

## GRUPAMENTO DE APOIO DO DF

# Estudo Técnico Preliminar 4/2026

## 1. Informações Básicas

Número do processo: 67289.010769/2024-11

## 2. Objeto

2.1. Caracterização por meio do Estudo Técnico Preliminar (ETP), determinada necessidade, descrevendo as análises realizadas em termos de requisitos, alternativas, escolhas, resultados pretendidos e demais características, dando base ao termo de referência, caso se conclua pela viabilidade da contratação;

2.2. Trata-se da **aquisição de material** mediante a contratação de empresa especializada para o fornecimento de **EQUIPAMENTOS DE COZINHA**, sob demanda, para atender às necessidades da Seção de Subsistência (SSUB) do Grupamento de Apoio do Distrito Federal (GAP-DF) e OMs apoiadas, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas, estabelecidas neste instrumento;

## 3. Descrição da necessidade

3.1. O Grupamento de Apoio do Distrito Federal (GAP-DF), Organização do Comando da Aeronáutica (COMAER), tem por finalidade executar as atividades de apoio administrativo às organizações definidas por ato do Comandante da Aeronáutica (CMTAER). O GAP-DF tem sede em Brasília/DF, e subordina-se diretamente à Diretoria de Administração da Aeronáutica (DIRAD), conforme Portaria DIRAD nº193/API-2, de 27 de setembro de 2022, Regimento Interno do GAP-DF (RICA 21-299).

3.2. A missão do GAP-DF é a de executar as atividades administrativas e logísticas necessárias para o bom funcionamento das diversas Organizações Militares sediadas, visando a melhoria contínua dos processos internos e a qualidade dos serviços prestados.

3.3. O “apoio administrativo”, conforme legislação citada, é definido como o conjunto de atividades que visam a assegurar a satisfação das necessidades de bens e serviços em geral, na quantidade, momento e local adequados, podendo compreender a realização ou coordenação de tarefas, dentre outras, nas seguintes áreas: administração de materiais; administração e pagamento de pessoal; alimentação de pessoal; arquivística e correspondência oficial; execução orçamentária, financeira e patrimonial; obtenção de bens e serviços; infraestrutura; tecnologia da informação e transporte de superfície.

3.4. Sendo assim, através da Seção de Subsistência (SSUB), dentre as competências do GAP-DF, o inciso III, Art. 5º, da RICA 21-299 preconiza: planejar, coordenar, executar e controlar as atividades de finanças, de provisões, de licitações e contratos, de contabilidade patrimonial, de registro, de protocolo e arquivo, de tecnologia da informação e de subsistência, referentes ao Grupamento e às organizações apoiadas, quando sob a sua responsabilidade.

3.5. À SSUB compete: I - gerenciar o estoque de víveres, bem como todo o material de copa e cozinha; II - elaborar e fornecer alimentação aos efetivos do GAP-DF e das OM apoiadas, com base em cardápio aprovado previamente, incluindo-se as dietas prescritas pelos profissionais de saúde do SISAU; III - administrar os refeitórios de todos os círculos hierárquicos; IV - apoiar os eventos institucionais programados e previamente aprovados, mediante fornecimento de alimentação e serviço de arrumadores; e V - fornecer lanches de bordo às tripulações sediadas, em trânsito e desdobradas.

3.6. Além disso, o Programa de Trabalho Anual (PTA) do GAP-DF de 2024 preconiza que a SSUB deve trabalhar na melhoria constante dos cardápios e serviços, atentando para um elevado padrão do serviço prestado em todos os refeitórios do GAP-DF.

### Beneficiários da atividade da SSUB

3.7. O fornecimento de alimentação aos militares está prevista conforme as legislações de referência abaixo:

a) Art. 50, item IV, alínea g), da Lei nº 6.880, de 09/12/80 (Estatuto dos Militares): o direito à alimentação dos militares em atividade, assim entendidas como as refeições fornecidas aos militares em atividade.

b) PORTARIA N º 963/ SELOM , DE 9 DE AGOSTO DE 2005. Altera as especificações da Tabela Qualitativa-Quantitativa de Alimentos da Ração.

c) ICA 145-3 - Composição e fornecimento de Lanches / 2019 (BCA nº 091, de 29 de maio de 2019): possui descritivos de uso de embalagens, materiais descartáveis, utensílios e materiais de copa e cozinha.

d) PORTARIA SEFA Nº 1/AJUR, DE 8 DE JANEIRO DE 2020 - Dispõe sobre a Classificação das Organizações e frações de Organizações Militares do Comando da Aeronáutica, quanto ao apoio de serviços de rancho: I - Unidade apoiadora: OM com serviço de rancho organizado, caracterizada por dispor de produção própria de alimentos, podendo ou não realizar a distribuição a outras OM ou frações de OM;

**Descrição da necessidade para manter a atividade em funcionamento**

3.8. Um dos principais benefícios de adquirir esses equipamentos é a padronização das produções culinárias. Ao contar com máquinas industriais, é possível garantir que os pratos sejam preparados com precisão e qualidade consistentes, resultando em refeições saborosas e seguras para o consumo e evitando desperdícios de alimentos.

3.9. Além disso, investir nos equipamentos industriais de cozinha também contribuem para a otimização dos recursos, como energia, água e matérias-primas. Eles são projetados para terem maior durabilidade e eficiência, reduzindo os custos operacionais a longo prazo.

3.10. Outro fator crucial é a questão da segurança alimentar. Os ranchos lidam com uma grande quantidade de pessoas, incluindo aquelas com necessidades dietéticas especiais, como pacientes hospitalares do HFAB. Nesse sentido, os equipamentos industriais de cozinha proporcionam um ambiente mais higiênico e controlado, minimizando os riscos de contaminação cruzada e outros problemas relacionados à manipulação dos alimentos.

