

PROCOLO GERAL

NUP 64453.008792/2021-58



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO

CMNE - 7ª RM
7º DEPÓSITO DE SUPRIMENTO
DEPÓSITO CAMPINA DO TABORDA

4º VOLUME

ASSUNTO:

PREGÃO Nº 13/2022

ANO 2022

INTERESSADO: SALC DO 7º DEPÓSITO DE SUPRIMENTO

ASSUNTO: Aquisição de material permanente para Programa de Auditoria em Segurança Alimentar (PASA) para atender as necessidades do 7º D Sup.

ANEXOS: PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 13/2022 - 7º D SUP

MOVIMENTO DO PROCESSO

DESTINO	DATA	DESTINO	DATA
1			17
2			18
3			19
4			20
5			21
6			22
7			23
8			24
9			25
10			26
11			27
12			28
13			29
14			30
15			31
16			32



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

TERMO DE ABERTURA DO 4º VOLUME

Aos dez dias do mês de janeiro de 2022, procedemos a abertura deste 4º volume do processo 64453.008792/2021-58, Pregão Eletrônicos SRP nº 13/2022 7º D SUP, que se inicia com a folha nº 601 (seiscentos e uma) para constar, eu **FERNANDO HENRIQUE SILVA ALVES DOS SANTOS**, Chefe da SALC/7º D Sup, subscrevo e assino.

FERNANDO HENRIQUE SILVA ALVES DOS SANTOS – 1º Ten
Chefe da SALC/7º D Sup



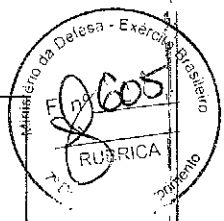
42	Divisora De Coluna Massa Alimenticia, Material Estrutura: Metal, Material Navalha: Aço, Sistema Acionamento: Pinhão E Coroa Em Aço 1045, Quantidade Divisórias: 30, Comprimento: 0,80 M, Largura: 0,50 M, Altura: 1,10 M, Peso: 150 Kg, Acabamento Superficial: Pintura Esmalte Sintético	Unidade	R\$ 1.650,00	4	
43	Escorredor Louça, Material: Aço Inoxidável, Capacidade: 60 Pratos, Características Adicionais: Peça Única, Com Três Planos., Dimensões: 52 X 30 X 74 Cm	Unidade	R\$ 408,17	6	
44	Escorredor Louça, Material Aço Inoxidável, Capacidade 20 Pratos, Características Adicionais Compartimento Talheres, Xícaras, Copos E Diversos	Unidade	R\$ 139,86	6	
45	Escorredor, Material: Alumínio, Aplicação: Massas, Características Adicionais: Alças Reforçadas, N° 40	Unidade	R\$ 76,22	5	
46	Espremedor Fruta, Material Jarra: Aço Inoxidável, Aplicação: Limão, Tipo Acionamento: Manual, Características Adicionais: Estrutura Reforçada	Unidade	R\$ 17,84	5	
47	Estante Metálica, Material:Aço, Altura:2,00 M, Largura:0,92 M, Profundidade:0,40 M, Tipo Prateleiras:Reguláveis, Quantidade Prateleiras:6 Un, Tratamento Superficial:Pintura Eletrostática, Características Adicionais:Com Reforço E Capacidade De 25 Kg Por Bandeja	Unidade	R\$ 442,42	6	
48	Estante Metálica, Material:Aço, Altura:2,00 M, Largura:2,05 M, Profundidade:0,585 M, Tipo Prateleiras:Reguláveis, Quantidade Prateleiras:4 Un, Cor:Cinza	Unidade	R\$ 247,02	4	
49	Estrado Modular, Material: Polipropileno, Comprimento: 82 Cm, Largura: 41 Cm, Altura: 13 Cm, Cor: Preta	Unidade	R\$ 79,99	4	
50	Fogão Industrial, Material: Ferro Fundido, Funcionamento: Gás, Tipo Acendimento: Automático, Comprimento: 200 Cm, Largura: 116 Cm, Altura: 80 Cm, Características Adicionais: Chapa Bifeteira, 3 Bocas Simples, 3 Bocas Duplas., Quantidade Bocas: 6 Un, Aplicação: Cozinhar E Assar Alimentos	Unidade	R\$ 1.787,47	2	
51	Forno Industrial, Tipo: A Gás, Material: Chapa Aço Inoxidável, Tensão Alimentação: 220 V, Características	Unidade	R\$ 17.900,00	3	



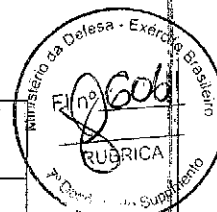
	Adicionais: 16 Assadeiras, Comprimento: 1140 Mm, Largura: 1953 Mm, Altura: 2.340 Mm, Consumo: 1,80 Kg,H, Tipo Câmara: Porta Com Vidro Duplo Temperado, Faixa Temperatura: 30 A 250 °c, Componentes: 3 Turbinas Radiais, 1 Carro Fixo 1 Carro Giratório, Peso: 680 Kg, Aplicação: Padaria				
52	Forno Microondas, Capacidade: 38 L, Potência: 900 W, Voltagem: 220 V, Características Adicionais: Prato Giratório, Trava Segurança, Timer, Memória, Cor: Branca	Unidade	R\$ 976,50	4	
53	Freezer, Tipo: Horizontal, Capacidade: 510 L, Quantidade Tampas: 2 Un, Sistema Degelo: Manual, Cor: Branca, Temperatura Operação: (-16 A -20°) E (+1 A +7°) °c, Tensão Alimentação: 220 V, Características Adicionais: Dreno Frontal Com Tampa E Rodízios	Unidade	R\$ 3.171,33	4	
54	Freezer, Tipo: Vertical, Capacidade: 550 L, Tipo Portas: Frontais, Sistema Degelo: Frost Free, Tensão Alimentação: 220 V, Características Adicionais: Porta Vidro Antiembaçante E Fechamento Automático, Quantidade Portas: 2 Un	Unidade	R\$ 4.433,50	3	
55	Freezer, Tipo Horizontal, Capacidade 210 L, Altura 94 Cm, Largura 76 Cm, Quantidade Tampas 1 Un, Sistema Degelo Automático, Cor Branca, Temperatura Operação 5° A 30° °c, Tensão Alimentação 110/220v V, Características Adicionais Puxador Ergonômico	Unidade	R\$ 2.142,95	3	
56	Frigobar, Capacidade: 120 L, Tensão Alimentação: 110/220 V, Características Adicionais: Prateleiras Removíveis/Gavetas/Etiqueta "a"	Unidade	R\$ 1.353,97	3	
57	Fritadeira, Material Estrutura: Aço Inoxidável Aisi 304, Potência: 15 Kw, Tensão Alimentação: 220 - Trifásico V, Temperatura: 200 °c, Capacidade: 30 L, Características Adicionais: 02 Cestos Para Frituras E Grade Inferior Interna	Unidade	R\$ 1.292,85	4	
58	Chapa Assadeira, Fritadeira, Material: Aço Inoxidável, Funcionamento: Gás, Voltagem: 220 V, Comprimento: 88 Cm, Largura: 45 Cm, Altura: 90 Cm, Características Adicionais: Registro Escoamento Água, Óleo, Capacidade: 30 L, Material Tacho: Aço Inoxidável	Unidade	R\$ 1.921,35	3	



59	Galheteiro Metal, Material: Aço Inoxidável, Formato: Redondo, Componentes: Saieiro, Paliteiro, Azeiteiro, Porta Vinagre, Características Adicionais: Corpos Vidro, Tampa Aço Inox	Unidade	R\$ 76,97	30	
60	Refrigerador Alimentos, Tensão Alimentação: 220 V, Características Adicionais: Revestimento Externo Aço Inoxidável Escovado, Quantidade Portas: 4 Un, Cor: Branca, Capacidade: 810 L	Unidade	R\$ 4.618,23	2	
61	Máquina Lavar Louças, Material:Aço Inoxidável, Altura:1340 Mm, Largura:620 Mm, Profundidade:715 Mm, Voltagem:Trifásico - 380 V, Potência Motor:14,5 Kw, Características Adicionais:Controle Automático Ciclo, Nível Água E Temperatur	Unidade	R\$ 15.066,33	1	
62	Lavatório Mãos, Material:Aço Inoxidável, Comprimento:360 Mm, Largura:360 Mm, Altura:140 Mm, Características Adicionais:Cuba: 250x140mm, Acionamento Com O Joelho	Unidade	R\$ 806,67	6	
63	Liquidificador Industrial, Material Copo:Aço Inoxidável, Material Base:Aço Inox, Capacidade:25 L, Potência Motor:1,2 Cv, Tensão Nominal:220 V, Aplicação:Industrial	Unidade	R\$ 1.776,87	4	
64	Liquidificador Industrial, Material Copo: Aço Inoxidável, Material Base: Aço Inox, Capacidade: 4 L, Tensão Nominal: 220V	Unidade	R\$ 585,44	6	
65	Lixeira, Material: Aço Inox Aisi 304, Capacidade: 80 L, Tipo: Cesto Móvel, Alça, Tampa E Acionamento Por Pedal,	Unidade	R\$ 796,67	10	
66	Lixeira, Material: Polipropileno, Capacidade: 240 L, Tipo: Com Tampa, Características Adicionais: Com 2 Rodas, Aplicação: Coleta De Lixo	Unidade	R\$ 393,77	6	
67	Lixeira, Material: Plástico, Capacidade: 20 L, Tipo: Com Tampa E Pedal, Diâmetro: 30 Cm, Altura: 35 Cm, Cor: Branca	Unidade	R\$ 30,00	6	
68	Lixeira, Material:Aço Inoxidável, Capacidade:20 L, Tipo:Com Tampa, Diâmetro:34 Cm, Altura:50 Cm, Características Adicionais:Dobradiça, Haste E Pedal/Acionamento Tampa Por Pe, Espessura:6 Mm, Formato:Cilindrico, Tamanho:Médio, Material Borda:Aço Inoxidável, Peso:2,5 Kg, Aplicação:Coleta De Lixo	Unidade	R\$ 180,33	6	



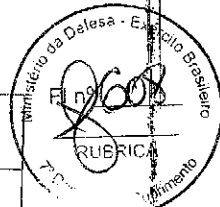
69	Lixeira, Material:Aço Inoxidável, Capacidade:50 L, Tipo:Tampa E Pedal, Características Adicionais:Haste E Pedal Para Acionamento Da Tampa	Unidade	R\$ 298,22	10	
70	Lixeira, Material: Aço Inoxidável, Capacidade: 100 L, Tipo: Fechada Com Tampa, Diâmetro: 45 Cm, Altura: 68 Cm, Características Adicionais: Dobradiça, Haste E Pedal, Acionamento Tampa Por Pe-	Unidade	R\$ 616,16	10	
71	Máquina Fabricar Gelo, Material Gabinete: Aço Inoxidável, Voltagem: 220 V, Capacidade De Produção: 82 Kg/Dia, Capacidade Depósito: 25 Kg	Unidade	R\$ 7.660,49	1	
72	Máquina Fabricar Gelo, Material Gabinete:Aço Inoxidável, Voltagem:220 V, Capacidade De Produção:300 Kg/Dia, Tipo Gelo:Escamas	Unidade	R\$ 16.078,35	1	
73	Masseira, Tipo: Rápida, Material: Chapa Metálica Pintada,Cuba Em Inox, Capacidade: 15 Kg, Tensão Alimentação: 110,220 V, Aplicação: Elaboração De Massas Para Panificação, Potência Motor: 1,2 Cv	Unidade	R\$ 5.174,00	1	
74	Mesa Manipulação / Preparação Alimentos, Material Tampo:Aço Inoxidável, Material Estrutura:Aço Inoxidável, Comprimento:1,50 M, Largura:0,80 M, Altura:0,90 M, Características Adicionais:Acabamento Sanitário	Unidade	R\$ 1.040,30	5	
75	Mesa Manipulação , Preparação Alimentos, Material Tampo: Aço Inoxidável, Material Estrutura: Tubular Metálica, Comprimento: 1,90 M, Largura: 0,90 M, Altura: 0,90 M, Aplicação: Manipulação De Alimentos	Unidade	R\$ 998,67	5	
76	Misturador , Amassadeira, Material: Alumínio Fundido, Tipo Acionamento: Eletromecânico, Capacidade: 60 L, Tipo Motor: Trifásico, Funcionamento: Elétrico, Características Adicionais: Pá E Recipiente Em Aço Inox, 2 Velocidades, Rota-	Unidade	R\$ 10.233,33	2	
77	Misturador, Tipo: Planetário, Tipo Ajuste: Ajuste Mecânico, Rotação Máxima: Até 100 Rpm, Capacidade 15 Litros, Batedores Tipo Raquete E Espiral	Unidade	R\$ 4.050,22	2	
78	Modeladora Massa Panificação, Tipo: Monofásica, Potência Motor: 1,5 Cv, Tensão Alimentação: 220 V, Capacidade Produção: 15kg De Massa Por Passada,	Unidade	R\$ 4.510,46	1	



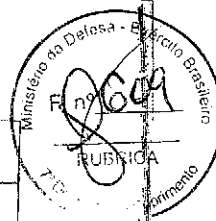
	Características Adicionais: 2 Rolos Amassadores Com Cobertura Em Cromo				
79	Moedor De Carne Industrial, Material Corpo: Aço Inoxidável, Material Bandeja: Aço Inoxidável, Material Disco: Aço Inoxidável, Características Adicionais: Carter Blindado, Troca De Óleo Após 3200 Horas Uso, Capacidade Moagem: 300 Kg,H	Unidade	R\$ 2.629,97	2	
80	Estrado Modular, Material: Polietileno Alta Densidade, Comprimento:50 Cm, Largura:50 Cm, Altura:5 Cm, Capacidade Carga:20 T/M², Características Adicionais:Com Encaixe	Unidade	R\$ 31,35	2	
81	Panela Pressão, Material: Alumínio, Capacidade: 30 L, Sistema Segurança: Válvulas Funcionam, segurança E Borracha Segurança	Unidade	R\$ 1.008,67	3	
82	Processador Alimentos, Material Corpo Alumínio Fundido, Material Externo Aço Inoxidável, Material Tampa Aço Inoxidável, Cor Cinza, Quantidade Disco 6 Un, Função Disco Ralador/Fatiador E Desfiador, Tensão 110/220 V, Potência 1/2 Hp, Altura 570 Mm, Largura 500 Mm, Comprimento 290 Mm, Peso 35 Kg	Unidade	R\$ 3.215,90	3	
83	Prateleira, Material: Aço Inoxidável Aisi 304, Comprimento: 1,40 M, Largura: 0,40 M, Características Adicionais: Fixada Por Mão Francesa Em Aço Inox, Espessura: 1,00 M, Tipo: Suspensa, Capacidade: 150 Kg	Unidade	R\$ 333,33	3	
84	Aparelho Purificador De Água, Tipo: Tripla Filtragem, Voltagem: 110,220 V, Capacidade: 2 L, Capacidade Refrigeração: 1,5 L,H, Características Adicionais: Água Gelada E Água Natural, Tipo Fixação: Parede, Acessórios: Kit Instalação, Suporte, Pingadeira Removível	Unidade	R\$ 627,26	2	
85	Fogareiro, Material: Aço Inoxidável, Aplicação: Sistema De Aquecimento Rechaud, Diâmetro: 50 Cm, Altura: 45 Cm, Características Adicionais: Tampa Giratória E 1 Fogareiro Em Aço Inox	Unidade	R\$ 448,93	3	
86	Fogareiro, Material: Aço Inoxidável, Aplicação: Sistema De Aquecimento Rechaud, Altura: 24 Cm, Características Adicionais: 2 Fogareiros Em Aço Inox, 1 Cuba 1,1	Unidade	R\$ 447,65	3	
87	Refresqueira, Material Estrutura: Aço Inoxidável Escovado, Material Depósito:	Unidade	R\$ 4.702,71	3	



	Aço Inoxidável, Tipo: 01 Depósito E 4 Torneiras, Capacidade: 150 L, Tensão: 220 V				
88	Refresqueira, Material Estrutura: Aço Inoxidável, Material Depósito: Policarbonato, Tipo: 2 Depósitos, Capacidade: 30 L, Tensão: 220 V, Potência: 278 W, Aplicação: Servi Bebidas Frias, Características Adicionais: Pingadeira Removível	Unidade	R\$ 2.143,48	3	
89	Refrigerador Doméstico, Capacidade:480 L, Voltagem:220 V, Características Adicionais:Duplex, Frost Free E Degelo Automático, Cor:Branca, Tipo:Vertical	Unidade	R\$ 3.157,50	2	
90	Refrigerador Alimentos, Tensão Alimentação: 220 V, Características Adicionais: Revestimento Externo Aço Inoxidável Escovado, Quantidade Portas: 6 Un, Capacidade: 1.553 L	Unidade	R\$ 7.817,88	2	
91	Sanducheira, Material: Alumínio Com Revestimento Antiaderente, Tensão: 220 V, Cor: Branca, Características Adicionais: Prepara 2 Sanduíches Por Vez	Unidade	R\$ 120,89	3	
92	Termômetro, Tipo:Laser Digital, Faixa Medição Temperatura:-50 A 380 °c, Aplicação:Efetuar Medições Em Lugares De Difícil Alcance, Elemento Expansão:Infravermelho, Material:Plástico,E Aço Inox, Características Adicionais:Mira Laser Classe II; Distância Do Foco De 50:1, Precisão:+/- 1 °c, Alimentação:Bateria / Pilha	Unidade	R\$ 92,61	3	
93	Termômetro, Tipo:Digital, Faixa Medição Temperatura:- 50°C A 300 °c, Aplicação:Alimentos, Material:Plástico E Aço Inox, Características Adicionais:Tipo Espeto Digital, Com Leitor Lcd A Prova D'agua, Precisão:1 °c	Unidade	R\$ 36,27	3	
94	Caixa Térmica Com 2 (duas) Cubas De Inox Com Tampas; Similar Ao Modelo Detrixmarca: Ecosinal. Modelo: Hb 30 Litros Com 02 Cubas.	Unidade	R\$ 541,00	15	
95	Caixa Térmica Para Transporte 150l Aplicações: Transporte De Alimentos. Dimensões Externas: 985x450x585 Mm (cxixh). Dimensões Internas Capacidade: 150 Litros. Formato Retangular/Empilhável. Isolamento Térmico De Poliuretano. Material: Polietileno Linear De Média Densidade, Atóxico Aditivado Com Anti Uv. Travas: Aço Inox Tipo 304 Chapas 14, Espessura	Unidade	R\$ 1.178,12	3	



	2 Mm. Temperatura 75 Graus, Queda De 2 Graus A Cada 8 Horas. Cuba Incluída.				
96	Câmara Fria Modular De Congelamento Com Controle De Temperatura Para Armazenamento De Alimentos Congelados, Com Sistema Completo De Refrigeração, Desenvolvida Especialmente Para Armazenamento De Produtos Congelados, Com Temperatura De Trabalho De -20°C, Capacidade De Armazenamento De 8,55 Metros² / 28,30 Metros² Controle De Temperatura Para Faixa De Trabalho De 0°C Á -25°C, Estabilizado Em -20°C. Comando Microprocessado Para Ajuste Dos Parâmetros De Funcionamento, Ajuste Do Sistema Completo De Refrigeração, Ajuste Do Sistema De Alarmes Sonoro E Visuais, Ajuste Do Sistema De Ventilação Interna E Controle De Ciclo Operacional	Unidade	R\$ 15.715,67	1	
97	Coifa Modular 1000 Para Exaustão - Modelo Caldeirões (3,20mts x 1,5) Construída Em Aço Inoxidável Aisi 304-Liga 18. 8 Desenvolvida Para Atender As Necessidades De Extração De Vapores De Fumaça, A Ser Aplicado Nos Equipamentos De Cocção Industrial Line; Produzido E Dimensionado Em Acordo Com A Nbr 14518.	Unidade	R\$ 3.700,69	1	
98	Exaustor Axial 400 Mm - Exaustor Com Inversão De Rotação: Suporte Do Motor Com 2 (duas) Chapas De Reforço. Hélice Com Pás Em Aço. Motor Blidado. Tubo De Aço. Diâmetro Aproximado: 400 Mm. Vazão Aproximada: 4. 200 M3/H. Velocidade : 1. 500 Rpm. Tensão : bivolt Ou 220 V. Corrente : 0,57 A. Com Chave De Reversão.	Unidade	R\$ 189,98	1	
99	Forno Industrial, Tipo:Elétrico, Material:Chapa Aço Inoxidável, Tensão Alimentação:220 V, Características Adicionais:Vapor Simples E Combinado; Ar Quente; Banho Maria; Faixa Temperatura:0 A 300 °c	Unidade	R\$ 8.125,66	1	
100	Pass-Through Frio, Temperaturas De +1 A +7 °c. A Refrigeração Acontece Através De Ar Forçado Com Serpentina De Cobre Aletada, Ajustado Através Do Controlador Eletrônico Com Indicador Digital De Temperatura E Degelo Automático. Com 6 Níveis De Prateleiras, Grades Em Aço Inox 430, E Pés Reguláveis. Seu Revestimento Externo É Em Aço Inox 304 Escovado, E O Interno Em Aço Inox 304, Tem Capacidade Para 12 Cubas Grandes De 530 X 325 X 150 Mm Ou 24 Cubas Pequenas De 325 X 265 X 150 Mm (duas Pequenas Ocupam	Unidade	R\$ 9.817,15	2	



	O Lugar De Uma Grande).				
101	Pass Through Aquecido, Aquecimento De Alimentos Na Passagem Da Produção Para Á Rea De Consumo; Temperatura +40° A 80°c; Aquecimento Resistência Blindada; Con Trolador Eletrônico Digital Com Indicador De Temperatura; Prateleiras 6 Níveis, Grades Em Aço Inox 430, Reguláveis; Revestimento Externo Em Aço Inox 430 Esc Ovado E Interno Em Aço Inox 304 (prateleiras Em Aço Inox 430); Capacidade 12 C Ubas Grandes Com 530x325x150mm Ou 24 Cubas Pequenas Com 324x265x150mm (duas Pequenas Ocupam O Lugar De Uma Grande); Frente (mm) 720 Profundidade (mm) 935 Al Tura (mm) 2045 Volume Total (l) 659 Peso Bruto (kg) 190 Tensão (v) 220.	Unidade	R\$ 8.675,97	2	
102	Espremedor De Laranja Automático, Com Capacidade De 210 Litros/Hora E Reservatório De 7,6 Litros. Bivolt Ou 220 V. Capacidade Da Cesta Para 20 Kg	Unidade	R\$ 9.777,98	1	
103	Batedeira Planetária De 6,9l Com Corpo E Engrenagens Em Metal E Aceçórios Em Aço Inox. Silenciosa.	Unidade	R\$ 2.621,85	3	
104	Cilíndro Sovador De Massa, Trifásico Clv 50 Nr	Unidade	R\$ 4.529,58	1	
105	Carro Cuba Aço Inox 190 Litros Atual Inox Cc-190l	Unidade	R\$ 1.800,00	5	
Valor Total					

Quartel em RECIFE-PE, 29 de DEZEMBRO de 2021

VINICIUS LIMA TAVARES DE SOUZA - 1º TEN
Enc St Aprv do(a) 14º B Log

5. Parecer do Fiscal Administrativo

Nos termos do contido no Art. 13 da Portaria Ministerial nº 305, de 24 Mai 95 - Instruções Gerais para realização de Licitações no Comando do Exército (IG 12-02), solicito-vos providências no sentido de aprovar a **Eventual Aquisição de Material permanente (PASA) para atender as necessidades do 7º D Sup, e OM** participantes do GCALC/Recife, conforme descrito no quadro acima manifestado pelo Requiritante, destinado ao **14º Batalhão Logístico**.

César Crishnamurti Costa de Menezes
CÉSAR CRISHNAMURTI COSTA DE MENEZES- MAJ
Fiscal Administrativo do 14º B Log



6. Despacho do Ordenador de Despesas

Diante do Demonstrativo de Necessidade apresentado:

1. Aprovo o presente documento;
2. Autorizo a inclusão das quantidades na IRP citada, visando à participação no pregão SRP.
3. Determino a abertura de procedimentos conforme Portaria nº 1-SEF, de 27 Jan 14; e
4. O Chefe da SALC tome as providências cabíveis de acordo com as normas em vigor.

Quartel em RECIFE-PE, 30 de DEZ de 2021

Francisco Antonio Peres da Silva - TENCEL
Ordenador de Despesas do 14º B Log
FRANCISCO ANTONIO PERES DA SILVA - TC
Ordenador de Despesas do 14º B Log



**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
HOSPITAL MILITAR DE ÁREA DO RECIFE
(Hospital Militar de Pernambuco/1817)**

**MANIFESTAÇÃO DE INTERESSE DO HMAR
IRP nº 14/2021 - UASG 160198**

1. Termo de abertura

Esta Unidade Gestora, em atendimento ao que preconiza o Art. 6º do Decreto nº 7.892/2013, manifesta total concordância com o objeto a ser licitado, bem como todas as condições estabelecidas no Termo de Referência do 7º D SUP – UASG 160198, referente a IRP nº 14/2021, cujo objeto é a **Eventual Aquisição de Material permanente (PASA) para atender às necessidades do 7º D Sup**, e OM participantes do GCALC/Recife, conforme especificações e quantitativos estabelecidos no item 4.

2. Justificativa da necessidade

Justifica-se a contratação pois atenderá às necessidades do 7º D Sup e Organizações Militares interessadas, para material permanente do PASA.

3. Local de entrega

O local de entrega do material será no endereço **Rua do hospício, nº 563 – Boa vista, Recife/ PE**; em dias com expediente, de segunda-feira a quinta-feira, das 8:00 às 12:00 horas e das 13:00 às 15:00 horas e na sexta-feira, das 08:00 às 11:00 horas.

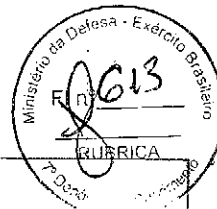
4. Demonstrativo das necessidades

As quantidades solicitadas foram cadastradas no SIASGNET conforme abaixo, e a comprovação da necessidade das mesmas encontra-se justificada no Processo Administrativo de Gestão desta Unidade.

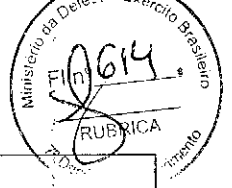
Item	Descrição	Unid.	Valor Unit.	QTD	Valor Total
1	Amaciador Elétrico De Bife - Com As Seguintes Especificações: Amaciador De Carnes Em Aço Inox, Tampa Protetora Do Pentes E Pentes Em Aço Inox, Redutor Com Coroa E Pinhão, Produção De Até 400kg/H, Motor Com Potência De ½ Cv, Tensão 110 Volts, Altura 465mm, Largura 195mm E Comprimento 410mm, similar Ou Superior Ao	Unidade	1.864,42	1	R\$ 1.864,42



	Modelo G Panizame 18				
5	Armário Copa/Cozinha, Material: Madeira Mdp, Tipo: Balcão, Acabamento Superficial Envernizado, Quantidade Portas 2 Un, Largura 1,20 M, Profundidade 0,30 M, Altura 0,70 M, Características Adicionais Com 4 Gavetas, Sem Tampo	Unidade	R\$ 798,00	2	R\$ 1.596,00
11	Assadeira Cozinha Comercial, Material: Aço Inoxidável, Formato: Retangular, Largura: 31 Cm, Comprimento: 48 Cm, Características Adicionais: Sem Alça E Sem Tampa	Unidade	R\$ 42,52	5	R\$ 212,60
12	Assadeira Cozinha Comercial, Material: Alumínio, Formato: Retangular, Altura: 5 Cm, Largura: 40 Cm, Comprimento: 60 Cm, Características Adicionais: Com Alças Mesmo Material	Unidade	R\$ 98,32	3	R\$ 294,96
14	Assadeira Cozinha Comercial, Material: Alumínio, Tamanho: Grande, Formato: Retangular, Altura: 8 Cm, Largura: 30 Cm, Comprimento: 60 Cm, Características Adicionais: Com 2 Alças	Unidade	R\$ 101,79	2	R\$ 203,58
16	Assadeira Cozinha Comercial, Material: Alumínio, Formato: Redondo, Diâmetro: 32 Cm	Unidade	R\$ 38,10	2	R\$ 76,20
17	Assadeira Cozinha Comercial, Material: Alumínio, Formato: Redondo, Diâmetro: 43 Cm	Unidade	R\$ 35,64	2	R\$ 71,28
18	Balança Eletrônica, Capacidade Pesagem: 500 Kg, Voltagem: 220 V, Características Adicionais: Plataforma: 1m X 1m; Coluna: 1m, Tipo: Digital, Sensibilidade: 200 G	Unidade	R\$ 3.255,67	1	R\$ 3.255,67
	Balança Eletrônica, Capacidade	Unidade	R\$ 1.220,67	1	R\$ 1.220,67



19	Pesagem: 300 Kg, Voltagem: 110,220 V, Características Adicionais: Plataforma Em Chapa Aço Pintado, Célula De Carga, Tipo: Digital, Número Dígitos: 6, Dimensões: 60 X 75 Cm				
20	Balança Eletrônica, Capacidade Pesagem: Mínima De 30 Kg, Voltagem: 110,220 V, Características Adicionais: Calibração Automática, Tecla Lig.,desl., Zerar E T, Tipo: Digital	Unidade	R\$ 673,10	1	R\$ 673,10
22	Balcão Térmico, Material: Mdf E Granito, Comprimento: 330 Cm, Largura: 110 Cm, Altura: 157 Cm, Componentes: Banho Maria E Placa Fria, Características Adicionais: Vitrine Protetora De Saliva E Iluminada De Led, Quantidade Recipiente: 14 Un, Tipo Recipientes: Com Alças Móveis E Tampa	Unidade	R\$ 2.799,99	3	R\$ 8.399,97
26	Cafeteira Elétrica, Material Aço Inox Aisi 304, Aplicação Industrial, Capacidade 8 L, Voltagem 220 V, Características Adicionais Caldeira 14l Água, Termostato, Nível E Torneira, Potência 1.300 W	Unidade	R\$ 985,64	1	R\$ 985,64
27	Caldeirão, Material: Aço Inoxidável Aisi 304 18.8, Capacidade: 500 L, Características Adicionais: Gás,Vapor, Tampa Americana, Válvula Segurança, Formato: Cilíndrico	Unidade	R\$ 16.116,67	3	R\$ 48.350,01
32	Chapa Assadeira,Fritadeira, Material: Alumínio Fundido, Funcionamento: Sobrepor Queimadores Elétricos Ou A Gás, Comprimento: 53 Cm, Largura: 32,50 Cm, Altura: 2 Cm, Características Adicionais: Para Grelhados E Pizzas	Unidade	R\$ 670,68	2	R\$ 1.341,36
34	Cortador De Alto Rendimento, Desenvolvido Para Processar,	Unidade	R\$ 2.911,76	1	R\$ 2.911,76



	Misturar, Moer, Picar, Amassar Com Velocidade E Eficiência. Tem Sistema De Lâmina Em Aço Inox Que Gira Dentro De Um Recipiente, Picando Os Alimentos. Itens Inclusos: Cortador, Lâmina Inox, Tampa Em Alumínio. Capacidade: 18 Litros Corpo: Em Aço Inox Copo: Aço Inox Tampa: Em Alumínio Repuxado Potência Nominal: 2 Cv - 1470w Potência Máxima: 3000w Profundidade Do Reservatório: 310mm Frequência: 60 Hz Rotação: 1750 Rpm Consumo: 1,4 Kw/H Voltagem: 220v, Dimensões Aproximadas Do Produto: 83 X 39 X 46 Cm (a X L X P), Peso Aproximado Do Produto: 31,8 Kg.				
35	Cortador, Tipo: Manual, Material: Alumínio Fundido, Aplicação: Legumes, Características Adicionais: Facas Aço Inox, Pés E Coluna Tubo Aço 5,8"	Unidade	R\$ 71,56	1	R\$ 71,56
36	Cortador Elétrico Frios, Material: Aço Inoxidável, Capacidade Corte: 50 Kg,H, Tensão: 220 V, Aplicação: Indústria Alimentícia, Diâmetro Disco: 260 Mm, Potência Motor: 0,25 Cv, Profundidade Corte: 155 Mm, Largura Corte: 125 Mm, Altura: 820 Mm, Largura: 310 Mm, Profundidade: 540 Mm, Características Adicionais: Automático	Unidade	R\$ 4.098,44	1	R\$ 4.098,44
37	Tampa, Material: Aço Inoxidável, Aplicação: Cuba Gastronômica Gn 1/2, Características Adicionais: Recorte Para Alças De Transporte E Concha	Unidade	R\$ 40,90	10	R\$ 409,00
38	Tampa, Material: Aço Inoxidável, Aplicação: Cuba Gastronômica Gn 1/1, Características Adicionais: Recorte Para Alças De Transporte E Concha	Unidade	R\$ 54,83	5	R\$ 274,15

41	Descascador Legumes, Material: Aço Inoxidável, Capacidade: 10 Kg, Produção Aproximada: 200 Kg,H, Potência Motor: 1,3 Cv, Tensão Alimentação: 220 V, Aplicação: Cozinha Industrial, Tipo: Elétrico	Unidade	R\$ 2.546,14	1	R\$ 2.546,14
46	Espremedor Fruta, Material Jarra: Aço Inoxidável, Aplicação: Limão, Tipo Acionamento: Manual, Características Adicionais: Estrutura Reforçada	Unidade	R\$ 17,84	2	R\$ 35,68
49	Estrado Modular, Material: Polipropileno, Comprimento: 82 Cm, Largura: 41 Cm, Altura: 13 Cm, Cor: Preta	Unidade	R\$ 79,99	20	R\$ 1.599,80
50	Fogão Industrial, Material: Ferro Fundido, Funcionamento: Gás, Tipo Acendimento: Automático, Comprimento: 200 Cm, Largura: 116 Cm, Altura: 80 Cm, Características Adicionais: Chapa Bifeteira, 3 Bocas Simples, 3 Bocas Duplas,, Quantidade Bocas: 6 Un, Aplicação: Cozinhar E Assar Alimentos	Unidade	R\$ 1.787,47	3	R\$ 5.362,41
52	Forno Microondas, Capacidade: 38 L, Potência: 900 W, Voltagem: 220 V, Características Adicionais: Prato Giratório,Trava Segurança,Timer,Memória, Cor: Branca	Unidade	R\$ 976,50	3	R\$ 2.929,50
53	Freezer, Tipo: Horizontal, Capacidade: 510 L, Quantidade Tampas: 2 Un, Sistema Degelo: Manual, Cor: Branca, Temperatura Operação: (-16 À -20°) E (+1 À +7°) °c, Tensão Alimentação: 220 V, Características Adicionais: Dreno Frontal Com Tampa E Rodízios	Unidade	R\$ 3.171,33	5	R\$ 15.856,65
54	Freezer, Tipo: Vertical, Capacidade: 550 L, Tipo Portas: Frontais, Sistema Degelo: Frost Free, Tensão Alimentação: 220 V, Características Adicionais: Porta Vidro Antiembaçante E Fechamento Automático, Quantidade Portas: 2 Un	Unidade	R\$ 4.433,50	1	R\$ 4.433,50



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

55	Freezer, Tipo Horizontal, Capacidade 210 L, Altura 94 Cm, Largura 76 Cm, Quantidade Tampas 1 Un, Sistema Degelo Automático, Cor Branca, Temperatura Operação 5° A 30° °c, Tensão Alimentação 110/220v V, Características Adicionais Puxador Ergonômico	Unidade	R\$ 2.142,95	2	R\$ 4.285,90
57	Fritadeira, Material Estrutura:Aço Inoxidável Aisi 304, Potência:15 Kw, Tensão Alimentação:220 - Trifásico V, Temperatura:200 °c, Capacidade:30 L, Características Adicionais:02 Cestos Para Frituras E Grade Inferior Interna	Unidade	R\$ 1.292,85	1	R\$ 1.292,85
58	Chapa Assadeira,Fritadeira, Material: Aço Inoxidável, Funcionamento: Gás, Voltagem: 220 V, Comprimento: 88 Cm, Largura: 45 Cm, Altura: 90 Cm, Características Adicionais: Registro Escoamento Água,Óleo, Capacidade: 30 L, Material Tacho: Aço Inoxidável	Unidade	R\$ 1.921,35	2	R\$ 3.842,70
59	Galheteiro Metal, Material: Aço Inoxidável, Formato: Redondo, Componentes: Saleiro, Paliteiro, Azeiteiro, Porta Vinagre, Características Adicionais: Corpos Vidro, Tampa Aço Inox	Unidade	R\$ 76,97	20	R\$ 1.539,40
60	Refrigerador Alimentos, Tensão Alimentação: 220 V, Características Adicionais: Revestimento Externo Aço Inoxidável Escovado, Quantidade Portas: 4 Un, Cor: Branca, Capacidade: 810 L	Unidade	R\$ 4.618,23	1	R\$ 4.618,23
63	Liquidificador Industrial, Material Copo:Aço Inoxidável, Material Base:Aço Inox, Capacidade:25 L, Potência Motor:1,2 Cv, Tensão Nominal:220 V, Aplicação:Industrial	Unidade	R\$ 1.776,87	2	R\$ 3.553,74
64	Liquidificador Industrial, Material Copo: Aço Inoxidável, Material Base: Aço Inox, Capacidade: 4 L, Tensão Nominal: 220V	Unidade	R\$ 585,44	2	R\$ 1.170,88
66	Lixeira, Material: Polipropileno, Capacidade: 240 L., Tipo: Com	Unidade	R\$ 393,77	2	R\$ 787,54



	Tampa, Características Adicionais: Com 2 Rodas, Aplicação: Coleta De Lixo				
67	Lixeira, Material: Plástico, Capacidade: 20 L, Tipo: Com Tampa E Pedal, Diâmetro: 30 Cm, Altura: 35 Cm, Cor: Branca	Unidade	R\$ 30,00	10	R\$ 300,00
71	Máquina Fabricar Gelo, Material Gabinete: Aço Inoxidável, Voltagem: 220 V, Capacidade De Produção: 82 Kg/Dia, Capacidade Depósito: 25 Kg	Unidade	R\$ 7.660,49	1	R\$ 7.660,49
79	Moedor De Carne Industrial, Material Corpo: Aço Inoxidável, Material Bandeja: Aço Inoxidável, Material Disco: Aço Inoxidável, Características Adicionais: Carter Blindado, Troca De Óleo Após 3200 Horas Uso, Capacidade Moagem: 300 Kg,H	Unidade	R\$ 2.629,97	1	R\$ 2.629,97
80	Estrado Modular, Material: Polietileno Alta Densidade, Comprimento: 50 Cm, Largura: 50 Cm, Altura: 5 Cm, Capacidade Carga: 20 T/M ² , Características Adicionais: Com Encaixe	Unidade	R\$ 31,35	20	R\$ 627,00
81	Panela Pressão, Material: Alumínio, Capacidade: 30 L, Sistema Segurança: Válvulas Funcionam., segurança E Borracha Segurança	Unidade	R\$ 1.008,67	2	R\$ 2.017,34
82	Processador Alimentos, Material Corpo Alumínio Fundido, Material Externo Aço Inoxidável, Material Tampa Aço Inoxidável, Cor Cinza, Quantidade Disco 6 Un, Função Disco Ralador/Fatiador E Desfiador, Tensão 110/220 V, Potência 1/2 Hp, Altura 570 Mm, Largura 500 Mm, Comprimento 290 Mm, Peso 35 Kg	Unidade	R\$ 3.215,90	1	R\$ 3.215,90
84	Aparelho Purificador De Água, Tipo: Tripla Filtragem, Voltagem: 110,220 V, Capacidade: 2 L, Capacidade Refrigeração: 1,5 L,H, Características Adicionais: Água Gelada E Água Natural, Tipo	Unidade	R\$ 627,26	2	R\$ 1.254,52



	Fixação: Parede, Acessórios: Kit Instalação, Suporte, Pingadeira Removível				
88	Refresqueira, Material Estrutura: Aço Inoxidável, Material Depósito: Policarbonato, Tipo: 2 Depósitos, Capacidade: 30 L, Tensão: 220 V, Potência: 278 W, Aplicação: Servi Bebidas Frias, Características Adicionais: Pingadeira Removível	Unidade	R\$ 2.143,48	3	R\$ 6.430,44
90	Refrigerador Alimentos, Tensão Alimentação: 220 V, Características Adicionais: Revestimento Externo Aço Inoxidável Escovado, Quantidade Portas: 6 Un, Capacidade: 1.553 L	Unidade	R\$ 7.817,88	1	R\$ 7.817,88
99	Forno Industrial, Tipo:Elétrico, Material:Chapa Aço Inoxidável, Tensão Alimentação:220 V, Características Adicionais:Vapor Simples E Combinado; Ar Quente; Banho Maria;, Faixa Temperatura:0 A 300 °c	Unidade	R\$ 8.125,66	1	R\$ 8.125,66
100	Pass-Through Frio, Temperaturas De +1 A +7 °c. A Refrigeração Acontece Através De Ar Forçado Com Serpentina De Cobre Aletada, Ajustado Através Do Controlador Eletrônico Com Indicador Digital De Temperatura E Degelo Automático. Com 6 Níveis De Prateleiras, Grades Em Aço Inox 430, E Pés Reguláveis. Seu Revestimento Externo É Em Aço Inox 304 Escovado, E O Interno Em Aço Inox 304, Tem Capacidade Para 12 Cubas Grandes De 530 X 325 X 150 Mm Ou 24 Cubas Pequenas De 325 X 265 X 150 Mm (duas Pequenas Ocupam O Lugar De Uma Grande).	Unidade	R\$ 9.817,15	3	R\$ 29.451,45
101	Pass Through Aquecido, Aquecimento De Alimentos Na Passagem Da Produção Para Á Rea De Consumo; Temperatura +40° A 80°c; Aquecimento Resistência Blindada; Con Trolador Eletrônico Digital Com Indicador De Temperatura; Prateleiras 6 Níveis , Grades Em Aço Inox 430,	Unidade	R\$ 8.675,97	3	R\$ 26.027,91



Reguláveis; Revestimento Externo Em Aço Inox 430 Esc Ovado E Interno Em Aço Inox 304 (prateleiras Em Aço Inox 430); Capacidade 12 Cubas Grandes Com 530x325x150mm Ou 24 Cubas Pequenas Com 324x265x150mm (duas Pequenas Ocupam O Lugar De Uma Grande); Frente (mm) 720 Profundidade (mm) 935 Altura (mm) 2045 Volume Total (l) 659 Peso Bruto (kg) 190 Tensão (v) 220.						
					Valor Total	RS 225.723,85

Quartel em Recife-PE, 23 de dezembro de 2021

GABRIELLE FERREIRA DE MOURA - 1º Ten
Chefe do Aprovisionamento

5. Parecer do Fiscal Administrativo

Nos termos do contido no Art. 13 da Portaria Ministerial nº 305, de 24 Mai 95 - Instruções Gerais para realização de Licitações no Comando do Exército (IG 12-02), solicito-vos providências no sentido de aprovar a **Eventual Aquisição de Material permanente (PASA) para atender as necessidades do 7º D Sup**, e OM participantes do GCALC/Recife, conforme descrito no quadro acima manifestado pelo Requisitante, estinado ao **Hospital Militar de área de Recife**.

CÉSAR AUGUSTO BARROS DE SOUZA - TC
Fiscal Administrativo do HMAR



6. Despacho do Ordenador de Despesas

Diante do Demonstrativo de Necessidade apresentado:

1. Aprovo o presente documento;
2. Autorizo a inclusão das quantidades na IRP citada, visando à participação no pregão
3. Determino a abertura de procedimentos conforme Portaria nº 1-SEF, de 27 Jan 14; e
4. O Chefe da SALC tome as providências cabíveis de acordo com as normas em vigor.

SRP.

Quartel em Recife-PE, 23 de dezembro de 2021

MARIA SANDRA ANDRADE – Cel
Ordenador de Despesas do HMAR



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
4º BATALHÃO DE COMUNICAÇÕES
(BATALHÃO ARRAIAL NOVO DO BOM JESUS)



MANIFESTAÇÃO DE INTERESSE DO 4º BATALHÃO DE COMUNICAÇÕES (UASG 160188)
IRP nº 14/2021

1. Termo de abertura

Esta Unidade Gestora, em atendimento ao que preconiza o Art. 6º do Decreto nº 7.892/2013, manifesta total concordância com o objeto a ser licitado, bem como todas as condições estabelecidas no Termo de Referência do 7º D SUP – UASG 160198, referente a IRP nº 14/2021, cujo objeto é a **Eventual Aquisição de Material permanente (PASA) para atender as necessidades do 7º D Sup, e OM participantes do GCALC/Recife, conforme especificações e quantitativos estabelecidos no item 4.**

2. Justificativa da necessidade

Justifica-se a contratação pois atenderá às necessidades do 7º D Sup e Organizações Militares interessadas, para material permanente do PASA.

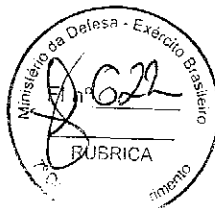
3. Local de entrega

O local de entrega do material será no endereço **4º Batalhão de Comunicações (UASG 160188)**, localizada na BR 101 – SUL, KM 73 – Tejipió – Recife-PE – CEP 50.780-300, Fone (81) 3455-2252 (Ramal 2280) – FAX (81) 3455-5965 – E-mail: 4bcom.salc@gmail.com, de segunda a quinta de 09:30h as 16:00h e sexta feira de 07:30h as 11:30h ou a combinar com a Fiscalização Administrativa.

4. Demonstrativo das necessidades

As quantidades solicitadas foram cadastradas no SIASGNET conforme abaixo, e a comprovação da necessidade das mesmas encontra-se justificada no Processo Administrativo de Gestão desta Unidade.

Item	Descrição	Unid.	Valor Unit.	QTD	Valor Total
1	Amaciador Elétrico De Bife - Com As Seguintes Especificações: Amaciador De Carnes Em Aço Inox, Tampa Protetora Do Pentes E Pentes Em Aço Inox, Redutor Com Coroa E Pinhão, Produção De Até 400kg/H, Motor Com Potência De 1/2 Cv, Tensão 110 Volts, Altura 465mm, Largura 195mm E Comprimento 410mm., similar Ou Superior Ao Modelo G Panizamc 18	Unidade	1.864,42	2	R\$ 3.728,84
2	Aparelho Ar Condicionado\, Capacidade Refrigeração: 18.000 Btu/H\, Tensão: 220 V\, Tipo: Bi Split\, Modelo: Split Inverter\, Características Adicionais	Unidade	2.938,99	8	R\$ 23.511,92



	1:Com Controle Remoto				
3	Aparelho Ar Condicionado, Capacidade Refrigeração 30.000 Btu, Tensão 220 V, Tipo Split, Modelo Split Condicionado Inverter, Características Adicionais 1 Controle Remoto S/Frio, Quente/Frio, Selo Procel, Garantia 1 Ano	Unidade	4.123,00	8	R\$ 32.984,00
4	Armário, Material:Aço, Tipo:Alto, Quantidade Portas:2 Un, Tipo Portas:Com Puxadores Metálicos, Acabamento Superficial:Pintura Eletrostática A Pó, Cor:Bege, Altura:1,98 M, Largura:90 Cm, Profundidade:45 Cm, Características Adicionais:Portas Com Vidro, Quantidade Prateleiras:04, Material Portas:2 Superiores Perfil Alumínio E Vidro, Material Prateleiras:Chapa Aço Reforçada, Material Base:Aço, Material Pé:Aço Tubular	Unidade	R\$ 544,42	6	R\$ 3.266,52
5	Armário Copa/Cozinha, Material Madeira Mdp, Tipo Balcão, Acabamento Superficial Envernizado, Quantidade Portas 2 Un, Largura 1,20 M, Profundidade 0,30 M, Altura 0,70 M, Características Adicionais Com 4 Gavetas, Sem Tampo	Unidade	R\$ 798,00	4	R\$ 3.192,00
6	Armário Copa/Cozinha, Material Aço Inoxidável, Tipo De Pé, Acabamento Superficial Escovado, Quantidade Portas 4 Un, Quantidade Prateleiras 4 Un, Largura 0,64 M, Profundidade 0,40 M, Altura 1,80 M	Unidade	R\$ 2.493,46	4	R\$ 9.973,84
7	Armário Copa,Cozinha, Material: Aço Inoxidável, Tipo: De Pé, Acabamento Superficial: Escovado, Quantidade Portas: 1 Un, Quantidade Prateleiras: 4 Un, Largura: 0,50 M, Profundidade: 0,50 M, Altura: 2,00 M	Unidade	R\$ 943,11	4	R\$ 3.772,44
8	Armário Copa/Cozinha, Material:Aço, Cor:Branca, Quantidade Portas:6 Un, Características Adicionais:1,2x0,5x1,9m, 3 Gavetas, Painelero Com Divisões	Unidade	R\$ 912,80	4	R\$ 3.651,20
9	Armário Panificação, Material: Aço Inox, Altura: 2,05 M, Largura: 1,88 M, Profundidade: 1,33 M, Aplicação: Acondicionamento Massa Pães Em Fermentação, Quantidade Bandejas: 20	Unidade	R\$ 2.225,94	6	R\$ 13.355,64



	Un				
10	Armário Panificação, Material Chapa De Aço, Acabamento Superficial Pintado Em Epóxi Na Cor Branca, Aplicação Acondicionamento Massa Pães Em Fermentação, Características Adicionais Pés Com Rodízios, Quantidade Bandejas 20 Un, Capacidade 500 Pães/50g	Unidade	R\$ 2.305,90	6	R\$ 13.835,40
11	Assadeira Cozinha Comercial, Material: Aço Inoxidável, Formato: Retangular, Largura: 31 Cm, Comprimento: 48 Cm, Características Adicionais: Sem Alça E Sem Tampa	Unidade	R\$ 42,52	5	R\$ 212,60
12	Assadeira Cozinha Comercial, Material: Alumínio, Formato: Retangular, Altura: 5 Cm, Largura: 40 Cm, Comprimento: 60 Cm, Características Adicionais: Com Alças Mesmo Material	Unidade	R\$ 98,32	5	R\$ 491,60
13	Assadeira Cozinha Comercial, Material:Aço Inoxidável, Largura:40 Cm, Comprimento:80 Cm, Características Adicionais:Perfurada, Aplicação:Panificação, Produção De Pães	Unidade	R\$ 69,32	5	R\$ 346,60
14	Assadeira Cozinha Comercial, Material: Alumínio, Tamanho: Grande, Formato: Retangular, Altura: 8 Cm, Largura: 30 Cm, Comprimento: 60 Cm, Características Adicionais: Com 2 Alças	Unidade	R\$ 101,79	5	R\$ 508,95
15	Assadeira, Material:Alumínio, Características Adicionais:Dimensões: 58x70 Cm, Com 5 Tiras, Tipo:Esteira Para Assar Pão	Unidade	R\$ 65,18	5	R\$ 325,90
16	Assadeira Cozinha Comercial, Material: Alumínio, Formato: Redondo, Diâmetro: 32 Cm	Unidade	R\$ 38,10	5	R\$ 190,50
17	Assadeira Cozinha Comercial, Material: Alumínio, Formato: Redondo, Diâmetro: 43 Cm	Unidade	R\$ 35,64	5	R\$ 178,20
18	Balança Eletrônica, Capacidade Pesagem:500 Kg, Voltagem:220 V, Características Adicionais:Plataforma: 1m X 1m; Coluna: 1m, Tipo:Digital, Sensibilidade:200 G	Unidade	R\$ 3.255,87	2	R\$ 6.511,34
	Balança Eletrônica, Capacidade	Unidade	R\$ 1.220,67	2	R\$ 2.441,34

19	Pesagem: 300 Kg, Voltagem: 110,220 V, Características Adicionais: Plataforma Em Chapa Aço Pintado, Célula De Carga, Tipo: Digital, Número Dígitos: 6, Dimensões: 60 X 75 Cm				
20	Balança Eletrônica, Capacidade Pesagem: Mínima De 30 Kg, Voltagem: 110,220 V, Características Adicionais: Calibração Automática, Tecla Lig.,dest., Zerar E T, Tipo: Digital	Unidade	R\$ 673,10	2	R\$ 1.346,20
21	Balcão Conservação Alimento, Material: Aço Inoxidável, Componentes: Pasta Fria Com Isolamento Térmico, Quantidade Recipiente: 5(1,1x150 Alça 530x325x150) E 10(1,2x150 Alça 325x Un, Tipo Recipientes: Com Alças Móveis E Tampa, Tipo Rodízio: Giratório, Características Adicionais: Vitrine Superior Em Vidro Curvo	Unidade	R\$ 5.255,94	4	R\$ 21.023,76
22	Balcão Térmico, Material: Mdf E Granito, Comprimento: 330 Cm, Largura: 110 Cm, Altura: 157 Cm, Componentes: Banho Maria E Placa Fria, Características Adicionais: Vitrine Protetora De Saliva E Iluminada De Led, Quantidade Recipiente: 14 Un, Tipo Recipientes: Com Alças Móveis E Tampa	Unidade	R\$ 2.799,99	4	R\$ 11.199,96
23	Batedeira Industrial, Material Corpo: Aço, Tipo Rolamento: Blindado, Capacidade: 38 L, Quantidade Velocidade: 4, Potência Motor: 1,50 Cv, Características Adicionais: Planetária, C, Regulador De Velocidade, Tensão Alimentação: 220 V, Acessórios: Batedores Globo E Raquete	Unidade	R\$ 8.115,40	2	R\$ 16.230,80
24	Batedeira Industrial, Material Corpo: Aço, Capacidade: 20 L, Quantidade Velocidade: 6, Potência Motor: 1 Cv, Características Adicionais: Planetária, C, Regulador De Velocidade, Tensão Alimentação: 220 V, Acessórios: 3 Batedores Tipo Espiral, Raquete E Globo	Unidade	R\$ 4.518,47	2	R\$ 9.036,94
25	Cafeteira Elétrica, Material: Aço Inoxidável, Aplicação: Industrial, Capacidade: 20 L, Voltagem: 220 V	Unidade	R\$ 1.758,33	4	R\$ 7.033,32
26	Cafeteira Elétrica, Material Aço Inox Aisi 304, Aplicação Industrial, Capacidade 8 L, Voltagem 220 V, Características Adicionais Caldeira 14l Água, Termostato, Nível E Torneira, Potência 1.300 W	Unidade	R\$ 985,64	4	R\$ 3.942,56

