMÍNIO FUNDIDO	UN	1	12	1	6	1	3	1	2	1	5	1	2
105	CAIXA PLÁSTICA, MATERIAL: POLIETILENO, APLICAÇÃO: ACONDICIONAMENTO DE ALIMENTOS, SALADAS ETC., COR: BRANCA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM TAMPA, FECHADA, CAPACIDADE: 180L	UN	1	12	1	11	1	22	1	11	1	22	1	20
106	CAIXA PLÁSTICA ALTURA: 39 CM, APLICAÇÃO: ACONDICIONAMENTO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS, CAPACIDADE: 130L, COMPRIMENTO: 69CM, COR: BRANCA, LARGURA: 51CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM TAMPA, FECHADA	UN	1	12	1	11	1	11	1	22	1	22	1	20
107	FORMA, MATERIAL ALUMÍNIO, ESPESSURA 1,FORMATO REDONDA, ALTURA 2, APLICAÇÃO PIZZA, DIÂMETRO 40	UN	1	24	1	22	1	22	1	22	1	55	1	15
108	JARRA, MATERIAL VIDRO,	UN	1	7	1	66	1	66	1	33	1	55	1	15

	CAPACIDADE 2 L, MODELO COM ALÇA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS LISA, TRANSMITÂNCIA TRANSPARENTE													
109	JARRA, MATERIAL AÇO INOXIDÁVEL, CAPACIDADE 2L, MODELO CILÍNDRICO, APLICAÇÃO ÁGUA/SUCO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS COM ALÇA E TAMPA EM AÇO INOXIDÁVEL	UN	1	12	1	33	1	110	1	33	1	22	1	10
110	TRAVESSA, MATERIAL: CERÂMICA, TAMANHO: GRANDE, TIPO: RASO, FORMATO: OVAL, APLICAÇÃO: SERVIR ALIMENTOS. COM DIMENSÕES APROXIMADAS DE 40 CM DE COMPRIMENTO, 25 CM DE LARGURA E 5 CM DE PROFUNDIDADE. RESISTENTE A VARIAÇÕES DE TEMPERATURA.	UN	1	8	1	17	1	11	1	22	1	22	1	7
111	TRAVESSA, MATERIAL: CERÂMICA, TAMANHO: MÉDIO, TIPO: FUNDO, FORMATO: OVAL, APLICAÇÃO: SERVIR ALIMENTOS. COM DIMENSÕES APROXIMADAS DE 35 CM DE COMPRIMENTO, 22 CM DE LARGURA E 8 CM DE PROFUNDIDADE.	UN	1	121	1	17	1	11	1	22	1	22	1	6

	RESISTENTE A TEMPERATURAS DE ATÉ 300°C.													
112	TAÇA, MATERIAL: VIDRO, CAPACIDADE: 300ML, USO: SOBREMESA.	UN	0	0	1	440	1	110	1	110	1	330	1	250
113	FRIGIDEIRA MATERIAL: ALUMÍNIO, TIPO: FUNDA, DIÂMETRO: 50 CM, REVESTIMENTO: ANTIADERENTE, APLICAÇÃO: COPA E COZINHA	UN	0	0	1	11	1	5	1	6	1	11	1	10
114	FRIGIDEIRA MATERIAL: ALUMÍNIO POLIDO, TIPO: RASA, DIÂMETRO: 40CM, MATERIAL CABO: BAQUELITE ANTITÉRMICO, APLICAÇÃO: COPA E COZINHA	UN	0	0	1	11	1	5	1	6	1	11	1	6
115	FRIGIDEIRA MATERIAL: ALUMÍNIO, TIPO: RASA, DIÂMETRO: 25CM, REVESTIMENTO: ANTIADERENTE, MATERIAL CABO: BAQUELITE	UN	1	17	1	11	1	5	1	6	1	11	1	5
116	GARFO TRINCHANTE MATERIAL CORPO: AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL CABO: AÇO INOXIDÁVEL, QUANTIDADE DENTES: 3UN, COMPRIMENTO: 40CM	UN	1	17	1	6	1	22	1	6	1	11	1	26
117	FACA MATERIAL LÂMINA: AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL CABO: POLIURETANO, TAMANHO: 10 POL, APLICAÇÃO: COPA, TIPO: PEIXEIRA	UN	1	17	1	6	1	11	1	11	1	11	1	25

118	FACA MATERIAL LÂMINA: AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL CABO: POLIPROPILENO, TAMANHO: 30CM, APLICAÇÃO: CORTAR PÃO, TIPO: SERRILHADA, ESPESSURA: 2,25 M	UN	0	0	1	11	1	22	1	6	1	11	1	300
119	POTE VIDRO, CAPACIDADE 3.000 ML, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS COM TAMPA ROSQUEÁVEL EM PLÁSTICO	UN	1	5	1	22	1	11	1	11	1	11	1	30
120	FORMA MATERIAL: VIDRO, TAMANHO: GRANDE, ESPESSURA: 0,50 MM, FORMATO: REDONDA, LARGURA: 30CM, COMPRIMENTO: 30CM, ALTURA: 6CM, APLICAÇÃO: USO CULINÁRIO, DIÂMETRO: 30CM, CAPACIDADE: 3.000G, TIPO: SEM FURO CENTRAL	UN	0	0	0	11	1	11	1	11	1	11	1	10
121	FORMA MATERIAL: ALUMÍNIO, TAMANHO: Nº 22, FORMATO: REDONDA, ALTURA: 9 CM, APLICAÇÃO: PUDIM, DIÂMETRO: 22CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM TAMPA E FURO CENTRAL	UN	0	0	0	6	1	22	1	11	1	22	1	10
122	PENEIRA COZINHA MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL CABO: AÇO INOXIDÁVEL, DIÂMETRO: 24 CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: FORMATO	UN	1	5	1	11	1	5	1	5	1	11	1	10

	CÔNICO													
123	PENEIRA COZINHA MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, DIÂMETRO: 14 CM	UN	1	5	1	6	1	5	1	3	1	11	1	15
124	ACENDEDOR FOGÃO, TIPO: MANUAL, MATERIAL: ALUMÍNIO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: ACIONADO POR TECLA, GERA SÓ FAÍSCA, SELO INMETRO.	UN	1	5	1	22	1	11	1	11	1	20	1	10
125	AVENTAL TÉRMICO 1,20 X 0,70. AVENTAL DE SEGURANÇA: CONFECCIONADO EM TECIDO ESPECIAL, COM TRATAMENTO EM SILICONE, AJUSTÁVEL ATRAVÉS DE TIRAS DO MESMO MATERIAL NAS COSTAS COM PLUG DE ENGATE RÁPIDO, COSTURA EM LINHA DE ARAMIDA. CARACTERÍSTICAS: AVENTAL COM TECIDO ESPECIAL PROTEÇÃO TÉRMICA ATÉ 200° IDEAL PARA CALOR DE CONTATO MEDIDA 1,20 X 0,70 COR: A DEFINIR, CERTIFICADO DE APROVAÇÃO 39074, APROVADO PARA: PROTEÇÃO DO TRONCO DO USUÁRIO CONTRA AGENTES TÉRMICOS (PEQUENAS CHAMAS, CALOR DE CONTATO, CONVECTIVO E	UN	0	0	1	33	1	33	1	11	1	22	1	8