3.11. O investimento em tecnologia de ponta também permite que os profissionais da cozinha tenham mais tempo para se dedicarem a tarefas essenciais. Ao automatizar processos repetitivos, eles podem se concentrar em atividades que requerem habilidades e criatividade, melhorando a qualidade geral dos pratos preparados.

3.12. Ademais, a utilização de equipamentos industriais adequados pode facilitar o cumprimento de regulamentações e normas sanitárias exigidas para estabelecimentos de alimentação. Essa conformidade é essencial para evitar multas e garantir a confiança dos comensais.

3.13. Importante ressaltar que é considerado a inexistência de fábrica de tais itens no Comando da Aeronáutica e necessidade de utilização de meios que possibilitem o preparo de 4000 refeições diárias aproximadamente.

3.14. Sendo assim, considerando as análises gerais supramencionadas, e o serviço diário das seções de subsistências, a aquisição em tela atenderá às seguintes necessidades:

- a) atender a demanda de equipamentos de qualidade, desenvolvendo assim a atividade laboral de preparo de alimentos com qualidade, agilidade e confiabilidade;
- b) aumento da capacidade de preparo dos alimentos através de equipamentos mais modernos e confiáveis no sentido de não se deteriorar com facilidade;
- c) otimização dos meios hoje executados por mão de obra humana, aumentando a capacidade de apoio, haja vista a frequente demanda não recorrente por apoios de alimentação em situações diversas que ocorrem no âmbito militar imprevisível;
- d) planejar a execução de cocção de alimentos com maior exatidão, haja vista a disponibilidade de equipamentos, possivelmente não será fator complicador para escolha na elaboração de cardápios;
- e) Economia em contratos de manutenção de equipamentos, dentre outros, visando o atendimento eficiente e otimização dos serviços.

3.15. Não obstante, acrescenta-se o fato de que a cada ano o efetivo de militares que trabalham nas seções de subsistências é reduzido a cada ciclo anual de incorporação e licenciamento de soldados, no entanto a demanda de trabalho permanece e a automatização industrial de produção de cozinhas é fundamental no que tange a redução de mão de obra humana e aumento de produção automatizada.

3.16. Por fim, é importante considerar que a aquisição de equipamentos industriais de cozinha é um investimento a longo prazo. Embora o custo inicial possa ser maior, o retorno em eficiência operacional, segurança alimentar e a satisfação dos comensais é notável.

3.17. Os locais de aplicação são os elencados abaixo:

- 1) Rancho Norte, localizado no Grupamento de Apoio ao distrito Federal (GAP-DF);
- 2) Rancho Cachimbo, localizado no Campo de Provas Brigadeiro Velloso (CPBV); e
- 3) Rancho do Hospital de Aeronáutica de Brasília (HFAB).

3.18. Diante do fato exposto, denota-se a necessidade da aquisição de EQUIPAMENTOS INDUSTRIAIS DE COZINHA tendo em vista a necessidade desta Administração em manter o atendimento às necessidades da tropa através da área de produção relacionados à atividade essencial de alimentação. Sendo assim, os materiais deste processo atenderão às necessidades das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) das seções de subsistência (SSUB) do Grupamento de Apoio do Distrito Federal que fornece aproximadamente 4000 refeições diárias.

3.19. Foi realizada consulta à Subdiretoria de abastecimento sobre os itens do processo e as demandas foram atualizadas com os itens das previsões no Anexo II deste documento para adequação do processo.

3.20. O Anexo I - Tabela de Previsão de Materiais, contém a demonstração dos quantitativos sugeridos para aquisição considerando os fatores acima.

Aplicação	UG BENEFICIADA	ND

Seção de subsistência - GAP-DF	120625	449052
--------------------------------	--------	--------

Processos semelhantes existentes

Processo anterior	Pregão nº	vigência
67289.010769/2024-11	124/2023	vencido
67289.006993/2021-58	75/2021	vencido

4. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Seção de Subsistência (SSUB) do GAP-DF	Ordenador de Despesa ou autoridade designada

5. Descrição dos Requisitos da Contratação

5.1. ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA:

5.1.1. **EQUIPAMENTOS DE COZINHA:** aquisição de equipamentos conforme as descrições e especificações constantes deste Estudo Técnico Preliminar e na Tabela do Termo de Referência em conformidade com as normas técnicas vigentes para atender às demandas das seções de subsistências das Organizações Militares (OM) indicadas no item 3.

5.2. NATUREZA NÃO CONTINUADA DA SOLUÇÃO:

5.2.1. Apesar da demanda ser constante, com os itens referentes a aquisição de material de uso comum, a solução pretendida não se enquadra como de natureza continuada.

5.3. REQUISITOS NECESSÁRIOS PARA ENTREGA E ACEITAÇÃO DO OBJETO:

5.3.1. Do prazo, local e horário de entrega:

5.3.1.1. O prazo de entrega dos bens e de até 20(vinte) dias, contados do recebimento da nota de empenho pelo fornecedor.

5.3.1.2. Seção de Subsistência (Rancho Norte) do GRUPAMENTO DE APOIO DO DISTRITO FEDERAL, LOCALIZADO NO SEXTO COMANDO AÉREO REGIONAL: SHIS QI 05 – Área Especial 12 – Lago Sul - Brasília/DF - CEP: 71.615-600;

5.3.1.3. O horário de entrega será das 8h às 15h de segunda-feira a quinta-feira e das 8h as 11h às sextas-feiras, mediante agendamento prévio e contato com a Seção de Subsistência através do e-mail [ssubgapdf@gmail.com](mailto:ssubgapdf@gmail.com).

5.3.2. Do recebimento:

5.3.2.1. Os critérios de Entrega e Aceitação do objeto encontra-se em tópico do Termo de Referência.

5.3.3. Dos materiais:

5.3.3.1. Estar livre de qualquer ônus judicial ou extrajudicial;

5.3.3.2. Estar em perfeitas condições de uso;

5.3.3.3. Os materiais apresentados não podem conter falhas de fabricação e, caso apresentem, devem ser substituídos pelo licitante sem custos à administração;

5.3.3.4. Os equipamentos devem estar de acordo com a Portaria 371/2009 do INMETRO e/ou Portaria 371/2012, quando for o caso.