[Handwritten signatures and marks]



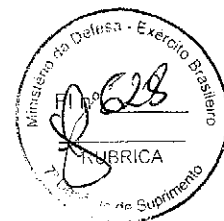
27	Caldeirão, Material: Aço Inoxidável Aisi 304 18.8, Capacidade: 500 L, Características Adicionais: Gás,Vapor, Tampa Americana, Válvula Segurança, Formato: Cilíndrico	Unidade	R\$ 16.116,67	3	R\$ 48.350,01
28	Caldeirão, Material: Alumínio Fundido, Capacidade: 45 L, Características Adicionais: Com Tampa E Alça Em Alumínio	Unidade	R\$ 233,67	6	R\$ 1.402,02
29	Caldeirão, Material: Aço Inoxidável Aisi 304 18.8, Capacidade: 200 L, Características Adicionais: A Gás, Autogerador De Vapor, Formato: Cilíndrico	Unidade	R\$ 9.273,67	4	R\$ 37.094,68
30	Carrinho Transporte, Material:Aço Inoxidável Aisi 304 18.8, Altura:80 Cm, Largura:40 Cm, Quantidade Rodas:4 Rodízios Giratórios, Tipo:3 Bandejas, Características Adicionais:Base Em Chapa Compacta, Comprimento:60 Cm, Aplicação:Movimentação Material	Unidade	R\$ 898,33	2	R\$ 1.796,66
31	Carrinho Industrial, Material: Aço Inoxidável, Material Plataforma: Aço Inoxidável, Tipo Transporte: Alimentos, Quantidade Roda: 4, Tipo Roda: Duas Fixas E Duas Giratórias, Capacidade Carga: 285 Kg, Acabamento Superficial: Polido, Tipo Aba: Tubular, Características Adicionais: Registro De Fecho Rápido Para Escoamento	Unidade	R\$ 1.341,33	3	R\$ 4.023,99
32	Chapa Assadeira,Fritadeira, Material: Alumínio Fundido, Funcionamento: Sobrepor Queimadores Elétricos Ou A Gás, Comprimento: 53 Cm, Largura: 32,50 Cm, Altura: 2 Cm, Características Adicionais: Para Grelhados E Pizzas	Unidade	R\$ 670,68	2	R\$ 1.341,36
33	Cilindro Elétrico, Material: Ferro Fundido, Potência Motor: 1,2 Hp, Comprimento Cilindro: 20 Cm, Tensão Alimentação: 110,220 V, Características Adicionais: C, Batedor E Regulador Da Espessura Massa, Acabamento Superficial: Pintura Em Epóxi	Unidade	R\$ 7.209,41	2	R\$ 14.418,82
34	Cortador De Alto Rendimento, Desenvolvido Para Processar, Misturar, Moer, Picar, Amassar Com Velocidade E Eficiência. Tem Sistema De Lâmina Em Aço Inox Que Gira Dentro De Um	Unidade	R\$ 2.911,76	2	R\$ 5.823,52



	Recipiente, Picando Os Alimentos. Itens Inclusos: Cortador, Lâmina Inox, Tampa Em Alumínio. Capacidade: 18 Litros Corpo: Em Aço Inox Copo: Aço Inox Tampa: Em Alumínio Repuxado Potência Nominal: 2 Cv - 1470w Potência Máxima: 3000w Profundidade Do Reservatório: 310mm Frequência: 60 Hz Rotação: 1750 Rpm Consumo: 1,4 Kw/H Voltagem: 220v, Dimensões Aproximadas Do Produto: 83 X 39 X 46 Cm (a X L X P), Peso Aproximado Do Produto: 31,8 Kg.				
35	Cortador, Tipo: Manual, Material: Alumínio Fundido, Aplicação: Legumes, Características Adicionais: Facas Aço Inox, Pés E Coluna Tubo Aço 5,8"	Unidade	R\$ 71,56	4	R\$ 286,24
36	Cortador Elétrico Frios, Material: Aço Inoxidável, Capacidade Corte: 50 Kg,H, Tensão: 220 V, Aplicação: Indústria Alimentícia, Diâmetro Disco: 260 Mm, Potência Motor: 0,25 Cv, Profundidade Corte: 155 Mm, Largura Corte: 125 Mm, Altura: 820 Mm, Largura: 310 Mm, Profundidade: 540 Mm, Características Adicionais: Automático	Unidade	R\$ 4.098,44	2	R\$ 8.196,88
37	Tampa, Material: Aço Inoxidável, Aplicação: Cuba Gastronômica Gn 1/2, Características Adicionais: Recorte Para Alças De Transporte E Concha	Unidade	R\$ 40,90	3	R\$ 122,70
38	Tampa, Material: Aço Inoxidável, Aplicação: Cuba Gastronômica Gn 1/1, Características Adicionais: Recorte Para Alças De Transporte E Concha	Unidade	R\$ 54,83	3	R\$ 164,49
39	Lavatório Mãos, Material: Aço Inoxidável, Comprimento: 360 Mm, Largura: 360 Mm, Altura: 140 Mm, Características Adicionais: Cuba: 250x140mm, Acionamento Com O Joelho	Unidade	R\$ 789,93	8	R\$ 6.319,44
40	Amassadeira, Tipo:Rápida, Material:Chapa Metálica Pintada/Cuba Em Inox, Capacidade:25 Kg, Tensão Alimentação:110/220 V, Aplicação:Elaboração De Massas Para Panificação, Potência Motor:1/2 Cv	Unidade	R\$ 7.699,69	2	R\$ 15.399,38
41	Descascador Legumes, Material: Aço Inoxidável, Capacidade: 10 Kg, Produção Aproximada: 200 Kg,H, Potência Motor:	Unidade	R\$ 2.546,14	2	R\$ 5.092,28



	1,3 Cv, Tensão Alimentação: 220 V, Aplicação: Cozinha Industrial, Tipo: Elétrico				
42	Divisora De Coluna Massa Alimentícia, Material Estrutura: Metal, Material Navalha: Aço, Sistema Acionamento: Pinhão E Coroa Em Aço 1045, Quantidade Divisórias: 30, Comprimento: 0,80 M, Largura: 0,50 M, Altura: 1,10 M, Peso: 150 Kg, Acabamento Superficial: Pintura Esmalte Sintético	Unidade	R\$ 1.650,00	3	R\$ 4.950,00
43	Escorredor Louça, Material: Aço Inoxidável, Capacidade: 60 Pratos, Características Adicionais: Peça Única, Com Três Planos., Dimensões: 52 X 30 X 74 Cm	Unidade	R\$ 408,17	6	R\$ 2.449,02
44	Escorredor Louça, Material Aço Inoxidável, Capacidade 20 Pratos, Características Adicionais Compartimento Talheres, Xícaras, Copos E Diversos	Unidade	R\$ 139,86	10	R\$ 1.398,60
45	Escorredor, Material: Alumínio, Aplicação: Massas, Características Adicionais: Alças Reforçadas, N° 40	Unidade	R\$ 76,22	10	R\$ 762,20
46	Espremedor Fruta, Material Jarra: Aço Inoxidável, Aplicação: Limão, Tipo Acionamento: Manual, Características Adicionais: Estrutura Reforçada	Unidade	R\$ 17,84	10	R\$ 178,40
47	Estante Metálica, Material:Aço, Altura:2,00 M, Largura:0,92 M, Profundidade:0,40 M, Tipo Prateleiras:Reguláveis, Quantidade Prateleiras:6 Un, Tratamento Superficial:Pintura Eletrostática, Características Adicionais:Com Reforço E Capacidade De 25 Kg Por Bandeja	Unidade	R\$ 442,42	8	R\$ 3.539,36
48	Estante Metálica, Material:Aço, Altura:2,00 M, Largura:2,05 M, Profundidade:0,585 M, Tipo Prateleiras:Reguláveis, Quantidade Prateleiras:4 Un, Cor:Cinza	Unidade	R\$ 247,02	4	R\$ 988,08
49	Estrado Modular, Material: Polipropileno, Comprimento: 82 Cm, Largura: 41 Cm, Altura: 13 Cm, Cor: Preta	Unidade	R\$ 79,99	20	R\$ 1.599,80
50	Fogão Industrial, Material: Ferro Fundido, Funcionamento: Gás, Tipo Acendimento: Automático, Comprimento: 200 Cm, Largura: 116 Cm, Altura: 80 Cm, Características Adicionais: Chapa Bifeteira, 3 Bocas Simples, 3 Bocas Duplas., Quantidade Bocas: 6 Un, Aplicação: Cozinhar E Assar Alimentos	Unidade	R\$ 1.787,47	4	R\$ 7.149,88



51	Forno Industrial, Tipo: A Gás, Material: Chapa Aço Inoxidável, Tensão Alimentação: 220 V, Características Adicionais: 16 Assadeiras, Comprimento: 1140 Mm, Largura: 1953 Mm, Altura: 2.340 Mm, Consumo: 1,80 Kg,H, Tipo Câmara: Porta Com Vidro Duplo Temperado, Faixa Temperatura: 30 A 250 °c, Componentes: 3 Turbinas Radiais, 1 Carro Fixo 1 Carro Giratório, Peso: 680 Kg, Aplicação: Padaria	Unidade	R\$ 17.900,00	4	R\$ 71.600,00
52	Forno Microondas, Capacidade: 38 L, Potência: 900 W, Voltagem: 220 V, Características Adicionais: Prato Giratório, Trava Segurança, Timer, Memória, Cor: Branca	Unidade	R\$ 976,50	6	R\$ 5.859,00
53	Freezer, Tipo: Horizontal, Capacidade: 510 L, Quantidade Tampas: 2 Un, Sistema Degelo: Manual, Cor: Branca, Temperatura Operação: (-16 A -20°) E (+1 A +7°) °c, Tensão Alimentação: 220 V, Características Adicionais: Dreno Frontal Com Tampa E Rodízios	Unidade	R\$ 3.171,33	4	R\$ 12.685,32
54	Freezer, Tipo: Vertical, Capacidade: 550 L, Tipo Portas: Frontais, Sistema Degelo: Frost Free, Tensão Alimentação: 220 V, Características Adicionais: Porta Vidro Antiembaçante E Fechamento Automático, Quantidade Portas: 2 Un	Unidade	R\$ 4.433,50	3	R\$ 13.300,50
55	Freezer, Tipo Horizontal, Capacidade 210 L, Altura 94 Cm, Largura 76 Cm, Quantidade Tampas 1 Un, Sistema Degelo Automático, Cor Branca, Temperatura Operação 5° A 30° °c, Tensão Alimentação 110/220v V, Características Adicionais Puxador Ergonômico	Unidade	R\$ 2.142,95	4	R\$ 8.571,80
56	Frigobar, Capacidade: 120 L, Tensão Alimentação: 110/220 V, Características Adicionais: Prateleiras Removíveis/Gavetas/Etiqueta "a"	Unidade	R\$ 1.353,97	4	R\$ 5.415,88
57	Fritadeira, Material Estrutura: Aço Inoxidável Aisi 304, Potência: 15 Kw, Tensão Alimentação: 220 - Trifásico V, Temperatura: 200 °c, Capacidade: 30 L, Características Adicionais: 02 Cestos Para Frituras E Grade Inferior Interna	Unidade	R\$ 1.292,85	3	R\$ 3.878,55
58	Chapa Assadeira, Fritadeira, Material: Aço Inoxidável, Funcionamento: Gás, Voltagem: 220 V, Comprimento: 88 Cm, Largura: 45 Cm, Altura: 90 Cm, Características Adicionais: Registro	Unidade	R\$ 1.921,35	2	R\$ 3.842,70



	Escoamento Água, Óleo, Capacidade: 30 L, Material Tacho: Aço Inoxidável				
59	Galheteiro Metal, Material: Aço Inoxidável, Formato: Redondo, Componentes: Saleiro, Paliteiro, Azeiteiro, Porta Vinagre, Características Adicionais: Corpos Vidro, Tampa Aço Inox	Unidade	R\$ 76,97	50	R\$ 3.848,50
60	Refrigerador Alimentos, Tensão Alimentação: 220 V, Características Adicionais: Revestimento Externo Aço Inoxidável Escovado, Quantidade Portas: 4 Un, Cor: Branca, Capacidade: 810 L	Unidade	R\$ 4.618,23	2	R\$ 9.236,46
61	Máquina Lavar Louças, Material: Aço Inoxidável, Altura: 1340 Mm, Largura: 620 Mm, Profundidade: 715 Mm, Voltagem: Trifásico - 380 V, Potência Motor: 14,5 Kw, Características Adicionais: Controle Automático Ciclo, Nível Água E Temperatur	Unidade	R\$ 15.066,33	2	R\$ 30.132,66
62	Lavatório Mãos, Material: Aço Inoxidável, Comprimento: 360 Mm, Largura: 360 Mm, Altura: 140 Mm, Características Adicionais: Cuba: 250x140mm, Acionamento Com O Joelho	Unidade	R\$ 806,67	10	R\$ 8.066,70
63	Liquidificador Industrial, Material Copo: Aço Inoxidável, Material Base: Aço Inox, Capacidade: 25 L, Potência Motor: 1,2 Cv, Tensão Nominal: 220 V, Aplicação: Industrial	Unidade	R\$ 1.776,87	4	R\$ 7.107,48
64	Liquidificador Industrial, Material Copo: Aço Inoxidável, Material Base: Aço Inox, Capacidade: 4 L, Tensão Nominal: 220V	Unidade	R\$ 585,44	4	R\$ 2.341,76
65	Lixeira, Material: Aço Inox Aisi 304, Capacidade: 80 L, Tipo: Cesto Móvel, Alça, Tampa E Acionamento Por Pedal,	Unidade	R\$ 796,67	10	R\$ 7.966,70
66	Lixeira, Material: Polipropileno, Capacidade: 240 L, Tipo: Com Tampa, Características Adicionais: Com 2 Rodas, Aplicação: Coleta De Lixo	Unidade	R\$ 393,77	10	R\$ 3.937,70
67	Lixeira, Material: Plástico, Capacidade: 20 L, Tipo: Com Tampa E Pedal, Diâmetro: 30 Cm, Altura: 35 Cm, Cor: Branca	Unidade	R\$ 30,00	30	R\$ 900,00
68	Lixeira, Material: Aço Inoxidável, Capacidade: 20 L, Tipo: Com Tampa, Diâmetro: 34 Cm, Altura: 50 Cm, Características Adicionais: Dobradiça, Haste E Pedal/Acionamento Tampa Por Pe, Espessura: 6 Mm, Formato: Cilindrico,	Unidade	R\$ 180,33	15	R\$ 2.704,95



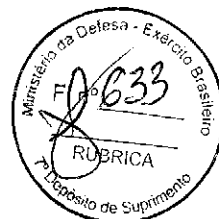
	Tamanho:Médio, Material Borda:Aço Inoxidável, Peso:2,5 Kg, Aplicação:Coleta De Lixo				
69	Lixeira, Material:Aço Inoxidável, Capacidade:50 L, Tipo:Tampa E Pedal, Características Adicionais:Haste E Pedal Para Acionamento Da Tampa	Unidade	R\$ 298,22	10	R\$ 2.982,20
70	Lixeira, Material: Aço Inoxidável, Capacidade: 100 L, Tipo: Fechada Com Tampa, Diâmetro: 45 Cm, Altura: 68 Cm, Características Adicionais: Dobradiça, Haste E Pedal,Acionamento Tampa Por Pe-	Unidade	R\$ 616,16	5	R\$ 3.080,80
71	Máquina Fabricar Gelo, Material Gabinete: Aço Inoxidável, Voltagem: 220 V, Capacidade De Produção: 82 Kg/Dia, Capacidade Depósito: 25 Kg	Unidade	R\$ 7.660,49	2	R\$ 15.320,98
72	Máquina Fabricar Gelo, Material Gabinete:Aço Inoxidável, Voltagem:220 V, Capacidade De Produção:300 Kg/Dia, Tipo Gelo:Escamas	Unidade	R\$ 16.078,35	2	R\$ 32.156,70
73	Masseira, Tipo: Rápida, Material: Chapa Metálica Pintada,Cuba Em Inox, Capacidade: 15 Kg, Tensão Alimentação: 110,220 V, Aplicação: Elaboração De Massas Para Panificação, Potência Motor: 1,2 Cv	Unidade	R\$ 5.174,00	2	R\$ 10.348,00
74	Mesa Manipulação / Preparação Alimentos, Material Tampo:Aço Inoxidável, Material Estrutura:Aço Inoxidável, Comprimento:1,50 M, Largura:0,80 M, Altura:0,90 M, Características Adicionais:Acabamento Sanitário	Unidade	R\$ 1.040,30	4	R\$ 4.161,20
75	Mesa Manipulação , Preparação Alimentos, Material Tampo: Aço Inoxidável, Material Estrutura: Tubular Metálica, Comprimento: 1,90 M, Largura: 0,90 M, Altura: 0,90 M, Aplicação: Manipulação De Alimentos	Unidade	R\$ 998,67	8	R\$ 7.989,36
76	Misturador , Amassadeira, Material: Alumínio Fundido, Tipo Acionamento: Eletromecânico, Capacidade: 60 L, Tipo Motor: Trifásico, Funcionamento: Elétrico, Características Adicionais: Pá E Recipiente Em Aço Inox, 2 Velocidades, Rota-	Unidade	R\$ 10.233,33	2	R\$ 20.466,66
77	Misturador, Tipo: Planetário, Tipo Ajuste: Ajuste Mecânico, Rotação Máxima: Até 100 Rpm, Capacidade 15 Litros, Batedores Tipo Raquete E Espiral	Unidade	R\$ 4.050,22	2	R\$ 8.100,44



78	Modeladora Massa Panificação, Tipo: Monofásica, Potência Motor: 1,5 Cv, Tensão Alimentação: 220 V, Capacidade Produção: 15kg De Massa Por Passada, Características Adicionais: 2 Rolos Amassadores Com Cobertura Em Cromo	Unidade	R\$ 4.510,46	2	R\$ 9.020,92
79	Moedor De Carne Industrial, Material Corpo: Aço Inoxidável, Material Bandeja: Aço Inoxidável, Material Disco: Aço Inoxidável, Características Adicionais: Carter Blindado, Troca De Óleo Após 3200 Horas Uso, Capacidade Moagem: 300 Kg,H	Unidade	R\$ 2.629,97	2	R\$ 5.259,94
80	Estrado Modular, Material:Polietileno Alta Densidade, Comprimento:50 Cm, Largura:50 Cm, Altura:5 Cm, Capacidade Carga:20 T/M², Características Adicionais:Com Encaixe	Unidade	R\$ 31,35	20	R\$ 627,00
81	Panela Pressão, Material: Alumínio, Capacidade: 30 L, Sistema Segurança: Válvulas Funcionam.,segurança E Borracha Segurança	Unidade	R\$ 1.008,67	4	R\$ 4.034,68
82	Processador Alimentos, Material Corpo Alumínio Fundido, Material Externo Aço Inoxidável, Material Tampa Aço Inoxidável, Cor Cinza, Quantidade Disco 6 Un, Função Disco Ralador/Fatiador E Desfiador, Tensão 110/220 V, Potência 1/2 Hp, Altura 570 Mm, Largura 500 Mm, Comprimento 290 Mm, Peso 35 Kg	Unidade	R\$ 3.215,90	2	R\$ 6.431,80
83	Prateleira, Material: Aço Inoxidável Aisl 304, Comprimento: 1,40 M, Largura: 0,40 M, Características Adicionais: Fixada Por Mão Francesa Em Aço Inox, Espessura: 1,00 M, Tipo: Suspensa, Capacidade: 150 Kg	Unidade	R\$ 333,33	10	R\$ 3.333,30
84	Aparelho Purificador De Água, Tipo: Tripla Filtragem, Voltagem: 110,220 V, Capacidade: 2 L, Capacidade Refrigeração: 1,5 L,H, Características Adicionais: Água Gelada E Água Natural, Tipo Fixação: Parede, Acessórios: Kit Instalação, Suporte, Pingadeira Removível	Unidade	R\$ 627,26	4	R\$ 2.509,04
85	Fogareiro, Material: Aço Inoxidável, Aplicação: Sistema De Aquecimento Rechaud, Diâmetro: 50 Cm, Altura: 45 Cm, Características Adicionais: Tampa Giratória E 1 Fogareiro Em Aço Inox	Unidade	R\$ 448,93	10	R\$ 4.489,30
86	Fogareiro, Material: Aço Inoxidável, Aplicação: Sistema De Aquecimento Rechaud, Altura: 24 Cm, Características Adicionais: 2 Fogareiros Em Aço Inox,1	Unidade	R\$ 447,65	10	R\$ 4.476,50



	Cuba 1,1				
87	Refresqueira, Material Estrutura: Aço Inoxidável Escovado, Material Depósito: Aço Inoxidável, Tipo: 01 Depósito E 4 Torneiras, Capacidade: 150 L, Tensão: 220 V	Unidade	R\$ 4.702,71	4	R\$ 18.810,84
88	Refresqueira, Material Estrutura: Aço Inoxidável, Material Depósito: Policarbonato, Tipo: 2 Depósitos, Capacidade: 30 L, Tensão: 220 V, Potência: 278 W, Aplicação: Servi Bebidas Frias, Características Adicionais: Pingadeira Removível	Unidade	R\$ 2.143,48	3	R\$ 6.430,44
89	Refrigerador Doméstico, Capacidade:480 L, Voltagem:220 V, Características Adicionais:Duplex, Frost Free E Degelo Automático, Cor:Branca, Tipo:Vertical	Unidade	R\$ 3.157,50	3	R\$ 9.472,50
90	Refrigerador Alimentos, Tensão Alimentação: 220 V, Características Adicionais: Revestimento Externo Aço Inoxidável Escovado, Quantidade Portas: 6 Un, Capacidade: 1.553 L	Unidade	R\$ 7.817,88	2	R\$ 15.635,76
91	Sandueira, Material: Alumínio Com Revestimento Adesivo, Tensão: 220 V, Cor: Branca, Características Adicionais: Prepara 2 Sanduíches Por Vez	Unidade	R\$ 120,89	4	R\$ 483,56
92	Termômetro, Tipo:Laser Digital, Faixa Medição Temperatura:-50 A 380 °c, Aplicação:Efetuar Medições Em Lugares De Difícil Alcance, Elemento Expansão:Infravermelho, Material:Plástico E Aço Inox, Características Adicionais:Mira Laser Classe II; Distância Do Foco De 50:1, Precisão:+/- 1 °c, Alimentação:Bateria / Pilha	Unidade	R\$ 92,61	4	R\$ 370,44
93	Termômetro, Tipo:Digital, Faixa Medição Temperatura:- 50°C A 300 °c, Aplicação:Alimentos, Material:Plástico E Aço Inox, Características Adicionais:Tipo Espeto Digital, Com Leitor Lcd A Prova D'agua, Precisão:1 °c	Unidade	R\$ 35,27	4	R\$ 145,08
94	Caixa Térmica Com 2 (duas) Cubas De Inox Com Tampas; Similar Ao Modelo Detrixmarca: Ecosinal. Modelo: Hb 30 Litros Com 02 Cubas.	Unidade	R\$ 541,00	8	R\$ 4.328,00
95	Caixa Térmica Para Transporte 150l Aplicações: Transporte De Alimentos. Dimensões Externas: 985x450x585 Mm (cxixh). Dimensões Internas Capacidade: 150 Litros. Formato Retangular/Empilhável. Isolamento	Unidade	R\$ 1.178,12	8	R\$ 9.424,96



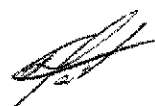
	Térmico De Poliuretano. Material: Polietileno Linear De Média Densidade, Atóxico Aditivado Com Anti Uv. Travas: Aço Inox Tipo 304 Chapas 14, Espessura 2 Mm. Temperatura 75 Graus, Queda De 2 Graus A Cada 8 Horas. Cuba Incluída.				
96	Câmara Fria Modular De Congelamento Com Controle De Temperatura Para Armazenamento De Alimentos Congelados, Com Sistema Completo De Refrigeração, Desenvolvida Especialmente Para Armazenamento De Produtos Congelados, Com Temperatura De Trabalho De -20°C, Capacidade De Armazenamento De 8,55 Metros ² / 28,30 Metros ³ Controle De Temperatura Para Faixa De Trabalho De 0°C Á -25°C, Estabilizado Em -20°C. Comando Microprocessado Para Ajuste Dos Parâmetros De Funcionamento, Ajuste Do Sistema Completo De Refrigeração, Ajuste Do Sistema De Alarmes Sonoro E Visuais, Ajuste Do Sistema De Ventilação Interna E Controle De Ciclo Operacional	Unidade	R\$ 15.715,67	2	R\$ 31.431,34
97	Coifa Modular 1000 Para Exaustão - Modelo Caldeirões (3,20mts x 1,5) Construída Em Aço Inoxidável Aisi 304-Liga 18. 8 Desenvolvida Para Atender As Necessidades De Extração De Vapores De Fumaça, A Ser Aplicado Nos Equipamentos De Cocção Industrial Line; Produzido E Dimensionado Em Acordo Com A Nbr 14518.	Unidade	R\$ 3.700,69	4	R\$ 14.802,76
98	Exaustor Axial 400 Mm - Exaustor Com Inversão De Rotação: Suporte Do Motor Com 2 (duas) Chapas De Reforço. Hélice Com Pás Em Aço. Motor Biliado. Tubo De Aço. Diâmetro Aproximado: 400 Mm. Vazão Aproximada: 4. 200 M3/H. Velocidade : 1. 500 Rpm. Tensão : bivolt Ou 220 V. Corrente : 0,57 A. Com Chave De Reversão.	Unidade	R\$ 189,98	8	R\$ 1.519,84
99	Forno Industrial, Tipo:Elétrico, Material:Chapa Aço Inoxidável, Tensão Alimentação:220 V, Características Adicionais:Vapor Simples E Combinado; Ar Quente; Banho Maria,, Faixa Temperatura:0 A 300 °c	Unidade	R\$ 8.125,66	4	R\$ 32.502,64
100	Pass-Through Frio, Temperaturas De +1 A +7 °c. A Refrigeração Acontece Através De Ar Forçado Com Serpentina De Cobre Aletada, Ajustado Através Do Controlador Eletrônico Com Indicador Digital De Temperatura E Degelo Automático. Com 6 Níveis De Prateleiras, Grades Em Aço Inox 430, E Pés Reguláveis. Seu Revestimento Externo É Em Aço Inox 304 Escovado, E O Interno	Unidade	R\$ 9.817,15	2	R\$ 19.634,30



	Em Aço Inox 304, Tem Capacidade Para 12 Cubas Grandes De 530 X 325 X 150 Mm Ou 24 Cubas Pequenas De 325 X 265 X 150 Mm (duas Pequenas Ocupam O Lugar De Uma Grande).				
101	Pass Through Aquecido, Aquecimento De Alimentos Na Passagem Da Produção Para A Rea De Consumo; Temperatura +40° A 80°c; Aquecimento Resistência Blindada; Con Trolador Eletrônico Digital Com Indicador De Temperatura; Prateleiras 6 Níveis, Grades Em Aço Inox 430, Reguláveis; Revestimento Externo Em Aço Inox 430 Esc Ovado E Interno Em Aço Inox 304 (prateleiras Em Aço Inox 430); Capacidade 12 C Ubas Grandes Com 530x325x150mm Ou 24 Cubas Pequenas Com 324x265x150mm (duas Pequenas Ocupam O Lugar De Uma Grande); Frente (mm) 720 Profundidade (mm) 935 Al Tura (mm) 2045 Volume Total (l) 659 Peso Bruto (kg) 190 Tensão (v) 220.	Unidade	R\$ 8.675,97	2	R\$ 17.351,94
102	Espremedor De Laranja Automático, Com Capacidade De 210 Litros/Hora E Reservatório De 7,6 Litros. Bivolt Ou 220 V. Capacidade Da Cesta Para 20 Kg	Unidade	R\$ 9.777,98	2	R\$ 19.555,96
103	Batedeira Planetária De 6,9l Com Corpo E Engrenagens Em Metal E Aceçórios Em Aço Inox. Silenciosa.	Unidade	R\$ 2.621,85	2	R\$ 5.243,70
104	Cilindro Sovador De Massa, Trifásico Clv 50 Nr	Unidade	R\$ 4.529,58	3	R\$ 13.588,74
105	Carro Cuba Aço Inox 190 Litros Atual Inox Cc-190l	Unidade	R\$ 1.800,00	3	R\$ 5.400,00
Valor Total					R\$ 937.458,46

Quartel em Recife-PE, 05 de janeiro 2022.


LUIZ GUSTAVO SARATVA OLIVEIRA DA SILVA - TEN
Requisitante





5. Parecer do Fiscal Administrativo

Nos termos do contido no Art. 13 da Portaria Ministerial nº 305, de 24 Mai 95 - Instruções Gerais para realização de Licitações no Comando do Exército (IG 12-02), solicito-vos providências no sentido de aprovar a **Eventual Aquisição de Material permanente (PASA) para atender as necessidades do 7º D Sup, e OM** participantes do GCALC/Recife, conforme descrito no quadro acima manifestado pelo Requisitante, destinado ao 4º Batalhão de Comunicações.

NI
1º TEN CILIANO
JONATHAN VELOSO DO NASCIMENTO - Cap
Fiscal Administrativo

6. Despacho do Ordenador de Despesas

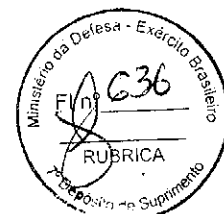
Diante do Demonstrativo de Necessidade apresentado:

- 1. Aprovo o presente documento;
- 2. Autorizo a inclusão das quantidades na IRP citada, visando à participação no pregão SRP.
- 3. Determino a abertura de procedimentos conforme Portaria nº 1-SEF, de 27 Jan 14; e
- 4. O Chefe da SALC tome as providências cabíveis de acordo com as normas em vigor.

Quartel em Recife-PE, 05 de janeiro 2022.

[Handwritten signature]
RONALDO ANDRÉ FURTADO - Ten Cel
Ordenador de Despesas do 4º B Com

[Handwritten signature]
AUDREANE C
SUBSTITUTO Fº COM



**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
CMNE – 7ª RM/DE – 10º Bda Inf Mtz
7º GRUPO DE ARTILHARIA DE CAMPANHA
(1º G Ind Art Ms-1942)
REGIMENTO OLINDA**

**MANIFESTAÇÃO DE INTERESSE DO 7º GRUPO DE ARTILHARIA DE CAMPANHA
IRP nº 14/2021 - UASG 160198**

1. Termo de abertura

Esta Unidade Gestora, em atendimento ao que preconiza o Art. 6º do Decreto nº 7.892/2013, manifesta total concordância com o objeto a ser licitado, bem como todas as condições estabelecidas no Termo de Referência do 7º D SUP – UASG 160198, referente a IRP nº 14/2021, cujo objeto é a **Eventual Aquisição de Material permanente (PASA) para atender as necessidades do 7º D Sup**, e OM participantes do GCALC/Recife, conforme especificações e quantitativos estabelecidos no item 4.

2. Justificativa da necessidade

Justifica-se a contratação pois atenderá às necessidades do 7º D Sup e Organizações Militares interessadas, para material permanente do PASA.

3. Local de entrega

O local de entrega do material será no endereço Av. Joaquim Nabuco, Bairro Jatobá, Olinda-PE CEP 53370-285, no horário das 10:00 às 12:00 horas e das 13:30 às 16:00 horas de segunda à quinta – feira e das 08:00 às 12:00 nas sextas – feiras. Telefone: (81) 3202-5831, e-mail: 7gac.almoxt@gmail.com.

4. Demonstrativo das necessidades

As quantidades solicitadas foram cadastradas no SIASGNET conforme abaixo, e a comprovação da necessidade das mesmas encontra-se justificada no Processo Administrativo de Gestão desta Unidade.

Item	Descrição	Unid.	Valor Unit.	QTD	Valor Total
1	Amaciador Elétrico De Bife - Com As Seguintes Especificações: Amaciador De Carnes Em Aço Inox, Tampa Protetora Do Pentes E Pentes Em Aço Inox, Redutor Com Coroa E Pinhão, Produção De Até 400kg/H, Motor Com Potência De 1/2 Cv, Tensão 110 Volts, Altura 465mm, Largura 195mm E Comprimento 410mm, similar Ou Superior Ao Modelo G Panizamc 18	Unidade	1.864,42	03	R\$ 5.593,26
2	Aparelho Ar Condicionado\, Capacidade	Unidade	2.938,99	03	R\$ 8.816,97

[Handwritten signatures]



	Refrigeração: 18.000 Btu/H, Tensão: 220 V, Tipo: Bi Split, Modelo: Split Inverter, Características Adicionais 1: Com Controle Remoto				
3	Aparelho Ar Condicionado, Capacidade Refrigeração 30.000 Btu, Tensão 220 V, Tipo Split, Modelo Split Condicionado Inverter, Características Adicionais 1 Controle Remoto S/Fio, Quente/Frio, Selo Procel, Garantia 1 Ano	Unidade	4.123,00	07	R\$ 28.861,00
4	Armário, Material: Aço, Tipo: Alto, Quantidade Portas: 2 Un, Tipo Portas: Com Puxadores Metálicos, Acabamento Superficial: Pintura Eletrostática A Pó, Cor: Bege, Altura: 1,98 M, Largura: 90 Cm, Profundidade: 45 Cm, Características Adicionais: Portas Com Vidro, Quantidade Prateleiras: 04, Material Portas: 2 Superiores Perfil Alumínio E Vidro, Material Prateleiras: Chapa Aço Reforçada, Material Base: Aço, Material Pé: Aço Tubular	Unidade	R\$ 544,42	02	R\$ 1.088,84
5	Armário Copa/Cozinha, Material Madeira Mdp, Tipo Balcão, Acabamento Superficial Envernizado, Quantidade Portas 2 Un, Largura 1,20 M, Profundidade 0,30 M, Altura 0,70 M, Características Adicionais Com 4 Gavetas, Sem Tampo	Unidade	R\$ 798,00	02	R\$ 1.596,00
6	Armário Copa/Cozinha, Material Aço Inoxidável, Tipo De Pé, Acabamento Superficial Escovado, Quantidade Portas 4 Un, Quantidade Prateleiras 4 Un, Largura 0,64 M, Profundidade 0,40 M, Altura 1,80 M	Unidade	R\$ 2.493,46	02	R\$ 4.986,92
	Armário Copa. Cozinha, Material: Aço	Unidade	R\$ 943,11	02	R\$ 1.886,22



7	Inoxidável, Tipo: De Pé, Acabamento Superficial: Escovado, Quantidade Portas: 1 Un, Quantidade Prateleiras: 4 Un, Largura: 0,50 M, Profundidade: 0,50 M, Altura: 2,00 M				
8	Armário Copa/Cozinha, Material:Aço, Cor:Branca, Quantidade Portas:6 Un, Características Adicionais:1,2x0,5x1,9m, 3 Gavetas, Paneleiro Com Divisões	Unidade	R\$ 912,80	02	R\$ 1.825,60
9	Armário Panificação, Material: Aço Inox, Altura: 2,05 M, Largura: 1,88 M, Profundidade: 1,33 M, Aplicação: Acondicionamento Massa Pães Em Fermentação, Quantidade Bandejas: 20 Un	Unidade	R\$ 2.225,94	02	R\$ 4.451,88
10	Armário Panificação, Material Chapa De Aço, Acabamento Superficial Pintado Em Epóxi Na Cor Branca, Aplicação Acondicionamento Massa Pães Em Fermentação, Características Adicionais Pés Com Rodízios, Quantidade Bandejas 20 Un, Capacidade 500 Pães/50g	Unidade	R\$ 2.305,90	02	R\$ 4.611,80
11	Assadeira Cozinha Comercial, Material: Aço Inoxidável, Formato: Retangular, Largura: 31 Cm, Comprimento: 48 Cm, Características Adicionais: Sem Alça E Sem Tampa	Unidade	R\$ 42,52	05	R\$ 212,60
12	Assadeira Cozinha Comercial, Material: Alumínio, Formato: Retangular, Altura: 5 Cm, Largura: 40 Cm, Comprimento: 60 Cm, Características Adicionais: Com Alças Mesmo Material	Unidade	R\$ 98,32	05	R\$ 491,60
13	Assadeira Cozinha Comercial, Material:Aço Inoxidável, Largura:40 Cm, Comprimento:80 Cm, Características Adicionais:Perfurada, Aplicação:Panificação, Produção De Pães	Unidade	R\$ 69,32	10	R\$ 693,20

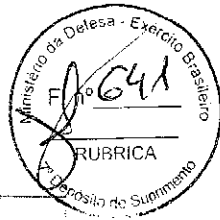


14	Assadeira Cozinha Comercial, Material: Alumínio, Tamanho: Grande, Formato: Retangular, Altura: 8 Cm, Largura: 30 Cm, Comprimento: 60 Cm, Características Adicionais: Com 2 Alças	Unidade	R\$ 101,79	05	R\$ 508,95
15	Assadeira, Material: Alumínio, Características Adicionais: Dimensões: 58x70 Cm, Com 5 Tiras, Tipo: Esteira Para Assar Pão	Unidade	R\$ 65,18	30	R\$ 1.955,40
16	Assadeira Cozinha Comercial, Material: Alumínio, Formato: Redondo, Diâmetro: 32 Cm	Unidade	R\$ 38,10	05	R\$ 190,50
17	Assadeira Cozinha Comercial, Material: Alumínio, Formato: Redondo, Diâmetro: 43 Cm	Unidade	R\$ 35,64	05	R\$ 178,20
18	Balança Eletrônica, Capacidade Pesagem: 500 Kg, Voltagem: 220 V, Características Adicionais: Plataforma: 1m X 1m; Coluna: 1m, Tipo: Digital, Sensibilidade: 200 G	Unidade	R\$ 3.255,67	01	R\$ 3.255,67
19	Balança Eletrônica, Capacidade Pesagem: 300 Kg, Voltagem: 110,220 V, Características Adicionais: Plataforma Em Chapa Aço Pintado, Célula De Carga, Tipo: Digital, Número Dígitos: 6, Dimensões: 60 X 75 Cm	Unidade	R\$ 1.220,67	01	R\$ 1.220,67
20	Balança Eletrônica, Capacidade Pesagem: Mínima De 30 Kg, Voltagem: 110,220 V, Características Adicionais: Calibração Automática, Tecla Lig., desl., Zerar E T, Tipo: Digital	Unidade	R\$ 673,10	01	R\$ 673,10
21	Balcão Conservação Alimento, Material: Aço Inoxidável, Componentes: Pasta Fria Com Isolamento Térmico, Quantidade Recipiente: 5(1,1x150 Alça 530x325x150) E 10(1,2x150 Alça 325x	Unidade	R\$ 5.255,94	01	R\$ 5.255,94

[Handwritten signatures and initials]



	Un, Tipo Recipientes: Com Alças Móveis E Tampa, Tipo Rodízio: Giratório, Características Adicionais: Vitrine Superior Em Vidro Curvo				
22	Balcão Térmico, Material: Mdf E Granito, Comprimento: 330 Cm, Largura: 110 Cm, Altura: 157 Cm, Componentes: Banho Maria E Placa Fria, Características Adicionais: Vitrine Protetora De Saliva E Iluminada De Led, Quantidade Recipiente: 14 Un, Tipo Recipientes: Com Alças Móveis E Tampa	Unidade	R\$ 2.799,99	01	R\$ 2.799,99
23	Batedeira Industrial, Material Corpo: Aço, Tipo Rolamento: Blindado, Capacidade: 38 L, Quantidade Velocidade: 4, Potência Motor: 1,50 Cv, Características Adicionais: Planetária, C, Regulador De Velocidade, Tensão Alimentação: 220 V, Acessórios: Batedores Globo E Raquete	Unidade	R\$ 8.115,40	01	R\$ 8.115,40
24	Batedeira Industrial, Material Corpo: Aço, Capacidade: 20 L, Quantidade Velocidade: 6, Potência Motor: 1 Cv, Características Adicionais: Planetária, C, Regulador De Velocidade, Tensão Alimentação: 220 V, Acessórios: 3 Batedores Tipo Espiral, Raquete E Globo	Unidade	R\$ 4.518,47	01	R\$ 4.518,47
25	Cafeteira Elétrica, Material: Aço Inoxidável, Aplicação: Industrial, Capacidade: 20 L, Voltagem: 220 V	Unidade	R\$ 1.758,33	02	R\$ 3.516,66
26	Cafeteira Elétrica, Material Aço Inox Aisi 304, Aplicação Industrial, Capacidade 8 L, Voltagem 220 V, Características Adicionais Caldeira 14l Água, Termostato, Nível E Torneira, Potência 1.300 W	Unidade	R\$ 985,64	02	R\$ 1.971,28
27	Caldeirão, Material: Aço Inoxidável Aisi 304 18.8, Capacidade: 500 L,	Unidade	R\$ 16.116,67	03	R\$ 48.350,01

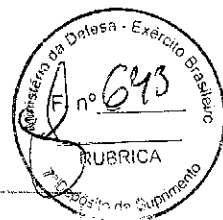


	Características Adicionais: Gás,Vapor, Tampa Americana, Válvula Segurança, Formato: Cilíndrico				
28	Caldeirão, Material: Alumínio Fundido, Capacidade: 45 L, Características Adicionais: Com Tampa E Alça Em Alumínio	Unidade	R\$ 233,67	02	R\$ 467,34
29	Caldeirão, Material: Aço Inoxidável Aisi 304 18,8, Capacidade: 200 L, Características Adicionais: A Gás, Autogerador De Vapor, Formato: Cilíndrico	Unidade	R\$ 9.273,67	01	R\$ 9.273,67
30	Carrinho Transporte, Material:Aço Inoxidável Aisi 304 18,8, Altura:80 Cm, Largura:40 Cm, Quantidade Rodas:4 Rodízios Giratórios, Tipo:3 Bandejas, Características Adicionais:Base Em Chapa Compacta, Comprimento:60 Cm, Aplicação:Movimentação Material	Unidade	R\$ 898,33	03	R\$ 2.694,99
31	Carrinho Industrial, Material: Aço Inoxidável, Material Plataforma: Aço Inoxidável, Tipo Transporte: Alimentos, Quantidade Roda: 4, Tipo Roda: Duas Fixas E Duas Giratórias, Capacidade Carga: 285 Kg, Acabamento Superficial: Polido, Tipo Aba: Tubular, Características Adicionais: Registro De Fecho Rápido Para escoamento	Unidade	R\$ 1.341,33	02	R\$ 1.341,33
32	Chapa Assadeira,Fritadeira, Material: Alumínio Fundido, Funcionamento: Sobrepor Queimadores Elétricos Ou A Gás, Comprimento: 53 Cm, Largura: 32,50 Cm, Altura: 2 Cm, Características Adicionais: Para Grelhados E Pizzas	Unidade	R\$ 670,68	04	R\$ 2.682,72
33	Cilindro Elétrico, Material: Ferro Fundido, Potência Motor: 1,2 Hp, Comprimento Cilindro: 20 Cm, Tensão Alimentação: 110,220 V, Características Adicionais:	Unidade	R\$ 7.209,41	01	R\$ 7.209,41

2



	C. Batedor E Regulador Da Espessura Massa, Acabamento Superficial: Pintura Em Epóxi				
34	Cortador De Alto Rendimento, Desenvolvido Para Processar, Misturar, Moer, Pícar, Amassar Com Velocidade E Eficiência. Tem Sistema De Lâmina Em Aço Inox Que Gira Dentro De Um Recipiente, Pícando Os Alimentos. Itens Inclusos: Cortador, Lâmina Inox, Tampa Em Alumí nio. Capacidade: 18 Litros Corpo: Em Aço Inox Copo: Aço Inox Tampa: Em Alumí nio Repuxado Potência Nominal: 2 Cv - 1470w Potência Máxima: 3000w Profundidade Do Reservatório: 310mm Frequência: 60 Hz Rotaç ão: 1750 Rpm Consumo: 1,4 Kw/H Voltagem: 220v, Dimensões Aproximadas Do Produto: 83 X 39 X 46 Cm (a X L X P), Peso Aproximado Do Produto: 31,8 Kg.	Unidade	R\$ 2.911,76	02	R\$ 5.823,52
35	Cortador, Tipo: Manual, Material: Alumí nio Fundido, Aplicaç ão: Legumes, Caracterí sticas Adicionais: Facas Aço Inox, Pés E Coluna Tubo Aço 5,8"	Unidade	R\$ 71,56	01	R\$ 71,56
36	Cortador Eléctrico Frios, Material: Aço Inoxidável, Capacidade Corte: 50 Kg,H, Tensão: 220 V, Aplicaç ão: Indústria Alimentí cia, Diâmetro Disco: 260 Mm, Potência Motor: 0,25 Cv, Profundidade Corte: 155 Mm, Largura Corte: 125 Mm, Altura: 820 Mm, Largura: 310 Mm, Profundidade: 540 Mm, Caracterí sticas Adicionais: Automático	Unidade	R\$ 4.098,44	01	R\$ 4.098,44
37	Tampa, Material: Aço Inoxidável, Aplicaç ão: Cuba Gastronômica Gn 1/2, Caracterí sticas Adicionais: Recorte Para Alç as De Transporte E Concha	Unidade	R\$ 40,90	01	R\$ 40,90



38	Tampa, Material: Aço Inoxidável, Aplicação: Cuba Gastronômica Gn 1/1, Características Adicionais: Recorte Para Alças De Transporte E Concha	Unidade	R\$ 54,83	01	R\$ 54,83
39	Lavatório Mãos, Material: Aço Inoxidável, Comprimento: 360 Mm, Largura: 360 Mm, Altura: 140 Mm, Características Adicionais: Cuba: 250x140mm, Acionamento Com O Joelho	Unidade	R\$ 789,93	04	R\$ 3.159,72
40	Amassadeira, Tipo: Rápida, Material: Chapa Metálica Pintada/Cuba Em Inox, Capacidade: 25 Kg, Tensão Alimentação: 110/220 V, Aplicação: Elaboração De Massas Para Panificação, Potência Motor: 1/2 Cv	Unidade	R\$ 7.699,69	01	R\$ 7.699,69
41	Descascador Legumes, Material: Aço Inoxidável, Capacidade: 10 Kg, Produção Aproximada: 200 Kg/H, Potência Motor: 1,3 Cv, Tensão Alimentação: 220 V, Aplicação: Cozinha Industrial, Tipo: Elétrico	Unidade	R\$ 2.546,14	01	R\$ 2.546,14
42	Divisora De Coluna Massa Alimentícia, Material Estrutura: Metal, Material Navalha: Aço, Sistema Acionamento: Pinhão E Coroa Em Aço 1045, Quantidade Divisórias: 30, Comprimento: 0,80 M, Largura: 0,50 M, Altura: 1,10 M, Peso: 150 Kg, Acabamento Superficial: Pintura Esmalte Sintético	Unidade	R\$ 1.650,00	01	R\$ 1.650,00
43	Escorredor Louça, Material: Aço Inoxidável, Capacidade: 60 Pratos, Características Adicionais: Peça Única, Com Três Planos, Dimensões: 52 X 30 X 74 Cm	Unidade	R\$ 408,17	04	R\$ 1.632,68
44	Escorredor Louça, Material Aço Inoxidável, Capacidade 20 Pratos, Características Adicionais Compartimento Talheres, Xifaras,	Unidade	R\$ 139,86	02	R\$ 279,72



	Copos E Diversos				
45	Escorredor, Material: Alumí nio, Aplicaç ão: Massas, Caracterí sticas Adicionais: Alç as Reforç adas, N° 40	Unidade	R\$ 76,22	0	R\$ 0,00
46	Espremedor Fruta, Material Jarra: Aç o Inoxidável, Aplicaç ão: Limão, Tipo Acionamento: Manual, Caracterí sticas Adicionais: Estrutura Reforç ada	Unidade	R\$ 17,84	04	R\$ 71,36
47	Estante Metálica, Material:Aç o, Altura:2,00 M, Largura:0,92 M, Profundidade:0,40 M, Tipo Prateleiras:Reguláveis, Quantidade Prateleiras:6 Un, Tratamento Superficial:Pintura Eletrostática, Caracterí sticas Adicionais:Com Reforç o E Capacidade De 25 Kg Por Bandeja	Unidade	R\$ 442,42	06	R\$ 2.654,52
48	Estante Metálica, Material:Aç o, Altura:2,00 M, Largura:2,05 M, Profundidade:0,585 M, Tipo Prateleiras:Reguláveis, Quantidade Prateleiras:4 Un, Cor:Cinza	Unidade	R\$ 247,02	05	R\$ 1.235,10
49	Estrado Modular, Material: Polipropileno, Comprimento: 82 Cm, Largura: 41 Cm, Altura: 13 Cm, Cor: Preta	Unidade	R\$ 79,99	10	R\$ 799,90
50	Fogão Industrial, Material: Ferro Fundido, Funcionamento: Gás, Tipo Acendimento: Automático, Comprimento: 200 Cm, Largura: 116 Cm, Altura: 80 Cm, Caracterí sticas Adicionais: Chapa Bifeteira, 3 Bocas Simples, 3 Bocas Duplas,, Quantidade Bocas: 6 Un, Aplicaç ão: Cozinhar E Assar Alimentos	Unidade	R\$ 1.787,47	01	R\$ 1.787,47
51	Forno Industrial, Tipo: A Gás, Material: Chapa Aç o Inoxidável, Tensão Alimentaç ão: 220 V, Caracterí sticas Adicionais: 16 Assadeiras, Comprimento: 1140 Mm, Largura: 1953 Mm, Altura: 2.340 Mm, Consumo: 1,80 Kg,H, Tipo Câmera: Porta Com Vidro Duplo Temperado, Faixa Temperatura: 30 A 250 °c, Componentes: 3 Turbinas	Unidade	R\$ 17.900,00	02	R\$ 35.800,00

[Handwritten signatures and initials]



	Radiais, 1 Carro Fixo 1 Carro Giratório, Peso: 680 Kg, Aplicaç ão: Padaria				
52	Forno Microondas, Capacidade: 38 L, Potência: 900 W, Voltagem: 220 V, Caracterí sticas Adicionais: Prato Giratório, Trava Segurança, Timer, Memória, Cor: Branca	Unidade	R\$ 976,50	04	R\$ 3.906,00
53	Freezer, Tipo: Horizontal, Capacidade: 510 L, Quantidade Tampas: 2 Un, Sistema Degelo: Manual, Cor: Branca, Temperatura Operaç ão: (-16 A -20°) E (+1 A +7°) °c, Tensão Alimentaç ão: 220 V, Caracterí sticas Adicionais: Dreno Frontal Com Tampa E Rodíz ios	Unidade	R\$ 3.171,33	02	R\$ 6.342,66
54	Freezer, Tipo: Vertical, Capacidade: 550 L, Tipo Portas: Frontais, Sistema Degelo: Frost Free, Tensão Alimentaç ão: 220 V, Caracterí sticas Adicionais: Porta Vidro Antiembaç ante E Fechamento Automático, Quantidade Portas: 2 Un	Unidade	R\$ 4.433,50	02	R\$ 8.867,00
55	Freezer, Tipo Horizontal, Capacidade 210 L, Altura 94 Cm, Largura 76 Cm, Quantidade Tampas 1 Un, Sistema Degelo Automático, Cor Branca, Temperatura Operaç ão 5° A 30° °c, Tensão Alimentaç ão 110/220v V, Caracterí sticas Adicionais Puxador Ergonômico	Unidade	R\$ 2.142,95	01	R\$ 2.142,95
56	Frigobar, Capacidade: 120 L, Tensão Alimentaç ão: 110/220 V, Caracterí sticas Adicionais: Prateleiras Removí veis/Gavetas/Etiqueta "a'	Unidade	R\$ 1.353,97	02	R\$ 2.707,94
57	Fritadeira, Material Estrutura: Aço Inoxidável Aisi 304, Potência: 15 Kw, Tensão Alimentaç ão: 220 - Trifásico V, Temperatura: 200 °c, Capacidade: 30 L, Caracterí sticas Adicionais: 02 Cestos Para Frituras E Grade Inferior Interna	Unidade	R\$ 1.292,85	02	R\$ 2.585,70
58	Chapa Assadeira, Fritadeira, Material: Aço Inoxidável, Funcionamento: Gás,	Unidade	R\$ 1.921,35	0	R\$ 0,00



	Voltagem: 220 V, Comprimento: 88 Cm, Largura: 45 Cm, Altura: 90 Cm, Características Adicionais: Registro Escoamento Água, Óleo, Capacidade: 30 L, Material Tacho: Aço Inoxidável				
59	Galheteiro Metal, Material: Aço Inoxidável, Formato: Redondo, Componentes: Saleiro, Paliteiro, Azeiteiro, Porta Vinagre, Características Adicionais: Corpos Vidro, Tampa Aço Inox	Unidade	R\$ 76,97	16	R\$ 1.231,52
60	Refrigerador Alimentos, Tensão Alimentação: 220 V, Características Adicionais: Revestimento Externo Aço Inoxidável Escovado, Quantidade Portas: 4 Un, Cor: Branca, Capacidade: 810 L	Unidade	R\$ 4.618,23	01	R\$ 4.618,23
61	Máquina Lavar Louças, Material: Aço Inoxidável, Altura: 1340 Mm, Largura: 620 Mm, Profundidade: 715 Mm, Voltagem: Trifásico - 380 V, Potência Motor: 14,5 Kw, Características Adicionais: Controle Automático Ciclo, Nivel Água E Temperatur	Unidade	R\$ 15.066,33	02	R\$ 30.132,66
62	Lavatório Mãos, Material: Aço Inoxidável, Comprimento: 360 Mm, Largura: 360 Mm, Altura: 140 Mm, Características Adicionais: Cuba: 250x140mm, Acionamento Com O Joelho	Unidade	R\$ 806,67	04	R\$ 3.226,68
63	Liquidificador Industrial, Material Copo: Aço Inoxidável, Material Base: Aço Inox, Capacidade: 25 L, Potência Motor: 1,2 Cv, Tensão Nominal: 220 V, Aplicação: Industrial	Unidade	R\$ 1.776,87	05	R\$ 8.884,35
64	Liquidificador Industrial, Material Copo: Aço Inoxidável, Material Base: Aço Inox, Capacidade: 4 L, Tensão Nominal: 220V	Unidade	R\$ 585,44	03	R\$ 1.756,32
65	Lixeira, Material: Aço Inox Aisi 304, Capacidade: 80 L, Tipo: Cesto Móvel,	Unidade	R\$ 796,67	04	R\$ 3.186,68