	RADIANTE.													
126	BOTIJÃO TÉRMICO TRIPÉ COM TORNEIRA CAPACIDADE 12 LITROS, DIMENSÕES 275 MM X 275 MM X 425 MM, COM ALÇA DE TRANSPORTE E TAMPA REMOVÍVEL DE FÁCIL ABERTURA, ESPUMA DE POLIETILENO E DUPLA CAMADA DE PEAD, CAPACIDADE: 12 L, APLICAÇÃO: LÍQUIDOS QUENTES E FRIOS, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: BOTIJÃO TÉRMICO COM TRIPÉ RETRÁTIL, TAMPA ROSCÁVE	UN	1	5	1	22	1	22	1	11	1	5	1	10
127	PANELA DE PRESSÃO CORPO E TAMPA FABRICADOS EM AÇO INOX 18/10 (AISI 304), FECHAMENTO EXTERNO, COM 7,6L DE CAPACIDADE. SISTEMA DE FECHAMENTO EXTERNO REFORÇADO, COM TRAVA DE SEGURANÇA DUPLA, GARANTINDO O FECHAMENTO SEGURO DURANTE O USO E EVITANDO VAZAMENTOS DE VAPOR. COM VÁLVULA DE CONTROLE DE PRESSÃO DE PRESSÃO, VÁLVULA DE SEGURANÇA ADICIONAL E ANEL DE VEDAÇÃO DE SILICONE RESISTENTE AO CALOR, SISTEMA QUE IMPEDE A ABERTURA DA TAMPA ENQUANTO HOVER	UN	0	0	1	2	0	0	1	3	1	2	1	7

	PRESSÃO INTERNA. COM INDICADOR DE PRESSÃO VISÍVEL E PEGADORES ERGONÔMICOS EM BAQUELITE ANTITÉRMICO.													
128	FACA " LEGUMES" EM AÇO INOX DIN 1.4110 COM CABO BRANCO EM POLIPROPILENO COM 3" POLEGADAS. LÂMINA EM AÇO INOXIDÁVEL DE ALTÍSSIMA QUALIDADE QUE, ALIADO AO EFICIENTE TRATAMENTO TÉRMICO SUB-ZERO (CRIOGÊNICO), CONFERE A FACA GRANDE RESISTÊNCIA AO DESGASTE DO FIO, O CABO EM POLIPROPILENO TEXTURIZADO DEVE SER INJETADO DIRETAMENTE SOBRE A ESPIGA DA LÂMINA COM MEDIADAS APROXIMADAS: COMPRIMENTO 18 A 18,5CM LARGURA: 1,5 A 2,5MM ALTURA: 1,5 A 2,5CM. CABO COM PROTEÇÃO ANTIMICROBIANA. FICHA TÉCNICA DO FABRICANTE.	UN	1	5	1	11	1	5	1	11	1	20	1	15
129	GARRAFA TÉRMICA EM AÇO INOX (TIPO 18/8, AISI 304), AMPOLA INTERNA INQUEBRÁVEL. CAPACIDADE 2,5 LITROS.	UN	1	5	1	15	1	5	1	22	1	20	1	15
130	JAPONA TÉRMICA COM CAPUZ AZUL PARA USO EM CÂMARA FRIA, TAMANHO:	UN	0	0	1	2	1	5	1	3	1	5	1	2

	P. MATERIAL DE REVESTIMENTO EXTERNO: NYLON. TAMANHO: P. RESISTÊNCIA: -25 °C, COM 2 BOLSOS LATERAIS ABAIXO CINTURA, TIPO DE ABERTURA FRONTAL COM ZÍPER, USO MASCULINO.													
131	DESCASCADOR DE LEGUMES EM AÇO INOX. CARACTERÍSTICAS: PESO: 0,040 KG, COMPRIMENTO: 18CM, LARGURA: 7CM, ALTURA: 1CM.	UN	1	5	1	11	1	11	1	11	1	20	1	15
132	CONCHA MATERIAL CORPO: ALUMÍNIO, MATERIAL CABO: ALUMÍNIO, COMPRIMENTO: 18 CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: TIPO PEGADOR DE SORVETE	UN	1	11	1	11	1	11	1	6	1	20	1	25

João Pessoa-PB, conforme data da assinatura digital.

[Redacted]

Chefe da Equipe de Planejamento da Contratação

[Redacted]

Integran

ratação

[Redacted]

Integrante da Equipe de Planejamento da Contratação

## 1. RELATÓRIO DE DECLARAÇÕES

### i. Condições de participação

Manifesto ciência em relação ao inteiro teor do ato convocatório e dos seus anexos, concordo com suas condições, respondendo pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei.

Declaro que minha proposta econômica compreenderá a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal de 1988, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data da sua entrega em definitivo.

### ii. Declarações para fins de habilitação

Atendo aos requisitos de habilitação previstos em lei e no instrumento convocatório.

Inexiste impedimento à minha habilitação e comunicarei a superveniência de ocorrência impeditiva ao órgão ou entidade contratante.

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

Manifesto ciência em relação a todas as informações e condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

Cumpro o disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal de 1988, que proíbe o trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de dezoito e de qualquer trabalho a menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos.

### iii. Declarações de cumprimento à legislação trabalhista

Observo os incisos III e IV do art. 1º e cumpro o disposto no inciso III do art. 5º, todos da Constituição Federal de 1988, que veda o tratamento desumano ou degradante.

Cumpro a reserva de cargos prevista em lei para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas em outras normas específicas, quando cabíveis.

### iv. Profissionais organizados sob a forma de cooperativa (1)

Participo da licitação sob a forma de cooperativa, que atende ao disposto no art. 16 da Lei n.º 14.133, de 1º de abril de 2021.