5.3.3.5. Os equipamentos devem atender as recomendações da NR 12 - SEGURANÇA NO TRABALHO EM MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS - MINISTÉRIO DO TRABALHO E EMPREGO.

#### **5.3.4. Do Transporte:**

5.3.4.1. Arcar com as despesas com embalagens, seguro e transporte dos bens até o local da entrega;

5.3.4.2. A carga/descarga do veículo deverá ser executada em local protegido da chuva

#### **5.3.5. Da garantia do produto:**

5.3.5.1. Conforme especificado em tópico específico do Termo de Referência.

#### **5.3.6. Manuseio:**

5.3.6.1. Os entregadores deverão trajar uniforme adequado e limpo, sapato fechado e utilizar equipamento de proteção individual;

#### **5.3.7. Nota fiscal:**

5.3.7.1. Este documento deve vir com o nome, endereço, CNPJ, entre outras informações referentes ao fornecedor;

5.3.7.2. Deve estar expresso o local de destino do material conforme o item 5.3.1.2., as descrições completas dos produtos solicitados com a quantidade, unidade de medida, condições de embalagens (cx., pc.), preço unitário, preço multiplicado e preço total da nota, conforme a Nota de Empenho;

5.3.7.3. A partir dessas informações o responsável pelo recebimento deve conferir todos os dados da Nota Fiscal com a Nota de Empenho: descrição, quantidades, preço unitário, valor total;

#### **5.3.8. Qualificação técnica na seleção do fornecedor:**

5.3.8.1. Conforme especificado em tópico específico do Termo de Referência.

### **5.4. QUANTIDADE DEMANDADA:**

5.4.1. O Anexo II - Tabela descrição dos requisitos da contratação - demonstra os requisitos mínimos do objeto com sua descrição, código de cadastro no sistema SIASG, unidade de medida, quantidade, requisição mínima e requisição máxima para fins de uma aquisição eficaz. A inclusão de uma quantidade significativa de cubas gastronômicas no presente processo licitatório justifica-se pela necessidade de suprir a demanda acumulada decorrente da inexistência deste item em processos anteriores. A aquisição busca atender de forma adequada e contínua às necessidades operacionais, garantindo a reposição e padronização dos utensílios, bem como o pleno funcionamento das atividades sem prejuízos à qualidade dos serviços prestados.

### **5.5. CRITÉRIOS E PRÁTICAS DE SUSTENTABILIDADE:**

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

5.5.1.1.. Deverão observar a Política Nacional de Resíduos Sólidos, Decreto no 10.936, de 2022.

5.5.1.2. Dos proponentes-fornecedores, presume-se que os produtores estejam compromissados com o meio ambiente, que mantenham programa continuado de sustentabilidade ambiental, que estejam comprometidos com as boas práticas de sustentabilidade voltadas para exploração não-predatória, não-poluente e que não contamina o meio-ambiente, além disso deverão atentar para a obrigação legal da contratada estar diretamente relacionada com o art. 5º da Instrução Normativa no 01 /2010 da SLTI/MPOG e do Guia Nacional de Contratações Sustentáveis (out,2024).

5.5.1.3. Os proponentes-fornecedores deverão observar e cumprir a legislação ambiental pertinente ao objeto da licitação, tanto no processo de extração das matérias-primas utilizadas, como na fabricação, utilização, transporte e descarte dos produtos e matérias-primas com observância da Instrução Normativa IBAMA nº 22, de 22/12/2021, no caso de itens enquadrados como atividades potencialmente poluidoras e utilizadores de recursos ambientais, caso em que poderá ser solicitado certificado de sustentabilidade ambiental. Uma vez exigido qualquer requisito ambiental na especificação do objeto, deve ser prevista a forma de comprovação de seu respectivo cumprimento na fase de aceitação da proposta, por meio da apresentação de certificação emitida por instituição pública oficial ou instituição credenciada;

5.5.1.4. Os proponentes-fornecedores deverão observar que só será admitida a oferta de eletrodoméstico que possua Selo de identificação da conformidade, nos termos da Portaria nº 148, de 28 de março de 2022 - INMETRO, e legislação correlata, caso seja obrigatório para item conforme a Tabela 1 da portaria citada.

5.5.1.5. Os proponentes-fornecedores deverão observar que poderá ser exigido o nível de ruído 1 ou 2 previsto dos aparelhos caso o item esteja enquadrado na RESOLUÇÃO CONAMA nº 20, de 7 de dezembro de 1994 que Dispõe sobre a instituição do Selo Ruído de uso obrigatório para aparelhos eletrodomésticos que geram ruído no seu funcionamento e legislação correlata.

5.5.1.6. Os proponentes-fornecedores deverão observar, caso o item esteja enquadrado no Programa Brasileiro de Etiquetagem, que será exigido dos modelos dos bens fornecidos que estejam classificados com classe de eficiência "A" na Etiqueta Nacional de Conservação de Energia (ENCE) vigente no período da aquisição.

5.5.2. De acordo com o Plano de Gestão de Logística Sustentável do Grupamento de Apoio do Distrito Federal, deverão ser observadas as seguintes diretrizes de sustentabilidade quando couber:

- I - baixo impacto sobre recursos naturais como flora, fauna, ar, solo e água;
- II - preferência para materiais, tecnologias e matérias-primas de origem local;
- III - maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia;
- IV - maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local;
- V - maior vida útil e menor custo de manutenção do bem e da obra;
- VI - uso de inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais;
- VII - origem ambientalmente regular dos recursos naturais utilizados nos bens, serviços e obras; e
- VIII - utilização de produtos florestais madeireiros e não madeireiros originários de manejo florestal sustentável ou de reflorestamento.