[Handwritten signatures]



	Alça, Tampa E Acionamento Por Pedal,				
66	Lixeira, Material: Polipropileno, Capacidade: 240 L, Tipo: Com Tampa, Características Adicionais: Com 2 Rodas, Aplicação: Coleta De Lixo	Unidade	R\$ 393,77	04	R\$ 1.575,08
67	Lixeira, Material: Plástico, Capacidade: 20 L, Tipo: Com Tampa E Pedal, Diâmetro: 30 Cm, Altura: 35 Cm, Cor: Branca	Unidade	R\$ 30,00	10	R\$ 300,00
68	Lixeira, Material: Aço Inoxidável, Capacidade: 20 L, Tipo: Com Tampa, Diâmetro: 34 Cm, Altura: 50 Cm, Características Adicionais: Dobradiça, Haste E Pedal/Acionamento Tampa Por Pe, Espessura: 6 Mm, Formato: Cilindrico, Tamanho: Médio, Material Borda: Aço Inoxidável, Peso: 2,5 Kg, Aplicação: Coleta De Lixo	Unidade	R\$ 180,33	08	R\$ 1.442,64
69	Lixeira, Material: Aço Inoxidável, Capacidade: 50 L, Tipo: Tampa E Pedal, Características Adicionais: Haste E Pedal Para Acionamento Da Tampa	Unidade	R\$ 298,22	04	R\$ 1.192,88
70	Lixeira, Material: Aço Inoxidável, Capacidade: 100 L, Tipo: Fechada Com Tampa, Diâmetro: 45 Cm, Altura: 68 Cm, Características Adicionais: Dobradiça, Haste E Pedal, Acionamento Tampa Por Pe-	Unidade	R\$ 616,16	02	R\$ 1.232,32
71	Máquina Fabricar Gelo, Material Gabinete: Aço Inoxidável, Voltagem: 220 V, Capacidade De Produção: 82 Kg/Dia, Capacidade Depósito: 25 Kg	Unidade	R\$ 7.660,49	01	R\$ 7.660,49
72	Máquina Fabricar Gelo, Material Gabinete: Aço Inoxidável, Voltagem: 220 V, Capacidade De Produção: 300 Kg/Dia, Tipo Gelo: Escamas	Unidade	R\$ 16.078,35	01	R\$ 16.078,35
73	Masseira, Tipo: Rápida, Material: Chapa Metálica Pintada, Cuba Em Inox, Capacidade: 15 Kg, Tensão	Unidade	R\$ 5.174,00	01	R\$ 5.174,00

[Handwritten signatures and initials]



	Alimentação: 110,220 V, Aplicação: Elaboração De Massas Para Panificação, Potência Motor: 1,2 Cv				
74	Mesa Manipulação / Preparação Alimentos, Material Tampo:Aço Inoxidável, Material Estrutura:Aço Inoxidável, Comprimento:1,50 M, Largura:0,80 M, Altura:0,90 M, Características Adicionais:Acabamento Sanitário	Unidade	R\$ 1.040,30	02	R\$ 2.080,60
75	Mesa Manipulação , Preparação Alimentos, Material Tampo: Aço Inoxidável, Material Estrutura: Tubular Metálica, Comprimento: 1,90 M, Largura: 0,90 M, Altura: 0,90 M, Aplicação: Manipulação De Alimentos	Unidade	R\$ 998,67	02	R\$ 1.997,34
76	Misturador , Amassadeira, Material: Alumínio Fundido, Tipo Acionamento: Eletromecânico, Capacidade: 60 L, Tipo Motor: Trifásico, Funcionamento: Elétrico, Características Adicionais: Pá E Recipiente Em Aço Inox, 2 Velocidades, Rota-	Unidade	R\$ 10.233,33	01	R\$ 10.233,33
77	Misturador, Tipo: Planetário, Tipo Ajuste: Ajuste Mecânico, Rotação Máxima: Até 100 Rpm, Capacidade 15 Litros, Batedores Tipo Raquete E Espiral	Unidade	R\$ 4.050,22	01	R\$ 4.050,22
78	Modeladora Massa Panificação, Tipo: Monofásica, Potência Motor: 1,5 Cv, Tensão Alimentação: 220 V, Capacidade Produção: 15kg De Massa Por Passada, Características Adicionais: 2 Rolos Amassadores Com Cobertura Em Cromo	Unidade	R\$ 4.510,46	01	R\$ 4.510,46
79	Moedor De Carne Industrial, Material Corpo: Aço Inoxidável, Material Bandeja: Aço Inoxidável, Material Disco: Aço Inoxidável, Características Adicionais: Carter Blindado, Troca De Óleo Após	Unidade	R\$ 2.629,97	01	R\$ 2.629,97

[Handwritten signatures and initials]



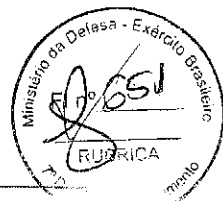
	3200 Horas Uso, Capacidade Moagem: 300 Kg,H				
80	Estrado Modular, Material:Polietileno Alta Densidade, Comprimento:50 Cm, Largura:50 Cm, Altura:5 Cm, Capacidade Carga:20 T/M², Características Adicionais:Com Encaixe	Unidade	R\$ 31,35	10	R\$ 313,50
81	Panela Pressão, Material: Alumínio, Capacidade: 30 L, Sistema Segurança: Válvulas Funcionam., segurança E Borracha Segurança	Unidade	R\$ 1.008,67	03	R\$ 3.026,01
82	Processador Alimentos, Material Corpo Alumínio Fundido, Material Externo Aço Inoxidável, Material Tampa Aço Inoxidável, Cor Cinza, Quantidade Disco 6 Un, Função Disco Ralador/Fatiador E Desfiador, Tensão 110/220 V, Potência 1/2 Hp, Altura 570 Mm, Largura 500 Mm, Comprimento 290 Mm, Peso 35 Kg	Unidade	R\$ 3.215,90	01	R\$ 3.215,90
83	Prateleira, Material: Aço Inoxidável Aisi 304, Comprimento: 1,40 M, Largura: 0,40 M, Características Adicionais: Fixada Por Mão Francesa Em Aço Inox, Espessura: 1,00 M, Tipo: Suspensa, Capacidade: 150 Kg	Unidade	R\$ 333,33	05	R\$ 1.666,65
84	Aparelho Purificador De Água, Tipo: Tripla Filtragem, Voltagem: 110,220 V, Capacidade: 2 L, Capacidade Refrigeração: 1,5 L,H, Características Adicionais: Água Gelada E Água Natural, Tipo Fixação: Parede, Acessórios: Kit Instalação, Suporte, Pingadeira Removível	Unidade	R\$ 627,26	03	R\$ 1.881,78
85	Fogareiro, Material: Aço Inoxidável, Aplicação: Sistema De Aquecimento Rechaud, Diâmetro: 50 Cm, Altura: 45 Cm, Características Adicionais: Tampa Giratória E 1 Fogareiro Em Aço Inox	Unidade	R\$ 448,93	0	R\$ 0,00
86	Fogareiro, Material: Aço Inoxidável, Aplicação: Sistema De Aquecimento	Unidade	R\$ 447,65	0	R\$ 0,00

[Handwritten signatures and initials]



	Rechaud, Altura: 24 Cm, Características Adicionais: 2 Fogareiros Em Aço Inox, 1 Cuba 1,1				
87	Refresqueira, Material Estrutura: Aço Inoxidável Escovado, Material Depósito: Aço Inoxidável, Tipo: 01 Depósito E 4 Torneiras, Capacidade: 150 L, Tensão: 220 V	Unidade	R\$ 4.702,71	02	R\$ 9.405,42
88	Refresqueira, Material Estrutura: Aço Inoxidável, Material Depósito: Policarbonato, Tipo: 2 Depósitos, Capacidade: 30 L, Tensão: 220 V, Potência: 278 W, Aplicação: Servi Bebidas Frias, Características Adicionais: Pingadeira Removível	Unidade	R\$ 2.143,48	02	R\$ 4.286,96
89	Refrigerador Doméstico, Capacidade: 480 L, Voltagem: 220 V, Características Adicionais: Duplex, Frost Free E Degelo Automático, Cor: Branca, Tipo: Vertical	Unidade	R\$ 3.157,50	01	R\$ 3.157,50
90	Refrigerador Alimentos, Tensão Alimentação: 220 V, Características Adicionais: Revestimento Externo Aço Inoxidável Escovado, Quantidade Portas: 6 Un, Capacidade: 1.553 L	Unidade	R\$ 7.817,88	01	R\$ 7.817,88
91	Sanducheira, Material: Alumínio Com Revestimento Antiaderente, Tensão: 220 V, Cor: Branca, Características Adicionais: Prepara 2 Sanduíches Por Vez	Unidade	R\$ 120,89	03	R\$ 362,67
92	Termômetro, Tipo: Laser Digital, Faixa Medição Temperatura: -50 A 380 °c, Aplicação: Efetuar Medições Em Lugares De Difícil Alcance, Elemento Expansão: Infravermelho, Material: Plástico E Aço Inox, Características Adicionais: Mira Laser Classe II; Distância Do Foco De 50:1, Precisão: +/- 1 °c, Alimentação: Bateria / Pilha	Unidade	R\$ 92,61	03	R\$ 277,83
93	Termômetro, Tipo: Digital, Faixa	Unidade	R\$ 36,27	06	R\$ 217,62

[Handwritten signatures]



	Medição Temperatura: - 50°C A 300 °c, Aplicação: Alimentos, Material: Plástico E Aço Inox, Características Adicionais: Tipo Espeto Digital, Com Leitor Lcd A Prova D'água, Precisão: 1 °c				
94	Caixa Térmica Com 2 (duas) Cubas De Inox Com Tampas; Similar Ao Modelo Detrixmarca: Ecosinal. Modelo: Hb 30 Litros Com 02 Cubas.	Unidade	R\$ 541,00	05	R\$ 2.705,00
95	Caixa Térmica Para Transporte 150l Aplicações: Transporte De Alimentos. Dimensões Externas: 985x450x585 Mm (cxlxh). Dimensões Internas Capacidade: 150 Litros. Formato Retangular/Empilhável. Isolamento Térmico De Poliuretano. Material: Polietileno Linear De Média Densidade, Atóxico Aditivado Com Anti Uv. Travas: Aço Inox Tipo 304 Chapas 14, Espessura 2 Mm. Temperatura 75 Graus, Queda De 2 Graus A Cada 8 Horas. Cuba Incluí da.	Unidade	R\$ 1.178,12	03	R\$ 3.534,36
96	Câmara Fria Modular De Congelamento Com Controle De Temperatura Para Armazenamento De Alimentos Congelados, Com Sistema Completo De Refrigeração, Desenvolvida Especialmente Para Armazenamento De Produtos Congelados, Com Temperatura De Trabalho De -20°C, Capacidade De Armazenamento De 8,55 Metros² / 28,30 Metros³ Controle De Temperatura Para Faixa De Trabalho De 0°C Á -25°C, Estabilizado Em -20°C. Comando Microprocessado Para Ajuste Dos Parâmetros De Funcionamento, Ajuste Do Sistema Completo De Refrigeração, Ajuste Do Sistema De Alarmes Sonoro E Visuais, Ajuste Do Sistema De Ventilação Interna E Controle De Ciclo Operacional	Unidade	R\$ 15.715,67	02	R\$ 31.431,343
97	Coifa Modular 1000 Para Exaustão - Modelo Caldeirões (3,20mts x 1,5) Construí da Em Aço Inoxidável Aisi 304-Liga 18. 8 Desenvolvida Para	Unidade	R\$ 3.700,69	04	R\$ 14.802,76



	Atender As Necessidades De Extração De Vapores De Fumaça, A Ser Aplicado Nos Equipamentos De Cocção Industrial Line. Produzido E Dimensionado Em Acordo Com A Nbr 14518.				
03	Exaustor Axial 400 Mm - Exaustor Com Inversão De Rotação: Suporte Do Motor Com 2 (duas) Chapas De Reforço. Hélice Com Pás Em Aço. Motor Blidado . Tubo De Aço . Diâmento Aproximado: 400 Mm. Vazão Aproximada: 4. 200 M3/ H. Velocidade : 1. 500 Rpm. Tensão : bivolt Ou 220 V. Corrente : 0,57 A. Com Chave De Reversão.	Unidade	R\$ 189,98	04	R\$ 759,92
	Forno industrial. Tipo:Elétrico. (Material:Chapa Aço Inoxidável, Tensão Alimentação:220 V, Características Adicionais:Vapor Simples E Combinado; Ar Quente; Banho Maria;, Faixa Temperatura:0 A 300 °c	Unidade	R\$ 8.125,66	02	R\$ 16.251,32
100	Pass-Through Frio, Temperaturas De +1 A +7 °c. A Refrigeração Acontece Através De Ar Forçado Com Serpentina De Cobre Aletada, Ajustado Através Do Controlador Eletrônico Com Indicador Digital De Temperatura E Degelo Automático. Com 6 Níveis De Prateleiras, Grades Em Aço Inox 430, E Pés Reguláveis. Seu Revestimento Externo É Em Aço Inox 304 Escovado, E O Interno Em Aço Inox 304, Tem Capacidade Para 12 Cubas Grandes De 530 X 325 X 150 Mm Ou 24 Cubas Pequenas De 325 X 265 X 150 Mm (duas Pequenas Ocupam O Lugar De Uma Grande).	Unidade	R\$ 9.817,15	02	R\$ 19.634,30
101	Pass Through Aquecido, Aquecimento De Alimentos Na Passagem Da Produção Para A Rea De Consumo; Temperatura +40° A 80°C; Aquecimento Resistência Blindada; Con Trolador Eletrônico Digital Com Indicador De Temperatura; Prateleiras 6 Níveis , Grades Em Aço Inox 430, Reguláveis; Revestimento Externo Em Aço Inox 430 Esc Ovado E Interno Em Aço Inox 304	Unidade	R\$ 8.675,97	01	R\$ 8.675,97

[Handwritten signatures and initials]



	(prateleiras Em Aço Inox 430); Capacidade 12 C Ubas Grandes Com 530x325x150mm Ou 24 Cubas Pequenas Com 324x265x150mm (duas Pe Quenas Ocupam O Lugar De Uma Grande); Frente (mm) 720 Profundidade (mm) 935 Al Tura (mm) 2045 Volume Total (l) 659 Peso Bruto (kg) 190 Tensão (v) 220.				
102	Espremedor De Laranja Automático , Com Capacidade De 210 Litros/Hora E Reservatório De 7,6 Litros. Bivolt Ou 220 V. Capacidade Da Cesta Para 20 Kg	Unidade	R\$ 9.777,98	01	R\$ 9.777,98
103	Batedeira Planetária De 6,9l Com Corpo E Engrenagens Em Metal E Aceç õrios Em Aço Inox. Silenciosa.	Unidade	R\$ 2.621,85	02	R\$ 5.243,70
104	Cilí ndro Sovador De Massa, Trifásico Clv 50 Nr	Unidade	R\$ 4.529,58	01	R\$ 4.529,58
105	Carro Cuba Aço Inox 190 Litros Atual Inox Cc-190l	Unidade	R\$ 1.800,00	01	R\$ 1.800,00
Valor Total					R\$ 535.223,46

Quartel em Olinda-PE, 06 de janeiro de 2022

OLIVER TELLES SILVA – 1º Ten
Chefe do Setor de Aprovisionamento do 7ºGAC

5. Parecer do Fiscal Administrativo

Nos termos do contido no Art. 13 da Portaria Ministerial nº 305, de 24 Mai 95 - Instruções Gerais para realização de Licitações no Comando do Exército (IG 12-02), solicito-vos providências no sentido de aprovar a **Eventual Aquisição de Material permanente (PASA) para atender as necessidades do 7º D Sup. e OMS** participantes do GCALC/Recife, conforme descrito no quadro acima manifestado pelo Requisitante, destinado ao **7º GRUPO DE ARTILHARIA DE CAMPANHA**.

DAYVSON ARAUJO MONTEIRO MEDEIROS – Cap
Fiscal Administrativo do 7º GAC

4



6. Despacho do Ordenador de Despesas

Diante do Demonstrativo de Necessidade apresentado:

1. Aprovo o presente documento;
2. Autorizo a inclusão das quantidades na IRP citada, visando à participação no pregão SRP.
3. Determino a abertura de procedimentos conforme Portaria nº 1-SEF, de 27 Jan 14; e
4. O Chefe da SALC tome as providências cabíveis de acordo com as normas em vigor.

Quartel em Olinda-PE, 06 de janeiro de 2022

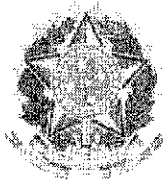

FELIPE PEREIRA BARROS - Ten Cel
Ordenador de Despesas do 7º GAC



CONFORME PROJETO EDITAL EFICIENTE
ACORDO DE COOPERAÇÃO Nº 02/2010

MODELO DE EDITAL -

COMPRA



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

**PREGÃO SRP Nº 13/2021
(Processo Administrativo nº 64453.008792/2021-58)**

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que o 7º Depósito de Suprimento, por meio da Seção de Aquisições, Licitações e Contratos, sediada a Rua General Estilac Leal nº 439, Bairro Cabanga, Recife – PE, CEP 50090-450, realizará licitação, para registro de preços, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, com critério de julgamento **menor preço por item (menor preço/ maior desconto)** (por item, lote/grupo), nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, do Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, da Instrução Normativa SLTI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 26 de abril, de 2018, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, aplicando-se subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, Decreto 7.174/2019 e as exigências estabelecidas neste Edital.

Data da sessão:

Horário: 09:30hs

Local: Portal de Compras do Governo Federal – compras.gov.br

1. DO OBJETO

1.1. Eventual aquisição de material permanente para o Programa de Auditoria em Segurança Alimentar (FASA) para atender as necessidades do 7º Depósito de Suprimento, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

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

1.3. O critério de julgamento adotado será o menor preço/maior desconto por item, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

~~OU~~

~~1.2. A licitação será realizada em único item.~~

~~1.3. O critério de julgamento adotado será o menor preço por item/maior desconto, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.~~

~~OU~~



~~1.2. A licitação será dividida em grupos, formados por um ou mais itens, conforme tabela constante no Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos grupos forem de seu interesse, devendo oferecer proposta para todos os itens que o compõem.~~

~~1.3. O critério de julgamento adotado será o menor preço/menor desconto GLOBAL do grupo, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.~~

Ou

1.2. A licitação será realizada em grupo único, formados por itens, conforme tabela constante no Termo de Referência, devendo o licitante oferecer proposta para todos os itens que o compõem.

1.3. O critério de julgamento adotado será o menor preço/menor desconto GLOBAL do grupo, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

2. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

~~1.4. As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União para o exercício de 20....., na classificação abaixo:~~

~~Gestão/Unidade:--~~

~~Fonte:--~~

~~Programa de Trabalho:--~~

~~Elemento de Despesa:--~~

~~Pl:--~~

OU

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. DO CREDENCIAMENTO

3.1. O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.

3.2. O cadastro no SICAF deverá ser feito no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio compras.gov.br, por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP - Brasil.

3.3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

3.4. 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.



3.5. É de responsabilidade do cadastrado 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.

3.5.1. A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação

4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO.

4.1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, conforme disposto no art. 9º da IN SEGES/MP nº 3, de 2018.

4.1.1. Os licitantes deverão utilizar o certificado digital para acesso ao Sistema.

4.1.2. Para todos os itens 01, 04, 05, 07, 08, 11 a 17, 19 a 20, 25, 26, 28, 30 a 32, 34, 35, 37 a 39, 41 a 49, 52, 56 a 59, 62, 64, 66 a 70, 74, 75, 79 a 81, 83 a 86, 91 a 95, 98, 103, 105, 106 a 147 a participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

4.2. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, 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.

4.3. Não poderão participar desta licitação os interessados:

4.3.1. proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

4.3.2. que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

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

4.3.4. que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;

4.3.5. que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou em processo de dissolução ou liquidação;

4.3.6. entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;

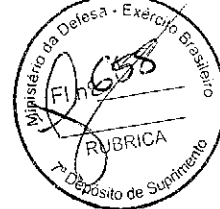
4.3.7. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário).

4.4. Como condição para participação no Pregão, a licitante assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:

4.4.1. que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49;

4.4.1.1. nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame;

4.4.1.2. 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.

4.4.2. que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;

4.4.3. que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;

4.4.4. que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

4.4.5. que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

4.4.6. que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MP nº 2, de 16 de setembro de 2009.

4.4.7. que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

4.4.8. que os serviços são prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991.

~~**4.4.9.** que cumpre os requisitos do Decreto n. 7.174, de 2010, estando apto a usufruir dos critérios de preferência.~~

4.5. A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

5.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

5.2. O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

5.3. Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do SICAF, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.

5.4. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

5.5. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

5.6. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema;



5.7. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

5.8. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

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. Valor unitário e total do item ~~ou~~ percentual de desconto;

6.1.2. Marca;

6.1.3. Fabricante;

6.1.4. Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência; indicando, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso;

6.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

6.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.

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

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

6.6.1. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a fiscalização do 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 em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

7.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.



- 7.2.1.** Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.
- 7.2.2.** A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
- 7.2.3.** A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
- 7.3.** O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
- 7.4.** O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
- 7.5.** Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 7.5.1.** O lance deverá ser ofertado pelo valor total/unitário do item/leite ~~ou percentual de desconto.~~
- 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 valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 7.8.** O intervalo mínimo de diferença de valores ~~ou percentuais~~ entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R\$ 0,10 (dez centavos).
- 7.9.** Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "aberto", em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
- 7.10.** A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
- 7.11.** A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 7.12.** Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.
- 7.13.** Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço

OU

~~7.9 Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "aberto e fechado", em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.~~

~~7.10 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 tempo de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.~~



~~7.11 — Encerrado o prazo previsto no item anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 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.~~

~~7.11.1 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 itens anteriores, o sistema ordenará os lances segundo a ordem crescente de valores.~~

~~7.12.1 Não havendo lance final e fechado classificado na forma estabelecida nos itens anteriores, haverá o reinício da etapa fechada, para que os demais licitantes, até o máximo de três, na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.~~

~~7.13 — Poderá o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da etapa fechada, caso nenhum licitante classificado na etapa de lance fechado atender às exigências de habilitação.~~

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

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

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

7.17. 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.

7.18. O Critério de julgamento adotado será o menor preço ~~maior desconto~~, conforme definido neste Edital e seus anexos.

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

7.20. 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. 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 LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

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

7.22. A melhor classificada nos termos do item 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.



7.23. 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.

7.24. 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.

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

7.26. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 3º, § 2º, da Lei nº 8.666, de 1993, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos bens produzidos:

7.26.1. no país;

7.26.2. por empresas brasileiras;

7.26.3. por empresas que investam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

7.26.4. por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.

7.27. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas ou os lances empatados.

7.28. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.

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

7.28.2. O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 02(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.

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

~~**7.30.** Para a aquisição de bens comuns de informática e automação, definidos no art. 16-A da Lei nº 8.248, de 1991, será assegurado o direito de preferência previsto no seu artigo 3º, conforme procedimento estabelecido nos artigos 5º e 8º do Decreto nº 7.174, de 2010.~~

~~**7.30.1.** Nas contratações de bens e serviços de informática e automação, nos termos da Lei nº 8.248, de 1991, as licitantes qualificadas como microempresas ou empresas de pequeno porte que fizerem jus ao direito de preferência previsto no Decreto nº 7.174, de 2010, terão prioridade no exercício desse benefício em relação às médias e às grandes empresas na mesma situação.~~



8. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.

8.1. Encerrada a etapa de negociação, 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 parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26 do Decreto n.º 10.024/2019.

8.2. O licitante qualificado como produtor rural pessoa física deverá incluir, na sua proposta, os percentuais das contribuições previstas no art. 176 da Instrução Normativa RFB n. 971, de 2009, em razão do disposto no art. 184, inciso V, sob pena de desclassificação.

8.3. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 - TCU - Plenário), desconto menor do que o mínimo exigido ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

8.3.1. Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

8.4. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita;

8.5. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata;

8.6. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 02 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta.

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

8.6.2. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

~~8.6.3. Caso a compatibilidade com as especificações demandadas, sobretudo quanto a padrões de qualidade e desempenho, não possa ser aferida pelos meios previstos nos subitens acima, o Pregoeiro exigirá que o licitante classificado em primeiro lugar apresente amostra, sob pena de não aceitação da proposta, no local a ser indicado e dentro de XX (XXX) dias úteis contados da solicitação.~~

~~8.6.3.4. 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.~~

~~8.6.3.2. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.~~



~~8.6.3.3. Serão avaliados os seguintes aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade:~~

~~8.6.3.3.1. Itens (....):~~

~~8.6.3.3.2. Itens (....):~~

~~8.6.3.4. 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 reusada.~~

~~8.6.3.5. 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.~~

~~8.6.3.6. Os exemplares selecionados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.~~

~~8.6.3.7. Após a divulgação do resultado final da licitação, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos licitantes no prazo de (....) dias, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.~~

~~8.6.3.8. Os licitantes deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, os manuais impressos em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for o caso.~~

8.7. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

8.8. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para a sua continuidade.

8.9. O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

8.9.1. Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

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

8.10. Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

8.11. Encerrada a análise quanto a aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

8.12. Para os itens enquadrados no Anexo I da Instrução Normativa IBAMA nº 06, de 15/03/2013, o Pregoeiro solicitará ao licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar que apresente ou envie imediatamente, sob pena de não-aceitação da proposta, o Comprovante de Registro do fabricante do



produto no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras ou Utilizadoras de Recursos Ambientais, acompanhado do respectivo Certificado de Regularidade válido, nos termos do artigo 17, inciso II, da Lei nº 6.938, de 1981, e da Instrução Normativa IBAMA nº 06, de 15/03/2013, e legislação correlata.

8.12.1. A apresentação do Certificado de Regularidade será dispensada, caso o Pregoeiro logre êxito em obtê-lo mediante consulta on-line ao sítio oficial do IBAMA, imprimindo-o e anexando-o ao processo;

8.12.2. Caso o fabricante seja dispensado de tal registro, por força de dispositivo legal, o licitante deverá apresentar o documento comprobatório ou declaração correspondente, sob as penas da lei.

9. DA HABILITAÇÃO

9.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

- a) SICAF;
- b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.porajdatransparencia.gov.br/ceis);
- c) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php);
- d) Lista de Inidôneos e o Cadastro Integrado de Condenações por Ilícitos Administrativos - CADICON, mantidos pelo Tribunal de Contas da União - TCU,

9.1.1. Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas das alíneas "b", "c" e "d" acima pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (<https://certidocospf.apps.tcu.gov.br/>)

9.1.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

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

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

9.1.2.3. O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.

9.1.3. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

9.1.4. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate técnico, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.



9.2. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação do licitantes será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômica financeira e habilitação técnica, conforme o disposto na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018.

9.2.1. O interessado, para efeitos de habilitação prevista na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018 mediante utilização do sistema, deverá atender às condições exigidas no cadastramento no SICAF até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas;

9.2.2. É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do SICAF para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada.

9.2.3. O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do licitante, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões feita pelo Pregoeiro lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s), conforme art. 43, §3º, do Decreto 10.024, de 2019.

9.3. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de 02 (duas) horas, sob pena de inabilitação.

9.4. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.

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

9.6. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

9.6.1. Serão aceitos registros de CNPJ de licitante 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.

9.7. Ressalvado o disposto no item 5.3, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:

9.8. Habilitação jurídica:

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

9.8.2. Em se tratando de microempreendedor individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - COMEVI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;

9.8.3. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;



9.8.4. Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;

9.8.5. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

9.8.6. No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;

~~9.4.1. No caso de agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e de Desenvolvimento Agrário, nos termos de art. 4º, §2º do Decreto n. 7.775, de 2012.~~

~~9.4.2. No caso de produtor rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS - CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB nº 874, de 2000 (ata 47-a-19-a-165).~~

9.8.7. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;

9.8.8. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

9.9. Regularidade fiscal e trabalhista:

9.9.1. prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

9.9.2. 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 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

9.9.3. prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

9.9.4. 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;

9.9.5. prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

9.9.6. prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

9.9.7. caso o licitante seja considerado isento dos tributos estaduais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante declaração da Fazenda Estadual do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;



9.9.8. caso o licitante detentor do menor preço seja qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação

~~9.9.9. A licitante melhor classificada deverá, também, apresentar a documentação de regularidade fiscal das microempresas e/ou empresas de pequeno porte que serão subcontratadas no decorrer da execução de contrato, ainda que exista alguma restrição, aplicando-se o prazo de regularização previsto no art. 4º, §1º do Decreto nº 8.538, de 2015.~~

9.10. Qualificação Econômico-Financeira

9.10.1. certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;

9.10.2. balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

9.10.2.1 No caso de fornecimento de bens para pronta entrega, não será exigido da licitante qualificarla como microempresa ou empresa de pequeno porte, a apresentação de balanço patrimonial do último exercício financeiro. (Art. 3º do Decreto nº 8.538, de 2015);

9.10.2.2. no caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;

9.10.2.3. é admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato social/estatuto social;

9.10.2.4. Caso o licitante seja cooperativa, tais documentos deverão ser acompanhados da última auditoria contábil-financeira, conforme dispõe o artigo 112 da Lei nº 5.764, de 1971, ou de uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador;

9.10.3. A comprovação da situação financeira da empresa será constatada mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um) resultantes da aplicação das fórmulas:

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

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

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

9.10.4. As empresas que apresentarem resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar, considerados os riscos para a Administração, e, a critério da autoridade competente, o capital mínimo ou o patrimônio líquido mínimo de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação ou do item pertinente.



9.11. Qualificação Técnica

9.11.1. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

9.11.1.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:

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

9.11.1.1.2. Assinatura do responsável da empresa pública ou privada emitente;

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

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

9.11.1.1.5. Quais foram os serviços que executou;

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

9.11.1.1.7. Se a empresa ficou satisfeita com a entrega dos produtos ou execução do serviço.

~~9.4.3. Prova de atendimento aos requisitos mínimos previstos na lei.~~

~~9.5. Tratando-se de licitantes reunidos em consórcio, serão observadas as seguintes exigências:~~

~~9.5.1. comprovação da existência de compromisso público ou particular de constituição de consórcio, suscitado pelas empresas que dele participarão, com indicação da empresa líder, que deverá pesquisar, antes de aceitar, os pedidos para representar os consorciados no procedimento licitatório e no instrumento contratual, receber e dar quitação, responder administrativa e judicialmente, inclusive receber notificação, intimação e citação;~~

~~9.5.2. apresentação da documentação de habilitação especificada no edital por empresa consorciada;~~

~~9.5.3. comprovação da capacidade técnica do consórcio pelo somatório dos quantitativos de cada consorciado, na forma estabelecida neste edital;~~

~~9.5.4. demonstração, pelo consórcio, pelo somatório dos valores de cada consorciado, na proporção de sua respectiva participação, de atendimento aos índices contábeis definidos neste edital [com o acréscimo de%], para fins de qualificação econômico-financeira, na proporção de respectiva participação;~~

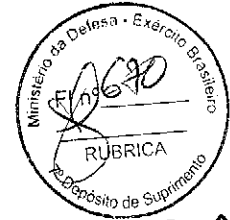
~~9.5.4.1. Quando se tratar de consórcio composto em sua totalidade por micro e pequenas empresas, não será necessário cumprir esse acréscimo percentual na qualificação econômico-financeira;~~

~~9.5.5. responsabilidade solidária das empresas consorciadas pelas obrigações do consórcio, nas fases de licitação e durante a vigência do contrato;~~

~~9.5.6. obrigatoriedade de liderança por empresa brasileira no consórcio formado por empresas brasileiras e estrangeiras;~~

~~9.5.7. constituição e registro do consórcio antes da celebração do contrato; e~~

~~9.5.8. proibição de participação de empresa consorciada, na mesma licitação, por intermédio de mais de um consórcio autônomo.~~



9.11.2. O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado (a) da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal e (b) da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício.

9.11.3. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

9.11.3.1. A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.

9.12. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

9.13. A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

9.14. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para a continuidade da mesma.

9.15. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

9.16. Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

9.17. O licitante provisoriamente vencedor em um item, que estiver concorrendo em outro item, ficará obrigado a comprovar os requisitos de habilitação cumulativamente, isto é, somando as exigências do item em que venceu às do item em que estiver concorrendo, e assim sucessivamente, sob pena de inabilitação, além da aplicação das sanções cabíveis.

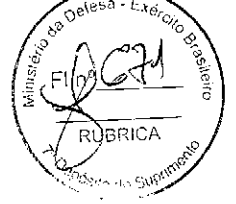
9.17.1. Não havendo a comprovação cumulativa dos requisitos de habilitação, a inabilitação recairá sobre o(s) item(ns) de menor(es) valor(es) cuja retirada(s) seja(m) suficiente(s) para a habilitação do licitante nos remanescentes.

9.18. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

10. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

10.1. A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de 02 (duas) horas, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

10.1.1. ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal



10.1.2. conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.

10.2. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.

10.2.1. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.

10.3. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso (art. 5º da Lei nº 8.666/93).

10.3.1. Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

10.4. A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

10.5. A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

10.6. As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

11. DOS RECURSOS

11.1. Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de no mínimo trinta minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

11.2. Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

11.2.1. Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

11.2.2. A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.

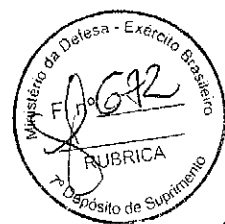
11.2.3. Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata das razões indispensáveis à defesa de seus interesses.

11.3. O acolhimento do recurso é válido somente se os autos não estiverem em aproveitamento.

11.4. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

12. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

12.1. A sessão pública poderá ser reaberta.



12.1.1. Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

12.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

12.2. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

12.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat"), e-mail, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

12.2.2. A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no SICAF, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

13. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

13.1. O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.

13.2. Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

14. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

14.1. Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

OU

13.1 ~~Será exigida a prestação de garantia na presente contratação, conforme regras constantes do Termo de Referência.~~

15. DA GARANTIA CONTRATUAL DOS BENS

15.1. ~~Não haverá exigência de garantia contratual dos bens fornecidos na presente contratação.~~

OU

15.1. *Será exigida garantia contratual dos bens fornecidos na presente contratação, complementar e legal, conforme prazos mínimos e demais regras constantes do Termo de Referência.*

16. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

16.1. Homologado o resultado da licitação, terá o adjudicatário 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 decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

16.2. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura da Ata de Registro de Preços, a Administração poderá encaminhá-la para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja



assinada e devolvida no prazo de 5(cinco) dias, a contar da data de seu recebimento.

16.3. O prazo estabelecido no subitem anterior para assinatura da Ata de Registro de Preços poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pelo(s) licitante(s) vencedor(s), durante o seu transcurso, e desde que devidamente aceito.

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

16.4.1. Será incluído na ata, sob a forma de anexo, o registro dos licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais aos do licitante vencedor na sequência da classificação do certame, excluído o percentual referente à margem de preferência, quando o objeto não atender aos requisitos previstos no art. 3º da Lei nº 8.666, de 1993;

17. DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

17.1. Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente.

17.2. O adjudicatário terá o prazo de 2(dois) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

17.2.1. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou aceite do instrumento equivalente, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura ou aceite da Adjudicatária, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado ou aceito no prazo de 02 (dois) dias, a contar da data de seu recebimento.

17.2.2. O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

17.3. O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:

17.3.1. referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 8.666 de 1993;

17.3.2. a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos;

17.3.3. a contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 77 e 78 da Lei nº 8.666/93 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 79 e 80 da mesma Lei.

17.4. O prazo de vigência da contratação é de 12(doze) meses, não prorrogável. ~~prorrogável conforme previsão no instrumento contratual ou no termo de referência.~~

17.5. Previamente à contratação a Administração realizará consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018, e nos termos do art. 6º, III, da Lei nº 10.522, de 19 de julho de 2002, consulta prévia ao CADIN.



17.5.1. Nos casos em que houver necessidade de assinatura do instrumento de contrato, e o fornecedor não estiver inscrito no SICAF, este deverá proceder ao seu cadastramento, sem ônus, antes da contratação.

17.5.2. Na hipótese de irregularidade do registro no SICAF, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.

17.6. Na assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato ou da ata de registro de preços.

17.7. Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital ou se recusar a assinar o contrato ou a ata de registro de preços, a Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, poderá convocar outro licitante, respeitada a ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar o contrato ou a ata de registro de preços.

18. DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL

18.1. As regras acerca do reajustamento em sentido geral do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

19. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

19.1. Os critérios de recebimento e fiscalização do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência.

20. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

20.1. As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência.

21. DO PAGAMENTO

21.1. As regras acerca do pagamento são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

~~21.1.1. É admitida a cessão de crédito decorrente da contratação de que trata este instrumento contratatório, nos termos de previsto na minuta contratual anexa a este Edital.~~

~~21.1.2. A presente contratação permite a antecipação de pagamento, conforme as regras previstas no Termo de Referência.~~

22. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

22.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário que:

22.1.1. não assinar o termo de contrato ou aceite/italiar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;

22.1.2. não assinar a ata de registro de preços, quando cabível;

22.1.3. apresentar documentação falsa;

22.1.4. deixar de entregar os documentos exigidos no certame;



22.1.5. ensejar o retardamento da execução do objeto;

22.1.6. não mantiver a proposta;

22.1.7. cometer fraude fiscal;

22.1.8. comportar-se de modo inidôneo;

22.2. As sanções do item acima também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, em pregão para registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente.

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

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

22.4.1. Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;

22.4.2. Multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;

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

22.4.4. Impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos;

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

22.6. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

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

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

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

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

22.11. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.600, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.

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



22.13. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

22.14. As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas no Termo de Referência.

23. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

23.1. Após o encerramento da etapa competitiva, os licitantes poderão reduzir seus preços ao valor da proposta do licitante mais bem classificado.

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

23.3. Havendo um ou mais licitantes que aceitem cotar suas propostas em valor igual ao do licitante vencedor, estes serão classificados segundo a ordem da última proposta individual apresentada durante a fase competitiva.

23.4. Esta ordem de classificação dos licitantes registrados deverá ser respeitada nas contratações e somente será utilizada acaso o melhor colocado no certame não assine a ata ou tenha seu registro cancelado nas hipóteses previstas nos artigos 20 e 21 do Decreto nº 7.892/2013.

24. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

24.1. Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.

24.2. A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail pregao7esup@hotmail.com, ou por petição dirigida ou protocolada no endereço Rua General Estillac Leal nº 439, Bairro Cabanga, Recife - PE. CEP 50090-450, seção de Licitações e Contratos (SALC).

24.3. Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até dois dias úteis contados da data de recebimento da impugnação.

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

24.5. Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no Edital.

24.6. O pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de dois dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos.

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

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

24.8. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a administração.

25. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

25.1. Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.

25.2. 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.

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

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

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

25.6. 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.

25.7. 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.

25.8. 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.

25.9. 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.

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

25.11. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico compras.gov.br, e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço Rua General Estilac Leal nº 439, Bairro Cabanga, Recife – PE, CEP 50090-450, nos dias úteis, no horário das 09:00hs às 11:30hs e/ou 13:30hs às 15:30hs, no mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

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

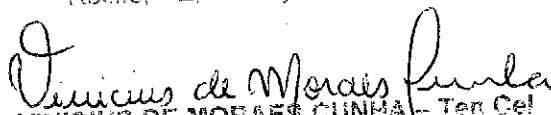
25.12.1. ANEXO I - Termo de Referência;

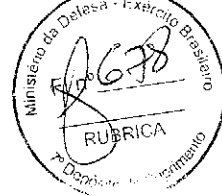
25.12.2. ANEXO II – Minuta de Ata de Registro de Preços;

25.12.3. ANEXO III – Minuta de Termo Substitutivo do Contrato; e

25.12.4. ANEXO IV - Modelo Proposta.

Recife, PE, 10 de janeiro de 2022.


VINICIUS DE MORAES CUNHA – Ten Cel
Ordenador de Despesas do 7º D Sup



**MODELO DE TERMO DE REFERÊNCIA
PREGÃO PRESENCIAL, ELETRÔNICO
(COMPRAS)**



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

ANEXO I

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 13/2021
(Processo Administrativo nº 64453.008792/2021-58)**

1. DO OBJETO

1.1. Eventual aquisição de material permanente para o Programa de Auditoria em Segurança Alimentar (PASA) do 7º D Sup, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento:

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	IDENTIFICAÇÃO CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
4				
4.1	<i>Idem ao Item 1 - Cota reservada para ME/ EPP em XX,XX% (ver nota explicativa acima)</i>			

OU

Órgão Gerenciador:					
item	DESCRIÇÃO /ESPECIF.	UNIDADE DE MEDIDA	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO Máxima	Quantidade total

Órgão Participante:					
item	DESCRIÇÃO /ESPECIF.	UNIDADE DE MEDIDA	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO Máxima	Quantidade total

1.1.1. Anexo A - Tabela com estimativas de consumo totais e individualizadas, do órgão gerenciador e órgão(s) e entidade(s) participante(s).



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

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

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

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

1.5. O prazo de vigência da contratação é de 70 (setenta) dias contados do recebimento da Nota de Empenho, sendo 30 (trinta) dias para o fornecimento dos bens, 10 (dez) dias para o recebimento definitivo e (30) dias para o pagamento, prorrogável na forma do art. 57, § 1º, da Lei nº 8.666/93.

1.6. Os materiais a serem fornecidos deverão obedecer, no mínimo, aos seguintes critérios de sustentabilidade ambiental previstos no art. 5º da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 1, de 19/01/2010:

1.6.1. Os materiais a serem fornecidos, deverão ser constituídos, no todo em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme normas da ABNT;

1.6.2. Deverão ser observados os requisitos ambientais para obtenção da certificação como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;

1.6.3. Os bens/materiais sejam, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento;

1.6.4. Os bens/materiais não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva ROHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenil-polibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs);

1.7. Destinar de forma ecologicamente correta todos os resíduos coletados e armazenados, observando as recomendações dos órgãos ambientais do estado ou fora dele.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

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

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:

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. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

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



5. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

5.1. Os critérios de sustentabilidade são aqueles previstos nas especificações do objeto e/ou obrigações da contratada e/ou no edital como requisito previsto em lei especial.

6. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.

6.1. O prazo de entrega dos bens é de 30(trinta) dias, contados do(a) recebimento da nota de empenho, em remessa (~~única ou parcelada~~), no seguinte endereço 7º DEPÓSITO DE SUPRIMENTO (7º D Sup): Rua General Estillac Leal nº 439, Bairro: Cabanga, Recife – PE, CEP 50090-450.

6.2. ~~No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a (.....) (dias ou meses ou anos), ou a (metade, um terço, dois terços, etc.) do prazo total recomendado pelo fabricante.~~

6.3. Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 02(dois) dias, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

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

6.5. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 8(oito) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

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

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

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

7.1. São obrigações da Contratante:

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

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

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

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

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

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



8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8.2. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fomecedores – SICAF, a empresa contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT, conforme alínea "c" do item 10.2 do Anexo VIII-B da IN SEGES/MP nº 5/2017;

9. DA SUBCONTRATAÇÃO

9.1 Não será admitida a subcontratação do objeto contratado.

ou

9.1. ~~É permitida a subcontratação parcial do objeto, até o limite de 10% (dez por cento) do valor total do contrato, nas seguintes condições:~~

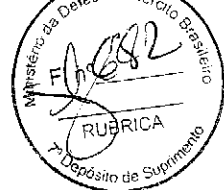
9.1.1. ~~É vedado a sub-rogação completa ou de parcela principal da obrigação~~

9.1.2. ~~_____~~

9.1.3. ~~_____~~

9.2. ~~A subcontratação depende de autorização prévia da Contratante, a quem incumbe avaliar se a subcontratada cumpre os requisitos de qualificação técnica necessários para a execução do objeto.~~

9.3. ~~Em qualquer hipótese de subcontratação, permanecer a responsabilidade integral da Contratada pela perfeita execução contratual, cabendo-lhe realizar a supervisão e coordenação das atividades da subcontratada, bem como responder perante a Contratante~~



~~pele rigoroso cumprimento das obrigações contratuais correspondentes ao objeto da subcontratação.~~

~~9.4. A licitante vencedora deverá subcontratar Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, nos termos do art. 7º de Decreto nº 8.538, de 2015, no percentuais mínimo de e máximo de, atendidas as disposições dos subitens acima, bem como as seguintes regras:~~

~~9.4.1. as microempresas e as empresas de pequeno porte a serem subcontratadas deverão ser indicadas e qualificadas pelos licitantes no momento da apresentação das propostas, com a descrição da obra e serviço a serem fornecidos e seus respectivos valores;~~

~~9.4.2. no momento da habilitação e ao longo da vigência contratual, será apresentada a documentação de regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte subcontratadas, sob pena de rescisão, aplicando-se o prazo para regularização previsto no § 1º do art. 4º do Decreto nº 8.538, de 2015;~~

~~9.4.3. a empresa contratada se comprometerá a substituir a subcontratada, no prazo máximo de trinta dias, na hipótese de extinção da subcontratação, mantendo o percentual originalmente subcontratado até a sua execução total, notificando o órgão ou entidade contratante, sob pena de rescisão, sob prejuízo das sanções cabíveis, ou a demonstrar a inviabilidade da substituição, hipótese em que ficará responsável pela execução da parcela originalmente subcontratada;~~

~~9.4.4. a extinção da subcontratação não será aplicável quando o licitante for:~~

~~9.4.4.1. microempresa ou empresa de pequeno porte;~~

~~9.4.4.2. consórcio constituído em sua totalidade por microempresas e empresas de pequeno porte, conforme o disposto no art. 33 da Lei nº 8.666, de 1993;~~

~~9.4.4.3. consórcio composto parcialmente por microempresas ou empresas de pequeno porte com participação igual ou superior ao percentual exigido da subcontratação;~~

~~9.4.5. Não se será a exigência de subcontratação para o fornecimento de bens, exceto quando este consistir na prestação de serviços necessários.~~

~~9.4.6. Os encargos e pagamentos relativos às parcelas subcontratadas serão destinados diretamente às microempresas e empresas de pequeno porte subcontratadas~~

10. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

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

11. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

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

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



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

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

12. DO PAGAMENTO

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

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

12.2. Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura no momento em que o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

12.3. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sites eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei nº 8.666, de 1993.

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

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

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

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

12.7. Constatado, ao longo do contrato, a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 7 (sete) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.

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

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



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

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

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

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

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

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

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

$EM = I \times N \times MP$ sendo:

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438 (valor apurado)

$$I = \frac{(TX)}{365} \quad I = \frac{(6 / 100)}{365} \quad I = 0,00016438$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%

13. DO REAJUSTE

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

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

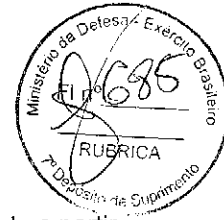
$R = V \cdot (1 + I)^n$, sendo:

R = Valor de reajuste proposto;

V = Valor contratual a ser reajustado;

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

n = Índice relativo ao mês do reajustamento;



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

~~13.4. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente, não logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preças do valor remanescente, sempre que este ocorrer.~~

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

~~13.6. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.~~

~~13.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.~~

~~13.8. O reajuste será realizado sucessivamente.~~

14. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

14.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução, pelas razões abaixo justificadas:

14.1.1. Por se tratar de material de baixa complexidade e de entrega imediata.

OU

12.1. O adjudicatário, no prazo de (..... dias) após a assinatura do Termo de Contrato e, em nome de sua empresa ou equivalente, prestará garantia no valor correspondente a (.....) de valor do Contrato, que será liberada de acordo com as condições previstas neste Edital, conforme disposto no art. 56 da Lei nº 8.666, de 1993, desde que cumpridas as obrigações contratuais.

12.2. Casar-se de contratar e optar por uma das seguintes modalidades de garantia:

12.2.1. caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública, devendo estes ter sido emitidos sob a forma cessante, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil e avaliados pelos seus valores econômicos conforme definido pela Ministério da Fazenda;

12.2.2. seguro-garantia;

12.2.3. fiança bancária;

14.2. A garantia em dinheiro deverá ser colocada em favor da Contratante, na Caixa Econômica Federal, com endereço bancário em favor do contratante.

14.3. No caso de alteração ou renúncia do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser readquirida ou renovada nas mesmas condições.

14.4. Se o valor de garantia for utilizada total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, a Contratada deverá se a fazer o respectivo ressarcimento no prazo máximo de (.....) dias úteis contados da data em que for notificada.

14.5. A Contratante aceitará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

14.6. A garantia prestada pelo contratado será liberada ou restituída após a execução do contrato e, quando em dinheiro, atualizada mensalmente. (artigo 56, §4º da Lei nº 8666/93).

15. A GARANTIA CONTRATUAL NÃO É DE BENS.

(Sugere-se a redução abaixo para material de consumo):



~~14.1. O prazo de garantia contratual dos bens, complementar à garantia legal, será de, no mínimo, 3 (três) meses, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data do recebimento definitivo do objeto. (Justificar a exigência de garantia e o prazo estabelecido)~~

~~14.2. Caso o prazo da garantia oferecida pelo fabricante seja inferior ao estabelecido nesta cláusula, o licitante deverá complementar a garantia do bem ofertado pelo período restante.~~

~~(Sugere-se a redação abaixo para material permanente):~~

- 15.1. O prazo de garantia contratual dos bens, complementar à garantia legal, é de, no mínimo, ~~()~~ meses, ou pelo prazo fornecido pelo fabricante, se superior, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data do recebimento definitivo do objeto. (Justificar a exigência de garantia e o prazo estabelecido)
- 15.2. A garantia será prestada com vistas a manter os equipamentos fornecidos em perfeitas condições de uso, sem qualquer ônus ou custo adicional para o Contratante.
- 15.3. A garantia abrange a realização da manutenção corretiva dos bens pela própria Contratada, ou, se for o caso, por meio de assistência técnica autorizada, de acordo com as normas técnicas específicas.
- 15.4. Entende-se por manutenção corretiva aquela destinada a corrigir os defeitos apresentados pelos bens, compreendendo a substituição de peças, a realização de ajustes, reparos e correções necessárias.
- 15.5. As peças que apresentarem vício ou defeito no período de vigência da garantia deverão ser substituídas por outras novas, de primeiro uso, e originais, que apresentem padrões de qualidade e desempenho iguais ou superiores aos das peças utilizadas na fabricação do equipamento.
- 15.6. Uma vez notificada, a Contratada realizará a reparação ou substituição dos bens que apresentarem vício ou defeito no prazo de até 20 (vinte) dias úteis, contados a partir da data de retirada do equipamento das dependências da Administração pela Contratada ou pela assistência técnica autorizada.
- 15.7. O prazo indicado no subitem anterior, durante seu transcurso, poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, mediante solicitação escrita e justificada da Contratada, aceita pelo Contratante.
- 15.8. Na hipótese do subitem acima, a Contratada deverá disponibilizar equipamento equivalente, de especificação igual ou superior ao anteriormente fornecido, para utilização em caráter provisório pelo Contratante, de modo a garantir a continuidade dos trabalhos administrativos durante a execução dos reparos.
- 15.9. Decorrido o prazo para reparos e substituições sem o atendimento da solicitação do Contratante ou a apresentação de justificativas pela Contratada, fica o Contratante autorizado a contratar empresa diversa para executar os reparos, ajustes ou a substituição do bem ou de seus componentes, bem como a exigir da Contratada o reembolso pelos custos respectivos, sem que tal fato acarrete a perda da garantia dos equipamentos.
- 15.10. O custo referente ao transporte dos equipamentos cobertos pela garantia será de responsabilidade da Contratada.
- 15.11. A garantia legal ou contratual do objeto tem prazo de vigência próprio e desvinculado daquele fixado no contrato, permitindo eventual aplicação de penalidades em caso de descumprimento de alguma de suas condições, mesmo depois de expirada a vigência contratual.



16. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

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

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

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

16.2.2. **Multa:**

16.2.2.1. moratória de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

16.2.2.2. compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

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

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

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

16.3. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista no subitem 16.2.4. também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa neste Termo de Referência.

16.4. As sanções previstas nos subitens 16.2.1, 16.2.3, 16.2.4 e 16.2.5 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-se dos pagamentos a serem efetuados.

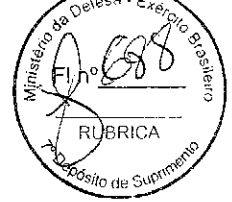
16.5. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:

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

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

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

16.6. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.



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

16.7.1. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

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

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

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

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

16.13. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

17. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR.

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

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

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

17.3.1. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

~~17.3.1.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:~~

~~17.3.1.1.1.~~

~~17.3.1.1.2.~~

~~17.3.1.1.3.~~

~~17.3.1.1.4.~~

~~17.3.2. Prova de atendimento aos requisitos previstos na lei~~



~~17.4. O critério de aceitabilidade de preços é sigiloso, nos termos do art. 15 do Decreto nº 10.024, de 2019, do art. 7º, §3º da Lei nº 12.527, de 2011, e do art. 20 do Decreto nº 7.724, de 2012.~~

OU

17.4. Os critérios de aceitabilidade de preços serão:

17.4.1. Valor Global: R\$xxx,000 (indicar por extenso) Menor preço por item.

17.4.2. Valores unitários: conforme planilha de composição de preços anexa ao edital.

17.5. O critério de julgamento da proposta é o Menor preço global por item.

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

18. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.

~~17.1. O custo estimado da contratação será tomado público apenas e imediatamente após o encerramento do envio de lances.~~

OU

18.1. O custo estimado da contratação é de R\$ 9.980.806, 88 (nove milhões e novecentos e oitenta mil e seiscentos e trinta e seis reais).

OU

~~17.1. O valor de referência ou valor máximo aceitável para a contratação, para fins de aplicação do maior desconto, será...~~

19. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.