(1) Declaração válida apenas para cooperativas

### v. Relação de fornecedores que declararam que cumprem e estão cientes de todas as declarações acima:

Fornecedor	Data declaração	Outras declarações (2)
14.745.779/0001-89 - [REDACTED] Porte Empresa: ME ou EPP	23/02/2026 09:56	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Nenhum Programa de Integridade: Não
22.356.376/0001-76 - [REDACTED] Porte Empresa: ME ou EPP	10/02/2026 09:38	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Ouro Programa de Integridade: Sim
37.907.090/0001-09 - [REDACTED] Porte Empresa: ME ou EPP	10/02/2026 21:19	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Nenhum Programa de Integridade: Não

Declarações referentes ao art. 3º da lei complementar nº 123/2006, no Decreto nº 11.430/2023 e no Decreto nº 12.304/2024 respectivamente

v. Relação de fornecedores que declararam que cumprem e estão cientes de todas as declarações acima:

Fornecedor	Data declaração	Outras declarações (2)
45.166.656/0001-17 - [REDACTED] [REDACTED] Porte Empresa: ME ou EPP	24/02/2026 07:39	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Ouro Programa de Integridade: Sim
49.742.266/0001-07 - [REDACTED] \$ Porte Empresa: ME ou EPP	15/02/2026 09:35	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Nenhum Programa de Integridade: Sim
51.386.075/0001-93 - [REDACTED] Porte Empresa: ME ou EPP	13/02/2026 17:57	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Nenhum Programa de Integridade: Não
52.707.168/0001-35 - [REDACTED] [REDACTED] Porte Empresa: ME ou EPP	19/02/2026 00:09	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Ouro Programa de Integridade: Sim
55.195.469/0001-15 - [REDACTED] Porte Empresa: ME ou EPP	19/02/2026 15:02	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Ouro Programa de Integridade: Sim
57.591.172/0001-02 - [REDACTED] Porte Empresa: ME ou EPP	22/02/2026 20:45	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Nenhum Programa de Integridade: Não
57.592.742/0001-70 - [REDACTED] [REDACTED] Porte Empresa: ME ou EPP	10/02/2026 21:44	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Ouro Programa de Integridade: Sim
57.848.279/0001-85 - [REDACTED] [REDACTED] Porte Empresa: ME ou EPP	24/02/2026 01:41	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Ouro Programa de Integridade: Sim
61.645.326/0001-60 - 61 [REDACTED] [REDACTED] Porte Empresa: ME ou EPP	24/02/2026 08:25	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Nenhum Programa de Integridade: Não
62.115.489/0001-02 - [REDACTED] [REDACTED] Porte Empresa: ME ou EPP	19/02/2026 13:49	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Nenhum Programa de Integridade: Não
63.873.375/0001-86 - [REDACTED] Porte Empresa: ME ou EPP	23/02/2026 10:10	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Ouro Programa de Integridade: Sim
64.013.768/0001-82 - [REDACTED] Porte Empresa: ME ou EPP	12/02/2026 11:48	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Nenhum Programa de Integridade: Sim
64.172.796/0001-42 - [REDACTED] Porte Empresa: ME ou EPP	24/02/2026 09:47	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Ouro Programa de Integridade: Sim
08.198.100/0001-86 - A H S COMERCIO E SERVICOS LTDA Porte Empresa: ME ou EPP	22/02/2026 11:01	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Nenhum Programa de Integridade: Não

Declarações referentes ao art. 3º da lei complementar nº 123/2006, no Decreto nº 11.430/2023 e no Decreto nº 12.304/2024 respectivamente

v. Relação de fornecedores que declararam que cumprem e estão cientes de todas as declarações acima:

Fornecedor	Data declaração	Outras declarações (2)
20.498.149/0001-50 - AGV COMERCIO VAREJISTA DE EMBALAGENS LTDA Porte Empresa: ME ou EPP	10/02/2026 12:45	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Prata Programa de Integridade: Sim
12.134.879/0001-43 - AIQ FERRAMENTAS E INSTRUMENTOS LTDA Porte Empresa: ME ou EPP	24/02/2026 09:01	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Nenhum Programa de Integridade: Sim
02.235.079/0001-65 - ALFAIATARIA SAO LUCAS DO GESA LTDA Porte Empresa: ME ou EPP	23/02/2026 21:17	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Ouro Programa de Integridade: Sim
38.174.919/0001-74 - ALPHA THERA DISTRIBUIDORA LTDA Porte Empresa: ME ou EPP	24/02/2026 05:31	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Nenhum Programa de Integridade: Sim
61.369.552/0001-66 - ██████████ Porte Empresa: ME ou EPP	23/02/2026 22:52	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Nenhum Programa de Integridade: Não
39.862.043/0001-11 - ART LIMP LTDA Porte Empresa: ME ou EPP	23/02/2026 18:14	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Prata Programa de Integridade: Sim
22.808.990/0001-21 - B2G MEDICAL COMERCIO DE PRODUTOS MEDICOS E CIRURGICOS LTDA Porte Empresa: ME ou EPP	24/02/2026 09:23	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Nenhum Programa de Integridade: Não
33.613.876/0001-62 - BQS DISTRIBUIDORA LTDA Porte Empresa: ME ou EPP	20/02/2026 09:28	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Nenhum Programa de Integridade: Sim
47.408.806/0001-87 - BRT ANJOS AGROTEC LTDA Porte Empresa: ME ou EPP	15/02/2026 21:27	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Prata Programa de Integridade: Não
58.263.611/0001-02 - C&M COMERCIO E LICITACAO LTDA Porte Empresa: ME ou EPP	24/02/2026 07:57	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Nenhum Programa de Integridade: Não
51.621.518/0001-83 - CABANA MAGAZINE LTDA Porte Empresa: ME ou EPP	11/02/2026 08:23	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Bronze Programa de Integridade: Sim
41.053.476/0001-78 - CENTAURO ARTIGOS MILITARES LTDA Porte Empresa: ME ou EPP	23/02/2026 20:37	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Nenhum Programa de Integridade: Sim
62.234.180/0001-23 - CHSF DISTRIBUIDORA TEXTIL LTDA Porte Empresa: ME ou EPP	17/02/2026 16:00	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Nenhum Programa de Integridade: Não
48.749.155/0001-51 - COMANDO BRAVO COMERCIO DE PRODUTOS E SERVICOS LTDA Porte Empresa: ME ou EPP	23/02/2026 15:37	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Nenhum Programa de Integridade: Não

Declarações referentes ao art. 3º da lei complementar nº 123/2006, no Decreto nº 11.430/2023 e no Decreto nº 12.304/2024 respectivamente

v. Relação de fornecedores que declararam que cumprem e estão cientes de todas as declarações acima:

Fornecedor	Data declaração	Outras declarações (2)
13.395.341/0001-55 - COMERCIAL EJM MEDSERVICE LTDA Porte Empresa: ME ou EPP	24/02/2026 09:35	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Nenhum Programa de Integridade: Sim
61.384.201/0001-24 - CONECTA DISTRIBUICAO LTDA Porte Empresa: ME ou EPP	20/02/2026 08:29	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Nenhum Programa de Integridade: Sim
10.206.542/0001-79 - CREATIVE THINGS COMERCIO DE DISTRIBUICAO LTDA Porte Empresa: ME ou EPP	23/02/2026 17:43	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Bronze Programa de Integridade: Sim
26.659.248/0001-52 - [REDACTED] Porte Empresa: ME ou EPP	23/02/2026 08:52	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Ouro Programa de Integridade: Sim
55.975.670/0001-15 - E F LUCENA FILHO Porte Empresa: ME ou EPP	18/02/2026 17:14	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Nenhum Programa de Integridade: Sim
28.325.460/0001-09 - EFICIENTE COMERCIO E SERVICOS LTDA Porte Empresa: ME ou EPP	11/02/2026 15:46	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Ouro Programa de Integridade: Sim
52.996.455/0001-02 - ELEVATE UTILIDADES LTDA Porte Empresa: ME ou EPP	23/02/2026 17:59	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Nenhum Programa de Integridade: Não
32.005.178/0001-11 - EMGESA EMPRESA DE GERENCIAMENTO DE SOBRESSALENTE E AUTOMACAO LTDA Porte Empresa: ME ou EPP	23/02/2026 16:19	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Nenhum Programa de Integridade: Não
53.751.980/0001-20 - ESTOQUE 67 EMBALAGENS LTDA Porte Empresa: ME ou EPP	23/02/2026 02:29	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Ouro Programa de Integridade: Sim
26.427.828/0001-14 - [REDACTED] Porte Empresa: ME ou EPP	23/02/2026 15:24	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Bronze Programa de Integridade: Sim
59.395.102/0001-04 - G LEITE DOS SANTOS VIEIRA LTDA Porte Empresa: ME ou EPP	23/02/2026 17:51	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Bronze Programa de Integridade: Sim
44.532.872/0001-76 - GOLD LICITACAO E COBRANCA LTDA Porte Empresa: ME ou EPP	22/02/2026 19:16	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Nenhum Programa de Integridade: Não
53.111.650/0001-70 - GPR SOLUCOES CONSULTIVAS LTDA Porte Empresa: ME ou EPP	23/02/2026 10:55	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Bronze Programa de Integridade: Sim
40.276.871/0001-57 - HB PROTECTION LTDA Porte Empresa: ME ou EPP	18/02/2026 22:32	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Bronze Programa de Integridade: Sim

Declarações referentes ao art. 3º da lei complementar nº 123/2006, no Decreto nº 11.430/2023 e no Decreto nº 12.304/2024 respectivamente

v. Relação de fornecedores que declararam que cumprem e estão cientes de todas as declarações acima:

Fornecedor	Data declaração	Outras declarações (2)
59.777.691/0001-87 - HELLA COMERCIO E SERVICOS LTDA Porte Empresa: ME ou EPP	23/02/2026 13:48	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Nenhum Programa de Integridade: Não
57.838.852/0001-70 - HIGH COMERCIO DE ARTIGOS DESCARTAVEIS LTDA Porte Empresa: ME ou EPP	11/02/2026 18:27	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Nenhum Programa de Integridade: Não
48.644.304/0001-18 - HLM BRAZIL - COMPRA, VENDA, IMPORTACAO E EXPORTACAO LTDA Porte Empresa: ME ou EPP	23/02/2026 17:36	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Nenhum Programa de Integridade: Não
60.173.263/0001-24 - IMPACTO ADMINISTRACAO E EFICIENCIA LTDA Porte Empresa: ME ou EPP	20/02/2026 10:55	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Nenhum Programa de Integridade: Não
31.206.933/0001-63 - INOVARE GOURMET LTDA Porte Empresa: ME ou EPP	18/02/2026 16:08	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Ouro Programa de Integridade: Sim
41.742.526/0001-24 - IONARA FONSECA MOURA LIMA Porte Empresa: ME ou EPP	24/02/2026 08:38	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Ouro Programa de Integridade: Não
06.910.908/0001-19 - J BRILHANTE COMERCIAL LTDA Porte Empresa: ME ou EPP	24/02/2026 08:22	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Nenhum Programa de Integridade: Não
32.474.670/0001-36 - JBR COMERCIO E SERVICOS LTDA Porte Empresa: ME ou EPP	23/02/2026 18:32	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Nenhum Programa de Integridade: Não
52.131.706/0001-96 - JF LOURENCO COMERCIO LTDA Porte Empresa: ME ou EPP	15/02/2026 21:56	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Nenhum Programa de Integridade: Não
25.244.227/0001-03 - JLIRIC COMERCIO DE ARTIGOS DE DECORACAO DE MESA LTDA Porte Empresa: ME ou EPP	18/02/2026 18:24	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Nenhum Programa de Integridade: Não
35.391.519/0001-22 - JOBELLE COMERCIO E INDUSTRIA LTDA Porte Empresa: ME ou EPP	23/02/2026 12:15	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Ouro Programa de Integridade: Sim
58.573.839/0002-80 - JR VARIEDADES E SERVICOS LTDA Porte Empresa: ME ou EPP	23/02/2026 14:41	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Nenhum Programa de Integridade: Não
45.326.409/0001-30 - JRM COMERCIO DE EMBALAGENS LTDA Porte Empresa: ME ou EPP	12/02/2026 23:20	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Nenhum Programa de Integridade: Sim
48.398.429/0001-05 - KAL MALORY COMERCIAL LTDA Porte Empresa: ME ou EPP	24/02/2026 09:16	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Ouro Programa de Integridade: Sim

Declarações referentes ao art. 3º da lei complementar nº 123/2006, no Decreto nº 11.430/2023 e no Decreto nº 12.304/2024 respectivamente

v. Relação de fornecedores que declararam que cumprem e estão cientes de todas as declarações acima:

Fornecedor	Data declaração	Outras declarações (2)
31.313.294/0001-35 - KFC COMERCIO DE PRODUTOS E SERVICOS LTDA Porte Empresa: ME ou EPP	21/02/2026 19:20	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Nenhum Programa de Integridade: Não
21.291.860/0001-00 - KSA FORTE COMERCIO DE PRODUTOS DE INFORMATICA LIMITADA Porte Empresa: ME ou EPP	20/02/2026 15:19	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Ouro Programa de Integridade: Sim
18.641.075/0001-17 - LICITARE PRODUTOS, MATERIAIS E SERVICOS LTDA Porte Empresa: ME ou EPP	20/02/2026 14:06	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Nenhum Programa de Integridade: Não
50.429.806/0001-78 - LIMIT COMERCIAL LTDA Porte Empresa: ME ou EPP	23/02/2026 22:01	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Nenhum Programa de Integridade: Não
50.340.684/0001-49 - LIONS COMERCIO E SERVICOS LTDA Porte Empresa: ME ou EPP	23/02/2026 17:18	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Nenhum Programa de Integridade: Não
59.854.223/0001-69 - LIRANTTO LTDA Porte Empresa: ME ou EPP	24/02/2026 09:40	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Ouro Programa de Integridade: Sim
21.801.980/0001-00 - LOCMAQ LOCADORA DE MAQUINAS LTDA Porte Empresa: ME ou EPP	23/02/2026 16:47	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Nenhum Programa de Integridade: Não
01.424.128/0001-45 - ██████████ Porte Empresa: ME ou EPP	23/02/2026 16:27	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Prata Programa de Integridade: Sim
28.153.691/0001-82 - LUZ INTERMED PRODUTOS HOSPITALARES LTDA Porte Empresa: ME ou EPP	22/02/2026 12:36	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Nenhum Programa de Integridade: Não
24.154.843/0001-00 - M A PIANOVSKI SOLUCOES INTEGRADAS LTDA Porte Empresa: ME ou EPP	18/02/2026 19:10	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Nenhum Programa de Integridade: Não
40.183.585/0001-47 - M B COSTA ACESSORIOS LTDA Porte Empresa: ME ou EPP	23/02/2026 18:19	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Nenhum Programa de Integridade: Não
13.713.800/0001-00 - M. L. ALENCAR Porte Empresa: ME ou EPP	23/02/2026 16:32	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Bronze Programa de Integridade: Sim
41.132.410/0001-73 - MAIS EMPENHO EMPREENDIMENTOS LTDA Porte Empresa: ME ou EPP	13/02/2026 08:08	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Ouro Programa de Integridade: Sim
13.579.783/0001-51 - ██████████ Porte Empresa: ME ou EPP	10/02/2026 10:03	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Ouro Programa de Integridade: Sim

Declarações referentes ao art. 3º da lei complementar nº 123/2006, no Decreto nº 11.430/2023 e no Decreto nº 12.304/2024 respectivamente

v. Relação de fornecedores que declararam que cumprem e estão cientes de todas as declarações acima:

Fornecedor	Data declaração	Outras declarações (2)
09.035.549/0001-96 - MARCOS E BERTA LTDA Porte Empresa: ME ou EPP	24/02/2026 00:35	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Ouro Programa de Integridade: Sim
47.291.550/0001-70 - MAX SUPPLY COMERCIAL LTDA Porte Empresa: ME ou EPP	20/02/2026 16:03	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Nenhum Programa de Integridade: Não
50.401.485/0001-01 - MDX COMERCIO DE EPI LTDA Porte Empresa: ME ou EPP	24/02/2026 09:33	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Nenhum Programa de Integridade: Não
64.336.487/0001-60 - MFX CONFECÇOES LTDA Porte Empresa: ME ou EPP	22/02/2026 14:28	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Ouro Programa de Integridade: Sim
34.266.000/0001-50 - MULTICOMERCIO LOCACAO E SERVICOS LTDA Porte Empresa: ME ou EPP	24/02/2026 09:39	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Nenhum Programa de Integridade: Não
40.472.161/0001-00 - NEW RIDE COMERCIO E SERVICOS LTDA Porte Empresa: ME ou EPP	20/02/2026 13:54	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Ouro Programa de Integridade: Sim
03.835.661/0001-25 - NM CONFECÇOES LTDA Porte Empresa: ME ou EPP	23/02/2026 14:50	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Nenhum Programa de Integridade: Sim
32.737.279/0001-87 - NOEM MEDICAL IMPORTACAO E EXPORTACAO DE PRODUTOS MEDICOS-HOSPITALARES LTDA Porte Empresa: ME ou EPP	10/02/2026 18:08	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Ouro Programa de Integridade: Sim
22.280.916/0001-85 - NORDESTE POTENCIAL COMERCIO E SERVICOS LTDA Porte Empresa: ME ou EPP	13/02/2026 08:42	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Ouro Programa de Integridade: Sim
47.170.510/0001-70 - NOVA MESA COMERCIO DE UTILIDADES E ALIMENTOS LTDA Porte Empresa: ME ou EPP	23/02/2026 22:41	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Nenhum Programa de Integridade: Sim
43.273.828/0001-26 - OFICINA TEXTIL LTDA Porte Empresa: ME ou EPP	23/02/2026 22:39	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Nenhum Programa de Integridade: Não
48.371.796/0001-15 - P H MENESES COMERCIO LTDA Porte Empresa: ME ou EPP	23/02/2026 18:21	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Nenhum Programa de Integridade: Não
51.340.170/0001-56 - P R C FREIRE PRODUTOS E SERVICOS Porte Empresa: ME ou EPP	23/02/2026 21:53	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Ouro Programa de Integridade: Sim
09.138.326/0001-54 - ██████████ Porte Empresa: ME ou EPP	23/02/2026 16:19	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Nenhum Programa de Integridade: Sim

Declarações referentes ao art. 3º da lei complementar nº 123/2006, no Decreto nº 11.430/2023 e no Decreto nº 12.304/2024 respectivamente

v. Relação de fornecedores que declararam que cumprem e estão cientes de todas as declarações acima:

Fornecedor	Data declaração	Outras declarações (2)
35.794.003/0001-29 - PHM COMERCIO E CONFECÇOES LTDA Porte Empresa: ME ou EPP	23/02/2026 16:17	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Nenhum Programa de Integridade: Não
32.282.397/0001-48 - PONIX DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS LTDA Porte Empresa: ME ou EPP	18/02/2026 08:30	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Nenhum Programa de Integridade: Sim
48.610.545/0001-46 - PORTUM DISTRIBUIDOR INDUSTRIAL LTDA Porte Empresa: ME ou EPP	23/02/2026 01:12	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Nenhum Programa de Integridade: Sim
00.556.225/0001-29 - PRORROUPAS CONFECÇOES LTDA Porte Empresa: ME ou EPP	23/02/2026 16:54	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Nenhum Programa de Integridade: Não
60.584.668/0001-55 - QUALITY COMERCIO DE PAPEIS LTDA Porte Empresa: ME ou EPP	23/02/2026 19:37	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Nenhum Programa de Integridade: Não
08.404.975/0001-97 - RANGEL COMERCIO DE PRODUTOS DE LIMPEZA LTDA Porte Empresa: ME ou EPP	14/02/2026 21:07	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Ouro Programa de Integridade: Sim
57.217.917/0001-60 - RIOS SOLUCOES LTDA Porte Empresa: ME ou EPP	24/02/2026 00:03	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Nenhum Programa de Integridade: Não
27.319.485/0001-37 - ROMULO AVILA COMERCIO E SERVICOS LTDA Porte Empresa: ME ou EPP	23/02/2026 16:19	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Ouro Programa de Integridade: Sim
03.217.016/0001-49 - RPF COMERCIAL LTDA Porte Empresa: ME ou EPP	23/02/2026 17:19	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Nenhum Programa de Integridade: Sim
07.665.456/0001-10 - SANTANA COMERCIO DE UTILIDADES DOMESTICAS LTDA Porte Empresa: ME ou EPP	23/02/2026 18:37	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Ouro Programa de Integridade: Sim
11.186.469/0001-83 - SANTANA WERNECK COMERCIAL LTDA Porte Empresa: ME ou EPP	23/02/2026 16:50	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Nenhum Programa de Integridade: Sim
62.082.585/0001-93 - SEVENX COMERCIO LTDA Porte Empresa: ME ou EPP	23/02/2026 22:02	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Ouro Programa de Integridade: Sim
02.444.585/0001-64 - SG UTILIDADES LTDA Porte Empresa: ME ou EPP	23/02/2026 18:24	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Ouro Programa de Integridade: Sim
08.700.888/0001-87 - SIDERAL - INDUSTRIA E COMERCIO DE CONFECÇOES LTDA Porte Empresa: ME ou EPP	12/02/2026 13:53	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Bronze Programa de Integridade: Sim