## 6. Levantamento de Mercado

6.1 Foi realizada pesquisa no comprasnet e foram encontradas contratações similares em diversas unidades e verificou-se que realizaram pregão para aquisição de equipamentos com características semelhantes.

6.2. Considerando que a aquisição de equipamento de cozinha são comuns no mercado, quaisquer empresas que concordem em entregar o objeto (conforme será estabelecido no Termo de Referência) poderão participar do processo licitatório, portanto, a competição de mercado é plenamente viável, sendo declarada a vencedora aquela que oferecer a proposta mais vantajosa para a Administração.

6.3. Como possíveis soluções para manter as condições necessárias de equipamentos em operação para o fornecimento de Alimentação foi levantado as seguintes possibilidades:

6.3.1. Aquisição de materiais novos de acordo com as características descritas nos documentos citados no item 5.4 deste Estudo. A aquisição de novos equipamentos possibilitará uma atualização dos equipamentos utilizados, se beneficiando das modernizações tecnológicas, as quais, via de regra, prezam por maior eficiência, segurança, rapidez dentre outros fatores. Além disso, novos equipamentos fornecerão meios alternativos para a produção de alimentos.

6.3.2. Manutenção dos equipamentos e materiais já existentes na SSUB. Para esta solução existe um processo em fase de elaboração, mas a manutenção é dos equipamentos que possuem condições de utilização e reparo e neste processo está sendo considerada as quantidades para aquisição de equipamentos para: substituição aos obsoletos; aquisição de novos equipamentos não existentes; aquisição de equipamentos em locais que não possuem.

6.4. Tratando-se de hipóteses de levantamentos para atender à necessidade no mercado, citamos algumas abaixo:

a) Aquisição dos eletrodoméstico em definitivo.

b) Leasing: Explorar a opção de aluguel ou leasing de utensílios eletrodomésticos em vez de adquiri-los definitivamente. Essa alternativa pode reduzir os custos iniciais e oferecer maior flexibilidade para atualizar os equipamentos conforme necessário.

c) Compartilhamento: Investigar a viabilidade de compartilhar os utensílios eletrodomésticos com outras instituições ou órgãos governamentais, dividindo os custos de aquisição e manutenção.

d) Parcerias com empresas ou entidades: Buscar parcerias com empresas privadas ou entidades sem fins lucrativos que possam doar ou fornecer os utensílios eletrodomésticos necessários.

e) Locação de serviços: Em vez de comprar os eletrodomésticos, contratar serviços de terceiros que ofereçam o uso temporário dos equipamentos e realizem os serviços necessários.

f) Reutilização e reciclagem: Verificar se existem opções de reutilização ou reciclagem de equipamentos eletrodomésticos já existentes em outros órgãos ou instituições governamentais, reduzindo assim a necessidade de aquisição de novos itens.

g) Soluções alternativas: Considerar alternativas tecnológicas ou de baixo custo que possam suprir as necessidades sem a aquisição de utensílios eletrodomésticos tradicionais, como o uso de aplicativos ou soluções digitais.

h) Adesão a Ata de Registro de Preços: A grande necessidade dos 4 ranchos apoiados não será plenamente atendida. O atendimento das solicitações dos órgãos meramente usuários fica condicionado a: Consulta prévia e obtenção de anuência do órgão gerenciador; Indicação, pelo órgão gerenciador, do fornecedor ou prestador de serviço; Aceitação, pelo fornecedor, da contratação pretendida, desde que esta não comprometa os compromissos assumidos na Ata de Registro de Preços. Embora a norma não trate especificamente dessa situação, devem ser mantidas as mesmas condições estabelecidas no registro, com exceção apenas das renegociações promovidas pelo órgão gerenciador, quando necessárias.

6.5. Para atender às necessidades do GAP-DF e das diversas Unidades Apoiadas, a melhor opção é a aquisição dos materiais de forma definitiva através de Pregão Eletrônico por Sistema de Registro de Preço.

## 7. Descrição da solução como um todo

7.1. Diante das possíveis soluções apresentadas no item acima, realizou-se uma análise a fim de verificar a viabilidade dessas propostas e qual se adequaria melhor as necessidades da Administração.

7.2. No que tange o apresentado no item 6.3.1, chegou-se a conclusão de que para atender a demanda decorrente da falta de alguns itens, seja por inexistência do equipamento ou por se encontrar em manutenção, bem como a necessidade de padronização do serviço de Subsistência, será necessário realizar a aquisição de itens novos, conforme as características apresentadas nos Memoriais Descritivos e Caderno de Equipamentos elaborados pela SDAB;

7.3. No que se refere ao item 6.3.2, considerando as vantagens de se realizar a Manutenção dos equipamentos existentes, o processo de Contratação do Serviço de Manutenção Preventiva e Corretiva de Equipamentos de Cozinha Industrial está em fase de elaboração;

7.4. Portanto, a solução mais viável para a Administração seria a aquisição de itens novos para aqueles que estão em falta ou não estão de acordo com o padronizado pela SDAB e realizar a manutenção dos equipamentos em que há a possibilidade para que ele volte a operação.

### 7.5. DA UTILIZAÇÃO DO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS (SRP)

7.5.1. A presente licitação tem como escopo obter a proposta mais vantajosa, mediante utilização do SRP visando atender às necessidades da Seção de Subsistência do GAP-DF.

7.5.2. A opção pelo SRP in casu justifica-se pelo enquadramento às exigências e as necessidades desta Organização Militar que estão em consonância com o Decreto nº 11.462/23.

7.5.3. O sistema de registro de preços será adotado haja vista a previsão do Art.3º conforme a seguir:

I - quando, pelas características do objeto, houver necessidade de contratações permanentes ou frequentes;

II - quando for conveniente a aquisição de bens com previsão de entregas parceladas ou contratação de serviços remunerados por unidade de medida, como quantidade de horas de serviço, postos de trabalho ou em regime de tarefa;

III - quando for conveniente para atendimento a mais de um órgão ou a mais de uma entidade, inclusive nas compras centralizadas;

IV - quando, pela natureza do objeto, não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração.