~~19.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União deste exercício, na dotação abaixo discriminada:~~

~~Gestão/Unidade: (preencher conforme indicado na Declaração Orçamentária);~~

~~Fonte de Recursos: (preencher conforme indicado na Declaração Orçamentária);~~

~~Programa de Trabalho: (preencher conforme indicado na Declaração Orçamentária);~~

~~Elemento de Despesa: (preencher conforme indicado na Declaração Orçamentária);~~

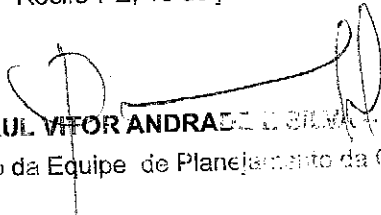
~~Plano Interno: (preencher conforme indicado na Declaração Orçamentária);~~

~~Nota de Empenho: (preencher com o número da nota de empenho).~~


OU

19.2. A indicação da dotação orçamentária fica postergada para o momento da assinatura do contrato ou instrumento equivalente.

Recife-PE, 10 de janeiro de 2022.

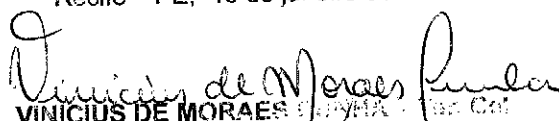

RAUL VITOR ANDRADE DE SILVA 1º Ten
Membro da Equipe de Planejamento da Contratação




JAYLTON SANTOS CMT CAS – 3º SGT
Membro da Equipe de Planejamento da Contratação

Aprovo o presente Termo de Referência, com base no inciso II do Art. 14º do Decreto nr 10.024, de 20 de setembro de 2019. Em face de eventuais e futuras aquisições de material permanente, a fim de atender as futuras necessidades do 7º Depósito de Suprimento e Unidades Gestoras Participantes.

Recife – PE, 10 de janeiro de 2022.


VINICIUS DE MORAES CMT CAS – 1º SGT
Ordenador de Despesas do 7º D. Sup



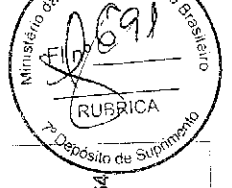
MINISTÉRIO DA DEFESA
 EXERCÍTO BRASILEIRO
 7º DEPÓSITO DE SUPRIMENTO
 (Estabelecimento de Subsistência Militar da 7ª RM/1941)
 DEPÓSITO CAMPINA DO TABORDA

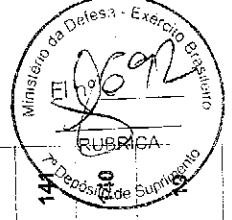
ANEXO "A" DO TERMO DE REFERÊNCIA
 NUP: 64453.008792/2021-58

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

DESCRIÇÃO DOS ITENS E QUANTITATIVOS DISTRIBUÍDOS PELAS UNIDADES GESTORAS PARTICIPANTES

ITEM	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	7º D Sup	Pq R MB/7	4º BCOM	CMNE	HMAR	7º GAC	CMR	7ª CIA COM	3º DL/CGEO	BASE ADM CURADO	4º BPF	10ª Cia Eng Cmb	Cmd 7ª RM	71ª BIMtz	14ª B I Mtz	CPOR	14ª B Log	CRO	Qtd Mínima	Qtd Máxima	Qnt Total
1	Amaciador De Bife - Com As Seguintes Especificações: Amaciador De Carnes Em Aço Inox, Tampa Protetora Do Pentes E Pentes Em Aço Inox, Redutor Com Coroa E Pinhão, Produção De Até 400kg/H, Motor Com Potência De 1/2 Cv, Tensão 110 Volts, Altura 465mm, Largura 195mm E Comprimento 410mm., similar Ou Superior Ao Modelo G Panizamc 18	2	1	2	2	1	3	1	2	2	3	1	1	2	1	3	1	2	1	1	31	31
2	Aparelho Ar Condicionado, Capacidade Refrigeração:18.000 Btu/H, Tensão:220 V, Tipo:Bi Split, Modelo:Split Inverter, Características Adicionais 1:Com Controle Remoto	2	1	8	0	0	3	1	2	3	6	2	0	4	0	5	5	6	2	1	50	50
3	Aparelho Ar Condicionado, Capacidade Refrigeração 30.000 Btu, Tensão 220 V, Tipo Split, Modelo Split Condicionado Inverter, Características Adicionais 1 Controle Remoto S/Fio, Quente/Frio, Selo Procel, Garantia 1 Ano	0	1	8	0	0	7	1	2	1	5	2	0	4	0	5	5	2	2	1	45	45
4	Armário, Material:Aço, Tipo:Alto, Quantidade Portas:2 Un, Tipo Portas:Com Puxadores Metálicos, Acabamento Superficial:Pintura Eletrolítica A Pó, Cor:Bege, Altura:1,98 M, Largura:90 Cm, Profundidade:45 Cm, Características Adicionais:Portas Com Vidro, Quantidade Prateleiras:04, Material Portas:2 Superiores Perfil Alumínio E Vidro, Material Prateleiras:Chapa Aço Reforçada, Material Base:Aço, Material Pé:Aço Tubular	3	6	6	6	0	2	4	2	5	4	2	0	4	0	4	2	4	0	1	54	54



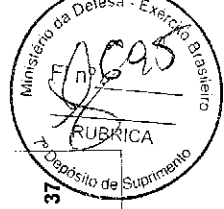


5	Armário Copa/Cozinha, Material Madeira Mdp, Tipo Balcão, Acabamento Superficial Envernizado, Quantidade Portas 2 Un, Largura 1,20 M, Profundidade 0,30 M, Altura 0,70 M, Características Adicionais Com 4 Gavetas, Sem Tampo	9	4	4	2	2	4	1	2	2	0	0	3	0	0	4	0	1	43	43	
6	Armário Copa/Cozinha, Material Aço Inoxidável, Tipo De Pé, Acabamento Superficial Escovado, Quantidade Portas 4 Un, Quantidade Prateleiras 4 Un, Largura 0,64 M, Profundidade 0,40 M, Altura 1,80 M	0	0	4	0	2	4	2	2	5	2	0	1	1	0	4	8	0	1	39	39
7	Armário Copa, Cozinha, Material: Aço Inoxidável, Tipo: De Pé, Acabamento Superficial: Escovado, Quantidade Portas: 1 Un, Quantidade Prateleiras: 4 Un, Largura: 0,50 M, Profundidade: 0,50 M, Altura: 2,00 M	14	5	4	0	2	4	2	4	7	2	0	2	0	4	4	0	1	62	62	
8	Armário Copa/Cozinha, Material:Aço, Cor:Branca, Quantidade Portas:6 Un, Características Adicionais:1,2x0,5x1,9m, 3 Gavetas, Pannelero Com Divisões	2	5	4	0	2	4	2	3	4	2	0	1	0	4	4	0	1	45	45	
9	Armário Panificação, Material: Aço Inox, Altura: 2,05 M, Largura: 1,88 M, Profundidade: 1,33 M, Aplicação: Acondicionamento Massa Pães Em Fermentação, Quantidade Bandejas: 20 Un	0	1	6	0	0	2	4	3	5	2	0	2	2	5	4	6	0	1	45	45
10	Armário Panificação, Material Chapa De Aço, Acabamento Superficial Pintado Em Epóxi Na Cor Branca, Aplicação Acondicionamento Massa Pães Em Fermentação, Características Adicionais Pés Com Rodízios, Quantidade Bandejas 20 Un, Capacidade 500 Pães/50g	5	1	0	0	0	2	2	3	6	2	0	0	1	5	4	6	0	1	37	37
11	Assadeira Cozinha Comercial, Material: Aço Inoxidável, Formato: Retangular, Largura: 31 Cm, Comprimento: 48 Cm, Características Adicionais: Sem Alça E Sem Tampo	5	5	5	5	5	10	5	10	19	10	0	10	10	15	10	20	0	1	149	149
12	Assadeira Cozinha Comercial, Material: Alumínio, Formato: Retangular, Altura: 5 Cm, Largura: 40 Cm, Comprimento: 60 Cm, Características Adicionais: Com Alças Mesmo Material	5	10	5	5	3	5	10	5	10	57	10	0	5	10	15	20	0	1	185	185
13	Assadeira Cozinha Comercial, Material:Aço Inoxidável, Largura:40 Cm, Comprimento:80 Cm, Características Adicionais:Perfurada, Aplicação:Panificação, Produção De Pães	50	10	5	5	0	10	5	10	22	40	0	4	10	15	40	20	0	1	256	256
14	Assadeira Cozinha Comercial, Material: Alumínio, Tamanho: Grande, Formato: Retangular, Altura: 8 Cm, Largura: 30 Cm, Comprimento: 60 Cm, Características Adicionais: Com 2 Alças	10	10	5	5	2	5	10	5	20	10	0	4	10	15	40	20	0	1	181	181
15	Assadeira, Material:Alumínio, Características Adicionais:Dimensões: 58x70 Cm, Com 5 Tiras, Tipo:Esteira Para Assar Pão	120	10	5	5	0	30	10	5	20	46	40	0	5	10	40	20	0	1	381	381
16	Assadeira Cozinha Comercial, Material: Alumínio, Formato: Redondo, Diâmetro: 32 Cm	10	10	5	5	2	5	10	5	19	10	0	5	10	10	10	20	0	1	141	141
17	Assadeira Cozinha Comercial, Material: Alumínio, Formato: Redondo, Diâmetro: 43 Cm	10	10	5	5	2	5	10	5	18	10	0	5	10	10	10	20	0	1	140	140
18	Balança Eletrônica, Capacidade Pesagem:500 Kg, Voltagem:220 V, Características Adicionais:Plataforma: 1m X 1m; Célula: 1m, Tipo:Digital, Sensibilidade:200 G	0	1	2	2	1	1	1	1	1	0	1	0	1	2	2	2	0	1	19	19

19	Balança Eletrônica, Capacidade Pesagem: 300 Kg, Voltagem: 110,220 V, Características Adicionais: Plataforma Em Chapa Aço Pintado, Célula De Carga, Tipo: Digital, Número Dígito: 6, Dimensões: 60 X 75 Cm	Und	2	1	2	2	1	1	1	1	1	1	3	1	1	2	1	2	2	4	0	1	28	28	
20	Balança Eletrônica, Capacidade Pesagem: Mínima De 30 Kg, Voltagem: 110,220 V, Características Adicionais: Calibração Automática, Tecla Lig.,desl., Zerar E T, Tipo: Digital	Und	4	1	2	2	1	1	1	1	1	1	3	5	2	1	2	0	2	1	2	0	1	31	31
21	Balcão Conservação Alimento, Material: Aço Inoxidável, Componentes: Pasta Fria Com Isolamento Térmico, Quantidade Recipiente: 5(1,1x150 Alça 530x325x150) E 10(1,2x150 Alça 325x Un, Tipo Recipientes: Com Alças Móveis E Tampa, Tipo Rodízio: Giratório, Características Adicionais: Vitrine Superior Em Vidro Curvo	Und	0	2	0	2	0	1	1	2	1	1	1	1	1	0	2	1	3	2	3	0	1	22	22
22	Balcão Térmico, Material: Mdf E Granito, Comprimento: 330 Cm, Largura: 110 Cm, Altura: 157 Cm, Componentes: Banho Maria E Placa Fria, Características Adicionais: Vitrine Protetora De Saliva E Iluminada De Led, Quantidade Recipiente: 14 Un, Tipo Recipientes: Com Alças Móveis E Tampa	Und	4	0	4	2	3	1	1	2	2	0	0	0	0	2	1	5	1	3	0	1	31	31	
23	Batedeira Industrial, Material Corpo: Aço, Tipo Rolamento: Bi	Und	2	1	2	1	0	1	1	2	0	2	1	0	0	1	0	2	2	0	1	1	18	18	
24	Batedeira Industrial, Material Corpo: Aço, Capacidade: 20 L, Quantidade Velocidade: 6, Potência Motor: 1 Cv, Características Adicionais: Planetária, C, Regulador De Velocidade, Tensão Alimentação: 220 V, Acessórios: 3 Batedores Tipo Espiral, Raquete E Globo	Und	2	1	2	1	0	1	1	2	1	2	2	5	3	1	3	1	4	2	3	1	1	39	39
25	Cafeteira Elétrica, Material: Aço Inoxidável, Aplicação: Industrial, Capacidade: 20 L, Voltagem: 220 V	Und	2	1	4	2	0	2	1	2	2	5	3	1	3	1	4	2	4	2	4	1	1	42	42
26	Cafeteira Elétrica, Material Aço Inox Aisi 304, Aplicação Industrial, Capacidade 8 L, Voltagem 220 V, Características Adicionais Caldeira 14l, Água, Termostato, Nivel E Torneira, Potência 1.300 W	Und	2	1	4	2	1	2	2	2	3	8	2	0	2	0	4	2	4	2	4	1	1	19	19
27	Caldeirão, Material: Aço Inoxidável Aisi 304 18.8, Capacidade: 500 L, Características Adicionais: Gás,Vapor, Tampa Americana, Válvula Segurança, Formato: Cilíndrico	Und	2	1	3	1	0	0	1	4	0	1	0	0	0	0	4	0	2	0	1	1	19	19	
28	Caldeirão, Material: Alumínio Fundido, Capacidade: 45 L, Características Adicionais: Com Tampa E Alça Em Alumínio	Und	10	10	6	1	0	2	5	4	0	16	0	0	5	0	4	10	6	0	1	79	79		
29	Caldeirão, Material: Aço Inoxidável Aisi 304 18.8, Capacidade: 200 L, Características Adicionais: A Gás, Autogerador De Vapor, Formato: Cilíndrico	Und	0	1	0	1	0	1	2	4	0	2	0	0	0	1	4	0	2	0	1	18	18		
30	Carrinho Transporte, Material:Aço Inoxidável Aisi 304 18.8, Altura:80 Cm, Largura:40 Cm, Quantidade Rodas:4 Rodízios Giratórios, Tipo:3 Bandejas, Características Adicionais:Base Em Chapa Compacta, Comprimento:60 Cm, Aplicação:Movimentação Material	Und	3	1	2	5	0	3	5	2	3	10	1	0	2	1	4	6	4	0	1	52	52		
31	Carrinho Industrial, Material: Aço Inoxidável, Material Plataforma: Aço Inoxidável, Tipo Transporte: Alimentos, Quantidade Roda: 4, Tipo Roda: Duas Fixas E Duas Giratórias, Capacidade Carga: 285 Kg, Acabamento Superficial: Polido, Tipo Aba: Tubular, Características Adicionais: Movimento	Und	2	1	3	5	0	2	5	2	3	3	1	0	1	1	4	6	4	0	1	43	43		



32	Chapa Assadeira, Fritadeira, Material: Alumínio Fundido, Funcionamento: Sobrepõe Queimadores Elétricos Ou A Gás, Comprimento: 53 Cm, Largura: 32,50 Cm, Altura: 2 Cm, Características Adicionais: Para Grelhados E Pizzas	Und	3	1	2	2	4	4	2	1	5	2	1	4	0	15	1	3	0	1	52	52	
33	Cilindro Elétrico, Material: Ferro Fundido, Potência Motor: 1,2 Hp, Comprimento Cilindro: 20 Cm, Tensão Alimentação: 110, 220 V, Características Adicionais: C, Batedor E Regulador Da Espessura Massa, Acabamento Superficial: Pintura Em Epoxi	Und	2	1	2	1	0	1	2	1	4	1	0	1	1	0	1	0	1	0	1	19	19
34	Cortador De Alto Rendimento, Desenvolvido Para Processar, Misturar, Moer, Picar, Amassar Com Velocidade E Eficiência. Tem Sistema De Lâmina Em Aço Inox Que Gira Dentro De Um Recipiente, Picando Os Alimentos. Itens Incluídos: Cortador, Lâmina Inox, Tampa Em Alumínio. Capacidade: 18 Litros Corpo: Em Aço Inox Copo: Aço Inox Tampa: Em Alumínio Repuxado Potência Nominal: 2 Cv - 1470w Potência Máxima: 3000w Profundidade Do Reservatório: 310mm Frequência: 60 Hz Rotação: 1750 Rpm Consumo: 1,4 Kw/H Voltagem: 220v, Dimensões Aproximadas Do Produto: 83 X 39 X 46 Cm (a X L X P), Peso Aproximado Do Produto: 31,8 Kg.	Und	4	1	2	1	1	2	1	4	1	3	1	0	1	4	1	2	0	1	30	30	
35	Cortador, Tipo: Manual, Material: Alumínio Fundido, Aplicação: Legumes, Características Adicionais: Facas Aço Inox, Pés E Coluna Tubo Aço 5,8"	Und	10	2	4	1	1	1	10	4	5	14	5	0	5	0	4	6	6	0	1	78	78
36	Cortador Elétrico Frios, Material: Aço Inoxidável, Capacidade Corte: 50 Kg, H, Tensão: 220 V, Aplicação: Indústria Alimentícia, Diâmetro Disco: 260 Mm, Potência Motor: 0,25 Cv, Profundidade Corte: 155 Mm, Largura Corte: 125 Mm, Altura: 820 Mm, Largura: 310 Mm, Profundidade: 540 Mm, Características Adicionais: Automático	Und	4	1	2	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	4	1	2	0	1	23	23	
37	Tampa, Material: Aço Inoxidável, Aplicação: Cuba Gastronômica Gn 1/2, Características Adicionais: Recorte Para Alças De Transporte E Concha	Und	15	10	3	10	10	1	10	40	10	37	10	0	20	10	15	20	0	1	241	241	
38	Tampa, Material: Aço Inoxidável, Aplicação: Cuba Gastronômica Gn 1/1, Características Adicionais: Recorte Para Alças De Transporte E Concha	Und	20	10	3	10	5	1	10	40	10	32	10	0	15	10	15	20	0	1	226	226	
39	Lavatório Mãos, Material: Aço Inoxidável, Comprimento: 360 Mm, Largura: 360 Mm, Altura: 140 Mm, Características Adicionais: Cuba: 250x140mm, Acionamento Com O Joelho	Und	6	1	8	5	0	4	2	3	8	2	0	4	0	8	2	6	0	1	62	62	
40	Amassadeira, Tipo: Rápida, Material: Chapa Metálica Pintada/ Cuba Em Inox, Capacidade: 25 Kg, Tensão Alimentação: 110/220 V, Aplicação: Elaboração De Massas Para Panificação, Potência Motor: 1/2 Cv	Und	0	1	2	1	0	1	1	2	1	0	1	0	1	4	2	2	0	1	20	20	
41	Descascador Legumes, Material: Aço Inoxidável, Capacidade: 10 Kg, Produção Aproximada: 200 Kg, H, Potência Motor: 1,3 Cv, Tensão Alimentação: 220 V, Aplicação: Cozinha Industrial, Tipo: Elétrico	Und	2	1	2	1	1	1	2	1	2	1	1	1	1	4	1	2	0	1	25	25	
42	Divisora De Coluna Massa Alimentícia, Material Estrutura: Metal, Material Navalha: Aço, Sistema Acionamento: Pinhão E Coroa Em Aço 1045, Quantidade Divisórias: 30, Comprimento: 0,80 M, Largura: 0,50 M, Altura: 1,10 M, Peso: 40 Kg	Und	3	1	3	1	0	1	2	1	2	2	1	0	2	1	4	2	4	0	1	30	30



43	Escorredor Louça, Material: Aço Inoxidável, Capacidade: 60 Pratos, Características Adicionais: Peça Única, Com Três Planos., Dimensões: 52 X 30 X 74 Cm	Und	6	5	6	12	0	4	10	6	5	13	0	5	2	15	4	6	0	1	104	104	
44	Escorredor Louça, Material Aço Inoxidável, Capacidade 20 Pratos), Características Adicionais Compartimento Talheres), Xícaras), Copos E Diversos	Und	4	1	10	10	0	2	10	6	10	14	5	0	5	2	4	6	0	1	104	104	
45	Escorredor, Material: Alumínio, Aplicação: Massas, Características Adicionais: Alças Reforçadas, N° 40	Und	10	1	10	5	0	0	10	6	10	11	5	0	5	0	4	5	2	1	99	99	
46	Espremedor Fruta, Material Jarra: Aço Inoxidável, Aplicação: Limão, Tipo Acionamento: Manual, Características Adicionais: Estrutura Reforçada	Und	5	1	10	5	2	4	10	4	10	12	2	1	5	0	1	5	0	1	87	87	
47	Estante Metálica, Material:Aço, Altura:2,00 M, Largura:0,92 M, Profundidade:0,40 M, Tipo Prateleiras:Reguláveis, Quantidade Prateleiras:6 Un, Tratamento Superficial:Pintura Eletrolítica, Características Adicionais:Com Reforço E Capacidade De 25 Kg Por Bandeja	Und	15	10	8	10	0	6	10	6	10	21	5	0	6	10	10	6	6	10	1	149	149
48	Estante Metálica, Material:Aço, Altura:2,00 M, Largura:2,05 M, Profundidade:0,585 M, Tipo Prateleiras:Reguláveis, Quantidade Prateleiras:4 Un, Cor:Cinza	Und	10	10	4	11	0	5	5	6	10	19	5	0	4	10	10	8	4	10	1	131	131
49	Estrado Modular, Material: Polipropileno, Comprimento: 82 Cm, Largura: 41 Cm, Altura: 13 Cm, Cor: Preta	Und	40	30	20	50	20	10	20	15	15	48	15	0	8	0	10	4	10	1	325	325	
50	Fogão Industrial, Material: Ferro Fundido, Funcionamento: Gás, Tipo Acendimento: Automático, Comprimento: 200 Cm, Largura: 116 Cm, Altura: 80 Cm, Características Adicionais: Chapa Bifeiteira, 3 Bocas Simples, 3 Bocas Duplas,, Quantidade Bocas: 6 Un, Aplicação: Cozinhar E Assar Alimentos	Und	4	2	4	1	3	1	2	2	2	5	2	1	1	1	0	0	2	1	1	34	34
51	Forno Industrial, Tipo: A Gás, Material: Chapa Aço Inoxidável, Tensão Alimentação: 220 V, Características Adicionais: 16 Assadeiras, Comprimento: 1140 Mm, Largura: 1953 Mm, Altura: 2.340 Mm, Consumo: 1.80 Kg,H, Tipo Câmara: Porta Com Vidro Duplo Temperado, Faixa Temperatura: 30 A 250 °c, Componentes: 3 Turbinas Radiais, 1 Carro Fixo 1 Carro Giratório, Peso: 680 Kg, Aplicação: Padaria	Und	2	2	0	1	0	2	1	2	1	2	1	0	1	1	2	3	0	0	1	21	21
52	Forno Microondas, Capacidade: 38 L, Potência: 900 W, Voltagem: 220 V, Características Adicionais: Prato Giratório, Trava Segurança,Timer,Memória, Cor: Branca	Und	4	2	6	5	3	4	2	2	2	10	2	3	2	4	4	3	4	2	1	64	64
53	Freezer, Tipo: Horizontal, Capacidade: 510 L, Quantidade Tampas: 2 Un, Sistema Degelo: Manual, Cor: Branca, Temperatura Operação: (-16 A -20°) E (+1 A +7°) °c, Tensão Alimentação: 220 V, Características Adicionais: Dreno Frontal Com Tampa E Rodízios	Und	0	1	4	3	5	0	1	2	4	0	3	0	3	4	4	4	4	1	1	43	43
54	Freezer, Tipo: Vertical, Capacidade: 550 L, Tipo Portas: Frontais, Sistema Degelo: Frost Free, Tensão Alimentação: 220 V, Características Adicionais: Porta Vidro Antilmbaçante E Fechamento Automático, Quantidade Portas: 2 Un	Und	0	1	3	2	1	2	4	2	2	0	2	0	1	4	4	6	3	0	1	37	37

Handwritten signature and initials at the bottom right of the page.

55	Freezer, Tipo Horizontal, Capacidade 210 L, Altura 94 Cm, Largura 76 Cm, Quantidade Tampas 1 Un, Sistema Degelo Automático, Cor Branca, Temperatura Operação 5° A 30° °c, Tensão Alimentação 110/220v V, Características Adicionais Puxador Ergonômico	5	1	0	2	2	1	2	2	2	2	0	1	0	1	4	4	2	3	0	1	32	32
56	Frigobar, Capacidade:120 L, Tensão Alimentação:110/220 V, Características Adicionais:Prateleiras Removíveis/Gavetas/Etiqueta "a"	2	0	4	5	0	2	1	1	2	2	2	1	0	1	0	4	3	3	2	1	33	33
57	Fritadeira, Material Estrutura:Aço Inoxidável Aisi 304, Potência:15 Kw, Tensão Alimentação:220 - Trifásico V, Temperatura:200 °c, Capacidade:30 L, Características Adicionais:02 Cestos Para Frituras E Grade Inferior Interna	2	1	3	1	1	2	2	1	2	4	1	0	1	4	4	1	4	0	1	34	34	34
58	Chapa Assadeira,Fritadeira, Material: Aço Inoxidável, Funcionamento: Gás, Voltagem: 220 V, Comprimento: 88 Cm, Largura: 45 Cm, Altura: 90 Cm, Características Adicionais: Registro Escoamento Água,Óleo, Capacidade: 30 L, Material Tacho: Aço Inoxidável	2	1	2	1	2	0	2	2	2	3	2	0	1	1	4	1	3	0	1	29	29	29
59	Galheteiro Metá, Material: Aço Inoxidável, Formato: Redondo, Componentes: Saleiro, Paliteiro, Azeiteiro, Porta Vinagre, Características Adicionais: Corpos Vidro, Tamba Aço Inox	20	20	50	10	20	16	10	40	0	120	3	0	10	10	80	12	30	0	1	451	451	451
60	Refrigerador: Alimentos, Tensão Alimentação: 220 V, Características Adicionais: Revestimento Externo Aço Inoxidável Escovado, Quantidade Portas: 4 Un, Cor: Branca, Capacidade: 810 L	0	1	2	3	1	1	1	1	2	0	1	0	2	1	2	1	2	0	1	21	21	21
61	Máquina Lavar Louças, Material:Aço Inoxidável, Altura:1340 Mm, Largura:620 Mm, Profundidade:715 Mm, Voltagem:Trifásico - 380 V, Potência Motor:14.5 Kw, Características Adicionais:Controle Automático Ciclo, Nível Água E Temperat	2	0	2	1	0	2	1	1	0	0	0	1	1	0	4	3	1	0	1	19	19	19
62	Lavatório Mãos, Material:Aço Inoxidável, Comprimento:360 Mm, Largura:360 Mm, Altura:140 Mm, Características Adicionais:Cuba: 250x140mm, Acionamento Com O Joelho	2	1	10	4	0	4	2	2	3	10	3	0	4	0	8	1	6	0	1	60	60	60
63	Liquidificador Industrial, Material Copo:Aço Inoxidável, Material Base:Aço Inox, Capacidade:25 L, Potência Motor:1.2 Cv, Tensão Nominal:220 V, Aplicação:Industrial	4	2	4	1	2	0	4	0	4	0	3	0	4	5	8	6	4	0	1	51	51	51
64	Liquidificador Industrial, Material Copo: Aço Inoxidável, Material Base: Aço Inox, Capacidade: 4 L, Tensão Nominal: 220 V	6	2	4	2	2	3	4	5	4	7	3	0	2	5	8	2	6	1	1	66	66	66
65	Lixeira, Material: Aço Inox Aisi 304, Capacidade: 80 L, Tipo: Cesto Móvel, Alça, Tamba E Acionamento Por Pedal,	0	4	0	7	0	4	4	10	10	16	10	0	2	5	10	4	0	5	1	91	91	91
66	Lixeira, Material: Polipropileno, Capacidade: 240 L, Tipo: Com Tamba, Características Adicionais: Com 2 Rodas,Aplicação: Coleta De Lixo	4	1	10	21	2	4	4	10	22	10	0	4	0	10	2	6	0	1	114	114	114	114
67	Lixeira, Material: Plástico, Capacidade: 20 L, Tipo: Com Tamba E Pedal, Diâmetro: 30 Cm, Altura: 35 Cm, Cor: Branca	6	4	30	37	10	10	10	10	70	10	0	10	0	10	6	0	1	243	243	243	243	243

68	Und	6	4	15	25	0	8	4	10	10	36	10	0	4	0	10	15	6	0	1	163	163
Lixeira, Material:Aço Inoxidável, Capacidade:20 L, Tipo:Com Tampa, Diâmetro:34 Cm, Altura:50 Cm, Características Adicionais:Dobradiça, Haste E Pedal/Acionamento Tampa Por Pe, Espessura:6 Mm, Formato:Cilindrico, Tamanho:Médio, Material Borda:Aço Inoxidável, Peso:2,5 Kg, Aplicação:Coleta De Lixo																						
69	Und	2	4	10	20	0	4	4	10	10	18	10	0	2	0	10	12	10	0	1	126	126
Lixeira, Material:Aço Inoxidável, Capacidade:50 L, Tipo:Tampa E Pedal, Características Adicionais:Haste E Pedal/Acionamento Da Tampa																						
70	Und	3	4	5	7	0	2	4	10	2	22	10	0	1	0	10	3	10	0	1	93	93
Lixeira, Material:Aço Inoxidável, Capacidade: 100 L, Tipo: Fechada Com Tampa, Diâmetro: 45 Cm, Altura: 68 Cm, Características Adicionais: Dobradiça, Haste E Pedal,Acionamento Tampa Por Pe-																						
71	Und	0	1	2	0	1	1	1	1	2	3	1	1	1	2	4	2	1	0	1	24	24
Máquina Fabricar Gelo, Material Gabinete: Aço Inoxidável, Voltagem: 220 V, Capacidade De Produção: 82 Kg/Dia, Capacidade Depósito: 25 Kg																						
72	Und	2	0	2	1	0	1	1	1	2	2	1	0	0	2	0	2	0	0	1	17	17
Máquina Fabricar Gelo, Material Gabinete:Aço Inoxidável, Voltagem:220 V, Capacidade De Produção:300 Kg/Dia, Tipo Gelo:Escamas																						
73	Und	1	1	2	1	0	1	1	1	2	3	1	0	1	0	0	0	1	0	1	16	16
Masseira, Tipo: Rápida, Material: Chapa Metálica Pintada,Cuba Em Inox, Capacidade: 15 Kg, Tensão Alimentação: 110,220 V, Aplicação: Elaboração De Massas Para Panificação, Potência Motor: 1,2 Cv																						
74	Und	2	4	4	1	0	2	2	7	3	11	1	0	2	2	6	3	5	0	1	55	55
Mesa Manipulação / Preparação Alimentos, Material Tampa:Aço Inoxidável, Material Estrutura:Aço Inoxidável, Comprimento:1,50 M, Largura:0,80 M, Altura:0,90 M, Características Adicionais:Acabamento Sanitário																						
75	Und	4	4	8	1	0	2	2	7	5	8	0	0	2	2	6	2	5	0	1	58	58
Mesa Manipulação , Preparação Alimentos, Material Tampa: Aço Inoxidável, Material Estrutura: Tubular Metálica, Comprimento: 1,90 M, Largura: 0,90 M, Altura: 0,90 M, Aplicação: Manipulação De Alimentos																						
76	Und	0	1	0	1	0	1	1	1	0	2	1	0	1	0	2	2	2	0	1	15	15
Misturador , Amassadeira, Material: Alumínio Fundido, Tipo Acionamento: Eletromecânico, Capacidade: 60 L, Tipo Motor: Trifásico, Funcionamento: Elétrico, Características Adicionais: Pá E Recipiente Em Aço Inox, 2 Velocidades, Rota-																						
77	Und	0	1	0	1	0	1	1	1	0	2	1	0	1	0	4	1	2	0	1	16	16
Misturador, Tipo: Planetário, Tipo Ajuste: Ajuste Mecânico, Rotação Máxima: Até 100 Rpm, Capacidade 15 Litros, Batedores Tipo Raquete E Espiral																						
78	Und	0	1	2	1	0	1	1	1	2	0	1	0	1	4	4	1	1	0	1	21	21
Modeladora Massa Panificação, Tipo: Monofásica, Potência Motor: 1,5 Cv, Tensão Alimentação: 220 V, Capacidade Produção: 15kg De Massa Por Passada, Características Adicionais: 2 Rolos Amassadores Com Cobertura Em Cromo																						
79	Und	2	1	2	1	1	1	2	2	2	3	2	1	1	2	4	1	2	0	1	30	30
Moedor De Carne Industrial, Material Corpo: Aço Inoxidável, Material Bandeja: Aço Inoxidável, Material Disco: Aço Inoxidável, Características Adicionais: Carter Blindado, Troca De Oleo Após 3200 Horas Uso, Capacidade Moagem: 300 Kg,H																						
80	Und	200	30	20	20	20	10	10	20	15	100	15	0	10	20	10	40	2	0	1	542	542
Estrado Modular, Material:Polietileno Alta Densidade, Comprimento:50 Cm, Largura:50 Cm, Altura:5 Cm, Capacidade Carga:20 T/M², Características Adicionais:Com Encaixe																						



81	10	3	4	3	2	3	2	4	5	8	0	2	0	0	10	2	3	0	1	62	62
	Und																				
Painel Pressão, Material: Alumínio, Capacidade: 30 L, Sistema Segurança: Válvulas Funcionam., segurança E Borracha Segurança																					
82	0	1	2	1	1	1	2	2	0	2	1	0	1	0	4	1	0	0	1	19	19
	Und																				
Processador Alimentos, Material Corpo Alumínio Fundido, Material Externo Aço Inoxidável, Material Tampa Aço Inoxidável, Cor Cinza, Quantidade Disco 6 Un, Função Disco Relator/Fatiador E Desfiador, Tensão 110/220 V, Potência 1/2 Hp, Altura 570 Mm, Largura 500 Mm, Comprimento 290 Mm, Peso 35 Kg																					
83	10	10	10	10	0	5	10	4	10	16	0	4	10	10	10	3	0	1	122	122	
	Und																				
Prateleira, Material: Aço Inoxidável Aisi 304, Comprimento: 1,40 M, Largura: 0,40 M, Características Adicionais: Fixada Por Mão Francesa Em Aço Inox, Espessura: 1,00 M, Tipo: Suspensa, Capacidade: 150 Kg																					
84	4	1	4	5	2	3	2	1	2	12	1	2	4	8	2	2	1	1	58	58	
	Und																				
Aparelho Purificador De Água, Tipo: Tripla Filtragem, Voltagem: 110,220 V, Capacidade: 2 L, Capacidade Refrigeração: 1,5 L/h, Características Adicionais: Água Gelada E Água Natural, Tipo Fixação: Parede, Acessórios: Kit Instalação, Suporte, Pingadeira Removível																					
85	5	0	10	2	0	0	2	10	3	12	3	0	2	0	8	10	3	0	1	70	70
	Und																				
Fogareiro, Material: Aço Inoxidável, Aplicação: Sistema De Aquecimento Rechaud, Diâmetro: 50 Cm, Altura: 45 Cm, Características Adicionais: Tampa Giratória E 1 Fogareiro Em Aço Inox																					
86	4	0	10	2	0	0	2	10	3	12	3	0	2	0	8	10	3	0	1	69	69
	Und																				
Fogareiro, Material: Aço Inoxidável, Aplicação: Sistema De Aquecimento Rechaud, Altura: 24 Cm, Características Adicionais: 2 Fogareiros Em Aço Inox, 1 Cuba 1, 1																					
87	3	1	0	2	0	2	1	2	3	0	4	0	1	1	4	2	3	2	1	31	31
	Und																				
Refresqueira, Material Estrutura: Aço Inoxidável Escovado, Material Depósito: Aço Inoxidável, Tipo: 01 Depósito E 4 Tombeiras, Capacidade: 150 L, Tensão: 220 V																					
88	0	1	3	3	3	2	4	2	3	7	4	2	2	1	0	2	0	0	1	39	39
	Und																				
Refresqueira, Material Estrutura: Aço Inoxidável, Material Depósito: Policarbonato, Tipo: 2 Depósitos, Capacidade: 30 L, Tensão: 220 V, Potência: 278 W, Aplicação: Servi Bebidas Frias, Características Adicionais: Pingadeira Removível																					
89	0	1	0	4	0	1	1	1	2	5	3	0	1	2	4	3	2	0	1	30	30
	Und																				
Refrigerador Doméstico, Capacidade: 480 L, Voltagem: 220 V, Características Adicionais: Duplex, Frost Free E Degelo Automático, Cor: Branca, Tipo: Vertical																					
90	0	1	2	1	1	1	1	1	2	0	1	0	0	2	4	1	2	0	1	20	20
	Und																				
Refrigerador Alimentos, Tensão Alimentação: 220 V, Características Adicionais: Revestimento Externo Aço Inoxidável Escovado, Quantidade Portas: 6 Un, Capacidade: 1.553 L																					
91	10	1	4	2	0	3	5	4	6	17	4	3	5	8	2	3	2	1	84	84	
	Und																				
Sanduicheira, Material: Alumínio Com Revestimento Adesivo, Tensão: 220 V, Cor: Branca, Características Adicionais: Prepara 2 Sanduiches Por Vez																					
92	2	0	4	2	0	3	10	2	3	6	2	0	3	10	6	2	3	0	1	58	58
	Und																				
Termômetro, Tipo: Laser Digital, Faixa Medição Temperatura: 50 A 380 °c, Aplicação: Efetuar Medições Em Lugares De Difícil Acesso, Elemento Expansão: Infravermelho, Material: Plástico E Aço Inox, Características Adicionais: Mira Laser Classe Ii, Distância Do Foco De 50:1, Precisão: +/- 1 °c, Alimentação: Bateria / Pilha																					

Handwritten signature and initials at the bottom right of the page.

93	Termômetro, Tipo: Digital, Faixa Medição Temperatura: -50°C A 300 °c, Aplicação: Alimentos, Material: Plástico E Aço Inox, Características Adicionais: Tipo Espeto Digital, Com Leitor Lcd A Prova D'agua, Precisão: 1 °c	Und	4	0	4	2	0	0	2	10	6	1	3	0	1	64	64						
94	Caixa Térmica Com 2 (duas) Cubas De Inox Com Tampas; Similar Ao Modelo Deixmarca: Ecosinal, Modelo: Hb 30 Litros Com 02 Cubas.	Und	10	10	8	5	0	5	2	8	10	15	3	0	2	20	6	15	2	1	123	123	
95	Caixa Térmica Para Transporte 150l Aplicações: Transporte De Alimentos. Dimensões Externas: 985x450x585 Mm (cxlxh), Dimensões Internas Capacidade: 150 Litros. Formato Retangular/Emplilhável, Isolamento Térmico De Poliuretano. Material: Polietileno Linear De Média Densidade, Atóxico Aditivado Com Anti Uv. Travas: Aço Inox Tipo 304 Chapas 14, Espessura 2 Mm, Temperatura 75 Graus, Queda De 2 Graus A Cada 8 Horas. Cuba Incluída.	Und	4	1	8	5	0	3	2	8	10	17	3	0	1	0	10	2	3	0	1	77	77
96	Câmara Fria Modular De Congelamento Com Controle De Temperatura Para Armazenamento De Alimentos Congelados, Com Sistema Completo De Refrigeração, Desenvolvida Especialmente Para Armazenamento De Produtos Congelados, Com Temperatura De Trabalho De -20°C, Capacidade De Armazenamento De 8,55 Metros² / 28,30 Metros³ Controle De Temperatura Para Faixa De Trabalho De 0°C A -25°C, Estabilizado Em -20°C. Comando Microprocessado Para Ajuste Dos Parâmetros De Funcionamento, Ajuste Do Sistema Completo De Refrigeração, Ajuste Do Sistema De Alarmes Sonoro E Visuais, Ajuste Do Sistema De Ventilação Interna E Controle De Ciclo Operacional	Und	0	2	2	1	0	2	1	1	1	0	0	0	0	2	2	1	1	0	1	16	16
97	Coifa Modular 1000 Para Exaustão - Modelo Caldeirões (3,20mts x 1,5) Construída Em Aço Inoxidável Aisi 304-Liga 18. 8 Desenvolvida Para Atender As Necessidades De Extração De Vapores De Fumaça, A Ser Aplicado Nos Equipamentos De Cocção Industrial Line; Produzido E Dimensionado Em Acordo Com A Nbr 14518.	Und	0	1	4	0	0	4	1	2	2	2	0	0	0	1	4	2	1	0	1	24	24
98	Exaustor Axial 400 Mm - Exaustor Com Inversão De Rotação: Suporte Do Motor Com 2 (duas) Chapas De Reforço. Hélice Com Pás Em Aço. Motor Blindado . Tubo De Aço . Diâmetro Aproximado: 400 Mm. Vazão Aproximada: 4. 200 M3/H. Velocidade : 1. 500 Rpm. Tensão :bivolt Ou 220 V. Corrente : 0,57 A. Com Chave De Reversão.	Und	20	10	8	4	0	4	10	6	2	8	5	0	2	10	4	4	1	0	1	98	98
99	Forno Industrial, Tipo: Elétrico, Material: Chapa Aço Inoxidável, Tensão Alimentação: 220 V, Características Adicionais: Vapor Simples E Combinado; Ar Quente; Banho Maria; Faixa Temperatura: 0 A 300 °c	Und	0	2	0	0	1	2	1	2	1	2	1	0	1	2	2	4	1	0	1	22	22

[Handwritten signature]



100	Pass-Through Frio, Temperaturas De +1 A +7 °c. A Refrigeração Acontece Através De Ar Forçado Com Serpentina De Cobre Aletada, Ajustado Através Do Controlador Eletrônico Com Indicador Digital De Temperatura E Degelo Automático. Com 6 Níveis De Prateleiras, Grades Em Aço Inox 430, E Pés Reguláveis. Seu Revestimento Externo É Em Aço Inox 304 Escovado, E O Interno Em Aço Inox 304, Tem Capacidade Para 12 Cubas Grandes De 530 X 325 X 150 Mm Ou 24 Cubas Pequenas De 325 X 265 X 150 Mm (duas Pequenas Ocupam O Lugar De Uma Grande).	Und	0	1	2	2	3	2	1	2	1	0	1	0	0	2	2	1	2	0	1	2	2
101	Pass Through Aquecido, Aquecimento De Alimentos Na Passagem Da Produção Para A Rea De Consumo; Temperatura +40° A 80°c.; Aquecimento Resistência Blindada; Con Trolador Eletrônico Digital Com Indicador De Temperatura; Prateleiras 6 Níveis, Grades Em Aço Inox 430, Reguláveis; Revestimento Externo Em Aço Inox 430 Escovado E Interno Em Aço Inox 304 (prateleiras Em Aço Inox 430); Capacidade 12 Cubas Grandes Com 530x325x150mm Ou 24 Cubas Pequenas Com 324x265x150mm (duas Pequenas Ocupam O Lugar De Uma Grande); Frente (mm) 720 Profundidade (mm) 935 Al Tura (mm) 2045 Volume Total (l) 659 Peso Bruto (kg) 190 Tensão (v) 220.	Und	0	0	2	2	0	1	1	2	2	3	1	1	0	2	2	2	2	0	1	2	2
102	Espremedor De Laranja Automático, Com Capacidade De 210 Litros/Hora E Reservatório De 7,6 Litros. Bivolt Ou 220 V. Capacidade Da Cesta Para 20 Kg	Und	0	0	0	2	0	1	1	2	1	1	0	0	0	1	2	2	1	0	1	2	1
103	Batedeira Planetária De 6,9l Com Corpo E Engrenagens Em Metal E Acessórios Em Aço Inox. Silenciosa.	Und	4	1	2	1	0	2	1	2	2	5	1	0	1	0	4	1	3	0	1	3	0
104	Cilindro Sovador De Massa, Trifásico Clv 50 Nr	Und	0	1	0	1	0	1	1	1	1	3	1	1	1	2	1	1	0	1	1	0	1
105	Carro Cubas Aço Inox 190 Litros Atual Inox Cc-190l	Und	4	0	3	1	0	1	2	1	3	7	1	0	0	1	4	2	5	0	1	5	0
106	Aparelho Ar Condicionado, Capacidade Refrigeração: 18.000 Btu/H, Tensão: 220 V, Tipo: Bi Split, Modelo: Split Inverter, Características Adicionais 1: Com Controle Remoto COTA RESERVADA DO ITEM 02 PARA MEIEPP EM ATÉ 25%	Und	0	0	0	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
107	Aparelho Ar Condicionado, Capacidade Refrigeração 30.000 Btu, Tensão 220 V, Tipo Split, Modelo Split Condicionado Inverter, Características Adicionais 1 Controle Remoto S/Fio, Quente/Frio, Selo Procel, Garantia 1 Ano COTA RESERVADA DO ITEM 03 PARA MEIEPP EM ATÉ 25%	Und	4	0	0	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
108	Armário Copal/Cozinha, Material Aço Inoxidável, Tipo De Pé, Acabamento Superficial Escovado, Quantidade Portas 4 Un, Quantidade Prateleiras 4 Un, Largura 0,84 M, Profundidade 0,40 M, Altura 1,80 M COTA RESERVADA DO ITEM 06 PARA MEIEPP EM ATÉ 25%	Und	3	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0	0	1	13	13
109	Armário Panificação, Material: Aço Inox, Altura: 2,05 M, Largura: 1,88 M, Profundidade: 1,33 M, Aplicação: Acondicionamento Massa Pães Em Fermentação, Quantidade Bandejas: 20 Un COTA RESERVADA DO ITEM 09 PARA MEIEPP EM ATÉ 25%	Und	10	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	14	14



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

**ANEXO B DO TERMO DE REFERÊNCIA - TABELAS COM ESTIMATIVAS DE CONSUMO
NUP: 64453.008792/2021-58**

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

ITEM	DESCRIÇÃO DO MATERIAL OU SERVIÇO	Und Medida	Qnt Total ou Qnt Máx	Valor Máximo aceitável	Valor TOTAL
1	Amaciador Elétrico De Bife - Com As Seguintes Especificações: Amaciador De Carnes Em Aço Inox, Tampa Profetora Do Pentes E Pentes Em Aço Inox, Redutor Com Coroa E Pinhão, Produção De Até 400kg/H, Motor Com Potência De 1/2 Cv, Tensão 110 Volts, Altura 465mm, Largura 195mm E Comprimento 410mm,,similar Ou Superior Ao Modelo G Panizamc 18	Und	31	R\$ 1.864,42	R\$ 57.797,02
2	Aparelho Ar Condicionado), Capacidade Refrigeração:18.000 Btu/H), Tensão:220 V, Tipo:Bi Split), Modelo:Split Inverter), Características Adicionais 1:Com Controle Remoto	Und	50	R\$ 2.938,99	R\$ 146.949,50
3	Aparelho Ar Condicionado, Capacidade Refrigeração 30.000 Btu, Tensão 220 V, Tipo Split, Modelo Split Condicionado Inverter, Características Adicionais 1 Controle Remoto S/Fio, Quente/Frio, Selo Procel, Garantia 1 Ano	Und	45	R\$ 4.123,00	R\$ 185.535,00
4	Armário), Material:Aço), Tipo:Alto), Quantidade Portas:2 Un), Tipo Portas:Com Puxadores Metálicos), Acabamento Superficial:Pintura Eletrostática A Pól, Cor:Bege), Altura:1,98 M), Largura:90 Cm), Profundidade:45 Cm), Características Adicionais:Portas Com Vidro), Quantidade Prateleiras:04), Material Portas:2 Superiores Perfil Alumínio E Vidro), Material Prateleiras:Chapa Aço Reforçada), Material Base:Aço), Material Pé:Aço Tubular	Und	54	R\$ 544,42	R\$ 29.398,50
5	Armário Copa/Cozinha, Material Madeira Mdp, Tipo Balcão, Acabamento Superficial Envernizado, Quantidade Portas 2 Un, Largura 1,20 M, Profundidade 0,30 M, Altura 0,70 M, Características Adicionais Com 4 Gavetas, Sem Tampo	Und	43	R\$ 798,00	R\$ 34.314,00
6	Armário Copa/Cozinha, Material Aço Inoxidável, Tipo De Pé, Acabamento Superficial Escovado, Quantidade Portas 4 Un, Quantidade Prateleiras 4 Un, Largura 0,64 M, Profundidade 0,40 M, Altura 1,80 M	Und	39	R\$ 2.493,46	R\$ 97.244,94
7	Armário Copa,Cozinha, Material: Aço Inoxidável, Tipo: De Pé, Acabamento Superficial: Escovado, Quantidade Portas: 1 Un, Quantidade Prateleiras: 4 Un, Largura: 0,50 M, Profundidade: 0,50 M, Altura: 2,00 M	Und	62	R\$ 1.129,00	R\$ 69.998,00



8	Armário Copa/Cozinha, Material:Aço, Cor:Branca, Quantidade:6 Un, Características Adicionais:1,2x0,5x1,9m, 3 Gavetas, Paineliro Com Divis()	Und		R\$ 912,80	R\$ 41.076,15
9	Armário Panificação, Material: Aço Inox, Altura: 2,05 M, Largura: 1,88 M, Profundidade: 1,33 M, Aplicação: Acondicionamento Massa Pães Em Fermentação, Quantidade Bandejas: 20 Un	Und	45	R\$ 2.225,94	R\$ 100.167,30
10	Armário Panificação, Material Chapa De Aço, Acabamento Superficial Pintado Em Epóxi Na Cor Branca, Aplicação Acondicionamento Massa Pães Em Fermentação, Características Adicionais Pés Com Rodízios, Quantidade Bandejas 20 Un, Capacidade 500 Pães/50g	Und	37	R\$ 2.305,90	R\$ 85.318,30
11	Assadeira Cozinha Comercial, Material: Aço Inoxidável, Formato: Retangular, Largura: 31 Cm, Comprimento: 48 Cm, Características Adicionais: Sem Alça E Sem Tampa	Und	149	R\$ 42,52	R\$ 6.335,48
12	Assadeira Cozinha Comercial, Material: Alumínio, Formato: Retangular, Altura: 5 Cm, Largura: 40 Cm, Comprimento: 60 Cm, Características Adicionais: Com Alças Mesmo Material	Und	185	R\$ 98,32	R\$ 18.189,20
13	Assadeira Cozinha Comercial, Material:Aço Inoxidável, Largura:40 Cm, Comprimento:80 Cm, Características Adicionais:Perfurada, Aplicação:Panificação, Produção De Pães	Und	256	R\$ 69,32	R\$ 17.745,92
14	Assadeira Cozinha Comercial, Material: Alumínio, Tamanho: Grande, Formato: Retangular, Altura: 8 Cm, Largura: 30 Cm, Comprimento: 60 Cm, Características Adicionais: Com 2 Alças	Und	181	R\$ 86,75	R\$ 15.701,75
15	Assadeira, Material:Alumínio, Características Adicionais:Dimensões: 58x70 Cm, Com 5 Tiras, Tipo:Esteira Para Assar Pão	Und	381	R\$ 65,18	R\$ 24.833,58
16	Assadeira Cozinha Comercial, Material: Alumínio, Formato: Redondo, Diâmetro: 32 Cm	Und	141	R\$ 38,10	R\$ 5.372,10
17	Assadeira Cozinha Comercial, Material: Alumínio, Formato: Redondo, Diâmetro: 43 Cm	Und	140	R\$ 28,99	R\$ 4.058,60
18	Balança Eletrônica, Capacidade Pesagem:500 Kg, Voltagem:220 V, Características Adicionais:Plataforma: 1m X 1m; Coluna: 1m, Tipo:Digital, Sensibilidade:200 G	Und	19	R\$ 3.255,67	R\$ 61.857,73
19	Balança Eletrônica, Capacidade Pesagem: 300 Kg, Voltagem: 110,220 V, Características Adicionais: Plataforma Em Chapa Aço Pintado, Célula De Carga, Tipo: Digital, Número Dígitos: 6, Dimensões: 60 X 75 Cm	Und	28	R\$ 1.220,67	R\$ 34.178,76
20	Balança Eletrônica, Capacidade Pesagem: Mínima De 30 Kg, Voltagem: 110,220 V, Características Adicionais: Calibração Automática, Tecla Lig.,desl., Zerar E T, Tipo: Digital	Und	31	R\$ 673,10	R\$ 20.866,00
21	Balcão Conservação Alimento, Material: Aço Inoxidável, Componentes: Pasta Fria Com Isolamento Térmico, Quantidade Recipiente: 5(1,1x150 Alça 530x325x150) E 10(1,2x150 Alça 325x Un, Tipo Recipientes: Com Alças Móveis E Tampa, Tipo Rodízio: Giratório, Características Adicionais: Vitrine Superior Em Vidro Curvo	Und	22	R\$ 5.255,94	R\$ 115.630,75
22	Balcão Térmico, Material: Mdf E Granito, Comprimento: 330 Cm, Largura: 110 Cm, Altura: 157 Cm, Componentes: Banho Maria E Placa Fria, Características Adicionais: Vitrine Protetora De Saliva E Iluminada De Led, Quantidade Recipiente: 14 Un, Tipo Recipientes: Com Alças Móveis E Tampa	Und	31	R\$ 2.799,99	R\$ 86.799,69
23	Batedeira Industrial, Material Corpo: Aço, Tipo Rolamento: Blindado, Capacidade: 38 L, Quantidade Velocidade: 4, Potência Motor: 1,50 Cv, Características Adicionais: Planetária, C, Regulador De Velocidade, Tensão Alimentação: 220 V, Acessórios: Batedores Globo E Raquete	Und	18	R\$ 8.115,40	R\$ 146.077,20