Declarações referentes ao art. 3º da lei complementar nº 123/2006, no Decreto nº 11.430/2023 e no Decreto nº 12.304/2024 respectivamente

v. Relação de fornecedores que declararam que cumprem e estão cientes de todas as declarações acima:

Fornecedor	Data declaração	Outras declarações (2)
25.235.133/0001-78 - SMS COMERCIO E SERVICOS LTDA Porte Empresa: ME ou EPP	23/02/2026 14:04	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Nenhum Programa de Integridade: Sim
51.659.136/0001-49 - SOUL DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS E EQUIPAMENTOS INDUSTRIAIS LTDA Porte Empresa: ME ou EPP	23/02/2026 17:56	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Nenhum Programa de Integridade: Não
63.920.355/0001-19 - SR COMERCIAL E SERVICOS LTDA Porte Empresa: ME ou EPP	23/02/2026 18:19	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Ouro Programa de Integridade: Sim
60.250.972/0001-66 - TEX TEXTIL LTDA Porte Empresa: ME ou EPP	23/02/2026 13:00	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Ouro Programa de Integridade: Sim
40.773.984/0001-68 - TMN UNIFORMES E CONFECÇÕES LTDA Porte Empresa: ME ou EPP	11/02/2026 11:21	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Ouro Programa de Integridade: Sim
17.182.371/0001-34 - TORRES DISTRIBUIDORA LTDA Porte Empresa: ME ou EPP	23/02/2026 23:09	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Ouro Programa de Integridade: Sim
59.095.876/0001-01 - TREDE CENTER COMMERCE LTDA Porte Empresa: ME ou EPP	20/02/2026 18:30	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Bronze Programa de Integridade: Sim
43.392.983/0001-61 - UNICA SANEANTES LTDA Porte Empresa: ME ou EPP	23/02/2026 15:31	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Bronze Programa de Integridade: Sim
18.250.413/0001-90 - UNILIMA UNIFORMES E CONFECÇÕES LTDA Porte Empresa: ME ou EPP	23/02/2026 15:15	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Nenhum Programa de Integridade: Não
22.211.647/0001-03 - VIANA EMPREENDIMENTOS EMPRESARIAIS LTDA Porte Empresa: ME ou EPP	23/02/2026 19:36	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Nenhum Programa de Integridade: Não
47.893.061/0001-99 - VJL COMERCIO VAREJISTA DE MULTI UTILIDADES LTDA Porte Empresa: ME ou EPP	23/02/2026 17:26	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Ouro Programa de Integridade: Sim
16.667.433/0001-35 - VTA MACHADO DE ARRUDA LTDA Porte Empresa: ME ou EPP	23/02/2026 14:21	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Nenhum Programa de Integridade: Não
43.455.634/0001-41 - WBNJ LICITARN LTDA Porte Empresa: ME ou EPP	18/02/2026 15:11	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Nenhum Programa de Integridade: Sim
24.334.764/0001-81 - WL NOGUEIRA DISTRIBUIDORA LTDA Porte Empresa: ME ou EPP	23/02/2026 17:30	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Nenhum Programa de Integridade: Sim

Declarações referentes ao art. 3º da lei complementar nº 123/2006, no Decreto nº 11.430/2023 e no Decreto nº 12.304/2024 respectivamente

v. Relação de fornecedores que declararam que cumprem e estão cientes de todas as declarações acima:

Fornecedor	Data declaração	Outras declarações (2)
19.835.542/0001-02 - WW COMERCIAL LTDA Porte Empresa: ME ou EPP	23/02/2026 12:07	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Ouro Programa de Integridade: Sim
53.307.127/0001-14 - YUMI SOLUCOES TECNOLOGICAS LTDA Porte Empresa: ME ou EPP	23/02/2026 16:07	Tratamento diferenciado ME/EPP: Sim Equidade de Gênero: Nenhum Programa de Integridade: Não

Declarações referentes ao art. 3º da lei complementar nº 123/2006, no Decreto nº 11.430/2023 e no Decreto nº 12.304/2024 respectivamente



MINISTÉRIO DA DEFESA  
EXÉRCITO BRASILEIRO  
BASE ADMINISTRATIVA DA GUARNIÇÃO DE JOÃO PESSOA  
(J R S da Paraíba/1908)

**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 13001/2026**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90013/2026**  
**PROCESSO Nº 64240.007605/2025-48**

A BASE ADMINISTRATIVA DA GUARNIÇÃO DE JOÃO PESSOA, com sede na Praça Olavo Bilac, s/ nº – Bairro Varadouro, na cidade de João Pessoa – PB, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 09.535.458/0001-10, neste ato representado pelo seu Ordenador de Despesas, Sr. [REDACTED], Coronel, portador da cédula de identidade nº EB [REDACTED] MDef, nomeado pelo Boletim Especial nº 01, de 17 de dezembro de 2024, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº 13001/2026, processo administrativo n.º 64240.007605/2025-48, 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 a eventual contratação de AQUISIÇÃO DE MATERIAL DE COPA E COZINHA, especificados nos itens do Termo de Referência, anexo I *do edital de Licitação nº 90013/2026*, 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:

**CREATIVE THINGS COMERCIO E DISTRIBUIÇÃO LTDA**

CNPJ: 10.206.542/0001-79, OSVALDO CRUZ 1764 – BAIRRO SANTA PAULA, 1764, CEP: 9540-280, SÃO CAETANO DO

Nº Item	Descrição	Und	CATMAT	Marca	Modelo	Qtde	V. Unit	V. Total
18	UTENSÍLIO DOMÉSTICO, MATERIAL: SILICONE, TIPO: PINCEL, APLICAÇÃO: LABORATÓRIOS DE COZINHA EXPERIMENTAL, COMPRIMENTO: 26CM	UN	455599	FRATELLI	pincel	42	R\$ 8,60	R\$ 361,20
19	ESPÁTULA, MATERIAL: SILICONE, COMPRIMENTO: 27CM, APLICAÇÃO: COZINHA. SUPORTA ALTAS TEMPERATURAS, largura: 5CM.	UN	454211	original	espatula de silicone	48	R\$ 6,80	R\$ 326,40
20	ESPÁTULA, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, COMPRIMENTO: 30CM, APLICAÇÃO: CONFEITAR BOLO, MATERIAL CABO: POLIETILENO. COR: BRANCA. COMPRIMENTO CABO: 12CM.	UN	393687	fratelli	espatula de confeitoiro	68	R\$ 11,40	R\$ 775,20
22	BATEDOR MANUAL, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, TIPO: PERA, APLICAÇÃO: COZINHA, TAMANHO: 30CM	UN	278018	GIFTUTIL	fuot	33	R\$ 8,90	R\$ 293,70
25	COLHER, MATERIAL CORPO: AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL CABO: AÇO INOXIDÁVEL, TAMANHO: GRANDE, 33CM TIPO: ARROZ	UN	240322	original	colher de arroz	160	R\$ 6,80	R\$ 1.088,00
40	AFIADOR FACA MANUAL/ELÉTRICO, MATERIAL CORPO: AÇO CARBONO, COMPRIMENTO CORPO: 12POL, TIPO: COM ESTRIAS, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: CABO PROTEÇÃO ANTIBACTERIANA, MATERIAL CABO: POLIPROPILENO	UN	484053	daiwa	afiadopr	58	R\$ 17,50	R\$ 1.015,00
44	TRAVESSA, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, APLICAÇÃO: SERVIR ALIMENTOS, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: 35CM X 25,5CM, FORMATO: OVAL	UN	303131	ke home	traavessa	91	R\$ 20,99	R\$ 1.910,09
47	BOTA SEGURANÇA, MATERIAL: PVC-CLORETO DE POLIVINILA, MATERIAL SOLA: BORRACHA ANTIDERRAPANTE, COR: BRANCA, TAMANHO: CONFORME DEMANDA DO	PAR	234470	woekflex	botaa de segurana	219	R\$ 35,50	R\$ 7.774,50

	SETOR REQUISITANTE (38 A 44), TIPO CANO: LONGO, TIPO USO: SERVIÇOS GERAIS							
48	CAÇAROLA, MATERIAL: ALUMÍNIO, CAPACIDADE: 41,20L, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM TAMPA, DIÂMETRO: 50CM	UN	334650	sao jorge	caarola	85	R\$ 221,75	R\$ 18.848,75
57	CORTADOR PIZZA, MATERIAL DISCO: AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL CABO: POLICARBONATO, FORMATO: CIRCULAR	UN	357211	fu xing	cortador d epizza	54	R\$ 7,50	R\$ 405,00
59	CUTELO, MATERIAL LÂMINA: AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL CABO: POLIPROPILENO, COMPRIMENTO LÂMINA: 6 POL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: CABO ATÓXICO, COM AÇÃO ANTIMICROBIANA	UN	331212	original	cutelo	54	R\$ 17,67	R\$ 954,18
62	ESPÁTULA, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, COMPRIMENTO: 9POL, APLICAÇÃO: COZINHA, MATERIAL CABO: POLIETILENO, LARGURA: 3CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: TIPO CURVA COM CABO LONGO, COR: BRANCA	UN	464900	original	espatula	82	R\$ 11,70	R\$ 959,40
69	LIXEIRA, MATERIAL: PLÁSTICO, CAPACIDADE: 100L, TIPO: TAMPA E PEDAL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM RODAS MECANISMO METAL INTERNO	UN	378076	jsn	lixeira	74	R\$ 252,00	R\$ 18.648,00
97	COPO, MATERIAL: VIDRO, APLICAÇÃO: RESIDENCIAL, TIPO USO: LÍQUIDOS, CAPACIDADE: 300ML, UTILIZAÇÃO: REUTILIZÁVEL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: LISO, INCOLOR, TRANSPARENTE	UN	225746	em casa tem	copo	1485	R\$ 4,20	R\$ 6.237,00
99	PORTA-GUARDANAPO ,MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, LARGURA: 10CM, ALTURA: 10CM, COMPRIMENTO: 15CM	UN	221148	fu xing	porta guardanapo	194	R\$ 8,50	R\$ 1.649,00
100	RECIPIENTE ALIMENTOS, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, APLICAÇÃO: COZINHA INDUSTRIAL, CARACTERÍSTICAS	UN	317062	marcamix	cuba	92	R\$ 96,00	R\$ 8.832,00

	ADICIONAIS: GASTRONORMS, LIGA 18, 8AISI304, REFERÊNCIA :1/1-100MM							
102	RECIPIENTE ALIMENTOS, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, APLICAÇÃO: COZINHA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: GASTRONORMS, LIGA18, 8AISI304, COM ALÇA, REFERÊNCIA: 1/1-150MM	UN	323452	marcamix	cuba	106	R\$ 88,00	R\$ 9.328,00
105	CAIXA PLÁSTICA, MATERIAL: POLIETILENO, APLICAÇÃO: ACONDICIONAMENTO DE ALIMENTOS, SALADAS ETC., COR: BRANCA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM TAMPA, FECHADA, CAPACIDADE: 180L	UN	348919	jsn	caixa	98	R\$ 210,00	R\$ 20.580,00
107	FORMA, MATERIAL ALUMÍNIO, ESPESSURA 1,FORMATO REDONDA, ALTURA 2, APLICAÇÃO PIZZA, DIÂMETRO 40	UN	465884	chic formas	forma	160	R\$ 23,50	R\$ 3.760,00
108	JARRA, MATERIAL VIDRO, CAPACIDADE 2 L, MODELO COM ALÇA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS LISA, TRANSMITÂNCIA TRANSPARENTE	UN	379425	em casa tem	jarra	242	R\$ 22,00	R\$ 5.324,00
109	JARRA, MATERIAL AÇO INOXIDÁVEL, CAPACIDADE 2L, MODELO CILÍNDRICO, APLICAÇÃO ÁGUA/SUCO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS COM ALÇA E TAMPA EM AÇO INOXIDÁVEL	UN	232590	em casa tem	jarra	220	R\$ 52,00	R\$ 11.440,00
115	FRIGIDEIRA MATERIAL: ALUMÍNIO, TIPO: RASA, DIÂMETRO: 25CM, REVESTIMENTO: ANTIADERENTE, MATERIAL CABO: BAQUELITE	UN	444499	sao jorge	frigideira	55	R\$ 32,00	R\$ 1.760,00
126	BOTIJÃO TÉRMICO TRIPÉ COM TORNEIRA CAPACIDADE 12 LITROS, DIMENSÕES 275 MM X 275 MM X 425 MM, COM ALÇA DE TRANSPORTE E TAMPA REMOVÍVEL DE FÁCIL ABERTURA, ESPUMA DE POLIETILENO E DUPLA CAMADA DE PEAD , CAPACIDADE: 12 L, APLICAÇÃO: LÍQUIDOS	UN	429430	thermofort	garrafo	75	R\$ 105,00	R\$ 7.875,00