7.5.4. Desse modo, o Pregão eletrônico no Sistema de Registro de Preço foi a modalidade selecionada como a mais viável, tendo em vista atender necessidades contínuas recorrentes, mas não diárias, durante o prazo de vigência da contratação, sem implicar em obrigatoriedade de contratação.

7.5.5. As aquisições classificadas como comuns possuem padrões de qualidade que podem ser objetivamente definidos pelo Edital, por meio de especificações reconhecidas e usuais no mercado.

7.5.6. A equipe de planejamento observou que duas soluções eram possíveis para a contratação:

a) por meio de pregão eletrônico comum; e

b) por meio de pregão eletrônico para registro de preços através do SRP.

7.5.7. A primeira opção implicaria na contratação de uma só vez dos serviços, o que poderia proporcionar maior economia de escala, mas não daria vez a ampla concorrência.

7.5.8. A segunda opção proporciona maior flexibilidade de contratação com ampla pesquisa de mercado e o serviço poderia ser efetuado em parcelas menores ao longo do tempo.

7.5.9. Diante desse contexto, segue abaixo a justificativa técnica e econômica para a escolha da solução:

a) Técnica: O sistema de registro de preços é o conjunto de procedimentos adotados para consignar, em documento próprio, os preços que a Administração pagará ao fornecedor beneficiário do registro, na hipótese de vir a contratá-lo para o fornecimento de bens ou a prestação de serviços. No registro de preços, a licitação destina-se a selecionar fornecedor e proposta para contratações que poderão ser realizadas, por repetidas vezes, durante certo período, sendo esse o motivo técnico que melhor se enquadra no caso, já que pode haver emissão de notas de empenhos conforme disponibilidade financeira.

b) Econômica: A ferramenta registro de preço constitui-se numa importante arma para a Administração Pública, pois a utilização desse sistema otimiza os créditos disponibilizados durante o ano fiscal para este órgão, além disso tais procedimentos poderão ser acompanhados pela sociedade nos sistemas próprios disponíveis na internet, contribuindo para a transparência dos resultados e ratificação das compras públicas, atendendo aos princípios da publicidade e transparência.

7.6. Em virtude do que já fora explicitado, ficaria inviável a aquisição dos materiais em uma única remessa, pois, apesar de possibilitar maior economia de escala, não seria possível armazenar todos os materiais necessários no espaço limitado que o Depósito da SSUB tem à disposição.

7.7. Além disso, a aquisição em larga escala de itens desse processo que é relativamente pequeno poderia apresentar dano em potencial aos cofres públicos, caso o material não fosse armazenado em ambientes apropriados, o que reforça a tese de que a utilização do Registro de Preços se apresenta mais vantajosa na aquisição dos itens pela Administração.

## 7.8. MANUTENÇÃO E ASSISTÊNCIA TÉCNICA

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

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

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

7.8.4. A garantia abrange a realização da manutenção corretiva dos bens pelo próprio Contratado, ou, se for o caso, por meio de assistência técnica autorizada, de acordo com as normas técnicas específicas.

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

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

7.8.7. Uma vez notificado, o Contratado realizará a reparação ou substituição dos bens que apresentarem vício ou defeito no prazo de até 15 (quinze) dias úteis, contados a partir da data de retirada do equipamento das dependências da Administração pelo Contratado ou pela assistência técnica autorizada.

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

7.8.9. Na hipótese do subitem acima, o Contratado 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.

7.8.10. Decorrido o prazo para reparos e substituições sem o atendimento da solicitação do Contratante ou a apresentação de justificativas pelo Contratado, 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 do Contratado o reembolso pelos custos respectivos, sem que tal fato acarrete a perda da garantia dos equipamentos.

7.8.11. O custo referente ao transporte dos equipamentos cobertos pela garantia será de responsabilidade do Contratado.

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

## 8. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

### 8.1. Quantidade da aquisição a ser adquirida.

Tipo de bens: Comuns, pois os padrões de desempenho e qualidade possam ser objetivamente definidos no edital, por meio de especificações usuais praticadas no mercado.

Tipo de Material: Permanente.

### 8.2. Memórias de cálculos (Breve relato, estatística e histórico de consumo)

8.2.1. Com base nesta previsão de demanda, busca-se a demonstração de relação entre a demanda necessária e as quantidades a serem adquiridas, considerando que as quais devem ser condizentes com a utilização provável nesta Unidade Administrativa.

8.2.2. Considerando a determinação existente no item 2.3.27 do Manual Eletrônico de Contratações Públicas do Comando da Aeronáutica, onde está previsto:

“2.3.27 A memória de cálculo da demanda, bem como todos os seus elementos demonstrativos de compatibilidade física e orçamentária, deverão constar obrigatoriamente da justificativa da aquisição.”

8.2.3. Além disso, de forma a subsidiar a confecção do Estudo Técnico Preliminar por parte da equipe de planejamento da aquisição, conforme determina o art. 18, §1º, inc. IV da Lei nº 14.133/2021:

“Art. 18: [...]

§ 1º O estudo técnico preliminar a que se refere o inciso I do caput deste artigo deverá evidenciar o problema a ser resolvido e a sua melhor solução, de modo a permitir a avaliação da viabilidade técnica e econômica da contratação, e conterá os seguintes elementos:

IV - estimativas das quantidades para a contratação, acompanhadas das memórias de cálculo e dos documentos que lhes dão suporte, que considerem interdependências com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala.”

8.2.4. Para o cálculo das quantidades previstas neste Processo a SSUB buscou identificar as suas necessidades de equipamentos industriais para o período de 12 meses tomando como base informações de processo anterior, dos recebimentos de material da Subdiretoria de Abastecimento (SDAB), da quantidade existente em uso, dos materiais danificados com possibilidade de recuperação, do dimensionamento do espaço para instalação dos equipamentos e da necessidade de produção diária.