24	Batedeira Industrial, Material Corpo: Aço, Capacidade: 20 l, Quantidade Velocidade: 6, Potência Motor: 1 Cv, Características Adicionais: Planetária, C, Regulador De Velocidade, Tensão Alimentação: 220 V, Acessórios: 3 Batedores Tipo Espiral, Raquete E Globo	Und	39	R\$ 4.518,47	R\$ 90.369,40
25	Cafeteira Elétrica, Material: Aço Inoxidável, Aplicação: Industrial, Capacidade: 20 L, Voltagem: 220 V	Und	39	R\$ 1.758,33	R\$ 68.574,87
26	Cafeteira Elétrica, Material Aço Inox Aisi 304, Aplicação Industrial, Capacidade 8 L, Voltagem 220 V, Características Adicionais Caldeira 14l Água, Termostato, Nível E Torneira, Potência 1.300 W	Und	42	R\$ 985,64	R\$ 41.396,88
27	Caldeirão, Material: Aço Inoxidável Aisi 304 18.8, Capacidade: 500 L, Características Adicionais: Gás,Vapor, Tampa Americana, Válvula Segurança, Formato: Cilíndrico	Und	19	R\$ 16.116,67	R\$ 306.216,73
28	Caldeirão, Material: Alumínio Fundido, Capacidade: 45 L, Características Adicionais: Com Tampa E Alça Em Alumínio	Und	79	R\$ 233,67	R\$ 18.459,93
29	Caldeirão, Material: Aço Inoxidável Aisi 304 18.8, Capacidade: 200 L, Características Adicionais: A Gás, Autogerador De Vapor, Formato: Cilíndrico	Und	18	R\$ 9.273,67	R\$ 166.926,06
30	Carrinho Transporte, Material:Aço Inoxidável Aisi 304 18.8, Altura:80 Cm, Largura:40 Cm, Quantidade Rodas:4 Rodízios Giratórios, Tipo:3 Bandejas, Características Adicionais:Base Em Chapa Compacta, Comprimento:60 Cm, Aplicação:Movimentação Material	Und	52	R\$ 898,33	R\$ 46.713,16
31	Carrinho Industrial, Material: Aço Inoxidável, Material Plataforma: Aço Inoxidável, Tipo Transporte: Alimentos, Quantidade Roda: 4, Tipo Roda: Duas Fixas E Duas Giratórias, Capacidade Carga: 285 Kg, Acabamento Superficial: Polido, Tipo Aba: Tubular, Características Adicionais: Registro De Fecho Rápido Para Escoamento	Und	43	R\$ 898,33	R\$ 38.628,19
32	Chapa Assadeira,Fritadeira, Material: Alumínio Fundido, Funcionamento: Sobrepor Queimadores Elétricos Ou A Gás, Comprimento: 53 Cm, Largura: 32,50 Cm, Altura: 2 Cm, Características Adicionais: Para Grelhados E Pizzas	Und	52	R\$ 670,68	R\$ 34.875,36
33	Cilindro Elétrico, Material: Ferro Fundido, Potência Motor: 1,2 Hp, Comprimento Cilindro: 20 Cm, Tensão Alimentação: 110,220 V, Características Adicionais: C, Batedor E Regulador Da Espessura Massa, Acabamento Superficial: Pintura Em Epóxi	Und	19	R\$ 7.209,41	R\$ 136.978,79
34	Cortador De Alto Rendimento, Desenvolvido Para Processar, Misturar, Moer, Picar, Amassar Com Velocidade E Eficiência. Tem Sistema De Lâmina Em Aço Inox Que Gira Dentro De Um Recipiente, Picando Os Alimentos. Itens Inclusos: Cortador, Lâmina Inox, Tampa Em Alumínio. Capacidade: 18 Litros Corpo: Em Aço Inox Copo: Aço Inox Tampa: Em Alumínio Repuxado Potência Nominal: 2 Cv - 1470w Potência Máxima: 3000w Profundidade Do Reservatório: 310mm Freqüência: 60 Hz Rotação: 1750 Rpm Consumo: 1,4 Kw/H Voltagem: 220v, Dimensões Aproximadas Do Produto: 83 X 39 X 46 Cm (a X L X P), Peso Aproximado Do Produto: 31,8 Kg.	Und	30	R\$ 1.906,92	R\$ 57.207,70
35	Cortador, Tipo: Manual, Material: Alumínio Fundido, Aplicação: Legumes, Características Adicionais: Facas Aço Inox, Pés E Coluna Tubo Aço 5,8"	Und	78	R\$ 71,56	R\$ 5.581,68
36	Cortador Elétrico Frios, Material: Aço Inoxidável, Capacidade Corte: 50 Kg,H, Tensão: 220 V, Aplicação: Indústria Alimentícia, Diâmetro Disco: 260 Mm, Potência Motor: 0,25 Cv, Profundidade Corte: 155 Mm, Largura Corte: 125 Mm, Altura: 820 Mm, Largura: 310 Mm, Profundidade: 540 Mm, Características Adicionais: Automático	Und	23	R\$ 4.098,44	R\$ 94.264,12
37	Tampa, Material: Aço Inoxidável, Aplicação: Cuba Gastronômica Gn 1/2, Características Adicionais: Recorte Para Alças De Transporte E Concha	Und	241	R\$ 40,90	R\$ 9.856,90
38	Tampa, Material: Aço Inoxidável, Aplicação: Cuba Gastronômica Gn 1/1, Características Adicionais: Recorte Para Alças De Transporte E Concha	Und	226	R\$ 54,83	R\$ 12.391,58



39	Lavatório Mãos, Material: Aço Inoxidável, Comprimento: 3f /m, Largura: 360 Mm, Altura: 140 Mm, Características Adicionais: Cuba: 250x140mm, Acabamento Com O Joelho	Und		R\$ 789,93	R\$ 48.975,66
40	Amassadeira, Tipo:Rápida, Material:Chapa Metálica Pintada/Cuba Em Inox, Capacidade:25 Kg, Tensão Alimentação:110/220 V, Aplicação:Elaboração De Massas Para Panificação, Potência Motor:1/2 Cv	Und	20	R\$ 7.699,69	R\$ 153.993,87
41	Descascador Legumes, Material: Aço Inoxidável, Capacidade: 10 Kg, Produção Aproximada: 200 Kg,H, Potência Motor: 1,3 Cv, Tensão Alimentação: 220 V, Aplicação: Cozinha Industrial, Tipo: Elétrico	Und	25	R\$ 2.546,14	R\$ 63.653,50
42	Divisora De Coluna Massa Alimentícia, Material Estrutura: Metal, Material Navalha: Aço, Sistema Acionamento: Pinhão E Coroa Em Aço 1045, Quantidade Divisórias: 30, Comprimento: 0,80 M, Largura: 0,50 M, Altura: 1,10 M, Peso: 150 Kg, Acabamento Superficial: Pintura Esmalte Sintético	Und	30	R\$ 1.650,00	R\$ 49.500,00
43	Escondor Louça, Material: Aço Inoxidável, Capacidade: 60 Pratos, Características Adicionais: Peça Única, Com Três Planos, Dimensões: 52 X 30 X 74 Cm	Und	104	R\$ 408,17	R\$ 42.449,68
44	Escondor Louça, Material Aço Inoxidável, Capacidade 20 Pratos, Características Adicionais Compartimento Talheres, Xícaras, Copos E Diversos	Und	104	R\$ 139,86	R\$ 14.545,44
45	Escondor, Material: Alumínio, Aplicação: Massas, Características Adicionais: Alças Reforçadas, N° 40	Und	99	R\$ 76,22	R\$ 7.545,78
46	Espremedor Fruta, Material Jaira: Aço Inoxidável, Aplicação: Limão, Tipo Acionamento: Manual, Características Adicionais: Estrutura Reforçada	Und	87	R\$ 17,84	R\$ 1.552,08
47	Estante Metálica, Material:Aço, Altura:2,00 M, Largura:0,92 M, Profundidade:0,40 M, Tipo Prateleiras:Reguláveis, Quantidade Prateleiras:6 Un, Tratamento Superficial:Pintura Eletrostática, Características Adicionais:Com Reforço E Capacidade De 25 Kg Por Bandeja	Und	149	R\$ 442,42	R\$ 65.920,58
48	Estante Metálica, Material:Aço, Altura:2,00 M, Largura:2,05 M, Profundidade:0,585 M, Tipo Prateleiras:Reguláveis, Quantidade Prateleiras:4 Un, Cor:Cinza	Und	131	R\$ 247,02	R\$ 32.359,62
49	Estrado Modular, Material: Polipropileno, Comprimento: 82 Cm, Largura: 41 Cm, Altura: 13 Cm, Cor: Preta	Und	325	R\$ 79,99	R\$ 25.996,75
50	Fogão Industrial, Material: Ferro Fundido, Funcionamento: Gás, Tipo Acendimento: Automático, Comprimento: 200 Cm, Largura: 116 Cm, Altura: 80 Cm, Características Adicionais: Chapa Bifeiteira, 3 Bocas Simples, 3 Bocas Duplas,, Quantidade Bocas: 6 Un, Aplicação: Cozinhar E Assar Alimentos	Und	34	R\$ 1.787,47	R\$ 60.773,98
51	Forno Industrial, Tipo: A Gás, Material: Chapa Aço Inoxidável, Tensão Alimentação: 220 V, Características Adicionais: 16 Assadeiras, Comprimento: 1140 Mm, Largura: 1953 Mm, Altura: 2.340 Mm, Consumo: 1,80 Kg,H, Tipo Câmara: Porta Com Vidro Duplo Temperado, Faixa Temperatura: 30 A 250 °c, Componentes: 3 Turbinas Radiais, 1 Carro Fixo 1 Carro Giratório, Peso: 680 Kg, Aplicação: Padaria	Und	21	R\$ 17.900,00	R\$ 375.900,00
52	Forno Microondas, Capacidade: 38 L, Potência: 900 W, Voltagem: 220 V, Características Adicionais: Prato Giratório, Trava Segurança, Timer, Memória, Cor: Branca	Und	64	R\$ 976,50	R\$ 62.495,79
53	Freezer, Tipo: Horizontal, Capacidade: 510 L, Quantidade Tampas: 2 Un, Sistema Degelo: Manual, Cor: Branca, Temperatura Operação: (-16 A -20°) E (+1 A +7°) °c, Tensão Alimentação: 220 V, Características Adicionais: Dreno Frontal Com Tampa E Rodízios	Und	43	R\$ 3.171,33	R\$ 136.367,19
54	Freezer, Tipo: Vertical, Capacidade: 550 L, Tipo Portas: Frontais, Sistema Degelo: Frost Free, Tensão Alimentação: 220 V, Características Adicionais: Porta Vidro Antiembacante E Fechamento Automático, Quantidade Portas: 2 Un	Und	37	R\$ 4.433,50	R\$ 164.039,50



55	Freezer, Tipo Horizontal, Capacidade 210 L, Altura 94 Cm, largura 76 Cm, Quantidade Tampas 1 Un, Sistema Degelo Automático, Cor Branca, Temperatura Operação 5° A 30° c, Tensão Alimentação 110/220v V, Características Adicionais Puxador Ergonômico	Und	32	R\$ 2.142,95	R\$ 68.574,40
56	Frigobar, Capacidade:120 L, Tensão Alimentação:110/220 V, Características Adicionais:Prateleiras Removíveis/Gavetas/Etiqueta "a"	Und	33	R\$ 1.353,97	R\$ 44.681,01
57	Fritadeira, Material Estrutura:Aço Inoxidável Aisi 304, Potência:15 Kw, Tensão Alimentação:220 - Trifásico V, Temperatura:200 °c, Capacidade:30 L, Características Adicionais:02 Cestos Para Frituras E Grade Inferior Interna	Und	34	R\$ 1.292,85	R\$ 43.956,90
58	Chapa Assadeira,Fritadeira, Material: Aço Inoxidável, Funcionamento: Gás, Voltagem: 220 V, Comprimento: 88 Cm, Largura: 45 Cm, Altura: 90 Cm, Características Adicionais: Registro Escoramento Água,Óleo, Capacidade: 30 L, Material Tacho: Aço Inoxidável	Und	29	R\$ 1.921,35	R\$ 55.719,15
59	Galiteiro Metal, Material: Aço Inoxidável, Formato: Redondo, Componentes: Saleiro, Paliteiro, Azeiteiro, Porta Vinagre, Características Adicionais: Corpos Vidro, Tampa Aço Inox	Und	451	R\$ 76,97	R\$ 34.713,47
60	Refrigerador Alimentos, Tensão Alimentação: 220 V, Características Adicionais: Revestimento Externo Aço Inoxidável Escovado, Quantidade Portas: 4 Un, Cor: Branca, Capacidade: 810 L	Und	21	R\$ 4.618,23	R\$ 96.982,83
61	Máquina Lavar Louças, Material:Aço Inoxidável, Altura:1340 Mm, Largura:620 Mm, Profundidade:715 Mm, Voltagem:Trifásico - 380 V, Potência Motor:14,5 Kw, Características Adicionais:Controle Automático Ciclo, Nivel Água E Temperatur	Und	19	R\$ 15.066,33	R\$ 286.260,33
62	Lavatório Mãos, Material:Aço Inoxidável, Comprimento:360 Mm, Largura:360 Mm, Altura:140 Mm, Características Adicionais:Cuba: 250x140mm, Acionamento Com O Joelho	Und	60	R\$ 806,67	R\$ 48.400,20
63	Liquidificador Industrial, Material Copo:Aço Inoxidável, Material Base:Aço Inox, Capacidade:25 L, Potência Motor:1,2 Cv, Tensão Nominal:220 V, Aplicação:Industrial	Und	51	R\$ 1.786,87	R\$ 91.130,37
64	Liquidificador Industrial, Material Copo: Aço Inoxidável, Material Base: Aço Inox, Capacidade: 4 L, Tensão Nominal: 220 V	Und	66	R\$ 585,44	R\$ 38.639,04
65	Lixeira, Material: Aço Inox Aisi 304, Capacidade: 80 L, Tipo: Cesto Móvel, Alça, Tampa E Acionamento Por Pedal,	Und	91	R\$ 796,67	R\$ 72.496,97
66	Lixeira, Material: Polipropileno, Capacidade: 240 L, Tipo: Com Tampa, Características Adicionais: Com 2 Rodas,Aplicação: Coleta De Lixo	Und	114	R\$ 393,77	R\$ 44.889,78
67	Lixeira, Material: Plástico, Capacidade: 20 L, Tipo: Com Tampa E Pedal, Diâmetro: 30 Cm, Altura: 35 Cm, Cor: Branca	Und	243	R\$ 30,00	R\$ 7.290,00
68	Lixeira, Material:Aço Inoxidável, Capacidade:20 L, Tipo:Com Tampa, Diâmetro:34 Cm, Altura:50 Cm, Características Adicionais:Dobradiça, Haste E Pedal/Acionamento Tampa Por Pe, Espessura:6 Mm, Formato:Cilindrico, Tamanho:Médio, Material Borda:Aço Inoxidável, Peso:2,5 Kg, Aplicação:Coleta De Lixo	Und	163	R\$ 180,33	R\$ 29.393,79
69	Lixeira, Material:Aço Inoxidável, Capacidade:50 L, Tipo:Tampa E Pedal, Características Adicionais:Haste E Pedal Para Acionamento Da Tampa	Und	126	R\$ 298,22	R\$ 37.575,72
70	Lixeira, Material: Aço Inoxidável, Capacidade: 100 L, Tipo: Fechada Com Tampa, Diâmetro: 45 Cm, Altura: 68 Cm, Características Adicionais: Dobradiça, Haste E Pedal,Acionamento Tampa Por Pe-	Und	93	R\$ 616,16	R\$ 57.302,88
71	Máquina Fabricar Gelo, Material Gabinete: Aço Inoxidável, Voltagem: 220 V, Capacidade De Produção: 82 Kg, Dia, Capacidade Depósito: 25 Kg	Und	24	R\$ 7.660,49	R\$ 183.851,76



72	Máquina Fabricar Gelo, Material Gabinete:Aço Inoxidável, V-Flagem:220 V, Capacidade De Produção:300 Kg/Dia, Tipo Gelo:Escamas	Und		R\$ 16.078,35	R\$ 273.331,95
73	Masseira, Tipo: Rápida, Material: Chapa Metálica Pintada,Cuba Em Inox, Capacidade: 15 Kg, Tensão Alimentação: 110,220 V, Aplicação: Elaboração De Massas Para Panificação, Potência Motor: 1,2 Cv	Und	16	R\$ 5.174,00	R\$ 82.784,00
74	Mesa Manipulação / Preparação Alimentos, Material Tampo:Aço Inoxidável, Material Estrutura:Aço Inoxidável, Comprimento:1,50 M, Largura:0,80 M, Altura:0,90 M, Características Adicionais :Acabamento Sanitário	Und	55	R\$ 1.040,30	R\$ 57.216,50
75	Mesa Manipulação , Preparação Alimentos, Material Tampo: Aço Inoxidável, Material Estrutura: Tubular Metálica, Comprimento: 1,90 M, Largura: 0,90 M, Altura: 0,90 M, Aplicação: Manipulação De Alimentos	Und	58	R\$ 998,67	R\$ 57.922,86
76	Misturador , Amassadeira, Material: Alumínio Fundido, Tipo Aclonamento: Eletromecânico, Capacidade: 60 L, Tipo Motor: Trifásico, Funcionamento: Elétrico, Características Adicionais: Pá E Recipiente Em Aço Inox, 2 Velocidades, Rota-	Und	15	R\$ 10.233,33	R\$ 153.499,95
77	Misturador, Tipo: Planetário, Tipo Ajuste: Mecânico, Rotação Máxima: Até 100 Rpm, Capacidade 15 Litros, Batedores Tipo Raquete E Espiral	Und	16	R\$ 4.050,22	R\$ 64.803,52
78	Modeladora Massa Panificação, Tipo: Monofásica, Potência Motor: 1,5 Cv, Tensão Alimentação: 220 V, Capacidade Produção: 15kg De Massa Por Passada, Características Adicionais: 2 Rolos Amassadores Com Cobertura Em Cromo	Und	21	R\$ 4.510,46	R\$ 94.719,66
79	Moedor De Carne Industrial, Material Corpo: Aço Inoxidável, Material Bandeja: Aço Inoxidável, Material Disco: Aço Inoxidável, Características Adicionais: Carter Blindado, Troca De Óleo Após 3200 Horas Uso, Capacidade Moagem: 300 Kg,H	Und	30	R\$ 2.629,97	R\$ 78.899,10
80	Estrado Modular, Material:Polietileno Alta Densidade, Comprimento:50 Cm, Largura:50 Cm, Altura:5 Cm, Capacidade Carga:20 TM², Características Adicionais:Com Encaixe	Und	542	R\$ 31,35	R\$ 16.991,70
81	Panela Pressão, Material: Alumínio, Capacidade: 30 L, Sistema Segurança: Válvulas Funcionam.,segurança E Borracha Segurança	Und	62	R\$ 1.008,67	R\$ 62.537,54
82	Processador Alimentos, Material Corpo Alumínio Fundido, Material Externo Aço Inoxidável, Material Tampa Aço Inoxidável, Cor Cinza, Quantidade Disco 6 Un, Função Disco Ralador/ Fatiador E Desfiador, Tensão 110/220 V, Potência 1/2 Hp, Altura 570 Mm, Largura 500 Mm, Comprimento 290 Mm, Peso 35 Kg	Und	19	R\$ 3.215,90	R\$ 61.102,10
83	Prateleira, Material: Aço Inoxidável Aisi 304, Comprimento: 1,40 M, Largura: 0,40 M, Características Adicionais : Fixada Por Mão Francesa Em Aço Inox, Espessura: 1,00 M, Tipo: Suspensa, Capacidade: 150 Kg	Und	122	R\$ 333,33	R\$ 40.666,26
84	Aparelho Purificador De Água, Tipo: Tripla Filtragem, Voltagem: 110,220 V, Capacidade: 2 L, Capacidade Refrigeração: 1,5 L,H, Características Adicionais: Água Gelada E Água Natural, Tipo Fixação: Parede, Acessórios: Kit Instalação, Suporte, Pingadeira Removível	Und	58	R\$ 627,26	R\$ 36.381,08
85	Fogareiro, Material: Aço Inoxidável, Aplicação: Sistema De Aquecimento Rechaud, Diâmetro: 50 Cm, Altura: 45 Cm, Características Adicionais: Tampa Giratória E 1 Fogareiro Em Aço Inox	Und	70	R\$ 448,93	R\$ 31.425,10
86	Fogareiro, Material: Aço Inoxidável, Aplicação: Sistema De Aquecimento Rechaud, Altura: 24 Cm, Características Adicionais: 2 Fogareiros Em Aço Inox, 1 Cuba 1, 1	Und	69	R\$ 447,65	R\$ 30.887,85
87	Refresqueira, Material Estrutura: Aço Inoxidável Escovado, Material Depósito: Aço Inoxidável, Tipo: 01 Depósito E 4 Tomeiras, Capacidade: 150 L, Tensão: 220 V	Und	31	R\$ 4.702,71	R\$ 145.784,01



88	Und	Refresqueira, Material Estrutura: Aço Inoxidável, Material D'noósito: Policarbonato, Tipo: 2 Depósitos, Capacidade: 30 L, Tensão: 220 V, Potência: 27 W, Aplicação: Servi Bebidas Frias, Características Adicionais: Pingadeira Removível	30	R\$ 2.143,48	R\$ 83.595,72
89	Und	Refrigerador Doméstico, Capacidade: 480 L, Voltagem: 220 V, Características Adicionais: Duplex, Frost Free E Degelo Automático, Cor: Branca, Tipo: Vertical	30	R\$ 3.157,50	R\$ 94.725,00
90	Und	Refrigerador Alimentos, Tensão Alimentação: 220 V, Características Adicionais: Revestimento Externo Aço Inoxidável Escovado, Quantidade Portas: 6 Un, Capacidade: 1.553 L	20	R\$ 7.817,88	R\$ 156.357,60
91	Und	Sanduicheira, Material: Alumínio Com Revestimento Antiaderente, Tensão: 220 V, Cor: Branca, Características Adicionais: Prepara 2 Sanduíches Por Vez	84	R\$ 120,89	R\$ 10.154,76
92	Und	Termômetro, Tipo: Laser Digital, Faixa Medição Temperatura: -50 A 380 °c, Aplicação: Efetuar Medições Em Lugares De Difícil Alcance, Elemento Expansão: Infravermelho, Material: Plástico E Aço Inox, Características Adicionais: Mira Laser Classe Ii; Distância Do Foco De 50:1, Precisão: +/- 1 °c, Alimentação: Bateria / Pilha	58	R\$ 92,61	R\$ 5.371,38
93	Und	Termômetro, Tipo: Digital, Faixa Medição Temperatura: - 50°C A 300 °c, Aplicação: Alimentos, Material: Plástico E Aço Inox, Características Adicionais: Tipo Espeto Digital, Com Leitor Lcd A Prova D'agua, Precisão: 1 °c	64	R\$ 36,27	R\$ 2.321,28
94	Und	Caixa Térmica Com 2 (duas) Cubas De Inox Com Tampas; Similar Ao Modelo Detrixmarca: Ecosinal. Modelo: Hb 30 Litros Com 02 Cubas.	123	R\$ 541,00	R\$ 66.543,00
95	Und	Caixa Térmica Para Transporte 150l Aplicações: Transporte De Alimentos. Dimensões Externas: 985x450x585 Mm (cxlhx). Dimensões Internas Capacidade: 150 Litros. Formato Retangular/Emplilhável. Isolamento Térmico De Poliuretano. Material: Polietileno Linear De Média Densidade, Atóxico Aditivado Com Anti Uv, Travas: Aço Inox Tipo 304 Chapas 14, Espessura 2 Mm. Temperatura 75 Graus, Queda De 2 Graus A Cada 8 Horas. Cuba Incluída.	77	R\$ 541,00	R\$ 41.657,00
96	Und	Câmara Fria Modular De Congelamento Com Controle De Temperatura Para Armazenamento De Alimentos Congelados, Com Sistema Completo De Refrigeração, Desenvolvida Especialmente Para Armazenamento De Produtos Congelados, Com Temperatura De Trabalho De -20°C, Capacidade De Armazenamento De 8,55 Metros² / 28,30 Metros³ Controle De Temperatura Para Faixa De Trabalho De 0°C A -25°C, Estabilizado Em -20°C. Comando Microprocessado Para Ajuste Dos Parâmetros De Funcionamento, Ajuste Do Sistema Completo De Refrigeração, Ajuste Do Sistema De Alarmes Sonoro E Visuais, Ajuste Do Sistema De Ventilação Interna E Controle De Ciclo Operacional	16	R\$ 15.715,67	R\$ 251.450,72
97	Und	Coifa Modular 1000 Para Exaustão - Modelo Caldeirões (3,20mts x 1,5) Construída Em Aço Inoxidável Aisi 304-Liga 18. 8 Desenvolvida Para Atender As Necessidades De Extração De Vapores De Fumaça. A Ser Aplicado Nos Equipamentos De Cocção Industrial Line; Produzido E Dimensionado Em Acordo Com A Nbr 14518.	24	R\$ 3.700,69	R\$ 88.816,48
98	Und	Exaustor Axial 400 Mm - Exaustor Com Inversão De Rotação: Suporte Do Motor Com 2 (duas) Chapas De Reforço. Hélice Com Pás Em Aço. Motor Blindado . Tubo De Aço. Diâmetro Aproximado: 400 Mm. Vazão Aproximada: 4. 200 M3/H. Velocidade : 1. 500 Rpm. Tensão : bivolt Ou 220 V. Corrente : 0,57 A. Com Chave De Reversão.	98	R\$ 189,98	R\$ 18.618,04
99	Und	Forno Industrial, Tipo: Elétrico, Material: Chapa Aço Inoxidável, Tensão Alimentação: 220 V, Características Adicionais: Vapor Simples E Combinado; Ar Quente; Banho Maria;; Faixa Temperatura: 0 A 300 °c	22	R\$ 8.125,66	R\$ 178.764,52



100	Pass-Through Frio, Temperaturas De +1 A +7 °c. A Refrigeração Acontece Através De Ar Forçado Com Serpentina De Cobre Aletada, Ajustado Através Do Controlador Eletrônico Com Indicador Digital De Temperatura E Degelo Automático. Com 6 Níveis De Prateleiras, Grades Em Aço Inox 430, E Pés Reguláveis. Seu Revestimento Externo É Em Aço Inox 304 Escovado, E O Interno Em Aço Inox 304, Tem Capacidade Para 12 Cubas Grandes De 530 X 325 X 150 Mm Ou 24 Cubas Pequenas De 325 X 265 X 150 Mm (duas Pequenas Ocupam O Lugar De Uma Grande).	Und	22	R\$ 9.817,15	R\$ 215.977,37
101	Pass Through Aquecido, Aquecimento De Alimentos Na Passagem Da Produção Para Á Rea De Consumo; Temperatura +40° A 80°C; Aquecimento Resistência Blindada; Con Trolador Eletrônico Digital Com Indicador De Temperatura; Prateleiras 6 Níveis , Grades Em Aço Inox 430, Reguláveis; Revestimento Externo Em Aço Inox 430 Esc Ovado E Interno Em Aço Inox 304 (prateleiras Em Aço Inox 430); Capacidade 12 C Ubas Grandes Com 530x325x150mm Ou 24 Cubas Pequenas Com 324x265x150mm (duas Pe Quenas Ocupam O Lugar De Uma Grande); Frente (mm) 720 Profundidade (mm) 935 Al Tura (mm) 2045 Volume Total (l) 659 Peso Bruto (kg) 190 Tensão (v) 220.	Und	23	R\$ 8.675,97	R\$ 199.547,23
102	Espremedor De Laranja Automático , Com Capacidade De 210 Litros/Hora E Reservatório De 7,6 Litros. Bivolt Ou 220 V. Capacidade Da Cesta Para 20 Kg	Und	14	R\$ 9.777,98	R\$ 136.891,72
103	Batedeira Planetária De 6,9l Com Corpo E Engrenagens Em Metal E Acessórios Em Aço Inox. Silenciosa.	Und	30	R\$ 2.621,85	R\$ 78.655,50
104	Cilindro Sovador De Massa, Trifásico Clv 50 Nr	Und	17	R\$ 4.529,58	R\$ 77.002,92
105	Carro Cuba Aço Inox 190 Litros Atual Inox Cc-190l	Und	35	R\$ 1.800,00	R\$ 63.000,00
106	Aparelho Ar Condicionado), Capacidade Refrigeração:18.000 Btu/H, Tensão:220 V, Tipo:Bi Split), Modelo:Split Inverter), Características Adicionais 1:Com Controle Remoto COTA RESERVADA DO ITEM 02 PARA ME/EP EM ATÉ 25%	Und	16	R\$ 2.938,99	R\$ 47.023,84
107	Aparelho Ar Condicionado, Capacidade Refrigeração 30.000 Btu, Tensão 220 V, Tipo Split, Modelo Split Condicionado Inverter, Características Adicionais 1 Controle Remoto S/Fio, Quente/Frio, Selo Procel, Garantia 1 Ano COTA RESERVADA DO ITEM 03 PARA ME/EP EM ATÉ 25%	Und	14	R\$ 4.123,00	R\$ 57.722,00
108	Armário Copa/Cozinha, Material Aço Inoxidável, Tipo De Pé, Acabamento Superficial Escovado, Quantidade Portas 4 Un, Quantidade Prateleiras 4 Un, Largura 0,64 M, Profundidade 0,40 M, Altura 1,80 M COTA RESERVADA DO ITEM 06 PARA ME/EP EM ATÉ 25%	Und	13	R\$ 2.493,46	R\$ 32.414,98
109	Armário Panificação, Material: Aço Inox. Altura: 2,05 M, Largura: 1,88 M, Profundidade: 1,33 M; Aplicação: Acondicionamento Massa Pães Em Fermentação, Quantidade Bandejas: 20 Un COTA RESERVADA DO ITEM 09 PARA ME/EP EM ATÉ 25%	Und	14	R\$ 2.225,94	R\$ 31.163,16
110	Armário Panificação), Material Chapa De Aço), Acabamento Superficial Pintado Em Epóxi Na Cor Branca), Aplicação Acondicionamento Massa Pães Em Fermentação), Características Adicionais Pés Com Rodízios), Quantidade Bandejas 20 Un), Capacidade 500 Pães/50g COTA RESERVADA DO ITEM 10 PARA ME/EP EM ATÉ 25%	Und	12	R\$ 2.305,90	R\$ 27.670,80
111	Balança Eletrônica, Capacidade Pesagem:500 Kg, Voltagem:220 V, Características Adicionais:Plataforma: 1m X 1m; Coluna: 1m, Tipo:Digital, Sensibilidade:200 G COTA RESERVADA DO ITEM 18 PARA ME/EP EM ATÉ 25%	Und	6	R\$ 3.255,67	R\$ 19.534,02

112	Balcão Conservação Alimento, Material: Aço Inoxidável, Componentes: Pasta Fria Com Isolamento Térmico, Quantidade Recipiente: 5(1,1x150 Alç 30x325x150) E 10(1,2x150 Alça 325x Un, Tipo Recipientes: Com Alças Móveis E Tampa, Tipo Rodízio: Giratório, Características Adicionais: Vitrine Superior Em Vidro Curvo COTA RESERVADA DO ITEM 21 PARA ME/EPP EM ATÉ 25%	Und	7	R\$ 5.255,94	R\$ 36.791,60
113	Balcão Térmico, Material: Mdf E Granito, Comprimento: 330 Cm, Largura: 110 Cm, Altura: 157 Cm, Componentes: Banho Maria E Placa Fria, Características Adicionais: Vitrine Protetora De Saliva E Iluminada De Led, Quantidade Recipiente: 14 Un, Tipo Recipientes: Com Alças Móveis E Tampa COTA RESERVADA DO ITEM 22 PARA ME/EPP EM ATÉ 25%	Und	10	R\$ 2.799,99	R\$ 27.999,90
114	Batedeira Industrial, Material Corpo: Aço, Tipo Rolamento: Blindado, Capacidade: 38 L, Quantidade Velocidade: 4, Potência Motor: 1,50 Cv, Características Adicionais: Planetária, C, Regulador De Velocidade, Tensão Alimentação: 220 V, Acessórios: Batedores Globo E Raquete COTA RESERVADA DO ITEM 23 PARA ME/EPP EM ATÉ 25%	Und	5	R\$ 8.115,40	R\$ 40.577,00
115	Batedeira Industrial, Material Corpo: Aço, Capacidade: 20 L, Quantidade Velocidade: 6, Potência Motor: 1 Cv, Características Adicionais: Planetária, C, Regulador De Velocidade, Tensão Alimentação: 220 V, Acessórios: 3 Batedores Tipo Espiral, Raquete E Globo COTA RESERVADA DO ITEM 24 PARA ME/EPP EM ATÉ 25%	Und	4	R\$ 4.518,47	R\$ 18.073,88
116	Caldeirão, Material: Aço Inoxidável Aisi 304 18-8, Capacidade: 500 L, Características Adicionais: Gás,Vapor, Tampa Americana, Válvula Segurança, Formato: Cilíndrico COTA RESERVADA DO ITEM 27 PARA ME/EPP EM ATÉ 25%	Und	6	R\$ 16.116,67	R\$ 96.700,02
117	Caldeirão, Material: Aço Inoxidável Aisi 304 18-8, Capacidade: 200 L, Características Adicionais: A Gás, Autogerador De Vapor, Formato: Cilíndrico COTA RESERVADA DO ITEM 29 PARA ME/EPP EM ATÉ 25%	Und	6	R\$ 9.273,67	R\$ 55.642,02
118	Cilindro Elétrico, Material: Ferro Fundido, Potência Motor: 1,2 Hp, Comprimento Cilindro: 20 Cm, Tensão Alimentação: 110,220 V, Características Adicionais: C, Batedor E Regulador Da Espessura Massa, Acabamento Superficial: Pintura Em Epóxi COTA RESERVADA DO ITEM 33 PARA ME/EPP EM ATÉ 25%	Und	6	R\$ 7.209,41	R\$ 43.256,46
119	Cortador Elétrico Frios, Material: Aço Inoxidável, Capacidade Corte: 50 Kg,H, Tensão: 220 V, Aplicação: Indústria Alimentícia, Diâmetro Disco: 260 Mm, Potência Motor: 0,25 Cv, Profundidade Corte: 155 Mm, Largura Corte: 125 Mm, Altura: 820 Mm, Largura: 310 Mm, Profundidade: 540 Mm, Características Adicionais: Automático COTA RESERVADA DO ITEM 36 PARA ME/EPP EM ATÉ 25%	Und	7	R\$ 4.098,44	R\$ 28.689,08
120	Amassadeira, Tipo:Rápida, Material:Chapa Metálica Pintada/Cuba Em Inox, Capacidade:25 Kg, Tensão Alimentação:110/220 V, Aplicação:Elaboração De Massas Para Panificação, Potência Motor:1/2 Cv COTA RESERVADA DO ITEM 40 PARA ME/EPP EM ATÉ 25%	Und	6	R\$ 7.699,69	R\$ 46.198,16
121	Fogão Industrial, Material: Ferro Fundido, Funcionamento: Gás, Tipo Acendimento: Automático, Comprimento: 200 Cm, Largura: 116 Cm, Altura: 80 Cm, Características Adicionais: Chapa Bifeteira, 3 Bocas Simples, 3 Bocas Duplas,, Quantidade Bocas: 6 Un, Aplicação: Cozinhar E Assar Alimentos COTA RESERVADA DO ITEM 50 PARA ME/EPP EM ATÉ 25%	Und	11	R\$ 1.787,47	R\$ 19.662,17
122	Forno Industrial, Tipo: A Gás, Material: Chapa Aço Inoxidável, Tensão Alimentação: 220 V, Características Adicionais: 16 Assadeiras, Comprimento: 1140 Mm, Largura: 1953 Mm, Altura: 2.340 Mm, Consumo: 1.80 Kg,H, Tipo Câmara: Porta Com Vidro Duplo Temperado, Faixa Temperatura: 30 A 250 °c, Componentes: 3 Turbinas Radiais, 1 Carro Fixo 1 Carro Giratório, Peso: 680 Kg, Aplicação: Padaria COTA RESERVADA DO ITEM 51 PARA ME/EPP EM ATÉ 25%	Und	7	R\$ 17.900,00	R\$ 125.300,00

123	Freezer, Tipo: Horizontal, Capacidade: 510 L, Quantidade Tampas: 2 Un, Sistema Degelo: Manual, Cor: Branca, Temperatura Operação: (-16 A -20°) +1 A +7° °c, Tensão Alimentação: 220 V, Características Adicionais: Dreno Frontal Com Tampa E Rodízios COTA RESERVADA DO ITEM 53 PARA ME/EPP EM ATÉ 25%	Und	11	R\$ 3.171,33	R\$ 53.912,61
124	Freezer, Tipo: Vertical, Capacidade: 550 L, Tipo Portas: Frontais, Sistema Degelo: Frost Free, Tensão Alimentação: 220 V, Características Adicionais: Porta Vidro Antiembacante E Fechamento Automático, Quantidade Portas: 2 Un COTA RESERVADA DO ITEM 54 PARA ME/EPP EM ATÉ 25%	Und	12	R\$ 4.433,50	R\$ 53.202,00
125	Freezer, Tipo Horizontal, Capacidade 210 L, Altura 94 Cm, Largura 76 Cm, Quantidade Tampas 1 Un, Sistema Degelo Automático, Cor Branca, Temperatura Operação 5° A 30° °c, Tensão Alimentação 110/220v V, Características Adicionais Puxador Ergonômico COTA RESERVADA DO ITEM 55 PARA ME/EPP EM ATÉ 25%	Und	10	R\$ 2.142,95	R\$ 21.429,50
126	Refrigerador Alimentos, Tensão Alimentação: 220 V, Características Adicionais: Revestimento Externo Aço Inoxidável Escovado, Quantidade Portas: 4 Un, Cor: Branca, Capacidade: 810 L COTA RESERVADA DO ITEM 60 PARA ME/EPP EM ATÉ 25%	Und	7	R\$ 4.618,23	R\$ 32.327,61
127	Máquina Lavar Louças, Material:Aço Inoxidável, Altura:1340 Mm, Largura:620 Mm, Profundidade:715 Mm, Voltagem:Trifásico - 380 V, Potência Motor:14,5 Kw, Características Adicionais:Controle Automático Ciclo, Nivel Água E Temperatur COTA RESERVADA DO ITEM 61 PARA ME/EPP EM ATÉ 25%	Und	6	R\$ 15.066,33	R\$ 90.398,00
128	Liquidificador Industrial, Material Copo:Aço Inoxidável, Material Base:Aço Inox, Capacidade:25 L, Potência Motor:1,2 Cv, Tensão Nominal:220 V, Aplicação:Industrial COTA RESERVADA DO ITEM 63 PARA ME/EPP EM ATÉ 25%	Und	17	R\$ 1.786,87	R\$ 30.376,79
129	Lixeira, Material: Aço Inox Aisi 304, Capacidade: 80 L, Tipo: Cesto Móvel, Alça, Tampa E Acionamento Por Pedal, COTA RESERVADA DO ITEM 65 PARA ME/EPP EM ATÉ 25%	Und	30	R\$ 796,67	R\$ 23.900,10
130	Máquina Fabricar Gelo, Material Gabinete: Aço Inoxidável, Voltagem: 220 V, Capacidade De Produção: 82 Kg/Dia, Capacidade Depósito: 25 Kg COTA RESERVADA DO ITEM 71 PARA ME/EPP EM ATÉ 25%	Und	7	R\$ 7.660,49	R\$ 53.623,43
131	Máquina Fabricar Gelo, Material Gabinete:Aço Inoxidável, Voltagem:220 V, Capacidade De Produção:300 Kg/Dia, Tipo Gelo:Escamas COTA RESERVADA DO ITEM 72 PARA ME/EPP EM ATÉ 25%	Und	5	R\$ 16.078,35	R\$ 80.391,75
132	Masseira, Tipo: Rápida, Material: Chapa Metálica Pintada,Cuba Em Inox, Capacidade: 15 Kg, Tensão Alimentação: 110.220 V, Aplicação: Elaboração De Massas Para Panificação, Potência Motor: 1,2 Cv COTA RESERVADA DO ITEM 73 PARA ME/EPP EM ATÉ 25%	Und	5	R\$ 5.174,00	R\$ 25.870,00
133	Misturador , Amassadeira, Material: Alumínio Fundido, Tipo Acionamento: Eletromecânico, Capacidade: 60 L, Tipo Motor: Trifásico, Funcionamento: Elétrico, Características Adicionais: Pá E Recipiente Em Aço Inox, 2 Velocidades, Rota- COTA RESERVADA DO ITEM 76 PARA ME/EPP EM ATÉ 25%	Und	5	R\$ 10.233,33	R\$ 51.166,65
134	Misturador, Tipo: Planetário, Tipo Ajuste: Ajuste Mecânico, Rotação Máxima: Até 100 Rpm, Capacidade 15 Litros, Batedores Tipo Raquete E Espiral COTA RESERVADA DO ITEM 77 PARA ME/EPP EM ATÉ 25%	Und	5	R\$ 4.050,22	R\$ 20.251,10
135	Modeladora Massa Panificação, Tipo: Monofásica, Potência Motor: 1,5 Cv, Tensão Alimentação: 220 V, Capacidade Produção: 15kg De Massa Por Passada, Características Adicionais: 2 Rolos Amassadeiros Com Cobertura Em Cromo COTA RESERVADA DO ITEM 78 PARA ME/EPP EM ATÉ 25%	Und	6	R\$ 4.510,46	R\$ 27.062,76

136	Processador Alimentos, Material Corpo Alumínio Fundido, Material Externo Aço Inoxidável, Material Tampa Aço Inoxidável, Cor Cinza, Quantidade Di: 6 Un, Função Disco Ralador/ Fatiador E Desfiador, Tensão 110/220 V, Potência 1/2 Hp, Altura 570 Mm, Largura 500 Mm, Comprimento 290 Mm, Peso 35 Kg COTA RESERVADA DO ITEM 82 PARA ME/EP EM ATÉ 25%	Und	6	R\$ 3.215,90	R\$ 19.295,40
137	Refresqueira, Material Estrutura: Aço Inoxidável Escovado, Material Depósito: Aço Inoxidável, Tipo: 01 Depósito E 4 Torneiras, Capacidade: 150 L, Tensão: 220 V COTA RESERVADA DO ITEM 87 PARA ME/EP EM ATÉ 25%	Und	10	R\$ 4.702,71	R\$ 47.027,10
138	Refresqueira, Material Estrutura: Aço Inoxidável, Material Depósito: Policarbonato, Tipo: 2 Depósitos, Capacidade: 30 L, Tensão: 220 V, Potência: 278 W, Aplicação: Servi Bebidas Frias, Características Adicionais: Pingadeira Removível COTA RESERVADA DO ITEM 88 PARA ME/EP EM ATÉ 25%	Und	13	R\$ 2.143,48	R\$ 27.865,24
139	Refrigerador Doméstico, Capacidade: 480 L, Voltagem: 220 V, Características Adicionais: Duplex, Frost Free E Degelo Automático, Cor: Branca, Tipo: Vertical COTA RESERVADA DO ITEM 89 PARA ME/EP EM ATÉ 25%	Und	9	R\$ 3.157,50	R\$ 28.417,50
140	Refrigerador Alimentos, Tensão Alimentação: 220 V, Características Adicionais: Revestimento Externo Aço Inoxidável Escovado, Quantidade Portas: 6 Un, Capacidade: 1.553 L COTA RESERVADA DO ITEM 90 PARA ME/EP EM ATÉ 25%	Und	6	R\$ 7.817,88	R\$ 46.907,28
141	Câmara Fria Modular De Congelamento Com Controle De Temperatura Para Armazenamento De Alimentos Congelados, Com Sistema Completo De Refrigeração, Desenvolvida Especialmente Para Armazenamento De Produtos Congelados, Com Temperatura De Trabalho De -20°C, Capacidade De Armazenamento De 8,55 Metros² / 28,30 Metros³ Controle De Temperatura Para Faixa De Trabalho De 0°C A -25°C, Estabilizado Em -20°C. Comando Microprocessado Para Ajuste Dos Parâmetros De Funcionamento, Ajuste Do Sistema Completo De Refrigeração, Ajuste Do Sistema De Alarmes Sonoro E Visuais, Ajuste Do Sistema De Ventilação Interna E Controle De Ciclo Operacional COTA RESERVADA DO ITEM 96 PARA ME/EP EM ATÉ 25%	Und	5	R\$ 15.715,67	R\$ 78.578,35
142	Coifa Modular 1000 Para Exaustão - Modelo Caldeirões (3,20mts x 1,5) Construída Em Aço Inoxidável Aisi 304-Liga 18. 8 Desenvolvida Para Atender As Necessidades De Extração De Vapores De Fumaça. A Ser Aplicado Nos Equipamentos De Cocção Industrial Line; Produzido E Dimensionado Em Acordo Com A Nbr 14518. COTA RESERVADA DO ITEM 97 PARA ME/EP EM ATÉ 25%	Und	7	R\$ 3.700,69	R\$ 25.904,81
143	Forno Industrial, Tipo: Elétrico, Material: Chapa Aço Inoxidável, Tensão Alimentação: 220 V, Características Adicionais: Vapor Simples E Combinado; Ar Quente; Banho Maria; Faixa Temperatura: 0 A 300 °C COTA RESERVADA DO ITEM 99 PARA ME/EP EM ATÉ 25%	Und	7	R\$ 8.125,66	R\$ 56.879,62
144	Pass-Through Frio, Temperaturas De +1 A +7 °C. A Refrigeração Acontece Através De Ar Forçado Com Serpentina De Cobre Aletada, Ajustado Através Do Controlador Eletrônico Com Indicador Digital De Temperatura E Degelo Automático. Com 6 Níveis De Prateleiras, Grades Em Aço Inox 430, E Pés Reguláveis. Seu Revestimento Externo É Em Aço Inox 304 Escovado, E O Interno Em Aço Inox 304, Tem Capacidade Para 12 Cubas Grandes De 530 X 325 X 150 Mm Ou 24 Cubas Pequenas De 325 X 265 X 150 Mm (duas Pequenas Ocupam O Lugar De Uma Grande). COTA RESERVADA DO ITEM 100 PARA ME/EP EM ATÉ 25%	Und	7	R\$ 9.817,15	R\$ 68.720,07

[Handwritten signature]



145	Pass Through Aquecido, Aquecimento De Alimentos Na Pr...agem Da Produção Para A Rea De Consumo; Temperatura +40° A 80°C; Aquecimento...istência Blindada; Con Trolador Eletrônico Digital Com Indicador De Temperatura; Prateleiras 6 Níveis , Grades Em Aço Inox 430, Reguláveis; Revestimento Externo Em Aço Inox 430 Esc Ovado E Interno Em Aço Inox 304 (prateleiras Em Aço Inox 430); Capacidade 12 C Ubas Grandes Com 530x325x150mm Ou 24 Cubas Pequenas Com 324x265x150mm (duas Pe Quenas Ocupam O Lugar De Uma Grande); Frente (mm) 720 Profundidade (mm) 935 Al Tura (mm) 2045 Volume Total (l) 659 Peso Bruto (kg) 190 Tensão (v) 220. COTA RESERVADA DO ITEM 101 PARA ME/EPP EM ATÉ 25%	Und	7	R\$ 8.675,97	R\$ 60.731,77
146	Espremedor De Laranja Automático , Com Capacidade De 210 Litros/Hora E Reservatório De 7,6 Litros, Bivolt Ou 220 V. Capacidade Da Cesta Para 20 Kg COTA RESERVADA DO ITEM 102 PARA ME/EPP EM ATÉ 25%	Und	4	R\$ 9.777,98	R\$ 39.111,92
147	Cilindro Sovador De Massa, Trifásico Clv 50 Nr COTA RESERVADA DO ITEM 104 PARA ME/EPP EM ATÉ 25%	Und	5	R\$ 4.529,58	R\$ 22.647,92
				R\$ 9.980.636,63	

UNIDADE GERENCIADORA – 7º DEPÓSITO DE SUPRIMENTO (7º D Sup)		Cronograma / Local de Entrega	
Itens, Requisição Mínima, Requisição Máxima e Qnt Total		Cronograma: 30 (trinta) dias após o recebimento da Nota de Empenho; Local de entrega: 7º D Sup: Rua General Estillac Leal, nº 439 – Cabanga – Recife/ PE	

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

UNIDADE PARTICIPANTE – COMANDO DA 7ª REGIÃO MILITAR (7ª RM)		Cronograma / Local de Entrega	
Itens, Requisição Mínima, Requisição Máxima e Qnt Total		Cronograma: 30 (trinta) dias após o recebimento da Nota de Empenho; Local de entrega: Av. Visc. de São Leopoldo, 198 - Várzea, Recife - PE, 50740-035;	

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



Itens, Requisição Mínima, Requisição Máxima e Qnt Total	Cronograma / Local de Entrega
- Conforme tabela constante do Anexo A do Termo de Referência e tabela acima.	Cronograma: 30 (trinta) dias após o recebimento da Nota de Empenho; Local de entrega: Rodovia BR, 232 - Curado, Recife - PE, 50950-000;

UNIDADE PARTICIPANTE – COLÉGIO MILITAR DO RECIFE (CMR)

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

UNIDADE PARTICIPANTE – 7ª COMPANHIA DE COMUNICAÇÕES (7ª Cia Com)

Itens, Requisição Mínima, Requisição Máxima e Qnt Total	Cronograma / Local de Entrega
- Conforme tabela constante do Anexo A do Termo de Referência e tabela acima.	Cronograma: 30 (trinta) dias após o recebimento da Nota de Empenho; Local de entrega: Av. Padre Ibiapina, 300 - Tejipio, Recife - PE, 50920-360;

UNIDADE PARTICIPANTE – COMANDO DA 10ª BRIGADA DE INFANTARIA MOTORIZADA (10ª BDA INF MTZ)

Itens, Requisição Mínima, Requisição Máxima e Qnt Total	Cronograma / Local de Entrega
- Conforme tabela constante do Anexo A do Termo de Referência e tabela acima.	Cronograma: 30 (trinta) dias após o recebimento da Nota de Empenho; Local de entrega: Rodovia Br 232 KM 6 - Curado, Recife - PE, 50950-000;

UNIDADE PARTICIPANTE – 7º GRUPO DE ARTILHARIA DE CAMPANHA/RO (7º GAC)

Itens, Requisição Mínima, Requisição Máxima e Qnt Total	Cronograma / Local de Entrega
- Conforme tabela constante do Anexo A do Termo de Referência e tabela acima.	Cronograma: 30 (trinta) dias após o recebimento da Nota de Empenho; Local de entrega: Av. Doutor Joaquim Nabuco, 1957 – Jatobá, Olinda - PE, 53370-285;

UNIDADE PARTICIPANTE – 4º BATALHÃO DE COMUNICAÇÕES DO EXÉRCITO (4º B COM)

Itens, Requisição Mínima, Requisição Máxima e Qnt Total	Cronograma / Local de Entrega
- Conforme tabela constante do Anexo A do Termo de Referência e tabela acima.	Cronograma: 30 (trinta) dias após o recebimento da Nota de Empenho; Local de entrega: BR 101 Kilômetro 73 sem número - Tejipio, Recife - PE, 50780-000;

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

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



UNIDADE PARTICIPANTE 10ª COMPANHIA DE ENGENHARIA DE COMBATE (1ª Cia E Cmb)	
Itens, Requisição Mínima, Requisição Máxima e Qnt Total	Cronograma / Local de Entrega
- Conforme tabela constante do Anexo A do Termo de Referência e tabela acima.	Cronograma: 30 (trinta) dias após o recebimento da Nota de Empenho; Local de entrega: PE-180, 5, São Bento do Una - PE, 55370-000

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

UNIDADE PARTICIPANTE - 14ª BATALHÃO DE INFANTARIA MOTORIZADO (14º BI Inf Mtz)	
Itens, Requisição Mínima, Requisição Máxima e Qnt Total	Cronograma / Local de Entrega
- Conforme tabela constante do Anexo A do Termo de Referência e tabela acima.	Cronograma: 30 (trinta) dias após o recebimento da Nota de Empenho; Local de entrega: Avenida General Manoel Rabelo, 1950, Socorro, Jaboatão dos Guararapes-PE, 54160-350

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

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

Recife-PE, 10 de janeiro de 2022.



RAUL VITOR ANDRADE E SILVA - 1º Ten

Membro/Equipe de Planejamento da Contratação

JAYLTON SANTOS CHAGAS - 3º Sgt

Membro/Equipe de Planejamento da Contratação



ANEXO II



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

**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
N.º**

O 7º Depósito de Suprimento, com sede na Rua General Estilac Leal nº 439, Cabanga, na cidade de Recife-PE, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº 09.547.338/0001-32, neste ato representado pelo Ten Cel VINICIUS DE MORAES CUNHA – Ordenador de Despesas, nomeado pela Portaria nº 549 de 5 de junho de 2020, publicada no D.O.U. 109, de 9 de junho de 2020, inscrito(a) no CPF sob o nº 051.534.147-95, portador da Carteira de Identidade nº 020474674-7, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº 14/2021, publicada no D.O.U. nº de/...../20....., processo administrativo nº 64453.003902/2021-95, 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, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações, no Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013 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 aquisição de material permanente para o Programa de Auditoria em Segurança Alimentar (PASA) para o 7º Depósito de Suprimento especificados nos itens do Termo de Referência, anexo I do edital de Pregão nº 13/2021, que é parte integrante desta Ata, assim como a proposta vencedora, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

Item Ou lote do TR	Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)				
	Especificação	Unidade	Quantidade	Valor Unitário	Prazo Garantia ou Validade

2.2. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata.



3. ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)

3.1. O Órgão Gerenciador será o 7º Depósito de Suprimento;

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. A ata de registro de preços, durante sua validade, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da administração pública que não tenha participado do certame licitatório, mediante anuência do órgão gerenciador, desde que devidamente justificada a vantagem e respeitadas, no que couber, as condições e as regras estabelecidas na Lei nº 8.666, de 1993 e no Decreto nº 7.892, de 2013.

4.1.1. A manifestação do órgão gerenciador de que trata o subitem anterior, salvo para adesões feitas por órgãos ou entidades de outras esferas federativas, fica condicionada à realização de estudo, pelos órgãos e pelas entidades que não participaram do registro de preços, que demonstre o ganho de eficiência, a viabilidade e a economicidade para a administração pública federal da utilização da ata de registro de preços, conforme estabelecido em ato do Secretário de Gestão do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão

4.2. Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento, desde que este fornecimento não prejudique as obrigações anteriormente assumidas com o órgão gerenciador e órgãos participantes.

4.3. As aquisições ou contratações adicionais a que se refere este item não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes.

4.4. As adesões à ata de registro de preços são limitadas, na totalidade, ao máximo de 50% (cinquenta por cento) do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador, independente do número de órgãos não participantes que eventualmente aderirem.

4.4.1. Tratando-se de item exclusivo para microempresas e empresas de pequeno porte e cooperativas enquadradas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, o órgão gerenciador somente autorizará a adesão caso o valor da contratação pretendida pelo aderente, somado aos valores das contratações já previstas para o órgão gerenciador e participantes ou já destinadas à aderentes anteriores, não ultrapasse o limite de R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) (Acórdão TCU nº 2957/2011 – P).

4.5. Ao órgão não participante que aderir à ata competem os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação as suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador.

4.6. Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão não participante deverá efetivar a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de validade da Ata de Registro de Preços.

4.6.1. Caberá ao órgão gerenciador autorizar, excepcional e justificadamente, a prorrogação do prazo para efetivação da contratação, respeitado o prazo de vigência da ata, desde que solicitada pelo órgão não participante.