	QUENTES E FRIOS , CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: BOTIJÃO TÉRMICO COM TRIPÉ RETRÁTIL, TAMPA ROSCÁVE							
129	GARRAFA TÉRMICA EM AÇO INOX (TIPO 18/8, AISI 304), AMPOLA INTERNA INQUEBRÁVEL. CAPACIDADE 2,5 LITROS.	0	468441	unitermi	garrafa	82	R\$ 108,00	R\$ 8.856,00
131	DESCASCADOR DE LEGUMES EM AÇO INOX. CARACTERÍSTICAS: PESO: 0,040 KG, COMPRIMENTO: 18CM, LARGURA: 7CM, ALTURA: 1CM.	UN	443912	sq	descascador	73	R\$ 4,20	R\$ 306,60

2.2. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata.

### 3. ÓRGÃO GERENCIADOR E PARTICIPANTES

3.1. O órgão gerenciador será a Base Administrativa da Guarnição de João Pessoa.

3.2. *Além do gerenciador, são órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços:*

Nº do Item	1º Gpt E - 160176	HGu JP - 160139	31º BI Mtz
18	11	10	10
19	11	15	11
20	11	10	20
22	11	10	6
25	44	30	20
40	11	10	10
44	11	20	20
47	44	15	50
48	11	10	30
57	0	5	20
59	11	15	10
62	6	10	20
69	13	5	20
97	440	300	330
99	22	30	55
100	22	5	22
102	22	5	22
103	11	5	11
105	11	20	22
106	22	20	22
107	22	15	55
108	33	15	55
109	33	10	22
115	6	5	11
126	11	10	5
129	22	15	20
131	11	15	20

#### **4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS (item obrigatório)**

4.1. Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação ou desta contratação direta, conforme justificativa apresentada nos estudos técnicos preliminares.

#### **Vedação a acréscimo de quantitativos**

4.2. 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, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

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 5.7, 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, 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 ou no aviso de contratação direta*.

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**

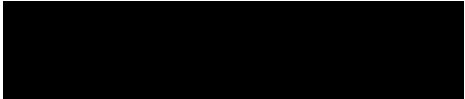
11.1. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, ANEXO AO EDITAL.

*11.2. No caso de adjudicação por preço global de grupo de itens, só será admitida a contratação de parte de itens do grupo se houver prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade.*

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 partes e *encaminhada cópia aos demais órgãos participantes (se houver)*.

Quartel em João Pessoa, PB, conforme data da assinatura digital.

  
Ordenador de Despesas da Base Administrativa da Guarnição de João Pessoa

  
Representante legal do tornecedor registrado



MINISTÉRIO DA DEFESA  
EXÉRCITO BRASILEIRO  
BASE ADMINISTRATIVA DA GUARNIÇÃO DE JOÃO PESSOA  
(J R S da Paraíba/1908)

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 13002/2026  
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90013/2026  
PROCESSO Nº 64240.007605/2025-48

A BASE ADMINISTRATIVA DA GUARNIÇÃO DE JOÃO PESSOA, com sede na Praça Olavo Bilac, s/ nº – Bairro Varadouro, na cidade de João Pessoa – PB, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 09.535.458/0001-10, neste ato representado pelo seu Ordenador de Despesas, Sr. [REDAZIDO], Coronel, portador da cédula de identidade nº EB [REDAZIDO] MDef, nomeado pelo Boletim Especial nº 01, de 17 de dezembro de 2024, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº 13002/2026, processo administrativo n.º 64240.007605/2025-48, 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 a eventual contratação de AQUISIÇÃO DE MATERIAL DE COPA E COZINHA, especificados nos itens do Termo de Referência, anexo I *do edital de Licitação nº 90013/2026*, 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:

**NEW RIDE COMERCIO E SERVICOS LTDA**

CNPJ: 40.472.161/0001-00, AV.CAMILO DE HOLANDA, 1015 -TORRE - João Pessoa/Pb , newrideconfeccoes@gmail.com, (83) 99981-0005

Nº	Descrição	Und	CATMAT	Marca	Modelo	Qtde	V. Unit	V. Total
----	-----------	-----	--------	-------	--------	------	---------	----------

Item								
2	SAPATO SEGURANÇA, MATERIAL: EVA, MATERIAL SOLA: BORRACHA VULCANIZADA ANTIDERRAPANTE, COR: BRANCO, TAMANHO: SOB MEDIDA, CONFORME DEMANDA DO REQUISITANTE	PAR	463963	RIDE	SAPATO SEGURANA	210	R\$ 71,40	R\$ 14.994,00
12	CAMISA MASCULINA, MATERIAL:100% ALGODÃO, TIPO: MALHA, MODELO MANGA: CURTA, TIPO GOLA: REDONDA, COR: BRANCA.	UN	266638	RIDE	CAMISETA	496	R\$ 15,58	R\$ 7.727,68
91	TOALHA MESA, MATERIAL: POLIÉSTER, FORMATO: RETANGULAR, COMPRIMENTO: 2,20M, LARGURA: 1,40M, DIÂMETRO: NÃO APLICÁVEL	UN	215922	RIDE	TOALHA DE MESA	308	R\$ 22,30	R\$ 6.868,40

2.2. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata.

### 3. ÓRGÃO GERENCIADOR E PARTICIPANTES

3.1. O órgão gerenciador será a Base Administrativa da Guarnição de João Pessoa.

3.2. *Além do gerenciador, são órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços:*

Nº do Item	1º Gpt E - 160176	HGu JP - 160139	31º BI Mtz
2	44	15	50
12	110	30	100
91	22	30	55

### 4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS (item obrigatório)

4.1. *Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação ou desta contratação direta, conforme justificativa apresentada nos estudos técnicos preliminares.*

#### Vedação a acréscimo de quantitativos

4.2. 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, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

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 5.7, 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