8.2.5. Os equipamentos industriais de cozinha das seções de subsistências tinham como histórico de recebimento de materiais da SDAB em anos anteriores. No entanto, no sistema de subsistência (SISUB) atual, as aquisições são feitas de forma conjunta e descentralizada, com aquisições de maior complexidade sendo realizadas pela SDAB e as aquisições de menor vulto podendo ser realizadas pelas OM's do SISUB.

8.2.6. Foi verificado em processos anteriores que no PE 75/2021, houve empresas que não entregaram os materiais. Já no processo anterior PE 124/2023 já foram empenhados e recebidos alguns itens conforme a disponibilidade orçamentária, e tais itens foram retirados do processo atual e considerados na nova previsão da demanda atualizada.

8.2.7. Ressalta-se que o maquinário existente remete em sua maioria aos equipamentos recebidos da Subdiretoria de Abastecimento e possuem em média 10 anos ou mais de utilização.

8.2.8. Haja vista que os equipamentos objeto deste processo estão dentre as possibilidades de compras, e considerando a necessidade iminente de reposição de equipamentos, considerando as informações de quantidades existentes em uso e danificados, este processo tem como escopo atender às necessidades básicas para que a produção de alimentos seja mantida a contento.

8.2.9. Ao analisar a rotina diária da produção de alimentos, observou-se que muitos equipamentos utilizados estão sobrecarregados devido à alta demanda de produção associada à baixa quantidade de equipamentos disponíveis para realizar o trabalho de modo industrializado, o que resulta em diminuição da capacidade de produção e aumento de utilização de trabalho manual por falta de equipamentos que automatizam o pré-preparo, o preparo, o transporte e a distribuição dos alimentos.

8.2.10. Dessa forma, buscou-se elencar neste processo as necessidades que possam suprir as demandas existentes em consonância com o interesse da Administração e informo que o quantitativo solicitado através do preenchimento do Documento de Oficialização de Demanda está de acordo com as necessidades desta Organização Militar.

8.3. Metodologia da demanda

8.3.1 As previsões das demandas de consumos dos setores foram estimadas levando em consideração os seguintes fatores:

- a) quantidade de material recebido do processo anterior.
- b) número de equipamentos existentes em uso no setor;
- c) número de equipamentos em pane com possibilidade de manutenção;
- d) a necessidade ideal para produção;
- e) o tamanho das instalações onde será aplicado;
- f) tipo de utilização do equipamento: recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, transporte, distribuição, lavagem e limpeza;

8.3.2. Além dos fatores citados, foram considerados os critérios da durabilidade, fragilidade, perecibilidade, incorporabilidade e transformabilidade e previsões de manutenções dos equipamentos para seleção dos materiais.

8.3.3. Foi realizada consulta à Subdiretoria de abastecimento sobre os itens deste processo.

8.3.4. Abaixo está o dimensionamento dos setores onde serão aplicados:

ÁREA TOTAL	ÁREA TOTAL	ÁREA TOTAL	ÁREA TOTAL
RANCHO NORTE:	RANCHO SUL:	HFAB:	CPBV:
3107,86 M2	3109,30 M2	368,81 M2	611,41 M2



REFEITÓRIOS: 1793,49 M2 COZINHA: 417,08 M2 DEPÓSITO: 374,01 M2 CIRCULAÇÃO	REFEITÓRIOS: 1658,00 M2 COZINHA: 1146,60 M2 DEPÓSITO: 254,70 M2 COMISSARIA: 50 M2	COZINHA: 122,13 M2 REFEITÓRIO: 93,78 M2 DESPENSA: 152,90 M2	COZINHA: 185,83 M2 REFEITÓRIOS: 339,34 M2 DESPENSA: 86,24 M2
--	--	---	--

8.4. Tabelas

- Anexo I - Tabela de Previsão de Materiais
- Anexo II - Tabela descrição dos requisitos da contratação
- Anexo III - Tabela Comparação do Pregão anterior com o atual

9. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 299.270,39

9.1. A estimativa total da pesquisa de preços realizada e das respectivas quantidades totalizam R\$ 299.270,39 ( duzentos e noventa e nove, duzentos e setenta reais e trinta e nove centavos.)

10. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

10.1. De acordo com a Súmula nº 247 do TCU, a licitação será realizada através de pregão eletrônico do tipo menor preço por item, tendo em vista o objetivo de propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não dispondo de capacidade para execução, fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas.

10.2. A presente aquisição está fundamentada na Lei no 14.133/21, bem como nas demais normas vigentes que regulam as licitações no âmbito da Administração Pública Federal.

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

10.4. Isto posto, o parcelamento neste caso, se demonstra técnica e economicamente viável e tem a finalidade de ampliar o caráter competitivo da licitação, e principalmente, assegurar, a mais ampla competição necessária em um processo licitatório, mas também, atingir a sua finalidade e efetividade, que é a de atender a contento as necessidades da Administração, de acordo com §2o,do artigo 40, da Lei no 14.133/21.

10.5. Nos termos do art. 47 §1o, da Lei no 14.133/2021, o parcelamento do objeto mostra-se uma alternativa a ser adotada para o presente certame por ser técnica e economicamente viável a admissão da adjudicação por item e não por preço global ou por lotes de itens, proporcionando desse modo a ampliação da competitividade sem incorrer em perda da economia de escala.

10.6. Isso posto, a Equipe de Planejamento declara viável o parcelamento do objeto com base neste Estudo Técnico Preliminar Devido as características da solução da proposta, é viável a divisão e parcelamento da solução em itens distintos. Por se tratar de uma aquisição de bens com previsão de entregas parceladas, com contratações frequentes e não sendo possível definir previamente o quantitativo a ser demandado.

10.7. Optou-se pela realização de pregão eletrônico para registro de preços. Contudo, é imprescindível que o fornecedor atenda a todos os requisitos desejados para com os materiais.

11. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

11.1. O processo visa suprir a demanda de maneira semelhante ao processo que o antecedia, conforme a seguir:

Processos semelhantes existentes

--	--	--

Processo anterior	Pregão	vigência
67289.000640/2023-14	124/2023	vencido
67289.006993/2021-58	75/2021	vencido

## 12. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

12.1. O presente processo de contratação para aquisição de equipamentos consta do Programa de Trabalho Anual para este ano, elaborado em 2024.

12.2. A aquisição de eletrodoméstico está alinhada com os objetivos e diretrizes estabelecidos no Plano Diretor de Logística Sustentável (PDLS) de 2024 do GAP-DF, que atua como um instrumento fundamental de governança e planejamento estratégico do órgão. Instituído pela Portaria SEGES /ME no 8.678, de 19 de julho de 2021, e em conformidade com a nova Lei de Licitações e Contratos (Lei no 14.133, de 2021), o PDLS orienta todas as contratações e práticas logísticas, visando a integração de critérios e práticas de sustentabilidade nas dimensões econômica, social, ambiental e cultural.

12.3. O PDLS define a estratégia para as contratações e logística, assegurando que os processos estejam alinhados com os objetivos de sustentabilidade. A aquisição de equipamentos de cozinha, dentro desse contexto, contribui para:

- a) Sustentabilidade Ambiental: Optar por equipamento sustentável reduz o impacto ambiental, promovendo a utilização de materiais recicláveis e com menor pegada de carbono.
- b) Eficiência Econômica: A escolha de eletrodoméstico com alta durabilidade e eficiência no uso de recursos pode gerar economias significativas a longo prazo, alinhando-se com os princípios econômicos do PLS.
- c) Responsabilidade Social: A aquisição de produtos que atendem a critérios de sustentabilidade pode incentivar práticas de responsabilidade social, como a criação de ambientes de trabalho mais saudáveis e a promoção de práticas de gestão sustentável.
- d) Conformidade Normativa: Seguir as diretrizes do PLS garante que a contratação esteja em conformidade com as normas estabelecidas, integrando-se ao planejamento estratégico e às leis orçamentárias vigentes.

## 13. Benefícios a serem alcançados com a contratação

13.1. A aquisição do material solicitado visa atender as necessidades da Seção de Subsistência do GAP-DF pelo período de 12 (doze) meses nas atividades diárias de funcionamento da produção da cozinha, sendo imprescindível para manter a rotina de expediente e o funcionamento das Organizações Militares citadas no item 5;

13.2. Espera-se com esta aquisição no mínimo os seguintes efeitos:

- 13.2.1. Atendimento a todos os preceitos legais vigentes;
- 13.2.2. Otimização de custos administrativos do processo de aquisição, devido ao fato do pregão ser realizado por menor preço;
- 13.2.3. Evitar uma possível paralisação dos serviços prestados pela Seção de Subsistência por falta dos itens em questão.

## 14. Providências a serem Adotadas

14.1. A aquisição dos itens solicitados não afetará o ambiente da OM uma vez que se trata de bens de de uso somente das seções de subsistências os quais possuem local/estrutura condicionada ao recebimento desses itens, havendo inclusive local próprio disponível para instalação para que sejam utilizados de maneira adequada;

14.2. Após a realização desse Estudo Preliminar, o Termo de Referência será elaborado e caso aprovado pela Administração Central será realizada Licitação através de Pregão Eletrônico, na modalidade Registro de Preço;

14.3. A licitação estando homologada e as atas assinadas poderá ser feita as solicitações de créditos para e realização da aquisição dos itens licitados;

14.4. O ETP não se enquadra nos itens do Art. 25 da Lei no 12.527/11, aos quais são passíveis de classificação as informações consideradas imprescindíveis à segurança da sociedade ou do Estado. Os documentos são de acesso público estando disponíveis no sistema de compras do governo.

## 15. Possíveis Impactos Ambientais

15.1. A presente contratação de eletrodomésticos está em conformidade com o Guia Nacional de Contratações Sustentáveis (out, 2024), com o Plano Diretor de Logística Sustentável (PLS) e com os requisitos de sustentabilidade ambiental. Os licitantes devem atentar para as seguintes exigências ao elaborar suas propostas:

a) Eficiência Energética e Impactos Ambientais: É imprescindível que o objeto da contratação esteja alinhado ao inciso II do GNCS, enfatizando a eficiência energética. Os impactos ambientais relacionados a esses produtos foram identificados e estão detalhados no Estudo Técnico Preliminar (ETP) e no Termo de Referência, conforme o inciso XI da Instrução Normativa no 40/2020. Embora esses impactos tenham sido reconhecidos, não será necessário o licenciamento ambiental para esta contratação.

b) Registro no Cadastro Técnico Federal: A empresa licitante deve apresentar o Comprovante de Registro do fabricante do produto no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras ou Utilizadoras de Recursos Ambientais, conforme Anexo I da Instrução Normativa IBAMA nº 06, de 15/03/2013. A falta desse comprovante implicará a não aceitação da proposta.

c) Substâncias que Destroem a Camada de Ozônio: Em conformidade com o Decreto nº 2.783, de 1998, e a Resolução CONAMA nº 267, de 14/11/2000, é vedada a oferta de produtos que contenham substâncias que destróem a Camada de Ozônio, como CFCs e halons, exceto os permitidos pelo Protocolo de Montreal.

d) Critérios de Sustentabilidade no Fornecimento:

- Os produtos devem ser, total ou parcialmente, constituídos por material reciclado, atóxico e biodegradável, conforme as normas ABNT NBR – 15448-1 e 15448-2.
- Os fornecedores devem garantir a certificação do INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação a similares.
- As embalagens devem ser adequadas, com o menor volume possível, utilizando materiais recicláveis para máxima proteção durante o transporte e armazenamento.
- Os bens não devem conter substâncias perigosas em concentrações acima das recomendadas pela diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), como mercúrio, chumbo, cromo hexavalente, cádmio, bifenil-polibromados e éteres difenil-polibromados.