5. VALIDADE DA ATA

5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 12 meses, a partir da publicação, não podendo ser prorrogada.

6. REVISÃO E CANCELAMENTO

6.1. A Administração realizará pesquisa de mercado periodicamente, em intervalos não superiores a 180 (cento e oitenta) dias, a fim de verificar a vantajosidade dos preços registrados nesta Ata.



6.2. Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo do objeto registrado, cabendo à Administração promover as negociações junto ao(s) fornecedor(es).

6.3. Quando o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, a Administração convocará o(s) fornecedor(es) para negociar(em) a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado.

6.4. O fornecedor que não aceitar reduzir seu preço ao valor praticado pelo mercado será liberado do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.

6.4.1. A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original.

6.5. Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:

6.5.1. liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados; e

6.5.2. convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.

6.6. Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação desta ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

6.7. O registro do fornecedor será cancelado quando:

6.7.1. descumprir as condições da ata de registro de preços;

6.7.2. não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

6.7.3. não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou

6.7.4. sofrer sanção administrativa cujo efeito torne-o proibido de celebrar contrato administrativo, alcançando o órgão gerenciador e órgão(s) participante(s).

6.8. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nos itens 6.7.1, 6.7.2 e 6.7.4 será formalizado por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

6.9. O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados:

6.9.1. por razão de interesse público; ou

6.9.2. a pedido do fornecedor.

7. DAS PENALIDADES

7.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no Edital.

7.1.1. As sanções do item acima também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, em pregão para registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente, nos termos do art. 49, §1º do Decreto nº 10.024/19.

7.2. É da competência do órgão gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 5º, inciso X, do Decreto nº 7.892/2013), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos participantes,



caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 6º, Parágrafo único, do Decreto nº 7.892/2013).

7.3. O órgão participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no art. 20 do Decreto nº 7.892/2013, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

8. CONDIÇÕES GERAIS

8.1. As condições gerais do fornecimento, tais como os prazos para entrega e recebimento do objeto, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, ANEXO AO EDITAL.

8.2. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados nesta ata de registro de preços, inclusive o acréscimo de que trata o § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666/93, nos termos do art. 12, §1º do Decreto nº 7892/13.

8.3. A ata de realização da sessão pública do pregão, contendo a relação dos licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais ao do licitante vencedor do certame, será anexada a esta Ata de Registro de Preços, nos termos do art. 11, §4º do Decreto n. 7.892, de 2013.

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).

Local e data
Assinaturas

Representante legal do órgão gerenciador e representante(s) legal(is) do(s) fornecedor(es) registrado(s)



ANEXO III

MODELO / TERMO SUBSTITUTIVO DO CONTRATO Complementação da Nota de Empenho nos termos do Art. 62 Da Lei 8.666/93

Edital de Pregão Eletrônico nº. 13/2021
Processo nº 64453.008792/2021-58

CLÁUSULA PRIMEIRA – Vinculam-se a este instrumento o Termo de Referência, bem como o Edital de Pregão Eletrônico nº. 13/2021 e seus anexos, bem como a Proposta da empresa vencedora constantes dos autos do processo independentemente de transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA – O descumprimento injustificado de uma das obrigações/normas previstas no Termo de Referência, no Edital do Pregão Eletrônico ou na proposta, ou ainda a inexecução parcial ou total do objeto contratado ensejará aplicação das penalidades cabíveis, nos termos da Lei nº 8.666, de 1993, da Lei nº 10.520, de 2002 e Decreto Estadual 840 de 2017, conforme item 22 do Edital e 16 do Termo de Referência, sendo que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 77 e 78 da Lei nº 8.666/93 e o fornecedor reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 79 e 80 da mesma Lei.

CLÁUSULA TERCEIRA – O fornecedor se obriga a manter, durante toda a execução do objeto, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas perante a Administração Pública.

CLÁUSULA QUARTA – As obrigações das partes estão previstas nos itens 7 e 8 do Termo de Referência, Anexo I do Edital do Pregão Eletrônico nº. 13/2021.

CLÁUSULA QUINTA – A entrega e os critérios de aceitação do objeto estão previstas no item 6 do Termo de Referência, Anexo I do Edital do Pregão Eletrônico nº. 13/2021.

CLÁUSULA SEXTA – O pagamento e a apresentação da nota fiscal obedecerão ao previsto no item 12 do Termo de Referência, Anexo I do Edital do Pregão Eletrônico nº. 13/2021.

CLÁUSULA SÉTIMA – Havendo a emissão de empenho estimativo ou global, a empresa FORNECEDORA concorda em receber apenas pelo que for efetivamente entregue à ADMINISTRAÇÃO.

CLÁUSULA OITAVA – O prazo de vigência deste instrumento será de 30(trinta) dias, a contar da data da retirada da Nota de Empenho. A retirada da Nota de Empenho pela empresa vencedora, acompanhada deste instrumento, o seu recebimento via e-mail ou o seu recebimento via correios implica pleno conhecimento do inteiro teor deste instrumento, assim como implica adesão incondicional aos seus termos.

CLÁUSULA NONA – As questões decorrentes da execução deste Instrumento, que não possam ser dirimidas administrativamente serão competentes o foro da Comarca da Capital do Estado de Pernambuco, com renúncia expressa a qualquer outro, por mais privilegiado que seja. Aceite do Fornecedor: Concordo com as condições indicadas nesta Complementação de Nota de Empenho.

Recife/PE, __ de _____ de 2022.

Assinatura do representante legal sob carimbo

RG:

CPF/MF:

CNPJ/MF da empresa



ANEXO III - MODELO PROPOSTA DE PREÇO

PROCESSO Nº 64453.008792/2021-58
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 13/2021
PROPOSTA PREÇOS

Prezados Senhores,

Apresentamos a V.S^a, nossa proposta de fornecimento de material permanente para a Seção de Saúde, pelo preço total de R\$ _____ (_____), nos termos do Edital e seus anexos.

O prazo de validade de nossa proposta é de 12 (doze) meses a contar da data da abertura do pregão.

Declaramos que estamos de pleno acordo com todas as condições estabelecidas no Edital e seus anexos.

Declaramos que nos preços cotados estão incluídas todas as despesas que, direta ou indiretamente, fazem parte da aquisição dos materiais, tais como gastos da empresa com suporte técnico e administrativo, impostos, seguro, taxas, ou quaisquer outros que possam incidir sobre gastos da empresa, sem quaisquer acréscimos em virtude de expectativa inflacionária e deduzidos os descontos eventualmente concedidos.

Caso nos seja adjudicado o objeto da licitação, comprometemos a assinar a ata de Registro de Preços no prazo determinado no documento de convocação, e para esse fim fornecemos os seguintes dados:

Dados da Empresa

Razão Social: _____
CNPJ/MF: _____
Endereço: _____
Tel/Fax: _____
E-mail: _____
CEP: _____
Cidade: _____ UF: _____
Banco: _____ Agência: _____ c/c: _____

Dados do Representante Legal da Empresa para assinatura da ata:

Nome: _____
Endereço: _____
CEP: _____ Cidade: _____ UF: _____
CPF/MF: _____ Cargo/Função: _____
Cart. Identnº: _____ Expedido por: _____
Naturalidade: _____ Nacionalidade: _____



DESCRIÇÃO DOS MATERIAIS

Item	Descrição do Material	Und Medida	Marca	Qtde	Valor Unit.	Valor Total
x	xx	xx	xx	xx	xx	xx

Valor total da proposta: R\$ _____ (_____)

Município de _____, ____ de _____ de 2022.

Representante Legal da Empresa

**FORMULÁRIO DE JUSTIFICATIVA PARA AS ALTERAÇÕES REALIZADAS
NAS MINUTAS PADRONIZADAS DO PROJETO EDITAL EFICIENTE**

**Pregão Eletrônico SRP nº 13/2021 – 7º D Sup
Processo nº 64453.008792/2021-58**

Minutas adotadas: Edital modelo para Pregão Eletrônico: Compras, Atualização: julho/2020 / Termo de Referência - Modelo para Pregão Eletrônico: Compras, Atualização: junho/2021 / Ata de Registro de Preços – modelo – pregão compras, Atualização: Dezembro/2019.

Item/Subitem alterado	Minuta alterada (Edital/Contrato)	Tipo de modificação (alteração/ supressão)	Razões que motivaram a alteração
Item 2 Edital – Dos recursos orçamentários	Edital	supressão	Em se tratando de Pregão Eletrônico SRP, não se faz obrigatória a indicação dos recursos orçamentários.
Subitens 4.4.9	Edital	supressão	Por não se tratar de material de informática.
Subitens 7.9 a 7.13 – Modo de disputa “Aberto e Fechado”	Edital	supressão	Em se tratando de disputa no modo “aberto”, não se faz necessário os subitens referentes ao modo de disputa “aberto e fechado”.
Subitem 7.30.	Edital	supressão	Por não se tratar de material de informática.
Subitem 8.6.3	Edital	supressão	Supressão do item em virtude de não haver previsão de amostra.
Subitem 8.12	Edital	Acréscimo	Critérios de sustentabilidade.
Subitem 9.4.1 e 9.4.2	Edital	supressão	Supressão dos itens por não se aplicar no caso concreto.
Subitem 9.9.9	Edital	supressão	Supressão do item por não haver previsão de subcontratação.
Subitem 9.4 e 9.5	Edital	supressão	Supressão do item em virtude de não haver previsão de empresas reunidas em consórcio.
Subitem 21.1.1 e 21.1.2.	Edital	supressão	Supressão do item em virtude de não haver previsão de cessão de crédito decorrente da contratação e antecipação de pagamento.
Subitem 1.6 e 1.7	Termo de Referência	acréscimo	Critério de sustentabilidade.

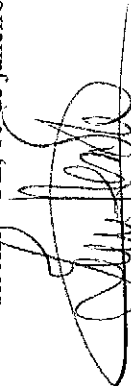
[Assinatura]



Subitem 9.1 a 9.4	Termo de Referência	supressão	Supressão dos subitens tendo em vista não haver previsão de subcontratação.
Item 13.2 a 13.8	Termo de Referência	Supressão	As regras de antecipação de pagamento estabelecidas no Item 12 e seus subitens seguintes do Termo de Referência, não se aplicam ao caso concreto
Item 19	Termo de Referência	alteração	Em se tratando de Pregão Eletrônico SRP, não se faz obrigatória a inclusão da dotação orçamentária.

Aprovo as justificativas acima citadas referente às alterações realizadas nas minutas padronizadas do Projeto Edital Eficiente, relativas ao Processo nº **64453.008792/2021-58**, Pregão Eletrônico SRP nº 13/2021 – 7º D Sup.

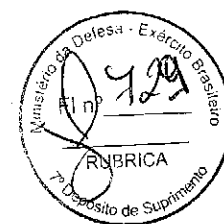
Recife – PE, 10 de janeiro de 2022.



FERNANDO HENRIQUE SILVA ALVES DOS SANTOS – 1º Ten

Chefe do Setor da Aquisições, Licitações e Contratos





LISTA DE VERIFICAÇÃO - AQUISIÇÃO DE BENS

VERIFICAÇÃO COMUM A TODAS AS CONTRATAÇÕES	ESTADO S/N/N.A.
1. Houve abertura de processo administrativo devidamente autuado e numerado, quando processo físico, ou registrado quando processo eletrônico, nos termos da ON-AGU 2/2009? Obs.: Dispõe a ON-AGU 2/2009: "os instrumentos dos contratos, convênios e demais ajustes, bem como os respectivos aditivos, devem integrar um único processo administrativo, devidamente autuado em sequência cronológica, numerado, rubricado, contendo cada volume os respectivos termos de abertura e encerramento."	S
2. Consta a solicitação/requisição do objeto, elaborada pelo agente ou setor competente?	S
2.1. O objeto requisitado está contemplado no Plano Anual de Contratações, de acordo com a IN SEGES nº 1/2019?	S
3. A autoridade competente da unidade demandante definiu o objeto a ser contratado de forma precisa, suficiente e clara, de acordo com o art. 3º, II da Lei nº 10.520/02?	S
4. A autoridade competente da unidade demandante justificou a necessidade da contratação? (art. 3º, I da Lei 10.520/02)	S
4.1. Há justificativa fundamentada dos quantitativos requisitados, tais como demonstrativo de consumo dos exercícios anteriores, relatórios do almoxarifado e/ou outros dados objetivos que demonstrem o dimensionamento adequado da aquisição/contratação? (art. 8º e art. 15, §7º, II, da Lei 8.666/93)	S
5. Há termo de referência ou projeto básico elaborado pelo setor requisitante? (art. 9º, II do Decreto 10.024/19; art. 6º, IX, art. 7º, I e II, §2º, I, §7º e art. 14 da Lei 8.666/93)	S
5.1. O documento contendo as especificações e a quantidade estimada do bem observou as diretrizes do art. 15 da Lei 8.666/93?	S
5.2. Foram utilizados os modelos de minutas padronizados de Termos de Referência ou de Projeto Básico da Advocacia-Geral União? (Enunciado nº 6 do Manual de Boas Práticas Consultivas).-	S
5.2.1. Foram justificadas e destacadas visualmente, no processo, eventuais alterações ou não utilização do modelo de termo de referência da AGU?	S
6. Encontra-se prevista a exigência de amostra ou prova de conceito para algum item?	N
6.1. A exigência está clara, precisa e acompanhada de metodologia de análise?	N.A
7. Houve consulta ao "Guia Nacional de Licitações Sustentáveis",	S



da CGU/AGU, com manifestação sobre práticas e/ou critérios de sustentabilidade economicamente viáveis adotados na contratação? (IN/SEGES 1/2010, art. 5º)	
8. Consta a aprovação do termo de referência ou do projeto básico pela autoridade competente? (art. 14, II, do Decreto 10.024/19; art. 7º, §2º, I da Lei 8.666/93)	S
9. Foi realizada ampla pesquisa de preços praticados pelo mercado do ramo do objeto a ser contratado baseada em critérios aceitáveis observando-se a IN SLTI/MP 5, de 27 de junho de 2014? (art. 3º, III, da Lei 10.520/02, art. 3º, XI, "a", "2" do Decreto 10.024/19 e arts. 15, III e 43, IV da Lei 8.666/93).	S
9.1. A metodologia de obtenção do preço de referência foi esclarecida e devidamente justificada? (art. 2º, §§ 2º e 3º da IN/SLTI 05/2014)	S
9.2. Foi juntada tabela comparativa dos preços obtidos datada e assinada pelo servidor responsável pela pesquisa, para fins de subsidiar a análise crítica dos preços coletados?	S
9.3. Consta manifestação da área técnica com análise dos preços obtidos na pesquisa? (art. 2º, §§ 1º a 6º da IN 5, de 2014)	S
10. Tratando-se de atividade de custeio, foi observado o art. 2º do Decreto 7.689/2012 c/c art. 3º da Portaria MP nº 249/2012?	N.A
11. Consta indicação do recurso orçamentário próprio para a despesa e da respectiva rubrica, caso não seja SRP? (art. 8º, IV, do Decreto 10.024/19 e arts. 7º, § 2º, III, 14 e 38, caput, da Lei 8.666/93)	N.A
11.1. Se for o caso, constam a estimativa do impacto orçamentário financeiro da despesa prevista no art. 16, inc. I da LC 101/2000 e a declaração prevista no art. 16, II do mesmo diploma na hipótese da despesa incidir no caput do art. 16? (ON/AGU 52/2014) Obs. 1: ON AGU 52: "As despesas ordinárias e rotineiras da administração, já previstas no orçamento e destinadas à manutenção das ações governamentais preexistentes, dispensam as exigências previstas nos incisos I e II do art. 16 da Lei Complementar 101, de 2000."	N.A
12. Foram utilizados os modelos padronizados de instrumentos contratuais da Advocacia-Geral União? (Enunciado nº 6 do Manual de Boas Práticas Consultivas).-	S
12.1. Eventuais alterações nos modelos ou sua não utilização foram devidamente justificadas no processo?	S

LISTA DE VERIFICAÇÃO ESPECÍFICA PARA CONTRATAÇÃO PRECEDIDA DE LICITAÇÃO	ESTADO S/N/N.A.
13. Houve justificativa do enquadramento ou não do objeto como sendo bem comum? (ON AGU nº 54/2014)	S



ON AGU nº 54/2014: Compete ao agente ou setor técnico da Administração declarar que o objeto licitatório é de natureza comum para efeito de utilização da modalidade pregão e definir se o objeto corresponde a obra ou serviço de engenharia, sendo atribuição do órgão jurídico analisar o devido enquadramento da modalidade licitatória aplicável.	
13.1 Sendo enquadrado o objeto como bem ou serviço comum, foi adotado o pregão? (art. 1º da Lei 10.520/02; art. 1º do Decreto 10.024/2019)	S
14. Sendo adotado o pregão, a autoridade competente designou o pregoeiro e a respectiva equipe de apoio? (art. 3º, IV, §§1º e 2º da Lei 10.520/02, art. 8º, VI do Decreto 10.024/19)	S
14.1. No caso de realizada a licitação por pregão presencial, consta a justificativa válida quanto à inviabilidade de utilizar-se o formato eletrônico? (art. 1º, §4º do Decreto 10.024/2019)	N.A
15. Sendo adotada modalidade de licitação diversa do pregão, consta designação da Comissão de Licitação? (art. 38, III, da Lei 8.666/93)	N.A
16. Caso tenha havido exigência de amostra, ela está prevista somente em relação ao vencedor e, tratando-se de pregão, apenas na fase de aceitação, após a etapa de lances? (Art. 43, IV e V, da Lei 8.666/93)	N.A
17. Há autorização da autoridade competente permitindo o início do procedimento licitatório? (art. 38, caput, da Lei 8.666/93 e art. 8º, V do Decreto nº 10.024/19)	S
18. Há minuta de edital? (art. 4º, III, da Lei 10.520/02, art. 8º, VII do Decreto nº 10.024/19 e art. 40 da Lei 8.666/93)	S
18.1. Foram utilizados os modelos padronizados de instrumentos convocatórios da Advocacia-Geral União? (Enunciado nº 6 do Manual de Boas Práticas Consultivas).-	S
18.1.1. Eventuais alterações nos modelos ou a não utilização, foram devidamente justificadas no processo?	S
18.2. A minuta de contrato ou de instrumento assemelhado constitui anexo à minuta do edital? (art. 40, §2º, III, da Lei 8.666/93) Obs.: se a Administração Pública desejar substituir o contrato por outros instrumentos hábeis na forma do art. 62 da Lei 8.666/93, deverá justificar a decisão.	S
18.3. Tratando-se de modalidade diversa do pregão, o orçamento estimado em planilhas de quantitativos e preços unitários está anexo ao edital? (art. 40, §2º, II, da Lei 8.666/93)	N.A
19. Os responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos foram devidamente identificados no processo? (art. 21, VI, da IN CONJUNTA MP/CGU 01/2016)	S

VERIFICAÇÃO ESPECÍFICA PARA SISTEMA DE REGISTRO DE	ESTADO S / N /
---	-------------------

[Handwritten signature]



PREÇOS	N.A.
20. Autoridade competente justificou a utilização do SRP com base em alguma das hipóteses previstas no artigo 3º do Decreto 7.892 de 23 de janeiro de 2013?	S
21. A Administração realizou o procedimento de Intenção de Registro de Preços - IRP, visando ao registro e à divulgação dos itens a serem licitados? (art. 4º e 5º, I, do decreto 7.892/13)	S
21.1. No caso de dispensa da divulgação da Intenção de Registro de Preços - IRP, há justificativa do órgão gerenciador? (art. 4º, §1º, do Decreto 7.892/13)	N.A.
21.2. Foram adotadas pelo órgão gerenciador as medidas do §3º do art. 4º do Decreto 7.892/2013?	N.A.
22. No caso de existirem órgãos ou entidades participantes, o órgão gerenciador consolidou as informações relativas à estimativa individual e total de consumo? (art. 5º, II, do Decreto 7.892/13)	N.A.
23. Foram consolidados os dados das pesquisas de mercado realizadas pelos órgãos e entidades participantes, inclusive nas hipóteses previstas nos §§ 2º e 3º do art. 6º do Decreto 7.892/13? (art. 5º, IV, do Decreto 7.892/13)	N.A.
24. O órgão gerenciador confirmou junto aos órgãos ou entidades participantes a sua concordância com o objeto a ser licitado, inclusive quanto aos quantitativos, preços estimados e termo de referência? (art. 5º, V, do Decreto 7.892/13)	N.A.
25. Foi utilizado o modelo padronizado de ata de registro de preços da Advocacia-Geral União? (Enunciado nº 6 do Manual de Boas Práticas Consultivas).-	S
25.1. Eventuais alterações no modelo ou sua não utilização foram devidamente justificadas no processo?	S
26. O Edital permite a adesão a não participantes? (Art. 22 do Decreto nº 7.892/13)	S
26.1 Houve justificativa para a permissão de futura adesão de interessados não-participantes? (Acórdão nº 757/2015 - Plenário do TCU)	S
26.2 Havendo possibilidade de adesão, há previsão de quantitativos para máximos por adesão e totais, nos termos do art. 22, §§ 3º, 4º e 4º-A do Decreto nº 7.892/13.	S
27. A licitação adota o critério de adjudicação por item?	S
27.1 Caso utilizado critério de adjudicação por preço global de grupo de itens, foi apresentada justificativa?	N.A
<p>Atentar para a recomendação do TCU, emanada no acórdão 2037/2019-Plenário, nos seguinte termos: 9.6. determinar à Secretaria-Geral de Controle Externo desta Corte que, em reforço ao constante do item 9.3 do Acórdão 757/2015-Plenário, oriente suas unidades sobre a necessidade de sempre</p>	



avaliar os seguintes aspectos em processos envolvendo pregões para registro de preços: [...]

9.6.3. obrigatoriedade da adjudicação por item como regra geral, tendo em vista o objetivo de propiciar a ampla participação de licitantes e a seleção das propostas mais vantajosas, sendo a adjudicação por preço global medida excepcional que precisa ser devidamente justificada, além de incompatível com a aquisição futura por itens - arts. 3º, § 1º, inciso I, 15, inciso IV, e 23, §§ 1º e 2º, da Lei 8.666/1993, e Acórdãos 529, 1.592, 1.913, 2.695 e 2.796/2013, todos do Plenário.

Recife-PE, 10 de janeiro de 2022.

FERNANDO HENRIQUE ALVES DOS SANTOS – 1º Ten
Chefe da SALC do 7º D Sup



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



LISTA DE VERIFICAÇÃO

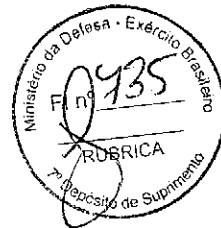
Anexo I

ATOS ADMINISTRATIVOS E DOCUMENTOS A SEREM VERIFICADOS	SIM	NÃO	FOLHA	OBS.
1. O procedimento licitatório foi iniciado com a abertura de processo administrativo devidamente autuado e numerado, quando processo físico, ou registrado quando processo eletrônico?	X	-	-	()
2. Consta a solicitação/requisição do objeto, elaborada pelo agente ou setor competente?	X	-	02 a 10	()
3. Encontra-se prevista a exigência de amostra ou prova de conceito para algum item?	-	X	-	()
o 3.1 A exigência está clara, precisa e acompanhada de metodologia de análise?	-	-	-	(NA)
o 3.2 A exigência está prevista na fase de aceitação, após a etapa de lances, e apenas para o vencedor?	-	-	-	(NA)
4. A autoridade competente da unidade demandante justificou a necessidade da contratação e aprovou o Termo de Referência? 4.1 No caso de contratação por registro de preços, a autoridade competente justificou a utilização do SRP com base em alguma das hipóteses previstas no artigo 3º do Decreto nº 7.892 de 23 de janeiro de 2013?	X	-	466, 478 e 481	()
5. A autoridade competente da unidade demandante definiu o objeto do certame de forma precisa, suficiente e clara?	X	-	02	()
6. Há autorização da autoridade competente permitindo o início do procedimento licitatório?	X	-	10	()
7. A autoridade competente designou o pregoeiro e a respectiva equipe de apoio?	X	-	475	()
o 7.1 A equipe de apoio é formada, na sua maioria, por servidores ocupantes de cargo efetivo ou emprego público, preferencialmente, na entidade promotora da licitação?	X	-	475	()
8. No caso de licitação para registro de preços a Administração realizou o procedimento de Intenção de Registro de Preços - IRP, visando o registro e a divulgação dos itens a serem licitados?	X	-	482	()
o 8.1 No caso de dispensa da divulgação da Intenção de Registro de Preços - IRP, há justificativa do órgão gerenciador?	-	-	-	(NA)

Julia



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



LISTA DE VERIFICAÇÃO

Anexo I

ATOS ADMINISTRATIVOS E DOCUMENTOS A SEREM VERIFICADOS	SIM	NÃO	FOLHA	OBS.
○ 8.2 No caso de existir órgãos ou entidades participantes, a Administração consolidou as informações relativas à estimativa individual e total de consumo, promovendo a adequação dos respectivos termos de referência encaminhados para atender aos requisitos de padronização e racionalização?	X	-	691 a 705	()
○ 8.3 A Administração confirmou junto aos órgãos ou entidades participantes a sua concordância com o objeto a ser licitado, inclusive quanto aos quantitativos, preços estimados e termo de referência?	X	-	483	()
9. Foi realizada ampla pesquisa de preços do objeto da licitação baseada em critérios aceitáveis na forma prevista na IN SLTI/MP nº 5, de 27 de junho de 2014?	X	-	29 a 419	()
○ 9.1 Tratando-se de serviço, existe orçamento detalhado em planilhas que expresse a composição de todos os seus custos unitários baseado em pesquisa de preços praticados no mercado do ramo do objeto da contratação?	-	-	-	(NA)
○ 9.2 Para fins de orçamentação e análise de vantajosidade nas licitações de bens e serviços, foram priorizados os parâmetros previstos nos incisos I (Portal de Compras Governamentais) e III (contratações similares de outros entes públicos) do art. 2º da IN SLTI/MP nº 5, de 2014?	X	-	-	()
10. O procedimento licitatório possui a indicação do recurso próprio para a despesa, caso não seja SRP?	-	-	-	(NA)
11. Há minuta de edital e anexos?	X	-	655	()
○ 11.1 termo de referência;	X	-	678	()
○ 11.2 contrato ou documento assemelhado;	X	-	724	(termo substitutivo de contrato)



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

LISTA DE VERIFICAÇÃO

Anexo I

ATOS ADMINISTRATIVOS E DOCUMENTOS A SEREM VERIFICADOS	SIM	NÃO	FOLHA	OBS.
o 11.3 ata de registro de preços, se for o caso; e	X	-	720	()
o 11.4 planilha de quantitativos e custos unitários, se for o caso (serviço).	-	X	-	(NA)
12. No caso de realizada a licitação por pregão presencial, consta a justificativa válida quanto à inviabilidade de utilizar-se o formato eletrônico?	-	-	-	(NA)
13. O edital prevê a forma de apresentação da proposta comercial, com a indicação precisa de como o valor deve ser ofertado (total ou por item), incluindo, caso necessário, a apresentação da planilha de custos?	X	-	659	(Item 6.1)
14. O Edital estabelece prazo razoável de validade das propostas comerciais compatível com a duração do certame e dentro dos prazos previsto na legislação vigente?	X	-	659	(Item 6.5)
15. O edital fixa o prazo de envio de documentos complementares à habilitação de acordo com a IN nº 1, de 26 de março de 2014 (mínimo 120 minutos), pela ferramenta de convocação de anexo?	X	-	663	(Item 8.6)
16. Foram consultados os decretos que dispõem sobre margem de preferência?	X	-	-	()
17. Foi prevista a aplicação dos benefícios dispostos nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006, e seu regulamento, o Decreto nº 8.538, de 6 de outubro de 2015?	X	-	-	()
18. Os autos foram instruídos com parecer jurídico?	-	-	-	(1)
o 18.1 Houve alteração sugerida pela assessoria jurídica, bem como o retorno dos autos para parecer conclusivo, caso aquela tenha requerido?	-	-	-	()
o 18.2 Houve algum ponto em que não foi aceita a recomendação da assessoria jurídica com a devida justificativa para tanto?	-	-	-	()
19. O prazo definido para publicação é adequado ao objeto da licitação, considerando a complexidade do objeto, em respeito aos princípios da	-	-	-	(2)



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



LISTA DE VERIFICAÇÃO

Anexo I

ATOS ADMINISTRATIVOS E DOCUMENTOS A SEREM VERIFICADOS	SIM	NÃO	FOLHA	OBS.
publicidade e da transparência?				
o 19.1 Quanto ao âmbito de publicação houve obediência ao disposto no art. 20 do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019 e IV, §1º da Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011?	-	-	-	()

ITEM	OBSERVAÇÃO
1	O Processo está sendo enviado para apreciação da AGU
2	Após o retorno e realizada as devidas correções será disponibilizado para divulgação.

NA – Não se aplica.

Recife, PE, 10 de janeiro de 2022

FERNANDO HENRIQUE SILVA ALVES DOS SANTOS – 1º Ten

Ch da SALC



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
7º DEPÓSITO DE SUPRIMENTO
(Estabelecimento de Subsistência Militar da 7ª RM /1941)
AV. GEN ESTILAC LEAL, 439 - CABANGA - RECIFE (PE) - CEP 50090-450
FONE (81) 3428-2151 - FAX (81) 3428-2151 Ramal 1687 - E-mail: salc@7dsup.eb.mil.br

Ofício n.º 001 – SALC/7º D Sup

Recife-PE, 13 de janeiro de 2022.

A Sua Senhoria o Senhor
LUCIANO CAVALCANTI BATISTA
Consultor Jurídico da União no Estado de Pernambuco
Av. Herculano Bandeira, 716, 5º andar, Pina 51.110-130 – Recife/PE

Assunto: **Análise Jurídica – Processo nº 64453.008792/2022-58**

Senhor Consultor Jurídico,

Encaminho a Vossa Senhoria o Processo Administrativo abaixo descrito para análise jurídica, de acordo com o art. 38 da Lei nº 8.666/93 c/c art. 11 da Lei Complementar n. 73, de 1993, conforme o seguinte formulário para tramitação:

DATA LIMITE: 15/01/2022	TERMO ADITIVO, SE FOR O CASO: DATA LIMITE: FLS:
E-mail: salc7dsup@gmail.com	Telefone: (81) 3428-2151
NUP: 64453.008792/2022-58	Nº de volumes: 04 (quatro)
Valor: R\$ 9.980.636,63 (nove milhões e novecentos e oitenta mil e seiscentos e trinta e seis reais e sessenta e três centavos).	Modalidade: Pregão Eletrônico (SRP)
Prazo: 12 (doze) meses	Sigla do Órgão: 7º D Sup
Data da abertura do processo: 16 de setembro de 2021	
MODELOS DA AGU	
EDITAL E ANEXO: Foram adotados? (X) SIM () NÃO	
Qual o modelo utilizado: Edital modelo para Pregão Eletrônico: Compras, Atualização: julho/2020 / Termo de Referência - Termo de Referência - Modelo para Pregão Eletrônico: Compras, Atualização: junho/2021 / Ata de Registro de Preços – modelo – pregão compras, Atualização: Dezembro/2019.	
Houve alteração? (X) SIM (-) NÃO	
Relacionar os itens modificados: As justificativas referentes às alterações na Minuta Padronizada, encontram-se justificadas nas folhas 727 e 728.	



PREENCHIMENTO OBRIGATÓRIO		
Assunto /Objeto: Eventual aquisição de material permanente para o Programa de Auditoria em Segurança Alimentar (PASA) do 7º Depósito de Suprimento.		
IDENTIFICAÇÃO DO TEMA: (marque de acordo com os conceitos a seguir)		
AQUISIÇÕES - Processos e consultas relativas à aquisição onerosa de bens mediante fornecimento único ou parcelado, ainda que a aquisição seja o meio necessário à execução direta de outra atividade ou empreendimento do órgão licitante.	x	OBRAS E SERVIÇOS DE ENGENHARIA - Processos e consultas relativas a contratações de obras e serviços de engenharia, comuns ou especiais, que necessitem da participação e do acompanhamento dos profissionais cujo exercício das atividades seja fiscalizado pelo Conselho Federal de Engenharia, Arquitetura e Agronomia (CONFEA) ou pelo Conselho de Arquitetura e Urbanismo do Brasil (CAU/BR), incluindo os serviços vinculados de fiscalização.
SERVIÇOS COM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA - Processos e consultas relativas à contratação de serviços com a disponibilização de trabalhadores da empresa nas instalações da administração pública, mesmo nas hipóteses de haver fornecimento de bens necessários à execução do serviço.		PATRIMÔNIO - Processos e consultas que tratem do patrimônio imobiliário da União, incluindo os procedimentos de transferência, onerosa ou não, bem como os atos antecedentes necessários.
SERVIÇOS SEM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA - Processos e consultas relativas à contratação de serviços sem a disponibilização de trabalhadores da empresa nas instalações da administração pública, mesmo nas hipóteses de haver fornecimento de bens necessários à execução do serviço.		RESIDUAL - Processos e consultas cujo tema não se enquadre nos demais.
CONCILIAÇÃO E REPRESENTAÇÃO EXTRAJUDICIAL - Processos ou documentos referentes a Conciliações e que versem sobre Representação em Inquéritos Civis do Ministério Público Federal ou do Trabalho.		
OBSERVAÇÃO: Não há		


MARCOS VICENTE DE OLIVEIRA – Ten Cel
Subchefe do 7º Depósito de Suprimento



ADVOCACIA-GERAL DA UNIÃO
CONSULTORIA-GERAL DA UNIÃO
CONSULTORIA JURÍDICA DA UNIÃO ESPECIALIZADA VIRTUAL DE AQUISIÇÕES
NÚCLEO JURÍDICO



PARECER n. 00133/2022/NUCJUR/E-CJU/AQUISIÇÕES/CGU/AGU

PARECER nº 00133/2022/NUCJUR/e-CJU/AQUISIÇÕES/CGU/AGU

PROCESSO nº 64453.008792/2021-58

ÓRGÃO ASSESSORADO: 7º Depósito de Suprimento

Alimentar (PASA)
ASSUNTO: Aquisição de material permanente para o Programa Auditorial em Segurança

VALOR: R\$ 9.980.636,63

EMENTA:

- I. PREGÃO PARA REGISTRO DE PREÇOS CUJO VALOR SEJA IGUAL OU SUPERIOR A R\$ 500.000,00.
- II. DIREITO ADMINISTRATIVO. LICITAÇÕES E CONTRATOS. Legislação Aplicável: Lei nº 10.520/02, Decreto nº 10.024/19, Decreto nº 7.892/13 e Lei nº 8.666/93.
- III. Aquisição de material permanente para o Programa Auditorial em Segurança Alimentar (PASA).
- IV. Regularidade Formal do Processo. Limites impostos pelo Decreto nº 7.689/2012. Adequação da Modalidade Licitatória Adotada.
- V. Análise das Minutas. Ressalvas e/ou Recomendações.

Senhor Consultor Jurídico da União,

I - RELATÓRIO

1. Trata-se de processo oriundo do 7º Depósito de Suprimento, que tem por objeto a aquisição de material permanente para o Programa Auditorial em Segurança Alimentar (PASA).
2. Os presentes autos, digitalizados, foram distribuídos ao advogado signatário, no dia 13/01/2022, para análise e emissão de parecer, nos termos do artigo 11, VI, "a", da Lei Complementar nº 73, de 1993 e do artigo 38, parágrafo único, da Lei nº 8.666, de 1993.

II - FINALIDADE E ABRANGÊNCIA DO PARECER JURÍDICO

3. Importante salientar, que o exame dos autos processuais restringe-se aos seus aspectos jurídicos, excluídos, portanto, aqueles de natureza técnica. Em relação a estes, partiremos da premissa de que a autoridade competente municiou-se dos conhecimentos específicos imprescindíveis para a sua adequação às necessidades da Administração, observando os requisitos legalmente impostos.
4. De fato, presume-se que as especificações técnicas contidas no presente processo, inclusive quanto ao detalhamento do objeto da contratação, suas características, requisitos e avaliação do preço estimado, tenham sido regularmente determinadas pelo setor competente do órgão, com base em parâmetros técnicos objetivos, para a melhor consecução do interesse público.

III - REGULARIDADE DA FORMAÇÃO DO PROCESSO

5. De acordo com o art. 22 da Lei nº 9.784, de 1999, os atos do processo administrativo não dependem de forma determinada, salvo expressa disposição legal.
6. Com efeito, no que pertine especificamente à licitação, bem como aos contratos/convênios e outros ajustes, de acordo com a Orientação Normativa AGU nº 2/2009, o processo administrativo deverá observar as normas que lhes são pertinentes, iniciando-se com a devida autuação, com a correspondente protocolização e numeração, juntando-se, em sequência cronológica, os documentos pertinentes, cujas folhas devem ser numeradas e rubricadas, sendo que cada volume deverá conter os respectivos termos de abertura e encerramento, contendo, na medida do possível, no máximo, 200 folhas, podendo ter como referência a revogada Portaria Normativa SLT/MPOG nº 5/2002, no caso de órgãos

integrantes do SISG, e para os órgãos militares o respeito a Portaria Normativa MD nº1243/2006, que dispõe sobre procedimentos gerais referentes à gestão de processos. Recomenda-se, também, que o consulente verifique se há disciplina própria reguladora no âmbito de seu órgão.



IV - LIMITES DE CONTRATAÇÃO PREVISTOS NO DECRETO Nº 7.689, de 2012

7. No âmbito do Poder Executivo Federal, o Decreto nº 7.689, de 2012 estabeleceu limites e instâncias de governança para a contratação de bens e serviços e para a realização de gastos, aplicáveis aos órgãos, entidades e fundos do Poder Executivo Federal integrantes do Orçamentos Fiscal e da Seguridade Social, donde se destaca a previsão contida em seu artigo 2º.
8. A Portaria nº 249, de 13 de junho de 2012, do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, estabeleceu normas complementares para o cumprimento do mencionado Decreto, prevendo em seu artigo 3º que as atividades de custeio decorrem de contratações diretamente relacionadas às atividades comuns a todos os órgãos e entidades que apoiam o desempenho de suas atividades institucionais. Alerto, por oportuno, para a existência das restrições contidas na Portaria nº 172, de 27 de maio de 2015, com as alterações constantes da de nº 393, de 24 de setembro de 2015.
9. A autoridade assistida deve certificar-se sobre a natureza da atividade a ser contratada - se constitui ou não atividade de custeio -, adotando as providências necessárias, se for o caso, o que poderá ser feito em qualquer fase do processo de contratação até antes da assinatura do contrato ou do termo aditivo de prorrogação, podendo ser concedida por despacho no próprio processo, por memorando ou ofício, por meio eletrônico com assinatura digital ou outro meio idôneo que registre a autorização expressa da autoridade competente, consoante § 1º do artigo 4º da citada Portaria.

V - DA ADEQUAÇÃO DA MODALIDADE LICITATÓRIA ELEITA

10. No caso, pretende-se a aquisição de itens/bens, o/a(s) qual(is) foi(ram) classificado/a(s) pelo órgão consulente como "bens comuns".
11. Atestada a natureza comum dos bens pretendidos, nos termos do art. 1º, parágrafo único, da Lei nº 10.520, de 2000, julga-se adequada a opção do órgão pela contratação mediante pregão.
12. Ademais, segundo o art. 5º "caput" do Decreto nº 10.024, de 2019, a aquisição de bens e serviços comuns na Administração Pública deve ser empreendida através da modalidade Pregão, de preferência, em sua forma eletrônica, de maneira que a escolha do Administrador se encontra em conformidade com o regime jurídico pertinente.
13. E o artigo 3º do Decreto nº 7.892, de 2013 enumera em seus incisos as situações nas quais poderá ser adotado o Sistema de Registro de Preços. Tais hipóteses são exaustivas, taxativas, consoante entendimento exarado no PARECER nº 109/2013/DECOR/CGU/AGU, aprovado pelo Despacho nº 265/2014/SFT/CGU/AGU. Encontra-se, com efeito, superado o entendimento, outrora adotado no âmbito desta Consultoria, de que tais hipóteses não eram exaustivas, dependendo, sob o lastro da ultrapassada visão, a utilização do referido sistema mais do atendimento ao interesse público do que do enquadramento preciso em uma delas, consoante PARECER Nº 125/2010/DECOR/CGU/AGU (revogado), que entendeu cabível a utilização do sistema sob o fundamento de contingenciamento orçamentário, por exemplo.
14. Necessário indicar a hipótese em que se enquadra o pretendido registro de preços. E, registre-se, segundo entendimento do TCU, não basta citar o dispositivo legal, necessário e imperativo que se fundamente com o nexos causal/fático. De modo, que haja, realmente, a subsunção à norma, ou seja, que o caso concreto apresentado se enquadre à lei.

VI - ADOÇÃO DE CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

15. É de extrema relevância que a autoridade assessorada sempre observe na contratação, as diretrizes de sustentabilidade ambiental.
16. Com efeito, as contratações da Administração Pública deverão contemplar os critérios de sustentabilidade ambiental, tendo por fundamento, a Constituição Federal, a Lei nº 8.666, de 1993, compromissos internacionais assumidos pelo Estado Brasileiro, e outras legislações pertinentes, sem perder de vista os princípios da razoabilidade e proporcionalidade.
17. Nesse sentido, a Lei nº 12.187 de 29/11/2009 - Política Nacional sobre Mudança do Clima adotou o uso do poder de compra do Estado como um importante instrumento para implementar a política de mudanças climáticas.

18. Assim, nos termos do art. 7º, inc. XI da Lei nº 12.305, de 2/8/2010 - Política Nacional de Resíduos Sólidos, nas aquisições e contratações governamentais, deve ser dada prioridade para produtos reciclados e recicláveis e para bens, serviços e obras que considerem critérios compatíveis com padrões de consumo social e ambientalmente sustentáveis.
19. Referida lei foi regulamentada pelo Decreto nº 7.404, de 23/12/2010, merecendo especial destaque os seus artigos 5º, 6º e 7º.
20. Por outro lado, nos termos do art. 1º da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 1, de 19/01/2010, "as especificações para a aquisição de bens, contratação de serviços e obras por parte dos órgãos e entidades da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional deverão conter critérios de sustentabilidade ambiental, considerando os processos de extração ou fabricação, utilização e descarte dos produtos e matérias primas".
21. Vale lembrar que o art. 5º da mesma Instrução Normativa exemplifica alguns dos critérios de sustentabilidade ambiental que podem ser exigidos na descrição do bem.
22. Por vezes, a exigência de determinado requisito ambiental deriva de imposição normativa, editada pelos órgãos de proteção ao meio ambiente (Conselho Nacional do Meio Ambiente- CONAMA, IBAMA, Ministério do Meio Ambiente, etc.). Nesses casos, a especificação técnica do objeto deve ser definida de acordo com as determinações da norma vigente.
23. No que tange às aquisições de máquinas e aparelhos consumidores de energia, que estejam regulamentados no âmbito do Programa Brasileiro de Etiquetagem (PBE), conforme publicação no sítio eletrônico www.inmetro.gov.br/consumidor/tabelas.asp, em apertada síntese, deverá ser exigido, nos instrumentos convocatórios, em verdade, na especificação do objeto, constante do termo de referência, que os modelos dos bens fornecidos estejam classificados com classe de eficiência "A" na Etiqueta Nacional de Conservação de Energia (ENCE) vigente no período da aquisição. A propósito, convém observar, no que toca às referidas aquisições, as regras dispostas na Instrução Normativa n. 2, de 4/06/2014, da Secretaria de Logística e tecnologia da Informação, do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão. Para fins do disposto na Instrução Normativa em comento, em relação aos veículos, deve-se considerar a ENCE relativa à categoria.
24. Com efeito, cabe alertar que, por vezes, a exigência de determinado requisito ambiental deriva de imposição normativa, editada pelos órgãos de proteção ao meio ambiente (Conselho Nacional do Meio Ambiente- CONAMA, IBAMA, Ministério do Meio Ambiente, etc.). Nesses casos, a especificação técnica do objeto deve ser definida de acordo com as determinações da norma vigente.
25. Nos demais casos, cabe ao órgão a opção pelas especificações do objeto que melhor atendam às exigências ambientais. Tal decisão deve ser motivada com base em critérios técnicos.

VII - DA MARGEM DE PREFERÊNCIA

26. Quanto à hipótese da margem de preferência, sua previsão deve estar contida no Termo de Referência ou não, conforme o caso.
27. Embora a redação do art. 3º *caput* da Lei nº 8.666/1993 preconize o princípio da isonomia como norteador dos processos licitatórios, a fim de assegurar a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração, os incisos I, II e III, §2º do mesmo dispositivo legal asseguram, como critério de desempate, a concessão de margem de preferência às empresas produtoras de determinados bens e serviços produzidos/prestados no país ou produzidos por empresas brasileiras ou, ainda, por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no país.
28. Cada grupo determinado de produtos/serviços que goza de margem de preferência possui um decreto específico que o regulamenta:
- a. Decreto nº 7.174, de 2010 - Bens e Serviços de Informática; e
 - b. Decreto nº 7.767, de 2012 - Produtos e equipamentos médicos e hospitalares.
29. Assim, cabe ao Administrador verificar se o caso em tela enquadra-se numa das hipóteses previstas nos decretos mencionados, deixando a hipótese expressa claramente no termo de referência, bem como no instrumento convocatório, se for o caso.

VIII - ANÁLISE DA INSTRUÇÃO DO PROCESSO

30. A seguir, passa-se à verificação do atendimento dos requisitos previstos no



- Decreto nº 10.024, de 2019, Decreto nº 7.892 de 2013, conjugados com as regras da Lei nº 10.520, de 2002 e da Lei nº 8.666, de 1993, necessários à instrução da fase preparatória do pregão, sendo certo que cabe ao Administrador observar as demais exigências concernentes à fase externa do procedimento em momento oportuno posterior a presente manifestação jurídica.
31. Assim, serão tecidas considerações acerca das determinações constantes do ordenamento jurídico, em face do caso vertente, com a ressalva de que os textos das minutas anexadas serão analisados em tópicos especialmente abertos para essa finalidade.



IX - Justificativa da contratação

32. Quanto à justificativa da contratação, em conformidade com o que determina o art.1º e art. 8º, ambos do Decreto nº 10.024, de 2019, não cabe ao órgão jurídico adentrar o mérito (oportunidade e conveniência) das opções do Administrador, exceto em caso de afronta a preceitos legais. O papel do órgão jurídico é recomendar que tal justificativa seja a mais completa possível, orientando o órgão assistido, se for o caso, pelo seu aperfeiçoamento ou reforço, na hipótese de ela se revelar insuficiente, desproporcional ou desarrazoada, de forma a não deixar margem para futuros questionamentos, por exemplo, quanto à pertinência ou necessidade da contratação, ou dos quantitativos estimados, contemplando os requisitos mínimos estabelecidos na Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 2008, especialmente em seu art. 15, inc. I, que arrola os principais elementos que deverão ser previstos na justificativa apresentada no caso de contratações de serviços. Não obstante, entendemos que os requisitos lá arrolados servem de importante baliza para a elaboração da justificativa também em casos de compras.
33. No que toca à especificação do objeto, esta deverá atender às normas técnicas elaboradas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT - eventualmente existentes, nos termos da Lei nº 4.150, de 1962. É certo que o aumento do nível de detalhamento influi inversamente no universo de fornecedores aptos a atender à demanda, reduzindo-o. Consequentemente, a caracterização excessivamente pormenorizada poderá conduzir a um único ou nenhum fornecedor, ao passo que a especificação por demais genérica ou singela poderá ampliar as opções no mercado, porém para objeto cujas características não atendam plenamente às necessidades efetivas da Administração, frustrando a finalidade da contratação.
34. Destarte, o gestor deverá tomar as cautelas necessárias para assegurar que as especificações correspondam àquelas essenciais ao bem, sem as quais, não poderão ser atendidas as necessidades da Administração, evitando por outro lado, detalhes considerados supérfluos ou desnecessários, que possam limitar a competição indevidamente.

- A princípio, a lei veda a preferência por marca - art. 15, §7º, inc. I, por representar restrição à ampla competitividade do certame. Todavia, não se pode olvidar que a própria lei, em seu art. 7º, parágrafo 5º admite a indicação de marca, características ou especificações exclusivas, desde que tecnicamente justificável, o que também é sustentado pela doutrina. Portanto, a justificativa correspondente deverá pautar-se em critérios técnicos e objetivos que demonstrem a sua imprescindibilidade para a plena satisfação do interesse público.

Desta forma, a proibição deve ser interpretada no sentido de que a marca não poderá ser indicada como o objeto da contratação em si. Ou seja, o administrador não poderá externar sua preferência por contratação de certa marca, a seu talante, sem a correspondente motivação técnica objetiva e fundamentada. Portanto, a referência à marca deve ser consequência das características específicas do objeto e não pressuposto, sob pena de indevida restrição da licitação e quebra da isonomia dos licitantes.

Por outro lado, consoante diretrizes do TCU nos Acórdãos nº 2.300/2007 - Plenário e 1.344/2009 - 2ª Câmara, também é admissível a indicação de marca/fabricante, quando for necessária como parâmetro ou referência para as especificações qualitativas do objeto, para facilitação de sua identificação, devendo, neste caso, vir acompanhada das expressões "equivalente, similar ou de melhor qualidade".

Por fim, registre-se que a Súmula nº 270/2012 do TCU admite, desde que previamente justificada, a indicação de marca para licitação de compras (inclusive *softwares*), para fins exclusivos da padronização, como preceitua o art. 15 da Lei nº 8.666/1993.

Pelo exposto, pode-se concluir que a indicação de marca é permitida nas seguintes situações:

- a. Na presença de justificativa técnica sólida que demonstre a sua imprescindibilidade para a satisfação do objeto da contratação, inclusive para fins de padronização;
- b. Quando necessária, como referência de qualidade ou facilitação da descrição do objeto, caso em que deverá ser seguida das expressões "ou equivalente", "ou similar" e "ou de melhor qualidade".

- **Atenção para características ou especificações exclusivas (detalhes sobre o**

condicionamento do produto, tipo de embalagem, peso, tamanho etc., típicas de produtos de determinado fabricante) que podem direcionar por via indireta o objeto à determinada marca e, por conseguinte, devem ser observadas as mesmas diretrizes acima lançadas.



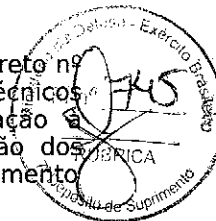
- 35. Especificamente quanto às aquisições de máquinas e aparelhos consumidores de energia que estejam regulamentados no âmbito do Programa Brasileiro de Etiquetagem (PBE), conforme publicação no sítio eletrônico (www.inmetro.gov.br/consumidor/tabelas.asp) como é de se ver da Instrução Normativa n. 2/14, da SLTI/MPOG, já tratada alhures no tópico em que se recomenda a observância, no caso de aquisições, dos correspondentes critérios de sustentabilidade, deverá ser exigido, nos instrumentos convocatórios, que os modelos dos bens fornecidos estejam classificados com classe de eficiência "A" na Etiqueta Nacional de Conservação de Energia (ENCE) vigente no período da aquisição. Quando não existir, no período de aquisição, um mínimo de três fornecedores com modelos etiquetados com a ENCE classe "A" para a sua categoria, devem ser admitidos produtos etiquetados com as ENCEs nas duas classes mais eficientes que possuam um mínimo de três fornecedores com modelos etiquetados, admitida a complementação de números de fornecedores de uma classe com a de outra. No caso de máquinas e aparelhos consumidores de energia cuja etiquetagem, no âmbito do PBE, não seja baseada em classes de eficiência, o edital de licitação exigirá que os modelos dos bens fornecidos apresentem a ENCE que, nestes casos, possui caráter informativa e não classificatória. Em relação aos veículos, deve-se considerar a ENCE relativa à categoria.
- 36. Nesta seara, é curial informar que a Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação, do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão (SLTI/MP), disponibilizará um espaço específico no Portal eletrônico de Contratações Públicas do Governo Federal - Comprasnet com informações sobre aquisição de máquinas e aparelhos energeticamente eficientes e sua inclusão no objeto do processo licitatório para fins de viabilização.
- 37. Ressalte-se ainda que a justificativa da contratação deve compreender os quantitativos estimados da aquisição condizente com o consumo/utilização prováveis do órgão, aferida mediante adequadas técnicas para tanto, em conformidade com o que dispõe o art. 15, §7º, inc. II, pois dela dependerá o cálculo do valor contratual.
- 38. Outrossim, é cediço que muitas vezes, o preço do produto pode variar em função da quantidade da aquisição, como ocorre na economia de escala. Desta forma, fica evidenciada a essencialidade de se fixar a estimativa adequada para propiciar a apresentação de propostas/lances coerentes, visando ao êxito do certame com resultados verossímeis.
- 39. De fato, é nesse sentido que a doutrina e o TCU aconselham, ao recomendar a fixação no edital do SRP não apenas da quantidade máxima dos itens licitados, mas também estabelecer lotes mínimos - é dizer, quantitativo mínimo a ser fornecido a cada pedido -, para a obtenção de preços por atacado e, em decorrência, mais favoráveis à Administração.
- 40. Necessário, pois, que a justificativa contenha esclarecimentos acerca da metodologia utilizada para a previsão idônea dos quantitativos estimados do certame - tanto o quantitativo máximo da ata quanto o lote mínimo de cada pedido, ressaltando que, por lógica, o quantitativo máximo da ata deverá corresponder a um número múltiplo do lote mínimo de cada pedido.

X - Autorização para abertura da Licitação

- 41. A autorização para abertura da licitação devidamente assinada pela autoridade competente decorre da exigência do art. 8º, inc. V do Decreto nº 10.024, de 2019.

XI - Termo de referência com a aprovação da autoridade competente

42. O termo de referência, de acordo com o que preceitua o inciso II do art. 8º do Decreto nº 10.024/2019, é o documento que deverá conter as informações e os elementos técnicos necessários para assegurar a viabilidade da contratação, sobretudo em relação à avaliação do custo, considerando os preços praticados no mercado, a definição dos métodos, a estratégia e suprimento, e o prazo da execução do contrato. Tal documento deverá ser aprovado motivadamente pela autoridade competente.



XII - Pesquisa de mercado

43. A pesquisa ampla e idônea com base no valor de mercado que deverá ser realizada pelo órgão gerenciador, de acordo com o art. 5º, inciso IV do Decreto 7.892, de 2013, é essencial para propiciar a adequada estimativa de custos da contratação de forma transparente e proba, e ao mesmo tempo, possibilitar a aferição do valor referencial do item (itens) que servirá(ão) como parâmetro na análise da exequibilidade ou aceitabilidade das propostas ou lances das empresas licitantes na ocasião do certame, podendo nortear o valor máximo aceitável, em consonância com o art. 43 da Lei nº 8.666, de 1993.
44. A propósito, não se pode olvidar, *in totum*, das diretrizes sobre procedimentos administrativos básicos para a realização de pesquisa de preços para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral, veiculadas pela Instrução Normativa nº 73, de 5 de agosto de 2020, da Secretaria de Gestão da Secretaria Especial de Desburocratização, Gestão e governo Digital do Ministério da Economia, em especial o seu art. 5º, *verbis*:

“Art. 5º A pesquisa de preços para fins de determinação do preço estimado em processo licitatório para a aquisição e contratação de serviços em geral será realizada mediante a utilização dos seguintes parâmetros, empregados de forma combinada ou não: I - Painel de Preços, disponível no endereço eletrônico gov.br/paineldepcores, desde que as cotações refiram-se a aquisições ou contratações firmadas no período de até 1 (um) ano anterior à data de divulgação do instrumento convocatório; II - aquisições e contratações similares de outros entes públicos, firmadas no período de até 1 (um) ano anterior à data de divulgação do instrumento convocatório; III - dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que atualizados no momento da pesquisa e compreendidos no intervalo de até 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do instrumento convocatório, contendo a data e hora de acesso; ou IV, - pesquisa direta com fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, desde que os orçamentos considerados estejam compreendidos no intervalo de até 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do instrumento convocatório. §1º Deverão ser priorizados os parâmetros estabelecidos nos incisos I e II. § 2º Quando a pesquisa de preços for realizada com os fornecedores, nos termos do inciso IV, deverá ser observado: I - prazo de resposta conferido ao fornecedor compatível com a complexidade do objeto a ser licitado; II - obtenção de propostas formais, contendo, no mínimo: a) descrição do objeto, valor unitário e total; b) número do Cadastro de Pessoa Física - CPF ou do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ do proponente; c) endereço e telefone de contato; e d) data de emissão. III - registro, nos autos da contratação correspondente, da relação de fornecedores que foram consultados e não enviaram propostas como resposta à solicitação de que trata o inciso IV do caput.”

45. O órgão gerenciador deverá proceder à consulta dos preços praticados no mercado, sendo recomendável a obtenção de, ao menos, três orçamentos, devendo a pesquisa ser juntada nos autos do processo de licitação de forma consolidada às pesquisas realizadas pelos demais órgãos e entidades participantes. É importante que se atente para que tal consulta se dê nos moldes do Termo de Referência, considerando exatamente as especificações do objeto, a fim de preservar a fidelidade dos preços pesquisados em relação à aquisição almejada. Excepcionalmente, mediante justificativa da autoridade competente, será admitida a pesquisa com menos de três preços ou fornecedores.
46. Insta destacar que as diligências concernentes à pesquisa de preços não se resumem à simples anexação de orçamentos das empresas nos autos, cabendo ao responsável a análise detida de cada proposta, não apenas sob seu aspecto formal (identificação da empresa, idoneidade, compatibilidade da sua finalidade social com o objeto da licitação, etc.), como do seu teor. É de bom alvitre alertar ao órgão para a importância da congruência entre os preços das propostas, considerando que eventuais valores desarrazoados ou evidentemente inexequíveis podem distorcer os resultados das pesquisas efetuadas, de maneira que cumprirá ao órgão o discernimento sobre os orçamentos efetivamente aptos a comporem a planilha de preços, podendo até serem excluídos aqueles demasiadamente discrepantes dos demais.
47. Relevante destacar que no âmbito das especificidades envolvendo as aquisições reguladas pela Instrução Normativa n. 2, de 04/06/14, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério da Tecnologia, Orçamento e Gestão, quais sejam, as de máquinas e aparelhos consumidores de energia, que estejam regulamentados no âmbito do Programa Brasileiro de Etiquetagem (PBE), conforme publicação no sítio

eletrônico www.inmetro.gov.br/consumidor/tabelas.asp, quando não existir, no período de aquisição, um mínimo de três fornecedores com modelos etiquetados com a ENCE classe "A" para a sua categoria, devem ser admitidos produtos etiquetados com as ENCEs nas duas classes mais eficientes que possuam um mínimo de três fornecedores com modelos etiquetados, admitida a complementação de números de fornecedores de uma classe com a de outra. Repise-se: No caso de máquinas e aparelhos consumidores de energia cuja etiquetagem, no âmbito do PBE, não seja baseada em classes de eficiência, o edital de licitação exigirá que os modelos dos bens fornecidos apresentem a ENCE que, nestes casos, possui caráter informativa e não classificatória. Em relação aos veículos, deve-se considerar a ENCE relativa à categoria. É curial expor que a Administração deverá verificar a correspondência do objeto com a feição sustentável preconizada pela aludida Instrução Normativa e, em caso positivo, adotar as providências ora tratadas.

48. Para a obtenção do resultado da pesquisa de preços, não poderão ser considerados os preços inexequíveis ou os excessivamente elevados, conforme critérios fundamentados e descritos no processo administrativo. Não serão admitidas estimativas de preços obtidas em sítios de leilão ou de intermediação de vendas. Outrossim, para a busca do menor preço, por meio da economia de escala, deverá ser considerado o total dos quantitativos, após computada todas as participações.

XIII - Previsão de recursos orçamentários

49. Não há, no momento, a necessidade de apresentação da declaração de disponibilidade orçamentária e financeira, nos termos do inciso IV do art. 8º do Decreto nº 10.024, de 2019, c/c art. 14 e o caput do art. 38 da Lei nº 8.666, de 1993, bem como a do art. 16 da Lei Complementar nº 101, de 2000, pois, em conformidade com a Orientação Normativa AGU nº 20, de 1º de abril de 2009, na licitação para registro de preços, a indicação da dotação orçamentária poderá ficar postergada para o momento da assinatura do contrato ou instrumento equivalente, devendo o responsável zelar pelo seu atendimento.

XIV - Designação do pregoeiro e equipe de apoio

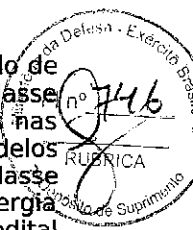
50. O art. 8º, inc. VI do Decreto nº 10.024, de 2019 exige a comprovação da legitimidade do pregoeiro e dos membros da equipe de apoio.

XV - Da intenção para registro de preços

51. Nos termos do art. 4º do Decreto nº 7.892, de 2013, o procedimento de Intenção de Registro de Preços - IRP, a ser operacionalizado por módulo do Sistema de Administração e Serviços Gerais - SIASG, deverá ser utilizado pelos órgãos e entidades integrantes do SRP com a finalidade de registrar e divulgar os itens a serem licitados.
52. Caberá ao órgão gerenciador, através da Intenção de Registro de Preços, consolidar informações relativas à estimativa individual e total de consumo, bem como confirmar junto aos órgãos participantes sua concordância com o objeto a ser licitado, inclusive no que tange aos quantitativos e termo de referência/ projeto básico.
53. O art. 6º do aludido Decreto preceitua que será de competência do órgão participante, também mediante a utilização da Intenção de Registro de Preços, manifestar sua concordância com o objeto a ser licitado, antes da realização do procedimento licitatório, providenciando o encaminhamento ao órgão gerenciador de sua estimativa de consumo, local de entrega e demais especificações - termo de referência ou projeto básico, adequados ao registro de preços a que pretende fazer parte, garantindo que os atos relativos à sua inclusão estejam formalizados e autorizados por autoridade competente.

XVI - Minuta do edital e anexos

54. O art. 8º, incisos VII e VIII do Decreto nº 10.024, de 2019 exigem que o processo licitatório seja instruído com as minutas do edital, termo de contrato ou instrumento equivalente, e, se for o caso, minuta da ata de registro de preços.



XVII - ANÁLISE DAS MINUTAS - Considerações gerais sobre o edital e anexos



55. Inicialmente, cumpre destacar que o órgão deverá adotar os modelos elaborados pela AGU, para a uniformização dos procedimentos com vistas ao aperfeiçoamento, eficiência, e celeridade nos processos licitatórios.
56. Todavia, dado o seu caráter genérico, e considerando-se as possíveis peculiaridades de cada objeto, ressaltamos que o gestor responsável deverá tomar as medidas de cautela quanto a eventuais adaptações ou acréscimos que se fizerem necessários nas minutas para a sua adequação ao caso concreto.
57. Além disso, uma vez que os modelos estão sujeitos a um processo dinâmico, o que importa em frequentes aperfeiçoamentos e atualizações, é possível que sejam feitas recomendações de adaptações nas minutas ao tempo de sua análise.
58. Alertamos que os modelos são objeto de um processo dinâmico sujeito a frequentes aperfeiçoamentos e atualizações, razão pela qual recomendamos que o consulente, na ocasião de sua adoção, certifique-se quanto à utilização da última versão disponível, tomando as medidas de cautela necessárias para a sua adaptação em conformidade com o objeto concreto da licitação. **Com a edição do Decreto nº 10.024, de 19.09.2019, observar, na íntegra, o seu conteúdo, que trazem mudanças, tanto no procedimento do Pregão, quanto na feitura do Edital e Termo de Referência. Atenção especial para: 1) obrigatoriedade do pregão eletrônico (§ 1º do art. 1º); desenvolvimento sustentável como princípio norteador (§ 1º do art. 2º); utilização compulsória do Comprasnet (art. 5º); Estudo Técnico, quando necessário (art. 8º); orçamento sigiloso (§ 2º do art. 15); capacitação dos agentes (§ 3º do art. 16); meios de publicação (art. 20); prazo de resposta aos pedidos de esclarecimento e efeitos das respostas (art. 23 e § 2º do art. 23); prazo para apresentação de impugnação ao instrumento convocatório e feitos das respostas (art. 24 e § 2º do art. 24); envio antecipado de documentos de habilitação (arts. 25 e 26); definição do modo de disputa e envio de lances (art. 31); critério de desempate (art. 37); participação de empresas estrangeiras (art. 41); regulamentação da participação do consórcio de empresas (art. 42); impedimento de licitar e contratar (§ 1º do art. 49) e expansão e hipóteses obrigatórias de adoção do sistema de dispensa eletrônica - cotação - (inciso X do art. 3º).**

XVIII - Termo de referência

59. O termo de referência, devidamente aprovado pela autoridade competente, constitui documento inaugural da contratação (inciso II do art. 8º do Decreto nº 10.024/2019), na medida em que se presta à orientação do futuro contratado, com relação àquilo que deverá fornecer, assim como da própria Administração, que com ele define exatamente as necessidades a serem atendidas mediante a celebração do ajuste.
60. Em sua elaboração, o órgão deve atentar para os requisitos descritos no inciso XI do art. 3º do Decreto nº 10.024, de 2019.

XIX - Edital

61. Os requisitos e elementos a serem observados na minuta do edital são aqueles previstos no inciso I do art. 3º do Decreto nº 10.024/2019, art. 11, art. 9º do Decreto nº 7.892, de 2013 e art. 40 da Lei nº 8.666, de 1993.
62. Deve-se ter atenção a algumas informações mínimas necessárias ao edital, como a estimativa de quantidade de itens a ser adquirida por órgãos não participantes, observando o disposto no § 4º do art. 22 do Decreto nº 7.892, de 2013, no caso do órgão gerenciador admitir adesões.
63. Outra informação que o edital deve prever é a realização periódica de pesquisa de mercado, com o escopo de comprovar a vantajosidade do preço licitado à Administração.
64. Ressalta-se que com o advento do Decreto nº 7.892, de 2013, com o objetivo de assegurar o cumprimento integral da obrigação licitada, finda a etapa competitiva, é facultado aos licitantes reduzir seus preços ao valor da proposta mais bem classificada, não havendo com isso nenhum prejuízo ao licitante mais bem classificado. Dessa forma,

imprescindível que esta informação faça parte do instrumento convocatório, a fim de tornar pública a referida hipótese.

65. Ainda à luz do Decreto nº 7.892, de 2013, desde que garantidos a ampla defesa e o contraditório, competirá ao órgão gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes de infrações no procedimento licitatório, bem como as sanções relativas ao descumprimento do que foi pactuado na ata de registro de preços e nas obrigações contratuais, com fulcro no art. 5º, incisos IX e X do aludido dispositivo legal.
66. Caberá ao órgão participante, também assegurado o direito à ampla defesa e ao contraditório, a aplicação das penalidades advindas do descumprimento do que foi pactuado na ata de registro de preços e nas obrigações contratuais, em relação às suas próprias contratações, devendo informar as ocorrências ao órgão gerenciador, em consonância com o § único do art. 6º do Decreto nº 7.892, de 2013.
67. No presente caso, a minuta do edital deverá atender a todas as exigências pertinentes, *in casu*, apontaremos as seguintes observações:

- o **Preliminarmente, recomendo uma reflexão da Autoridade/Gestor, CPL e Pregoeiro para que: qualquer alteração no Modelo de Edital da Advocacia-Geral da União - AGU só poderá ser realizada por necessidade exclusiva do objeto a ser licitado e, ressalte-se, devidamente justificada nos autos, caso contrário, deverão ser suprimidas. Alerta-se, noutro giro, para que se tenha sempre como norte, na confecção do Edital e Termo de Referência/ Projeto Básico, os artigos 14 a 16 e 27 a 51 e o 40 da Lei nº 8.666/93. Também, os princípios administrativos constantes do art. 3º da mesma Lei de Licitações e Contratos e os princípios constitucionais, constantes do art. 37 da Carta Magna, em especial os da ampla competição, economicidade e isonomia, com maior cuidado/atenção na fase de habilitação.**

- o Adaptar o subitem 9.10.4., retirando a expressão: "a critério da autoridade competente", pois subjetivo e dá margem a eventuais tratamentos não igualitários e a ampla competição. Caso seja pronta entrega, retirar o subitem integralmente.

XX - Da Ata de Registro de Preços

68. A ata de registro de preços deve abordar o objeto, os preços, especificações e quantitativos, eventuais participantes, validade da referida ata, hipóteses de revisão e cancelamento de registros de preços, condições para o remanejamento de quantitativos, com base na Instrução Normativa n. 6, de 25 de julho de 2014, da SLTI/MPOG (quando houver participante(s)) e condições gerais, como vedação de acréscimos nos quantitativos fixados na ata, inclusive o acréscimo de que trata o § 1º do artigo 65 da Lei nº 8.666/93, bem como as condições gerais do fornecimento, tais como os prazos para entrega e recebimento do objeto, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, que encontram-se definidos no Termo de Referência,
69. Cabe salientar que será incluído na ata de registro de preços, na forma de anexo (no caso, é a ata de realização da sessão pública do pregão) , o registro de todos os licitantes que concordarem em cotar os bens com preços iguais aos do licitante vencedor do certame, respeitada a sequência da classificação do certame, excluído o percentual referente à margem de preferência, quando o objeto não atender aos requisitos previstos no artigo 3º, da Lei n. 8.666/93, devendo, os preços registrados e a indicação dos respectivos fornecedores serem divulgados no Portal de Compras do Governo Federal, em consonância com o Decreto nº 7.892, de 2013, alterado pelo Decreto n. 8250/14.
70. Releva expor que a Instrução Normativa n. 6, de 25 de julho de 2014, cuja aplicação pode se dar quando existente(s) participante(s), regulamenta o Decreto n. 7892/13 no que toca ao remanejamento das quantidades previstas para os itens com preços registrados nas Atas de Registro de Preços.
71. Nas Atas de Registro de Preços, as quantidades previstas para os itens com preços registrados poderão ser remanejadas pelo órgão gerenciador entre os órgãos participantes e não participantes do procedimento licitatório para registro de preços.
72. O remanejamento em voga de somente poderá ser feito de órgão participante para órgão participante e de órgão participante para órgão não participante.

73. No caso de remanejamento de órgão participante para órgão não participante, devem ser observados os limites previstos nos §§ 3º e 4º do art. 22 do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013.
74. Caberá ao órgão gerenciador autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão participante, desde que haja prévia anuência do órgão que vier a sofrer redução dos quantitativos informados.
75. Caso o remanejamento seja feito entre órgãos de Estados ou 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.
76. No presente caso, verifica-se, do exame da minuta da ata, que a mesma atrai as recomendações acima, ressalvando-se observar, oportunamente, os requisitos formalísticos afetos à eventual formação de cadastro reserva. Necessidade que conste dos autos: inciso VIII do art. 8º do Decreto nº 10.024/2019.

XXI - Termo de contrato ou instrumento substitutivo

77. Observa-se a opção do Administrador em dispensar, na presente contratação, o termo de contrato, substituindo-o por Nota de Empenho (item 17 da minuta de edital), escolha que encontra amparo legal no artigo 62 da Lei nº 8.666, de 1993, para as contratações cujo valor seja de até R\$80.000,00 ou, independentemente do valor, caso se trate de compra com entrega imediata e integral dos bens adquiridos, dos quais não resultem obrigações futuras, inclusive assistência técnica, nos termos do art. 40, parágrafo 4º da Lei nº 8.666, de 1993.
78. Quanto ao instrumento substitutivo do termo de contrato, ele deve consignar as condições essenciais que regerão a execução contratual, tais como a descrição precisa do objeto, obrigações e responsabilidades das partes, a vinculação aos termos do edital e da proposta vencedora, os prazos de execução, forma e prazo de pagamento, sanções, etc., para fins de regência dos aspectos essenciais da relação contratual, em consonância com o que determina o §2º do referido artigo 62.
79. Deverão ser observadas, outrossim, as disposições inseridas no termo de referência, edital e ata de registro de preços, a fim de que haja compatibilidade entre os documentos que disciplinam a contratação.
80. No caso, o instrumento substitutivo parece atender a tais premissas, razão pela qual opinamos por sua aprovação, porém, caso haja(m) obrigação(ões) futura(s), tipo assistência técnica ou garantia, superiores a 12 meses, haverá necessidade de contrato. Aí, imperiosa a utilização do modelo existente no site da AGU, com adaptação exclusiva e limitada às características da aquisição.

XXII - CONCLUSÃO

81. **Em face do exposto, opinamos, nos limites da análise jurídica e excluídos os aspectos técnicos e o juízo de oportunidade e conveniência do ajuste, pela existência de óbices legais ao prosseguimento do presente processo, os quais restarão superados desde que observadas todas as recomendações deste Parecer, em especial as constantes dos Capítulos VI, IX, XII, XVII e XIX. Por fim, registre-se que este parecerista apenas se responsabiliza pelas teses jurídicas esposadas, qualquer eventual omissão na análise não poderá ser entendida como aceitação, devendo ser objeto de nova consulta, caso persista(m) questão(ões) não analisada(s) ou dúvida(s) jurídica(s). Também, não se responsabiliza pela conferência de documentos ou suas regularidade e legitimidade.**
82. Somente após o acatamento das recomendações emitidas ao longo do Parecer, ou após seu afastamento, de forma motivada, consoante previsão do art. 50, VII, da Lei de Processo Administrativo, será possível dar-se o prosseguimento do processo, nos seus demais termos, sem nova manifestação da e-CJU. **Outrossim, alerte-se que, como sabido, não poderá haver no certame, condições ou restrições, mesmo que técnicas (caso não justificadas e necessárias), que restrinjam a ampla competição, malfiram o caráter isonômico e a busca pelo melhor e menor preço (economicidade). Caso persistam, após, esta análise, a qual, repise-se, apenas compete verificar questões e teses jurídicas, deverão ser ajustadas ou suprimidas.**
83. Ressalta-se que a presente manifestação se limita à análise jurídica da fase interna do processo licitatório, recomendando-se, em sua fase externa, o atendimento integral ao Edital e às Leis que regem a matéria. **Também, que as informações e requisitos constantes do edital, termo de referência e anexos guardem consonância entre si.**
84. **Imperioso, ainda, observar, para a contratação e consequente governança, a Portaria SEGES/ME nº 8.678 de 19.07.2021.**

Rio de Janeiro, 14 de janeiro de 2022.



Franco Luciano Rancaño de Azevedo Rosa

Advogado da União

SIAPE nº 1212642

OAB/RJ nº 71.090

* documento nato-digital autenticidade: § 1º do art. 6º do Decreto nº 8.539/2015

Atenção, a consulta ao processo eletrônico está disponível em <http://sapiens.agu.gov.br> mediante o fornecimento do Número Único de Protocolo (NUP) 64453008792202158 e da chave de acesso 4b06fe14



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

DESPACHO


Pregão nº 13/2022
Processo administrativo nº 64453.008792/2021-58

Tendo em vista as orientações da Consultoria Jurídica da União Especializada Virtual de Aquisições (E-CJU/AQUISIÇÕES/CGU/AGU), referente ao pregão 13/2021, dou o seguinte despacho:

Promova as alterações observadas pelo Advogado Franco Luciano Rancano de Azevedo Rosa, Advogado da União, no que tange as observações referentes ao Parecer n. 00133/2022/NUCJUR/E-CJU/AQUISIÇÕES/CGU/AGU, de 14 de janeiro de 2022.

Feitas as modificações orientadas, está autorizado o prosseguimento do processo.

Recife – PE, 1º de fevereiro de 2022.


VINICIUS DE MORAES CUNHA – Ten Cel
Ordenador de Despesas do 7º D Sup Substituto



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

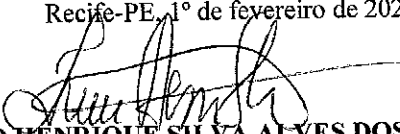
DESPACHO SANEADOR AO PARECER n.º 00133/2022/NUCJUR/E-CJU/AQUISIÇÕES/CGU/AGU

PROCESSO ADMINISTRATIVO - NUP 64453.008792/2021-58

A fim de cumprir as orientações contidas no Parecer n.º 00133/2022/NUCJUR/E-CJU/AQUISIÇÕES/CGU/AGU, esta OM adotou os seguintes procedimentos:

ITENS (CONCLUSÃO)	JUSTIFICATIVA/SOLUÇÃO
VI	Foi adotado o critério de sustentabilidade conforme Instrução Normativa SLTI/MPOG no 1, de 19/01/2010, bem como incluído que as máquinas e aparelhos consumidores de energia, que estejam regulamentados no âmbito do Programa Brasileiro de Etiquetagem (PBE), estejam classificados com classe de eficiência "A" na Etiqueta Nacional de Conservação de Energia (ENCE).
IX	As justificativas relativas a aquisição encontram-se encartadas no processo, bem como no Estudo Técnico Preliminar que apontou a viabilidade da aquisição.
XII	A pesquisa de mercado seguiu o previsto na IN n.º 73 de 25 de agosto de 2020.
XVII	O edital utilizado foi o modelo disponibilizado no sítio da AGU.
XIX	O Edital foi adaptado conforme orientação da AGU.

Recife-PE, 1º de fevereiro de 2022.


FERNANDO HENRIQUE SILVA ALVES DOS SANTOS – 1º Ten
Ch da SALC



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

**PREGÃO SRP Nº 13/2022
(Processo Administrativo n.º 64453.008792/2021-58)**

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que o 7º Depósito de Suprimento, por meio da Seção de Aquisições, Licitações e Contratos, sediado a Rua General Estilac Leal nº 439, Bairro Cabanga, Recife – PE, CEP 50090-450, realizará licitação, para registro de preços, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, com critério de julgamento **menor preço por item**, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, do Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro e 2013, da Instrução Normativa SLTI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 26 de abril, de 2018, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e as exigências estabelecidas neste Edital.

Data da sessão: 21 de fevereiro de 2022

Horário: 09:30hs

Local: Portal de Compras do Governo Federal – compras.gov.br

1. DO OBJETO

1.1. Eventual aquisição de material permanente para o Programa de Auditoria em Segurança Alimentar (PASA) para atender as necessidades do 7º Depósito de Suprimento, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

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

1.3. O critério de julgamento adotado será o menor preço por item, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

2. DO REGISTRO DE PREÇO

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. DO CREDENCIAMENTO

3.1. O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.

3.2. O cadastro no SICAF deverá ser feito no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio compras.gov.br, por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP - Brasil.



3.3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

3.4. 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.

3.5. É de responsabilidade do cadastrado 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 tomem desatualizados.

3.5.1. A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação

4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO.

4.1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, conforme disposto no art. 9º da IN SEGES/MP nº 3, de 2018.

4.1.1. Os licitantes deverão utilizar o certificado digital para acesso ao Sistema.

4.1.2. Para os itens 01, 04, 05, 07, 08, 11 a 17, 19 a 20, 25, 26, 28, 30 a 32, 35, 37 a 39, 41 a 49, 52, 56 a 59, 62, 64, 66 a 70, 74, 75, 79 a 81, 83 a 86, 91 a 94, 98, 103, 105 a 147, a participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

4.2. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, 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.

4.3. Não poderão participar desta licitação os interessados:

4.3.1. proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

4.3.2. que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

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

4.3.4. que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;

4.3.5. que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou em processo de dissolução ou liquidação;

4.3.6. entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;

4.3.7. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário).



4.4. Como condição para participação no Pregão, a licitante assinalará "sim" ou "não" em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:

4.4.1. que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49;

4.4.1.1. nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" impedirá o prosseguimento no certame;

4.4.1.2. 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.

4.4.2. que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;

4.4.3. que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;

4.4.4. que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

4.4.5. que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

4.4.6. que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MP nº 2, de 16 de setembro de 2009.

4.4.7. que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

4.4.8. que os serviços são prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991.

4.5. A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

5.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

5.2. O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

5.3. Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do SICAF, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.

5.4. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.



5.5. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

5.6. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema;

5.7. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

5.8. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

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. Valor unitário e total do item;

6.1.2. Marca;

6.1.3. Fabricante;

6.1.4. Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência: indicando, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso;

6.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

6.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.

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

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

6.6.1. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a fiscalização do 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 em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.



7.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.

7.2.1. Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

7.2.2. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

7.2.3. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

7.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

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

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

7.5.1. 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 valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

7.8. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R\$ 0,10 (dez centavos).

7.9. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "aberto", em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

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

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

7.12. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.

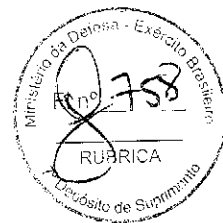
7.13. Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.

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

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

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

7.17. 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.

7.18. O Critério de julgamento adotado será o menor preço, conforme definido neste Edital e seus anexos.

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

7.20. 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. 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 LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

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

7.22. A melhor classificada nos termos do item 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.

7.23. 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.

7.24. 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.

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

7.26. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 3º, § 2º, da Lei nº 8.666, de 1993, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos bens produzidos:

7.26.1. no país;

7.26.2. por empresas brasileiras;

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

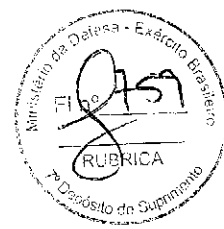
7.26.4. por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.

7.27. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas ou os lances empatados.

7.28. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.

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

7.28.2. O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 02(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.

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

8. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.

8.1. Encerrada a etapa de negociação, 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 parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26 do Decreto n.º 10.024/2019.

O licitante qualificado como produtor rural pessoa física deverá incluir, na sua proposta, os percentuais das contribuições previstas no art. 176 da Instrução Normativa RFB n. 971, de 2009, em razão do disposto no art. 184, inciso V, sob pena de desclassificação.

8.2. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 -TCU - Plenário), desconto menor do que o mínimo exigido ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

8.2.1. Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

8.3. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita;

8.4. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata;

8.5. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 02 (horas), sob pena de não aceitação da proposta.

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

8.5.2. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

8.6. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

8.7. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para a sua continuidade.

8.8. O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.



8.8.1. Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

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

8.9. Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

8.10. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

8.11. Para os itens enquadrados no Anexo I da Instrução Normativa IBAMA nº 06, de 15/03/2013, o Pregoeiro solicitará ao licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar que apresente ou envie imediatamente, sob pena de não-aceitação da proposta, o Comprovante de Registro do fabricante do produto no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras ou Utilizadoras de Recursos Ambientais, acompanhado do respectivo Certificado de Regularidade válido, nos termos do artigo 17, inciso II, da Lei nº 6.938, de 1981, e da Instrução Normativa IBAMA nº 06, de 15/03/2013, e legislação correlata.

8.11.1. A apresentação do Certificado de Regularidade será dispensada, caso o Pregoeiro logre êxito em obtê-lo mediante consulta on-line ao sítio oficial do IBAMA, imprimindo-o e anexando-o ao processo;

8.11.2. Caso o fabricante seja dispensado de tal registro, por força de dispositivo legal, o licitante deverá apresentar o documento comprobatório ou declaração correspondente, sob as penas da lei.

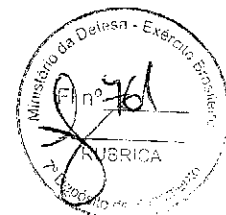
9. DA HABILITAÇÃO

9.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

- a) SICAF;
- b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);
- c) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php);
- d) Lista de Inidôneos e o Cadastro Integrado de Condenações por Ilícitos Administrativos - CADICON, mantidos pelo Tribunal de Contas da União - TCU;

9.1.1. Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas das alíneas "b", "c" e "d" acima pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (<https://certidoesapf.apps.tcu.gov.br/>)

9.1.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.



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

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

9.1.2.3. O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.

9.1.3. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

9.1.4. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

9.2. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação do licitantes será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômica financeira e habilitação técnica, conforme o disposto na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018.

9.2.1. O interessado, para efeitos de habilitação prevista na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018 mediante utilização do sistema, deverá atender às condições exigidas no cadastramento no SICAF até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas;

9.2.2. É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do SICAF para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada.

9.2.3. O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do licitante, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões feita pelo Pregoeiro lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s), conforme art. 43, §3º, do Decreto 10.024, de 2019.

9.3. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de 02 (duas) horas, sob pena de inabilitação.

9.4. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.

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

9.6. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

9.6.1. Serão aceitos registros de CNPJ de licitante 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.

9.7. Ressalvado o disposto no item 5.3, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:

9.8. Habilitação jurídica:



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

9.8.2. Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;

9.8.3. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

9.8.4. Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;

9.8.5. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

9.8.6. No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;

9.8.7. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;

9.8.8. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

9.9. Regularidade fiscal e trabalhista:

9.9.1. prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

9.9.2. 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 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

9.9.3. prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

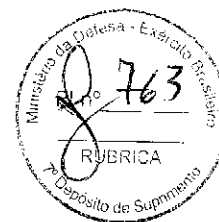
9.9.4. prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a justiça do trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

9.9.5. prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

9.9.6. prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

9.9.7. caso o licitante seja considerado isento dos tributos estaduais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante declaração da Fazenda Estadual do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

9.9.8. caso o licitante detentor do menor preço seja qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de



comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

9.10. Qualificação Econômico-Financeira.

9.10.1. certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;

9.10.2. balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

9.10.2.1 No caso de fornecimento de bens para pronta entrega, não será exigido da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, a apresentação de balanço patrimonial do último exercício financeiro. (Art. 3º do Decreto nº 8.538, de 2015);

9.10.2.2. no caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;

9.10.2.3. é admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato social/estatuto social.

9.10.2.4. Caso o licitante seja cooperativa, tais documentos deverão ser acompanhados da última auditoria contábil-financeira, conforme dispõe o artigo 112 da Lei nº 5.764, de 1971, ou de uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador;

9.10.3. A comprovação da situação financeira da empresa será constatada mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um) resultantes da aplicação das fórmulas:

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

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

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

9.11. Qualificação Técnica

9.11.1. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

9.11.1.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:



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

9.11.1.1.2. Assinatura do responsável da empresa pública ou privada emitente;

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

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

9.11.1.1.5. Quais foram os serviços que executou;

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

9.11.1.1.7. Se a empresa ficou satisfeita com a entrega dos produtos ou execução do serviço.

9.11.2. O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado (a) da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal e (b) da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício.

9.11.3. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

9.11.3.1. A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.

9.12. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

9.13. A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

9.14. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para a continuidade da mesma.

9.15. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

9.16. Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

9.17. O licitante provisoriamente vencedor em um item, que estiver concorrendo em outro item, ficará obrigado a comprovar os requisitos de habilitação cumulativamente, isto é, somando as exigências do item em que venceu às do item em que estiver concorrendo, e assim sucessivamente, sob pena de inabilitação, além da aplicação das sanções cabíveis.



9.17.1. Não havendo a comprovação cumulativa dos requisitos de habilitação, a inabilitação recairá sobre o(s) item(ns) de menor(es) valor(es) cuja retirada(s) seja(m) suficiente(s) para a habilitação do licitante nos remanescentes.

9.18. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

10. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

10.1. A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de 02 (duas) horas, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

10.1.1. ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.

10.1.2. conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.

10.2. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.

10.2.1. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.

10.3. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso (art. 5º da Lei nº 8.666/93).

10.3.1. Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

10.4. A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

10.5. A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

10.6. As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

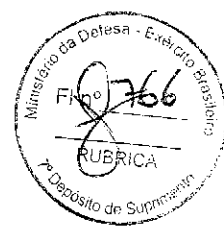
11. DOS RECURSOS

11.1. Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de no mínimo trinta minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

11.2. Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

11.2.1. Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

11.2.2. A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.



11.2.3. Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

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

11.4. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

12. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

12.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

12.1.1. Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

12.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

12.2. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

12.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat"), e-mail, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

12.2.2. A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no SICAF, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

13. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

13.1. O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.

13.2. Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

14. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

14.1. Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

15. DA GARANTIA CONTRATUAL DOS BENS

15.1. Será exigida garantia contratual dos bens fornecidos na presente contratação, complementar à legal, conforme prazos mínimos e demais regras constantes do Termo de Referência.

16. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

16.1. Homologado o resultado da licitação, terá o adjudicatário 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 decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

16.2. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura da Ata de Registro de Preços, a Administração poderá encaminhá-la para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinada e devolvida no prazo de 5(cinco) dias, a contar da data de seu recebimento.

16.3. O prazo estabelecido no subitem anterior para assinatura da Ata de Registro de Preços poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pelo(s) licitante(s) vencedor(s), durante o seu transcurso, e desde que devidamente aceito.

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

16.4.1. Será incluído na ata, sob a forma de anexo, o registro dos licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais aos do licitante vencedor na sequência da classificação do certame, excluído o percentual referente à margem de preferência, quando o objeto não atender aos requisitos previstos no art. 3º da Lei nº 8.666, de 1993;

17. DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

17.1. Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente.

17.2. O adjudicatário terá o prazo de 2(dois) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

17.2.1. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou aceite do instrumento equivalente, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura ou aceite da Adjudicatária, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado ou aceito no prazo de 02 (dois) dias, a contar da data de seu recebimento.

17.2.2. O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

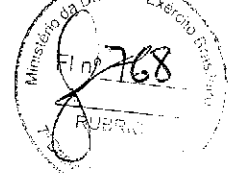
17.3. O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida à empresa adjudicada, implica o reconhecimento de que:

17.3.1. referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 8.666, de 1993;

17.3.2. a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos;

17.3.3. a contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 77 e 78 da Lei nº 8.666/93 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 79 e 80 da mesma Lei.

17.4. O prazo de vigência da contratação é de 70 (setenta) dias contados do recebimento da Nota de Empenho, sendo 30 (trinta) dias para o fornecimento dos bens, 10 (dez) dias para o recebimento definitivo e (30) dias para o pagamento, prorrogável na forma do art. 57, § 1º, da Lei nº 8.666/93.



17.5. Previamente à contratação a Administração realizará consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018, e nos termos do art. 6º, III, da Lei nº 10.522, de 19 de julho de 2002, consulta prévia ao CADIN.

17.5.1. Nos casos em que houver necessidade de assinatura do instrumento de contrato, e o fornecedor não estiver inscrito no SICAF, este deverá proceder ao seu cadastramento, sem ônus, antes da contratação.

17.5.2. Na hipótese de irregularidade do registro no SICAF, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.

17.6. Na assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato ou da ata de registro de preços.

17.7. Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital ou se recusar a assinar o contrato ou a ata de registro de preços, a Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, poderá convocar outro licitante, respeitada a ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar o contrato ou a ata de registro de preços.

18. DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL

18.1. As regras acerca do reajustamento em sentido geral do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

19. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

19.1. Os critérios de recebimento e aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência.

20. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

20.1. As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência.

21. DO PAGAMENTO

21.1. As regras acerca do pagamento são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

22. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

22.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário que:

22.1.1. não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;

22.1.2. não assinar a ata de registro de preços, quando cabível;

22.1.3. apresentar documentação falsa;



22.1.4. deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

22.1.5. ensejar o retardamento da execução do objeto;

22.1.6. não manter a proposta;

22.1.7. cometer fraude fiscal;

22.1.8. comportar-se de modo inidôneo;

22.2. As sanções do item acima também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, em pregão para registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente.

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

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

22.4.1. Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;

22.4.2. Multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;

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

22.4.4. Impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos;

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

22.6. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

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

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

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

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

22.11. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário,



observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.

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

22.13. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

22.14. As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas no Termo de Referência.

23. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

23.1. Após o encerramento da etapa competitiva, os licitantes poderão reduzir seus preços ao valor da proposta do licitante mais bem classificado.

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

23.3. Havendo um ou mais licitantes que aceitem cotar suas propostas em valor igual ao do licitante vencedor, estes serão classificados segundo a ordem da última proposta individual apresentada durante a fase competitiva.

23.4. Esta ordem de classificação dos licitantes registrados deverá ser respeitada nas contratações e somente será utilizada acaso o melhor colocado no certame não assine a ata ou tenha seu registro cancelado nas hipóteses previstas nos artigos 20 e 21 do Decreto nº 7.892/213.

24. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

24.1. Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.

24.2. A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail pregao7dsup@hotmail.com, ou por petição dirigida ou protocolada no endereço Rua General Estilac Leal nº 439, Bairro Cabanga, Recife – PE, CEP 50090-450, seção de Licitações e Contratos (SALC).

24.3. Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até dois dias úteis contados da data de recebimento da impugnação.

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

24.5. Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no Edital.

24.6. O pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de dois dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos.

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

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

24.8. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a administração.



25. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

25.1. Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.

25.2. 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.

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

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

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

25.6. 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.

25.7. 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.

25.8. 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.

25.9. 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.

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

25.11. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico compras.gov.br, e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço Rua General Estilac Leal nº 439, Bairro Cabanga, Recife – PE, CEP 50090-450, nos dias úteis, no horário das 09:00 às 11:30hs e/ou 13:30hs às 15:30hs, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

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

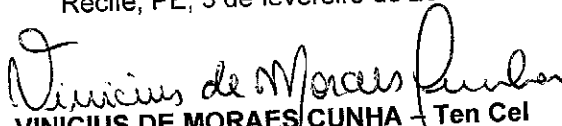
25.12.1. ANEXO I - Termo de Referência;

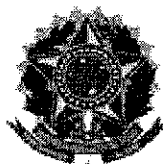
25.12.2. ANEXO II – Minuta de Ata de Registro de Preços;

25.12.3. ANEXO III – Minuta de Termo Substitutivo do Contrato; e

25.12.4. ANEXO IV - Modelo Proposta.

Recife, PE, 3 de fevereiro de 2022.


VINICIUS DE MORAES CUNHA - Ten Cel
Ordenador de Despesas do 7º D Sup



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

ANEXO I

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 13/2022
(Processo Administrativo nº 64453.008792/2021-58)**

1. DO OBJETO

1.1. Eventual aquisição de material permanente para o Programa de Auditoria em Segurança Alimentar (PASA) do 7º D Sup, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento:

1.1.1. Anexo A – Tabela com estimativas de consumo totais e individualizadas, do órgão gerenciador e órgão(s) e entidade(s) participante(s).

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

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

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

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

1.5. O prazo de vigência da contratação é de 70 (setenta) dias contados do recebimento da Nota de Empenho, sendo 30 (trinta) dias para o fornecimento dos bens, 10 (dez) dias para o recebimento definitivo e (30) dias para o pagamento, prorrogável na forma do art. 57, § 1º, da Lei nº 8.666/93.

1.6. Os materiais a serem fornecidos deverão obedecer, no mínimo, aos seguintes critérios de sustentabilidade ambiental previstos no art. 5º da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 1, de 19/01/2010:

1.6.1. Os materiais a serem fornecidos, deverão ser constituídos, no todo em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme normas da ABNT;

1.6.2. Deverão ser observados os requisitos ambientais para obtenção da certificação como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;



1.6.3. Os bens/materiais sejam, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento;

1.6.4. Os bens/materiais não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva ROHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenil-polibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs);

1.7. Destinar de forma ecologicamente correta todos os resíduos coletados e armazenados, observando as recomendações dos órgãos ambientais do estado ou fora dele.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

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

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:

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. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

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

5. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

5.1. Os critérios de sustentabilidade são aqueles previstos nas especificações do objeto como requisito previsto em lei especial.

6. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.

6.1. O prazo de entrega dos bens é de 30(trinta) dias, contados do(a) recebimento da nota de empenho, em remessa (única), no seguinte endereço 7º DEPÓSITO DE SUPRIMENTO (7º D Sup): Rua General Estilac Leal nº 439, Bairro: Cabanga, Recife – PE, CEP 50090-450.

6.2. Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 02(dois) dias, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

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

6.4. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 8(oito) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.



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

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

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

7.1. São obrigações da Contratante:

- **7.1.1.** receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;
- **7.1.2.** verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
- **7.1.3.** comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
- **7.1.4.** acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;
- **7.1.5.** efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;
- **7.2.** A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

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

- **8.1.1.** efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade;
 - **8.1.1.1.** O objeto deve estar acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português e da relação da rede de assistência técnica autorizada;
- **8.1.2.** responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- **8.1.3.** substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;
- **8.1.4.** comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- **8.1.5.** manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;



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

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

8.2. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a empresa contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, conforme alínea "c" do item 10.2 do Anexo VIII-B da IN SEGES/MP n. 5/2017;

9. DA SUBCONTRATAÇÃO

9.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

10. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

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

11. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

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

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

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

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

12. DO PAGAMENTO

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



- **12.1.1.** Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24 da Lei 8.666, de 1993, deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal, nos termos do art. 5º, § 3º, da Lei nº 8.666, de 1993.
- **12.2.** Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura no momento em que o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.
- **12.3.** A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei nº 8.666, de 1993.
 - **12.3.1.** Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deverão ser tomadas as providências previstas no do art. 31 da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.
- **12.4.** Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.
- **12.5.** Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- **12.6.** Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.
- **12.7.** Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.
- **12.8.** Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.
- **12.9.** Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.
- **12.10.** Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.
- **12.11.** Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação junto ao SICAF.
 - **12.11.1.** Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente no SICAF, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.
- **12.12.** Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.



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

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

EM = I x N x VP, sendo:

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

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

$$I = (TX) \quad I = \frac{(6 / 100)}{365} \quad I = 0,00016438$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%

13. DO REAJUSTE

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

14. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

14.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução, pelas razões abaixo justificadas:

14.1.1. Por se tratar de material de baixa complexidade e de entrega imediata.

15. A GARANTIA CONTRATUAL DOS BENS.

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

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

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

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

15.5. As peças que apresentarem vício ou defeito no período de vigência da garantia deverão ser substituídas por outras novas, de primeiro uso, e originais, que apresentem



padrões de qualidade e desempenho iguais ou superiores aos das peças utilizadas na fabricação do equipamento.

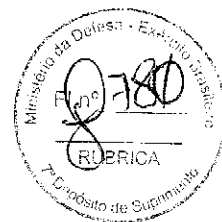
- 15.6.** Uma vez notificada, a Contratada realizará a reparação ou substituição dos bens que apresentarem vício ou defeito no prazo de até 20 (vinte) dias úteis, contados a partir da data de retirada do equipamento das dependências da Administração pela Contratada ou pela assistência técnica autorizada.
- 15.7.** O prazo indicado no subitem anterior, durante seu transcurso, poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, mediante solicitação escrita e justificada da Contratada, aceita pelo Contratante.
- 15.8.** Na hipótese do subitem acima, a Contratada deverá disponibilizar equipamento equivalente, de especificação igual ou superior ao anteriormente fornecido, para utilização em caráter provisório pelo Contratante, de modo a garantir a continuidade dos trabalhos administrativos durante a execução dos reparos.
- 15.9.** Decorrido o prazo para reparos e substituições sem o atendimento da solicitação do Contratante ou a apresentação de justificativas pela Contratada, fica o Contratante autorizado a contratar empresa diversa para executar os reparos, ajustes ou a substituição do bem ou de seus componentes, bem como a exigir da Contratada o reembolso pelos custos respectivos, sem que tal fato acarrete a perda da garantia dos equipamentos.
- 15.10.** O custo referente ao transporte dos equipamentos cobertos pela garantia será de responsabilidade da Contratada.
- 15.11.** A garantia legal ou contratual do objeto tem prazo de vigência próprio e desvinculado daquele fixado no contrato, permitindo eventual aplicação de penalidades em caso de descumprimento de alguma de suas condições, mesmo depois de expirada a vigência contratual.

16. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 16.1.** Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:
- falhar na execução do contrato, pela inexecução, total ou parcial, de quaisquer das obrigações assumidas na contratação;
 - ensejar o retardamento da execução do objeto;
 - fraudar na execução do contrato;
 - comportar-se de modo inidôneo; ou
 - cometer fraude fiscal;
- 16.2.** Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:
- 16.2.1. Advertência por escrito**, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado;
- 16.2.2. Multa:**
- 16.2.2.1. moratória de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;
 - 16.2.2.2. compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;



- 16.2.3. Suspensão de licitar e impedimento de contratar** com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;
- 16.2.4. Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União** com o conseqüente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;
- 16.2.5. Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar** com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;
- 16.3.** A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista no subitem 16.2.4. também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa neste Termo de Referência.
- 16.4.** As sanções previstas nos subitens 16.2.1, 16.2.3, 16.2.4 e 16.2.5 poderão ser aplicadas à **CONTRATADA** juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.
- 16.5.** Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:
- 16.5.1.** tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
 - 16.5.2.** tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
 - 16.5.3.** demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.
- 16.6.** A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.
- 16.7.** As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.
- 16.7.1.** Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- 16.8.** Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.
- 16.9.** A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.
- 16.10.** Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.



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

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

16.13. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

17. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR.

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

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

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

17.3.1. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

17.4. Os critérios de aceitabilidade de preços serão:

17.4.1. Menor preço por item.

17.4.2. Valores unitários: conforme planilha de composição de preços anexa ao edital.

17.5. O critério de julgamento da proposta é o Menor preço por item.

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

18. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.

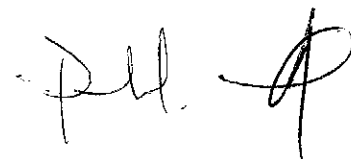
18.1. O custo estimado da contratação é de R\$ 9.980.636, 63 (nove milhões e novecentos e oitenta mil e seiscentos e trinta e seis reais).

19. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.

19.1. A indicação da dotação orçamentária fica postergada para o momento da assinatura do contrato ou instrumento equivalente.

Recife-PE, 3 de fevereiro de 2022.


RAUL VITOR ANDRADE E SILVA - 1º Ten
Membro da Equipe de Planejamento da Contratação






JAYLTON SANTOS CHAGAS – 3º SGT
Membro da Equipe de Planejamento da Contratação

Aprovo o presente Termo de Referência, com base no inciso II do Art. 14º do Decreto nr 10.024, de 20 de setembro de 2019. Em face de eventuais e futuras aquisições de material permanente, a fim de atender as futuras necessidades do 7º Depósito de Suprimento e Unidades Gestoras Participantes.

Recife – PE, 3 de fevereiro de 2022.

VINICIUS DE MORAES CUNHA – Ten Cel
Ordenador de Despesas do 7º Depósito de Suprimento

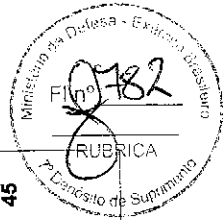

MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
7º DEPÓSITO DE SUPRIMENTO
 (Estabelecimento de Subsistência Militar da 7ª RM/1941)
DEPÓSITO CAMPINA DO TABORDA

ANEXO "A" DO TERMO DE REFERÊNCIA
NUP: 64453.008792/2021-58

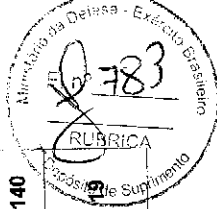
OBJETO: eventual aquisição de material permanente (PASA) visando atender as necessidades do 7º Depósito de Suprimento e UGP.

DESCRIÇÃO DOS ITENS E QUANTITATIVOS DISTRIBUÍDOS PELAS UNIDADES GESTORAS PARTICIPANTES

ITEM	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	Und	7º D Sup	Pq R MB/7	4º BCOM	CMNE	HMAR	7º GAC	CMR	7ª CIA COM	3º DL/CGEO	BASE ADM CURADO	4º BPE	10ª Cia Eng Cmb	Cmd 7ª RM	71º BIMtz	14º B I Mtz	CPOR	14º B Log	CRO	Qtd Mínima	Qtd Máxima	Qnt Total	
1	Amaciador Elétrico De Bife - Com As Seguintes Especificações: Amaciador De Carnes Em Aço Inox, Tampa Protetora Do Pentes E Pentes Em Aço Inox, Redutor Com Coroa E Pinião, Produção De Até 400kg/H, Motor Com Potência De 1/2 Cv, Tensão 110 Volts, Altura 465mm, Largura 195mm E Comprimento 410mm, similar Ou Superior Ao Modelo G Panizamc 18	Und	2	1	2	2	1	3	1	2	2	3	1	1	2	1	3	1	2	1	1	31	31	31
2	Aparelho Ar Condicionado, Capacidade Refrigeração:18.000 Btu/H, Tensão:220 V, Tipo:Bi Split, Modelo:Split Inverter, Características Adicionais 1:Com Controle Remoto. Só será admitida a oferta do produto que possua a Etiqueta Nacional de Conservação de Energia - ENCE, na(s) classe(s) A, nos termos da Portaria INMETRO nº 410, que aprova os Requisitos de Avaliação da Conformidade - RAC do produto e trata da etiquetagem compulsória.	Und	2	1	8	0	0	3	1	2	3	6	2	0	4	0	5	5	6	2	1	50	50	50
3	Aparelho Ar Condicionado, Capacidade Refrigeração 30.000 Btu, Tensão 220 V, Tipo Split, Modelo Split Condicionado Inverter, Características Adicionais 1 Controle Remoto S/Fio, Quente/Frio, Garantia 1 Ano. Só será admitida a oferta do produto que possua a Etiqueta Nacional de Conservação de Energia - ENCE, na(s) classe(s) A, nos termos da Portaria INMETRO nº 410, que aprova os Requisitos de Avaliação da Conformidade - RAC do produto e trata da etiquetagem compulsória.	Und	4	1	8	0	0	7	1	2	1	5	2	0	0	0	5	5	2	2	1	45	45	45

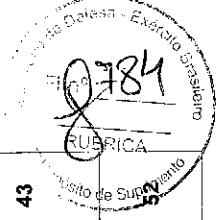


[Assinatura]

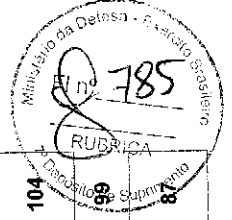


4	Armário, Material:Aço, Tipo:Alto, Quantidade Portas:2 Un, Tipo Portas:Com Puxadores Metálicos, Acabamento Superficial:Pintura Eletrostática A Pó, Cor:Bege, Altura:1,98 M, Largura:90 Cm, Profundidade:45 Cm, Características Adicionais:Portas Com Vidro, Quantidade Prateleiras:04, Material Portas:2 Superiores Perfil Alumínio E Vidro, Material Prateleiras:Chapa,Aço Reforçada, Material Base:Aço, Material Pé:Aço Tubular	3	6	6	6	0	2	4	2	5	4	2	0	4	0	4	0	4	2	4	0	1	54	54
5	Armário Copa/Cozinha, Material Madeira Mdp, Tipo Balcão, Acabamento Superficial Envernizado, Quantidade Portas 2 Un, Largura 1,20 M, Profundidade 0,30 M, Altura 0,70 M, Características Adicionais Com 4 Gavetas, Sem Tampa	9	4	4	6	2	2	4	1	2	2	0	0	3	0	0	4	0	0	4	0	1	43	43
6	Armário Copa/Cozinha, Material Aço Inoxidável, Tipo De Pé, Acabamento Superficial Escovado, Quantidade Portas 4 Un, Quantidade Prateleiras 4 Un, Largura 0,64 M, Profundidade 0,40 M, Altura 1,80 M	0	0	4	4	0	2	4	2	2	5	2	0	1	1	0	4	8	0	1	39	39	39	
7	Armário Copa,Cozinha, Material: Aço Inoxidável, Tipo: De Pé, Acabamento Superficial: Escovado, Quantidade Portas: 1 Un, Quantidade Prateleiras: 4 Un, Largura: 0,50 M, Profundidade: 0,50 M, Altura: 2,00 M	14	5	4	4	0	2	4	2	4	7	2	0	2	0	4	4	0	1	62	62	62	62	
8	Armário Copa/Cozinha, Material:Aço, Cor:Branca, Quantidade Portas:6 Un, Características Adicionais:1,2x0,5x1,9m, 3 Gavetas, Panneliro Com Divisões	2	5	4	4	0	2	4	2	3	4	2	0	1	0	4	4	0	1	45	45	45	45	
9	Armário Panificação, Material: Aço Inox, Altura: 2,05 M, Largura: 1,88 M, Profundidade: 1,33 M, Aplicação: Acondicionamento Massa Pães Em Fermentação, Quantidade Bandejas: 20 Un	0	1	6	4	0	2	0	3	3	5	2	0	2	2	5	4	6	0	1	45	45	45	
10	Armário Panificação, Material Chapa De Aço, Acabamento Superficial Pintado Em Epóxi Na Cor Branca, Aplicação Acondicionamento Massa Pães Em Fermentação, Características Adicionais Pés Com Rodízios, Quantidade Bandejas 20 Un, Capacidade 500 Pães/50g	5	1	0	4	0	0	2	2	3	6	2	0	0	1	5	0	6	0	1	37	37	37	
11	Assadeira Cozinha Comercial, Material: Aço Inoxidável, Formato: Retangular, Largura: 31 Cm, Comprimento: 48 Cm, Características Adicionais: Sem Alça E Sem Tampa	5	5	5	5	5	10	5	10	19	10	0	10	10	15	10	20	0	1	149	149	149	149	
12	Assadeira Cozinha Comercial, Material: Alumínio, Formato: Retangular, Altura: 5 Cm, Largura: 40 Cm, Comprimento: 60 Cm, Características Adicionais: Com Alças Mesmo Material	5	10	5	5	3	5	10	5	10	57	10	0	5	10	15	10	20	0	1	185	185	185	
13	Assadeira Cozinha Comercial, Material:Aço Inoxidável, Largura:40 Cm, Comprimento:80 Cm, Características Adicionais:Perfurada, Aplicação: Panificação, Produção De Pães	50	10	5	5	0	10	10	5	10	22	40	0	4	10	15	40	20	0	1	256	256	256	
14	Assadeira Cozinha Comercial, Material: Alumínio, Tamanho: Grande, Formato: Retangular, Altura: 8 Cm, Largura: 30 Cm, Comprimento: 60 Cm, Características Adicionais: Com 2 Alças	10	10	5	5	2	5	10	5	10	20	10	0	4	10	15	40	20	0	1	181	181	181	
15	Assadeira, Material:Alumínio, Características Adicionais:Dimensões: 58x70 Cm, Com 5 Tiras, Tipo:Esteira Para Assar Pão	120	10	5	5	0	30	10	5	20	46	40	0	5	10	15	40	20	0	1	381	381	381	
16	Assadeira Cozinha Comercial, Material: Alumínio, Formato: Redondo, Diâmetro: 32 Cm	10	10	5	5	2	5	10	5	5	19	10	0	5	10	10	10	20	0	1	141	141	141	
17	Assadeira Cozinha Comercial, Material: Alumínio, Formato: Redondo, Diâmetro: 43 Cm	10	10	5	5	2	5	10	5	5	18	10	0	5	10	10	10	20	0	1	140	140	140	
18	Balança Eletrônica, Capacidade Pesagem:500 Kg, Voltagem:220 V, Características Adicionais:Plataforma: 1m X 1m, Coluna: 1m, Tipo:Digital, Sensibilidade:200 G. Certificada pelo INMETRO	0	1	2	2	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	2	2	0	1	19	19	19	19	

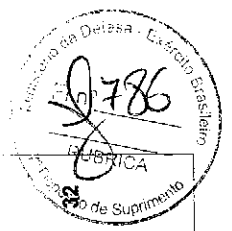
[Handwritten signature]



19	Balança Eletrônica, Capacidade Pesagem: 300 Kg, Voltagem: 110,220 V, Características Adicionais: Plataforma Em Chapa Aço Pintado, Célula De Carga, Tipo: Digital, Número Dígitos: 6, Dimensões: 60 X 75 Cm. Certificada pelo INMETRO	2	1	2	2	1	1	1	1	1	1	3	1	1	2	1	2	4	0	1	28	28		
20	Balança Eletrônica, Capacidade Pesagem: Mínima De 30 Kg, Voltagem: 110,220 V, Características Adicionais: Calibração Automática, Tecla Lig.,desl., Zerar E T, Tipo: Digital. Certificada pelo INMETRO	4	1	2	2	1	1	1	1	1	3	5	2	1	2	0	2	1	2	0	1	31	31	
21	Balcão Conservação Alimento, Material: Aço Inoxidável, Componentes: Pasta Fria Com Isolamento Térmico, Quantidade Recipiente: 5(1,1x150 Alça 530x325x150) E 10(1,2x150 Alça 325x Un, Tipo Recipientes: Com Alças Móveis E Tampa, Tipo Rodízio: Giratório, Características Adicionais: Vitrine Superior Em Vidro Curvo	3	2	0	2	0	1	1	2	1	1	1	1	0	2	1	3	2	0	0	1	22	22	
22	Balcão Térmico, Material: Mdf E Granito, Comprimento: 330 Cm, Largura: 110 Cm, Altura: 157 Cm, Componentes: Banho Maria E Placa Fria, Características Adicionais: Vitrine Protetora De Saliva E Iluminada De Led, Quantidade Recipiente: 14 Un, Tipo Recipientes: Com Alças Móveis E Tampa	4	1	4	2	3	1	0	2	2	0	2	0	0	2	1	5	1	3	0	1	31	31	
23	Batedeira Industrial, Material Corpo: Aço, Tipo Rolamento: Blindado, Capacidade: 38 L, Quantidade Velocidade: 4, Potência Motor: 1,50 Cv, Características Adicionais: Planetária, C, Regulador De Velocidade, Tensão Alimentação: 220 V, Acessórios: Batedores Globo E Raquete	2	1	2	1	0	1	1	2	0	2	1	0	0	1	0	1	0	2	2	0	1	18	18
24	Batedeira Industrial, Material Corpo: Aço, Capacidade: 20 L, Quantidade Velocidade: 6, Potência Motor: 1 Cv, Características Adicionais: Planetária, C, Regulador De Velocidade, Tensão Alimentação: 220 V, Acessórios: 3 Batedores Tipo Espiral, Raquete E Globo	2	1	2	1	0	1	1	2	1	2	0	2	2	0	1	1	0	1	2	0	1	20	20
25	Cafeteira Elétrica, Material: Aço Inoxidável, Aplicação: Industrial, Capacidade: 20 L, Voltagem: 220 V	2	1	4	2	0	2	1	2	2	2	5	3	1	3	1	4	2	3	1	1	39	39	
26	Cafeteira Elétrica, Material Aço Inox Aisi 304, Aplicação Industrial, Capacidade 8 L, Voltagem 220 V, Características Adicionais Caldeira 14l Agua, Termostato, Nivel E Torneira, Potência 1.300 W	2	1	4	2	1	2	2	2	3	8	2	0	2	0	4	2	4	1	1	1	42	42	
27	Caldeirão, Material: Aço Inoxidável Aisi 304 18.8, Capacidade: 500 L, Características Adicionais: Gás,Vapor, Tampa Americana, Válvula Segurança, Formato: Cilíndrico	2	1	3	1	0	0	1	4	0	1	0	0	0	0	4	0	2	0	1	1	19	19	
28	Caldeirão, Material: Alumínio Fundido, Capacidade: 45 L, Características Adicionais: Com Tampa E Alça Em Alumínio	10	10	6	1	0	2	5	4	0	16	0	0	5	0	4	10	6	0	1	79	79		
29	Caldeirão, Material: Aço Inoxidável Aisi 304 18.8, Capacidade: 200 L, Características Adicionais: A Gás, Autogerador De Vapor, Formato: Cilíndrico	2	1	4	1	0	1	0	0	0	2	0	0	0	1	4	0	2	0	1	18	18		
30	Carrinho Transporte, Material:Aço Inoxidável Aisi 304 18.8, Altura:80 Cm, Largura:40 Cm, Quantidade Rodas:4 Rodizios Giratórios, Tipo:3 Bandejas, Características Adicionais:Base Em Chapa Compacta, Comprimento:60 Cm, Aplicação:Movimentação Material	3	1	2	5	0	3	5	2	3	10	1	0	2	1	4	6	4	0	1	52	52		
31	Carrinho Industrial, Material: Aço Inoxidável, Material Plataforma: Aço Inoxidável, Tipo Transporte: Alimentos, Quantidade Roda: 4, Tipo Roda: Duas Fixas E Duas Giratórias, Capacidade Carga: 285 Kg, Acabamento Superficial: Polido, Tipo Aba: Tubular, Características Adicionais: Registro De Fecho Rápido Para Escoramento	2	1	3	5	0	2	5	2	3	3	1	0	1	1	4	6	4	0	1	43	43		
32	Chapa Assadeira,Fritadeira, Material: Alumínio Fundido, Funcionamento: Sobrepor Queimadores Elétricos Ou A Gás, Comprimento: 53 Cm, Largura: 32,50 Cm, Altura: 2 Cm, Características Adicionais: Para Grelhados E Pizzas	3	1	2	2	2	4	4	2	1	5	2	1	4	0	15	1	3	0	1	52	52		



33	Und	2	1	2	1	0	1	1	0	1	4	1	0	1	1	0	1	2	0	1	19	19
Cilindro Elétrico, Material: Ferro Fundido, Potência Motor: 1,2 Hp, Comprimento Cilindro: 20 Cm, Tensão Alimentação: 110,220 V, Características Adicionais: C, Batedor E Regulador Da Espessura Massa, Acabamento Superficial: Pintura Em Epóxi																						
34	Und	4	1	2	1	1	2	1	4	1	3	1	0	1	1	4	1	2	0	1	30	30
Cortador De Alto Rendimento, Desenvolvido Para Processar, Misturar, Moer, Picar, Amassar Com Velocidade E Eficiência. Tem Sistema De Lâmina Em Aço Inox Que Gira Dentro De Um Recipiente, Picando Os Alimentos. Itens Inclusos: Cortador, Lâmina Inox, Tampa Em Alumínio. Capacidade: 18 Litros Corpo: Em Aço Inox Copo: Aço Inox Tampa: Em Alumínio Repuxado Potência Nominal: 2 Cv - 1470w Potência Máxima: 3000w Profundidade Do Reservatório: 310mm Frequência: 60 Hz Rotação: 1750 Rpm Consumo: 1,4 Kw/H Voltagem: 220v, Dimensões Aproximadas Do Produto: 83 X 39 X 46 Cm (a X L X P), Peso Aproximado Do Produto: 31,8 Kg.																						
35	Und	10	2	4	1	1	1	10	4	5	14	5	0	5	0	4	6	6	0	1	78	78
Cortador, Tipo: Manual, Material: Alumínio Fundido, Aplicação: Legumes, Características Adicionais: Facas Aço Inox, Pés E Coluna Tubo Aço 5,8"																						
36	Und	4	1	2	1	1	1	0	1	0	1	0	1	1	1	4	1	2	0	1	23	23
Cortador Elétrico Frios, Material: Aço Inoxidável, Capacidade Corte: 50 Kg/H, Tensão: 220 V, Aplicação: Indústria Alimentícia, Diâmetro Disco: 260 Mm, Potência Motor: 0,25 Cv, Profundidade Corte: 155 Mm, Largura Corte: 125 Mm, Altura: 820 Mm, Largura: 310 Mm, Profundidade: 540 Mm, Características Adicionais: Automático																						
37	Und	15	10	3	10	10	1	10	40	10	37	10	0	20	10	15	20	20	0	1	241	241
Tampa, Material: Aço Inoxidável, Aplicação: Cuba Gastronômica Gn 1/2, Características Adicionais: Recorte Para Aças De Transporte E Concha																						
38	Und	20	10	3	10	5	1	10	40	10	32	10	0	15	10	15	15	20	0	1	226	226
Tampa, Material: Aço Inoxidável, Aplicação: Cuba Gastronômica Gn 1/1, Características Adicionais: Recorte Para Aças De Transporte E Concha																						
39	Und	6	1	8	5	0	4	2	3	3	8	2	0	4	0	8	2	6	0	1	62	62
Lavatório Mãos, Material: Aço Inoxidável, Comprimento: 360 Mm, Largura: 360 Mm, Altura: 140 Mm, Características Adicionais: Cuba: 250x140mm, Acionamento Com O Joelho																						
40	Und	0	1	2	1	0	1	1	2	1	0	1	0	1	1	4	2	2	0	1	20	20
Amassadeira, Tipo: Rápida, Material: Chapa Metálica Pintada/Cuba Em Inox, Capacidade: 25 Kg, Tensão Alimentação: 110/220 V, Aplicação: Elaboração De Massas Para Panificação, Potência Motor: 1/2 Cv																						
41	Und	2	1	2	1	1	1	1	2	1	2	1	1	1	1	4	1	2	0	1	25	25
Descascador Legumes, Material: Aço Inoxidável, Capacidade: 10 Kg, Produção Aproximada: 200 Kg/H, Potência Motor: 1,3 Cv, Tensão Alimentação: 220 V, Aplicação: Cozinha Industrial, Tipo: Elétrico																						
42	Und	3	1	3	1	0	1	2	1	2	2	1	0	2	1	4	2	4	0	1	30	30
Divisora De Coluna Massa Alimentícia, Material: Estrutura: Metal, Material Navalha: Aço, Sistema Acionamento: Pimão E Coroa Em Aço 1045, Quantidade Divisórias: 30, Comprimento: 0,80 M, Largura: 0,50 M, Altura: 1,10 M, Peso: 150 Kg, Acabamento Superficial: Pintura Esmalte Sintético																						
43	Und	6	5	6	12	0	4	10	6	5	13	5	0	5	2	15	4	6	0	1	104	104
Escorredor Louça, Material: Aço Inoxidável, Capacidade: 60 Pratos, Características Adicionais: Peça Única, Com Três Planos, Dimensões: 52 X 30 X 74 Cm																						
44	Und	4	1	10	10	0	2	10	6	10	14	5	0	5	2	15	4	6	0	1	104	104
Escorredor Louça, Material: Aço Inoxidável, Capacidade 20 Pratos, Características Adicionais Compartimento Talheres, Xícaras, Copos E Diversos																						
45	Und	10	1	10	5	0	0	10	6	10	11	5	0	5	0	15	4	5	2	1	99	99
Escorredor, Material: Alumínio, Aplicação: Massas, Características Adicionais: Alças Reforçadas, N° 40																						
46	Und	5	1	10	5	2	4	10	4	10	12	2	1	5	0	10	1	5	0	1	87	87
Espumador Fruta, Material: Jarra: Aço Inoxidável, Aplicação: Limão, Tipo Acionamento: Manual, Características Adicionais: Estrutura Reforçada																						

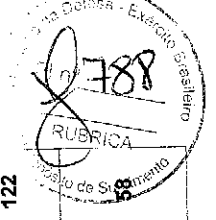


47	Estante Metálica, Material:Aço, Altura:2,00 M, Largura:0,92 M, Profundidade:0,40 M, Tipo Prateleiras:Reguláveis, Quantidade Prateleiras:6 Un, Tratamento Superficial:Pintura Eletrolítica, Características Adicionais:Com Reforço E Capacidade De 25 Kg Por Bandeja	15	10	8	10	0	6	10	6	10	10	0	6	10	6	10	1	149	149		
48	Estante Metálica, Material:Aço, Altura:2,00 M, Largura:2,05 M, Profundidade:0,585 M, Tipo Prateleiras:Reguláveis, Quantidade Prateleiras:4 Un, Cor:Cinza	10	10	4	11	0	5	6	10	6	10	5	0	4	10	8	4	10	131	131	
49	Estrado Modular, Material: Polipropileno, Comprimento: 82 Cm, Largura: 41 Cm, Altura: 13 Cm, Cor: Preta	40	30	20	50	20	10	20	15	15	48	15	0	8	4	10	1	325	325		
50	Fogão Industrial, Material: Ferro Fundido, Funcionamento: Gás, Tipo Acendimento: Automático, Comprimento: 200 Cm, Largura: 116 Cm, Altura: 80 Cm, Características Adicionais: Chapa Bifeiteira, 3 Bocas Simples, 3 Bocas Duplas,, Quantidade Bocas: 6 Un, Aplicação: Cozinhar E Assar Alimentos	4	2	4	1	3	1	2	2	2	5	2	1	1	0	2	1	1	34	34	
51	Forno Industrial, Tipo: A Gás, Material: Chapa Aço Inoxidável, Tensão Alimentação: 220 V, Características Adicionais: 16 Assadeiras, Comprimento: 1140 Mm, Largura: 1953 Mm, Altura: 2.340 Mm, Consumo: 1,80 Kg.H, Tipo Câmara: Porta Com Vidro Duplo Temperado, Faixa Temperatura: 30 A 250 °c, Componentes: 3 Turbinas Radiais, 1 Carro Fixo 1 Carro Giratório, Peso: 680 Kg, Aplicação: Padaria	2	2	0	1	0	2	1	2	1	2	1	0	1	1	2	3	0	1	24	24
52	Forno Microondas, Capacidade: 38 L, Potência: 900 W, Voltagem: 220 V, Características Adicionais: Prato Giratório,Trava Segurança,Timer,Memória, Cor: Branca. Só será admitida a oferta do produto que possua a Etiqueta Nacional de Conservação de Energia - ENCE, na(s) classe(s) A, nos termos da Portaria INMETRO n° 268, 22-06-21, que aprova os Requisitos de Avaliação da Conformidade - RAC do produto e trata da etiquetagem compulsória.	4	2	6	5	3	4	2	2	2	10	2	3	2	4	3	4	2	1	64	64
53	Freezer, Tipo: Horizontal, Capacidade: 510 L, Quantidade Tampas: 2 Un, Sistema Degelo: Manual, Cor: Branca, Temperatura Operação: (-16 A -20°) E (+1 A +7°) °c, Tensão Alimentação: 220 V, Características Adicionais: Dreno Frontal Com Tampa E Rodízios. Só será admitida a oferta do produto que possua a Etiqueta Nacional de Conservação de Energia - ENCE, na(s) classe(s) A, nos termos da Portaria INMETRO n° 332, 02-08-21, que aprova os Requisitos de Avaliação da Conformidade - RAC do produto e trata da etiquetagem compulsória.	0	1	4	3	5	0	1	2	4	0	3	0	3	4	4	1	1	43	43	
54	Freezer, Tipo: Vertical, Capacidade: 550 L, Tipo Portas: Frontais, Sistema Degelo: Frost Free, Tensão Alimentação: 220 V, Características Adicionais: Porta Vidro Antimbaçante E Fechamento Automático, Quantidade Portas: 2 Un. Só será admitida a oferta do produto que possua a Etiqueta Nacional de Conservação de Energia - ENCE, na(s) classe(s) A, nos termos da Portaria INMETRO n° 332, 02-08-21, que aprova os Requisitos de Avaliação da Conformidade - RAC do produto e trata da etiquetagem compulsória.	0	1	3	2	1	2	4	2	2	0	2	0	1	4	6	3	0	1	37	37
55	Freezer, Tipo Horizontal, Capacidade 210 L, Altura 94 Cm, Largura 76 Cm, Quantidade Tampas 1 Un, Sistema Degelo Automático, Cor Branca, Temperatura Operação 5° A 30° °c, Tensão Alimentação 110/220v V, Características Adicionais Puxador Ergonômico. Só será admitida a oferta do produto que possua a Etiqueta Nacional de Conservação de Energia - ENCE, na(s) classe(s) A, nos termos da Portaria INMETRO n° 332, 02-08-21, que aprova os Requisitos de Avaliação da Conformidade - RAC do produto e trata da etiquetagem compulsória.	5	1	0	2	2	1	2	2	2	0	1	0	1	4	2	3	0	1	32	32

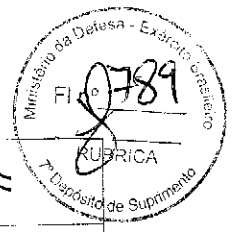
[Handwritten signature]



56	Frigobar, Capacidade:120 L, Tensão Alimentação:110/220 V, Características Adicionais:Prateleiras Removíveis/Gavetas. Só será admitida a oferta do produto que possua a Etiqueta Nacional de Conservação de Energia - ENCE, na(s) classe(s) A, nos termos da Portaria INMETRO nº 332, 02-08-21, que aprova os Requisitos de Avaliação da Conformidade - RAC do produto e trata da etiquetagem compulsória.	2	0	4	5	0	2	1	1	2	2	1	0	1	0	1	0	4	3	3	2	1	33	33
57	Fritadeira, Material Estrutura:Aço Inoxidável Aisi 304, Potência:15 Kw, Tensão Alimentação:220 - Trifásico V, Temperatura:200 °c, Capacidade:30 L, Características Adicionais:02 Cestos Para Frituras E Grade Inferior Interna	2	1	3	1	1	2	2	1	2	4	1	0	1	4	4	1	4	1	4	0	1	34	34
58	Chapa Assadeira,Fritadeira, Material: Aço Inoxidável, Funcionamento: Gás, Voltagem: 220 V, Comprimento: 88 Cm, Largura: 45 Cm, Altura: 90 Cm, Características Adicionais: Registro Escocamento Água,Óleo, Capacidade: 30 L, Material Tacho: Aço Inoxidável	2	1	2	1	2	0	2	2	2	3	2	0	1	1	4	1	4	1	3	0	1	29	29
59	Galiteiro Metal, Material: Aço Inoxidável, Formato: Redondo, Componentes: Salteiro, Paliteiro, Azeiteiro, Porta Vinagre, Características Adicionais: Corpos Vidro, Tampa Aço Inox	20	20	50	10	20	16	10	40	0	120	3	0	10	10	80	12	30	0	1	451	451	451	451
60	Refrigerador Alimentos, Tensão Alimentação: 220 V, Características Adicionais: Revestimento Externo Aço Inoxidável Escovado, Quantidade Portas: 4 Un, Cor: Branca, Capacidade: 810 L. Só será admitida a oferta do produto que possua a Etiqueta Nacional de Conservação de Energia - ENCE, na(s) classe(s) A, nos termos da Portaria INMETRO nº 332, 02-08-21, que aprova os Requisitos de Avaliação da Conformidade - RAC do produto e trata da etiquetagem compulsória.	2	1	2	3	1	1	1	1	2	0	1	0	2	1	2	1	0	0	1	0	1	21	21
61	Máquina Lavar Louças, Material:Aço Inoxidável, Altura:1340 Mm, Largura:620 Mm, Profundidade:715 Mm, Voltagem:Trifásico 380 V, Potência Motor:14,5 Kw, Características Adicionais:Controle Automático Ciclo, Nivel,Água E Temperatura	2	0	2	1	0	2	1	1	0	3	0	1	1	0	4	3	1	0	4	3	1	19	19
62	Lavatório Mãos, Material:Aço Inoxidável, Comprimento:360 Mm, Largura:360 Mm, Altura:140 Mm, Características Adicionais:Cuba: 250x140mm, Aclonamento Com O Joelho	2	1	10	4	0	4	2	2	3	10	3	0	4	0	8	1	6	0	1	60	60	60	60
63	Liquidificador Industrial, Material Copo:Aço Inoxidável, Material Base:Aço Inox, Capacidade:25 L, Potência Motor:1,2 Cv, Tensão Nominal:220 V, Aplicação:Industrial	4	2	4	1	2	0	4	0	4	0	3	0	4	5	8	4	0	1	51	51	51	51	51
64	Liquidificador Industrial, Material Copo: Aço Inoxidável, Material Base: Aço Inox, Capacidade: 4 L, Tensão Nominal: 220 V	6	2	4	2	2	3	4	5	4	7	3	0	2	5	8	2	6	1	66	66	66	66	66
65	Lixeira, Material: Aço Inox Aisi 304, Capacidade: 80 L, Tipo: Cesto Móvel, Alça, Tampa E Aclonamento Por Pedal,	0	4	0	7	0	4	4	0	10	16	10	0	2	5	10	4	10	5	1	91	91	91	91
66	Lixeira, Material: Polipropileno, Capacidade: 240 L, Tipo: Com Tampa, Características Adicionais: Com 2 Rodas,Aplicação: Coleta De Lixo	4	1	10	21	2	4	4	4	10	22	10	0	4	0	10	2	6	0	114	114	114	114	114
67	Lixeira, Material: Plástico, Capacidade: 20 L, Tipo: Com Tampa E Pedal, Diâmetro: 30 Cm, Altura: 35 Cm, Cor: Branca	6	4	30	37	10	10	10	10	10	70	10	0	10	0	10	6	0	1	243	243	243	243	243
68	Lixeira, Material:Aço Inoxidável, Capacidade:20 L, Tipo:Com Tampa, Diâmetro:34 Cm, Altura:50 Cm, Características Adicionais:Dobradça, Haste E Pedal/Aclonamento Tampa Por Pe, Espessura:6 Mm, Formato:Cilíndrico, Tamanho:Médio, Material Borda:Aço Inoxidável, Peso:2,5 Kg, Aplicação:Coleta De Lixo	6	4	15	25	0	8	4	10	36	10	0	4	0	10	15	6	0	1	163	163	163	163	163
69	Lixeira, Material:Aço Inoxidável, Capacidade:50 L, Tipo:Tampa E Pedal, Características Adicionais:Haste E Pedal Para Aclonamento Da Tampa	2	4	10	20	0	4	4	10	10	18	10	0	2	0	10	12	10	0	1	126	126	126	126

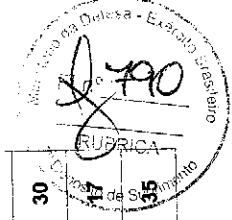


70	Lixeira, Material: Aço Inoxidável, Capacidade: 100 L, Tipo: Fechada Com Tampa, Diâmetro: 45 Cm, Altura: 68 Cm, Características Adicionais: Dobradiça, Haste E Pedal, Aciornamento Tampa Por Pe-	Und	3	4	5	7	0	2	4	10	2	22	10	0	1	0	3	10	0	1	93
71	Máquina Fabricar Gelo, Material Gabinete: Aço Inoxidável, Voltagem: 220 V, Capacidade De Produção: 82 Kg/Dia, Capacidade Depósito: 25 Kg	Und	2	1	2	0	1	1	1	1	2	3	1	1	1	2	4	0	1	0	24
72	Máquina Fabricar Gelb, Material Gabinete:Aço Inoxidável, Voltagem:220 V, Capacidade De Produção:300 Kg/Dia, Tipo Gelo:Escamas	Und	2	0	2	1	0	1	1	1	2	2	1	0	0	2	0	2	1	0	18
73	Masseira, Tipo: Rápida, Material: Chapa Metálica Pintada,Cuba Em Inox, Capacidade: 15 Kg, Tensão Alimentação: 110/220 V, Aplicação: Elaboração De Massas Para Panificação, Potência Motor: 1,2 Cv	Und	1	1	2	1	0	1	0	1	2	3	1	0	1	0	0	1	1	0	16
74	Mesa Manipulação / Preparação Alimentos, Material Tampa:Aço Inoxidável, Material Estrutura:Aço Inoxidável, Comprimento:1,50 M, Largura:0,80 M, Altura:0,90 M, Características Adicionais:Acabamento Sanitário	Und	2	4	4	1	0	2	2	7	3	11	1	0	2	2	6	3	5	0	55
75	Mesa Manipulação , Preparação Alimentos, Material Tampa: Aço Inoxidável, Material Estrutura: Tubular Metálica, Comprimento: 1,90 M, Largura: 0,90 M, Altura: 0,90 M, Aplicação: Manipulação De Alimentos	Und	4	4	8	1	0	2	2	7	5	8	0	0	2	2	6	2	5	0	58
76	Misturador , Amassadeira, Material: Alumínio Fundido, Tipo Acionamento: Eletromecânico, Capacidade: 60 L, Tipo Motor: Trifásico, Funcionamento: Elétrico, Características Adicionais: Pá E Recipiente Em Aço Inox, 2 Velocidades, Rota-	Und	1	1	2	1	0	0	1	1	0	2	1	0	1	0	0	2	2	0	15
77	Misturador, Tipo: Planetário, Tipo Ajuste: Ajuste Mecânico, Rotação Máxima: Até 100 Rpm, Capacidade 15 Litros, Batedores Tipo Raquete E Espiral	Und	1	1	2	1	0	1	0	1	0	2	1	0	1	0	4	1	0	0	16
78	Modeladora Massa Panificação, Tipo: Monofásica, Potência Motor: 1,5 Cv, Tensão Alimentação: 220 V, Capacidade Produção: 15kg De Massa Por Passada, Características Adicionais: 2 Rolos Amassadores Com Cobertura Em Cromo	Und	0	1	2	1	0	1	1	2	0	1	0	1	0	1	4	1	1	0	21
79	Moedor De Carne Industrial, Material Corpo: Aço Inoxidável, Material Bandeja: Aço Inoxidável, Material Disco: Aço Inoxidável, Características Adicionais: Carter Blindado, Troca De Óleo Após 3200 Horas Uso, Capacidade Moagem: 300 Kg,H	Und	2	1	2	1	1	1	2	2	2	3	2	1	1	2	4	1	2	0	30
80	Estrado Modular, Material:Polietileno Alta Densidade, Comprimento:50 Cm, Largura:50 Cm, Altura:5 Cm, Capacidade Carga:20 TM², Características Adicionais:Com Encaixe	Und	200	30	20	20	20	10	10	20	15	100	15	0	10	20	10	40	2	0	542
81	Panela Pressão, Material: Alumínio, Capacidade: 30 L, Sistema Segurança: Válvulas Funcionam, segurança E Borracha Segurança	Und	10	3	4	3	2	3	2	4	5	8	1	0	2	0	10	2	3	0	62
82	Processador Alimentos, Material Corpo Alumínio Fundido, Material Externo Aço Inoxidável, Material Tampa Aço Inoxidável, Cor Cinza, Quantidade Disco 6 Un, Função Disco Ralador/Fatiador E Desfiador, Tensão 110/220 V, Potência 1/2 Hp, Altura 570 Mm, Largura 500 Mm, Comprimento 290 Mm, Peso 35 Kg	Und	0	1	2	1	1	1	2	2	0	2	1	0	1	0	4	1	0	0	19
83	Prateleira, Material: Aço Inoxidável Aisi 304, Comprimento: 1,40 M, Largura: 0,40 M, Características Adicionais: Fixada Por Mão Francesa Em Aço Inox, Espessura: 1,00 M, Tipo: Suspensa, Capacidade: 150 Kg	Und	10	10	10	0	5	10	4	10	4	10	16	0	0	4	10	10	3	0	122
84	Aparelho Purificador De Água, Tipo: Tripla Filtragem, Voltagem: 110/220 V, Capacidade: 2 L, Capacidade Refrigeração: 1,5 L,H, Características Adicionais: Água Gelada E Água Natural, Tipo Fixação: Parede, Acessórios: Kit Instalação, Suporte, Pingadeira Removível	Und	4	1	4	5	2	3	2	1	2	12	1	2	2	4	8	2	2	1	58



85	Fogareiro, Material: Aço Inoxidável, Aplicação: Sistema De Aquecimento Rechaud, Diâmetro: 50 Cm, Altura: 45 Cm, Características Adicionais: Tampa Giratória E 1 Fogareiro Em Aço Inox	Und	5	0	10	2	0	0	2	0	2	0	8	10	3	0	1	70	70
86	Fogareiro, Material: Aço Inoxidável, Aplicação: Sistema De Aquecimento Rechaud, Altura: 24 Cm, Características Adicionais: 2 Fogareiros Em Aço Inox, 1 Cuba 1, 1	Und	4	0	10	2	0	0	2	0	2	0	8	10	3	0	1	69	69
87	Refresqueira, Material Estrutura: Aço Inoxidável Escovado, Material Depósito: Aço Inoxidável, Tipo: 01 Depósito E 4 Torneiras, Capacidade: 150 L, Tensão: 220 V	Und	3	1	0	2	0	2	1	2	3	0	4	2	3	2	1	31	31
88	Refresqueira, Material Estrutura: Aço Inoxidável, Material Depósito: Policarbonato, Tipo: 2 Depósitos, Capacidade: 30 L, Tensão: 220 V, Potência: 278 W, Aplicação: Servi Bebidas Frias, Características Adicionais: Pingadeira Removível	Und	0	1	0	3	3	2	4	2	3	7	4	2	3	0	1	39	39
89	Refrigerador Doméstico, Capacidade: 480 L, Voltagem: 220 V, Características Adicionais: Duplex, Frost Free E Degelo Automático, Cor: Branca, Tipo: Vertical. So será admitida a oferta do produto que possua a Etiqueta Nacional de Conservação de Energia - ENCE, na(s) classe(s) A, nos termos da Portaria INMETRO n° 332, 02-08-21, que aprova os Requisitos de Avaliação da Conformidade - RAC do produto e trata da etiquetagem compulsória.	Und	0	1	3	4	0	1	1	1	2	5	3	0	1	2	0	1	20
90	Refrigerador Alimentos, Tensão Alimentação: 220 V, Características Adicionais: Revestimento Externo Aço Inoxidável Escovado, Quantidade Portas: 6 Un, Capacidade: 1.563 L. Só será admitida a oferta do produto que possua a Etiqueta Nacional de Conservação de Energia - ENCE, na(s) classe(s) A, nos termos da Portaria INMETRO n° 332, 02-08-21, que aprova os Requisitos de Avaliação da Conformidade - RAC do produto e trata da etiquetagem compulsória.	Und	10	1	4	2	0	3	5	4	6	17	4	3	5	8	2	1	84
91	Sanduicheira, Material: Alumínio Com Revestimento Antiaderente, Tensão: 220 V, Cor: Branca, Características Adicionais: Prepara 2 Sanduiches Por Vez	Und	2	0	4	2	0	3	10	2	3	6	2	0	3	10	6	2	58
92	Termômetro, Tipo: Laser Digital, Faixa Medição Temperatura: -50 A 380 °c, Aplicação: Efetuar Medições Em Lugares De Difícil Alcance, Elemento Expansão: Infravermelho, Material: Plástico E Aço Inox, Características Adicionais: Mira Laser Classe II, Distância Do Foco De 50,1, Precisão: +/- 1 °c, Alimentação: Bateria / Pilha	Und	4	0	4	2	0	6	10	2	3	9	2	0	2	10	6	1	64
93	Termômetro, Tipo: Digital, Faixa Medição Temperatura: - 50°C A 300 °c, Aplicação: Alimentos, Material: Plástico E Aço Inox, Características Adicionais: Tipo Espeto Digital, Com Leitor Lcd A Prova D'agua, Precisão: 1 °c	Und	10	10	8	5	0	5	2	8	10	15	3	0	2	20	6	15	123
94	Caixa Térmica Com 2 (duas) Cubas De Inox Com Tampas; Similar Ao Modelo Detrixmarca: Ecosinal. Modelo: Hb 30 Litros Com 02 Cubas.	Und	4	0	4	2	0	6	10	2	3	9	2	0	2	10	6	1	64
95	Caixa Térmica Para Transporte 150l Aplicações: Transporte De Alimentos. Dimensões Externas: 98x450x585 Mm (cxlhx). Dimensões Internas Capacidade: 150 Litros. Formato Retangular/Emplilhável. Isolamento Térmico De Poliuretano. Material: Polietileno Linear De Média Densidade, Atóxico Aditivado Com Anti Uv. Travas: Aço Inox Tipo 304 Chapas 14, Espessura 2 Mm. Temperatura 75 Graus, Queda De 2 Graus A Cada 8 Horas. Cuba Incluída.	Und	4	1	8	5	0	3	2	8	10	17	3	0	1	0	10	2	77

[Handwritten signature]



96	Câmara Fria Modular De Congelamento Com Controle De Temperatura Para Armazenamento De Alimentos Congelados, Com Sistema Completo De Refrigeração, Desenvolvida Especialmente Para Armazenamento De Produtos Congelados, Com Temperatura De Trabalho De -20°C, Capacidade De Armazenamento De 8,55 Metros ³ / 28,30 Metros ³ Controle De Temperatura Para Faixa De Trabalho De 0°C A -25°C, Estabilizado Em -20°C. Comando Microprocessado Para Ajuste Dos Parâmetros De Funcionamento, Ajuste Do Sistema Completo De Refrigeração, Ajuste Do Sistema De Alarmes Sonoro E Visuais, Ajuste Do Sistema De Ventilação Interna E Controle De Ciclo Operacional	Und	0	2	2	1	0	2	1	1	0	0	0	0	2	2	1	1	0	1	0	1	16	16
97	Cofa Modular 1000 Para Exaustão - Modelo Calderões (3,20mtsx1,5) Construída Em Aço Inoxidável Aisi 304-Liga 18. 8 Desenvolvida Para Atender As Necessidades De Extração De Vapores De Fumaça, A Ser Aplicado Nos Equipamentos De Cocção Industrial Line, Produzido E Dimensionado Em Acordo Com A Nbr 14518.	Und	0	1	4	0	0	4	1	2	2	2	0	0	1	4	2	1	0	1	0	1	24	24
98	Exaustor Axial 400 Mm - Exaustor Com Inversão De Rotação. Suporte Do Motor Com 2 (duas) Chapas De Reforço. Hélice Com Pás Em Aço. Motor Blidado . Tubo De Aço . Diâmetro Aproximado: 400 Mm. Vazão Aproximada: 4. 200 M3/H. Velocidade : 1. 500 Rpm. Tensão :bivolt Ou 220 V. Corrente : 0,57 A. Com Chave De Reversão.	Und	20	10	8	4	0	4	10	6	2	8	5	0	2	10	4	4	1	0	1	98	98	
99	Forno Industrial, Tipo:Elétrico, Material:Chapa Aço Inoxidável, Tensão Alimentação:220 V, Características Adicionais:Vapor Simples E Combinado; Ar Quente; Banho Maria,, Faixa Temperatura:0 A 300 °c	Und	0	2	4	0	1	2	1	2	1	2	1	0	1	2	0	1	0	1	0	1	22	22
100	Pass-Through Frio, Temperaturas De +1 A +7 °c. A Refrigeração Acontece Através De Ar Forçado Com Serpentina De Cobre Aletada, Ajustado Através Do Controlador Eletrônico Com Indicador Digital De Temperatura E Degelo Automático. Com 6 Níveis De Prateleiras, Grades Em Aço Inox 430, E Pés Reguláveis. Seu Revestimento Externo É Em Aço Inox 304 Escovado, E O Interno Em Aço Inox 304, Tem Capacidade Para 12 Cubas Grandes De 530 X 325 X 150 Mm Ou 24 Cubas Pequenas De 325 X 265 X 150 Mm (duas Pequenas Ocupam O Lugar De Uma Grande).	Und	2	1	2	0	3	2	1	2	1	0	1	0	0	2	2	1	2	0	1	22	22	
101	Pass Through Aquecido, Aquecimento De Alimentos Na Passagem Da Produção Para A Rea De Consumo; Temperatura +40° A 80°C; Aquecimento Resistência Blindada; Con Trolador Eletrônico Digital Com Indicador De Temperatura; Prateleiras 6 Níveis , Grades Em Aço Inox 430, Reguláveis; Revestimento Externo Em Aço Inox 430 Esc Ovado E Interno Em Aço Inox 304 (prateleiras Em Aço Inox 430); Capacidade 12 C Ubas Grandes Com 530x325x150mm Ou 24 Cubas Pequenas Com 324x265x150mm (duas Pe Quenas Ocupam O Lugar De Uma Grande); Frente (mm) 720 Profundidade (mm) 935 Al Turra (mm) 2045 Volume Total (l) 659 Peso Bruto (kg) 190 Tensão (v) 220.	Und	0	0	2	2	3	1	1	2	2	0	1	1	0	2	2	2	2	0	1	23	23	
102	Espremedor De Laranja Automático , Com Capacidade De 210 Litros/Hora E Reservatório De 7,6 Litros. Bivolt Ou 220 V. Capacidade Da Cesta Para 20 Kg	Und	2	0	0	2	0	1	1	2	1	1	0	0	0	1	2	0	1	0	1	14	14	
103	Batedeira Planetária De 6,9l Com Corpo E Engrenagens Em Metal E Acessórios Em Aço Inox. Silenciosa.	Und	4	1	2	1	0	2	1	2	2	5	1	0	1	0	4	1	3	0	1	30	30	
104	Cilindro Sovador De Massa, Trifásico Clv 50 Nr	Und	0	1	0	1	0	1	1	1	1	3	1	1	1	1	2	1	1	0	1	17	17	
105	Carro Cuba Aço Inox 190 Litros Atual Inox Cc-190l	Und	4	0	3	1	0	1	2	1	3	7	1	0	0	1	4	2	5	0	1	35	35	

[Handwritten signature]

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

ANEXO B DO TERMO DE REFERÊNCIA – TABELAS COM ESTIMATIVAS DE CONSUMO
NUP: 64453.008792/2021-58

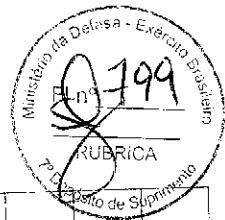
OBJETO: eventual aquisição de material permanente (PASA) visando atender as necessidades do 7º Depósito de Suprimento e UGP.

ITEM	DESCRIÇÃO DO MATERIAL OU SERVIÇO	Und Medida	Qnt Total ou Qnt Máx	Valor Máximo aceitável	Valor TOTAL
1	Amaciador Elétrico De Bife - Com As Seguintes Especificações: Amaciador De Carnes Em Aço Inox, Tampa Protefora Do Pentes E Pentes Em Aço Inox, Redutor Com Coroa E Pinhão, Produção De Até 400kg/H, Motor Com Potência De 1/2 Cv, Tensão 110 Volts, Altura 465mm, Largura 195mm E Comprimento 410mm, similar Ou Superior Ao Modelo G Panizamc 18	Und	31	R\$ 1.864,42	R\$ 57.797,02
2	Aparelho Ar Condicionado, Capacidade Refrigeração: 18.000 Btu/H, Tensão: 220 V, Tipo: Bi Split, Modelo: Split Inverter, Características Adicionais 1: Com Controle Remoto. Só será admitida a oferta do produto que possua a Etiqueta Nacional de Conservação de Energia – ENCE, na(s) classe(s) A, nos termos da Portaria INMETRO nº 410, que aprova os Requisitos de Avaliação da Conformidade – RAC do produto e trata da etiquetagem compulsória.	Und	50	R\$ 2.938,99	R\$ 146.949,50
3	Aparelho Ar Condicionado, Capacidade Refrigeração 30.000 Btu, Tensão 220 V, Tipo Split, Modelo Split Condicionado Inverter, Características Adicionais 1 Controle Remoto S/Fio, Quente/Frio, Garantia 1 Ano. Só será admitida a oferta do produto que possua a Etiqueta Nacional de Conservação de Energia – ENCE, na(s) classe(s) A, nos termos da Portaria INMETRO nº 410, que aprova os Requisitos de Avaliação da Conformidade – RAC do produto e trata da etiquetagem compulsória.	Und	45	R\$ 4.123,00	R\$ 185.535,00
4	Armário, Material: Aço, Tipo: Alto, Quantidade Portas: 2 Un, Tipo Portas: Com Puxadores Metálicos, Acabamento Superficial: Pintura Eletrostática A Pó, Cor: Bege, Altura: 1,98 M, Largura: 90 Cm, Profundidade: 45 Cm, Características Adicionais: Portas Com Vidro, Quantidade Prateleiras: 04, Material Portas: 2 Superiores Perfil Alumínio E Vidro, Material Prateleiras: Chapa Aço Reforçada, Material Base: Aço, Material Pé: Aço Tubular	Und	54	R\$ 544,42	R\$ 29.398,50
5	Armário Copal/Cozinha, Material Madeira Mdp, Tipo Balcão, Acabamento Superficial Envernizado, Quantidade Portas 2 Un, Largura 1,20 M, Profundidade 0,30 M, Altura 0,70 M, Características Adicionais Com 4 Gavetas, Sem Tampo	Und	43	R\$ 798,00	R\$ 34.314,00
6	Armário Copal/Cozinha, Material Aço Inoxidável, Tipo De Pé, Acabamento Superficial Escovado, Quantidade Portas 4 Un, Quantidade Prateleiras 4 Un, Largura 0,64 M,	Und	39	R\$ 2.493,46	R\$ 97.244,94





7	Armário Copa, Cozinha, Material: Aço Inoxidável, Tipo: Pé, Acabamento Superficial: Escovado, Quantidade Portas: 1 Un, Quantidade Pratos: 4 Un, Largura: 0,50 M, Profundidade: 0,50 M, Altura: 2,00 M	Und		R\$ 943,11	R\$ 58.472,82
8	Armário Copa/Cozinha, Material: Aço, Cor: Branca, Quantidade Portas: 6 Un, Características Adicionais: 1,2x0,5x1,9m, 3 Gavetas, Paneleiro Com Divisões	Und	45	R\$ 912,80	R\$ 41.076,15
9	Armário Panificação, Material: Aço Inox, Altura: 2,05 M, Largura: 1,88 M, Profundidade: 1,33 M, Aplicação: Acondicionamento Massa Pães Em Fermentação, Quantidade Bandejas: 20 Un	Und	45	R\$ 2.225,94	R\$ 100.167,30
10	Armário Panificação, Material: Chapa De Aço, Acabamento Superficial Pintado Em Epóxi Na Cor Branca, Aplicação Acondicionamento Massa Pães Em Fermentação, Características Adicionais: Pés Com Rodízios, Quantidade Bandejas 20 Un, Capacidade 500 Pães/50g	Und	37	R\$ 2.305,90	R\$ 85.318,30
11	Assadeira Cozinha Comercial, Material: Aço Inoxidável, Formato: Retangular, Largura: 31 Cm, Comprimento: 48 Cm, Características Adicionais: Sem Alça E Sem Tampa	Und	149	R\$ 42,52	R\$ 6.335,48
12	Assadeira Cozinha Comercial, Material: Alumínio, Formato: Retangular, Altura: 5 Cm, Largura: 40 Cm, Comprimento: 60 Cm, Características Adicionais: Com Alças Mesmo Material	Und	185	R\$ 98,32	R\$ 18.189,20
13	Assadeira Cozinha Comercial, Material: Aço Inoxidável, Largura: 40 Cm, Comprimento: 80 Cm, Características Adicionais: Perfurada, Aplicação: Panificação, Produção De Pães	Und	256	R\$ 69,32	R\$ 17.745,92
14	Assadeira Cozinha Comercial, Material: Alumínio, Tamanho: Grande, Formato: Retangular, Altura: 8 Cm, Largura: 30 Cm, Comprimento: 60 Cm, Características Adicionais: Com 2 Alças	Und	181	R\$ 101,79	R\$ 18.423,99
15	Assadeira, Material: Alumínio, Características Adicionais: Dimensões: 58x70 Cm, Com 5 Tiras, Tipo: Esteira Para Assar Pão	Und	381	R\$ 65,18	R\$ 24.833,58
16	Assadeira Cozinha Comercial, Material: Alumínio, Formato: Redondo, Diâmetro: 32 Cm	Und	141	R\$ 38,10	R\$ 5.372,10
17	Assadeira Cozinha Comercial, Material: Alumínio, Formato: Redondo, Diâmetro: 43 Cm	Und	140	R\$ 35,64	R\$ 4.989,60
18	Balança Eletrônica, Capacidade Pesagem: 500 Kg, Voltagem: 220 V, Características Adicionais: Plataforma: 1m X 1m, Coluna: 1m, Tipo: Digital, Sensibilidade: 200 G, Certificada pelo INMETRO	Und	19	R\$ 3.255,67	R\$ 61.857,73
19	Balança Eletrônica, Capacidade Pesagem: 300 Kg, Voltagem: 110,220 V, Características Adicionais: Plataforma Em Chapa Aço Pintado, Célula De Carga, Tipo: Digital, Número Dígitos: 6, Dimensões: 60 X 75 Cm, Certificada pelo INMETRO	Und	28	R\$ 1.220,67	R\$ 34.178,76
20	Balança Eletrônica, Capacidade Pesagem: Mínima De 30 Kg, Voltagem: 110,220 V, Características Adicionais: Calibração Automática, Tecla Lig., desl., Zerar E T, Tipo: Digital, Certificada pelo INMETRO	Und	31	R\$ 673,10	R\$ 20.866,00
21	Balcão Conservação Alimento, Material: Aço Inoxidável, Componentes: Pasta Fria Com Isolamento Térmico, Quantidade Recipiente: 5(1,1x150 Alça 530x325x150) E 10(1,2x150 Alça 325x Un, Tipo Recipientes: Com Alças Móveis E Tampa, Tipo Rodízio: Giratório, Características Adicionais: Vitrine Superior Em Vidro Curvo	Und	22	R\$ 5.255,94	R\$ 115.630,75
22	Balcão Térmico, Material: Mdf E Granito, Comprimento: 330 Cm, Largura: 110 Cm, Altura: 157 Cm, Componentes: Banho Maria E Placa Fria, Características Adicionais: Vitrine Profetora De Saliva E Iluminada De Led, Quantidade Recipiente: 14 Un, Tipo Recipientes: Com Alças Móveis E Tampa	Und	31	R\$ 2.799,99	R\$ 86.799,69
23	Batedeira Industrial, Material: Aço, Tipo Rolamento: Blindado, Capacidade: 38 L, Quantidade Velocidade: 4, Potência Motor: 1,50 Cv, Características Adicionais: Planetária, C, Regulador De Velocidade, Tensão Alimentação: 220 V, Acessórios: Batedores Globo E Pacote	Und	18	R\$ 8.115,40	R\$ 146.077,20



24	Batedeira Industrial, Material Corpo: Aço, Capacidade: 20 L, Quantidade Velocidade: 6, Potência Motor: 1 Cv, Características Adicionais: Planeta C, Regulador De Velocidade, Tensão Alimentação: 220 V, Acessórios: 3 Batedores Tipo Espiral, Raquete E Globo	Und	R\$ 4.518,47	R\$ 90.369,40
25	Cafeteira Elétrica, Material: Aço Inoxidável, Aplicação: Industrial, Capacidade: 20 L, Voltagem: 220 V	Und	R\$ 1.758,33	R\$ 68.574,87
26	Cafeteira Elétrica, Material Aço Inox Aisi 304, Aplicação Industrial, Capacidade 8 L, Voltagem 220 V, Características Adicionais Caldeira 14l Agua, Termostato, Nivel E Torneira, Potência 1.300 W	Und	R\$ 985,64	R\$ 41.396,88
27	Caldeirão, Material: Aço Inoxidável Aisi 304 18.8, Capacidade: 500 L, Características Adicionais: Gás,Vapor, Tampa Americana, Válvula Segurança, Formato: Cilíndrico	Und	R\$ 16.116,67	R\$ 306.216,73
28	Caldeirão, Material: Alumínio Fundido, Capacidade: 45 L, Características Adicionais: Com Tampa E Alça Em Alumínio	Und	R\$ 233,67	R\$ 18.459,93
29	Caldeirão, Material: Aço Inoxidável Aisi 304 18.8, Capacidade: 200 L, Características Adicionais: A Gás, Autogerador De Vapor, Formato: Cilíndrico	Und	R\$ 9.273,67	R\$ 166.926,06
30	Carrinho Transporte, Material:Aço Inoxidável Aisi 304 18.8, Altura:80 Cm, Largura:40 Cm, Quantidade Rodas:4 Rodizios Giratórios, Tipo:3 Bandejas, Características Adicionais:Base Em Chapa Compacta, Comprimento:60 Cm, Aplicação: Movimentação Material	Und	R\$ 898,33	R\$ 46.713,16
31	Carrinho Industrial, Material: Aço Inoxidável, Material Plataforma: Aço Inoxidável, Tipo Transporte: Alimentos, Quantidade Roda: 4, Tipo Roda: Duas Fixas E Duas Giratórias, Capacidade Carga: 285 Kg, Acabamento Superficial: Polido, Tipo Aba: Tubular, Características Adicionais: Registro De Fecho Rápido Para Escoamento	Und	R\$ 1.341,33	R\$ 57.677,19
32	Chapa Assadeira,Fritadeira, Material: Alumínio Fundido, Funcionamento: Sobrepor Queimadores Elétricos Ou A Gás, Comprimento: 53 Cm, Largura: 32,50 Cm, Altura: 2 Cm, Características Adicionais: Para Grelhados E Pizzas	Und	R\$ 670,68	R\$ 34.875,36
33	Cilindro Elétrico, Material: Ferro Fundido, Potência Motor: 1,2 Hp, Comprimento Cilindro: 20 Cm, Tensão Alimentação: 110,220 V, Características Adicionais: C, Batedor E Regulador Da Espessura Massa, Acabamento Superficial: Pintura Em Epóxi	Und	R\$ 7.209,41	R\$ 136.978,79
34	Cortador De Alto Rendimento, Desenvolvido Para Processar, Misturar, Moer, Picar, Amassar Com Velocidade E Eficiência. Tem Sistema De Lâmina Em Aço Inox Que Gira Dentro De Um Recipiente, Picando Os Alimentos. Itens Inclusos: Cortador, Lâmina Inox, Tampa Em Alumínio. Capacidade: 18 Litros Corpo: Em Aço Inox Copo: Aço Inox Tampa: Em Alumínio Repuxado Potência Nominal: 2 Cv - 1470w Potência Máxima: 3000w Profundidade Do Reservatório: 310mm Frequência: 60 Hz Rotação: 1750 Rpm Consumo: 1,4 Kw/H Voltagem: 220v, Dimensões Aproximadas Do Produto: 83 X 39 X 46 Cm (a X L X P), Peso Aproximado Do Produto: 31,8 Kg.	Und	R\$ 2.911,76	R\$ 87.352,80
35	Cortador, Tipo: Manual, Material: Alumínio Fundido, Aplicação: Legumes, Características Adicionais: Facas Aço Inox, Pés E Coluna Tubo Aço 5,8"	Und	R\$ 71,56	R\$ 5.581,68
36	Cortador Elétrico Frios, Material: Aço Inoxidável, Capacidade Corte: 50 Kg,H, Tensão: 220 V, Aplicação: Indústria Alimentícia, Diâmetro Disco: 260 Mm, Potência Motor: 0,25 Cv, Profundidade Corte: 155 Mm, Largura Corte: 125 Mm, Altura: 820 Mm, Largura: 310 Mm, Profundidade: 540 Mm, Características Adicionais: Automático	Und	R\$ 4.098,44	R\$ 94.264,12
37	Tampa, Material: Aço Inoxidável, Aplicação: Cuba Gastronômica Gn 1/2, Características Adicionais: Recorte Para Alças De Transporte E Concha	Und	R\$ 40,90	R\$ 9.856,90
38	Tampa, Material: Aço Inoxidável, Aplicação: Cuba Gastronômica Gn 1/1, Características Adicionais: Recorte Para Alças De Transporte E Concha	Und	R\$ 54,83	R\$ 12.391,58
39	Lavatório Mãos, Material: Aço Inoxidável, Comprimento: 360 Mm, Largura: 360 Mm, Altura: 140 Mm, Características Adicionais: Cuba: 250x140mm, Acionamento Com O Joelho	Und	R\$ 789,93	R\$ 48.975,66



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

TERMO DE ENCERRAMENTO DE VOLUME

Aos sete dias do mês de fevereiro de 2022, procedemos ao encerramento deste 4º Volume, do Processo Administrativo nº 64453.008792/2021-58, referente ao Pregão Eletrônico SRP nº 13/2022 – 7º D Sup, contendo 200 (duzentas) folhas, abrindo-se em seguida o 5º Volume.

FERNANDO HENRIQUE SILVA ALVES DOS SANTOS – 1º Ten
Chefe da SALC do 7º D Sup