## 16. Ato de aprovação

16.1. APROVO o presente ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP), proposto pela Seção de Subsistência do GAP-DF, pelo mesmo preencher as exigências necessárias para aquisição dos itens do objeto a ser adquirido, qual seja, a aquisição de EQUIPAMENTOS DE COZINHA, através do sistema de Registro de Preços.

(assinado eletronicamente)  
NILO COELHO SARAIVA JUNIOR Cel Int  
Ordenador de Despesas do GAP-DF

## 17. Declaração de Viabilidade

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

### 17.1. Justificativa da Viabilidade

Os estudos preliminares evidenciaram que a aquisição de eletrodomésticos a ser realizada é de extrema necessidade para o Grupamento de Apoio do Distrito Federal e suas Unidades Apoiadas a fim de manter ativo, e com qualidade, os serviços prestados pelos seus diversos setores. Diante do exposto declara-se viável a contratação pretendida. Além disso, tal contratação está prevista no Plano de Trabalho Anual do GAP-DF para o ano de 2025. Informamos que o Estudo Técnico Preliminar (ETP) foi elaborado de forma digital, em conformidade com o artigo 4o da Instrução Normativa SEGES /ME no 58/2022. Fica o processo aberto para adesão de outros órgãos além dos que foram consideradas para planejamento as unidades participantes: 1) Rancho Norte, localizado no Grupamento de Apoio ao distrito Federal (GAP-DF); 2) Rancho Cachimbo, localizado no Campo de Provas Brigadeiro Velloso (CPBV); e 3) Rancho do Hospital de Aeronáutica de Brasília (HFAB)

## 18. Responsáveis

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

**LUCAS DAMASCENO RIBEIRO CALIXTO**

Presidente da Equipe de planejamento

**TIAGO FERNANDES OLIVEIRA**

Membro

**ALEX DE JESUS DE SOUSA**

Membro

## Anexo I - Tabela de Previsão de Materiais

ITEM	LOCAL DA UAN	EQUIPAMENTO - DESCRIÇÃO COMPLETA	RANCHO	SETOR DE APLICAÇÃO	1 - QTD EXISTENTE EM USO	2 - QTD EXISTENTE EM PANE COM POSSIBILIDADE DE REPARO	3 - DISPONIBILIDADE DE EQUIPAMENTOS ( 1 + 2 )	4 - QUANTIDADE IDEAL	5 - PREVISÃO DE NECESSIDADE ( 4 - 3 )	TOTAL
1	PRÉ-PREPARO	AMACIADOR DE BIFES - 600 BIFES/H - AÇO INOX - MOTOR: 0,37KW (1/2 CV) VOLTAGEM: 220V 1PH 60HZ   Referência de modelo/marca ou equivalente, ou similar ou de melhor qualidade que CAF	NORTE	COZINHA	0	0	0	1	1	3
			HFAB	-	0	0	0	0	0	
			CPBV	COZINHA	0	0	0	2	2	
2	PRÉ-PREPARO	ARMÁRIO PARA CRESCIMENTO DE PÃO PARA 20 ESTEIRAS em aço carbono. Suporta até 20 esteiras de 58x70cm (não inclusas)	NORTE	PADARIA DA COZINHA	4	0	4	6	2	4
			HFAB	-	0	0	0	0	0	
			CPBV	COZINHA	0	0	0	2	2	
3	RECEBIMENTO PRÉ-PREPARO	BALANÇA PLATAFORMA – CAPACIDADE DE PESAGEM 500 KG PLATAFORMA DE PESAGEM: AÇO INOX; VOLTAGEM: 220V 1PH. Display digital em coluna.   Referência de modelo/marca ou equivalente, ou similar ou de melhor qualidade que TOLEDO	NORTE	DEPÓSITO	1	0	1	2	1	3
			HFAB	-	0	0	0	0	0	
			CPBV	DESPENSA / RECEBIMENTO	0	0	0	2	2	
4	PRÉ-PREPARO	DESCASCADOR DE TUBÉRCULOS – APROXIMADA 500KG/H - 25 KG/CICLO - PERFORMANCE: 25 KG/CICLO; CONSTRUÇÃO: ESTRUTURA EM AÇO INOX ; VOLTAGEM: 220V	NORTE	COZINHA	1	0	1	2	1	2
			HFAB	-	0	0	0	0	0	
			CPBV	COZINHA	1	0	1	2	1	
5	PRÉ-PREPARO	MODELADORA DE PÃO COM GABINETE - 35cm. Proteção móvel intertravada, que impede o acesso a área dos rolos e dos demais componentes de movimentação dos feltros; - Interface de segurança; - Motor monofásico 220V; - Rolos dianteiros banhados em cromo duro e o restante zincados; - Gabinete fechado para evitar contato com partes móveis, estrutura em chapa reforçado; - Disponível também no modelo com rolo de 50cm;   Referência de modelo/marca ou equivalente, ou similar ou de melhor qualidade que MPSV35NR VENÂNCIO	NORTE	PADARIA	1	0	1	3	2	2
			HFAB	-	0	0	0	0	0	
			CPBV	-	1	0	0	2	0	
6	PRÉ-PREPARO	DESCASCADOR DE CEBOLAS – PRODUÇÃO APROXIMADA:150 A 200KG/H - 6 KG/CICLO VOLTAGEM: 220V 3PH 60HZ OU 380V 3PH 60HZ.   Referência de modelo/marca ou equivalente, ou similar ou de melhor qualidade que SKYMSEN	NORTE	COZINHA	0	0	0	1	1	3
			HFAB	COZINHA	0	0	0	0	0	
			CPBV	-	0	0	0	2	2	
7	PRÉ-PREPARO	KIT COM 5 ESTEIRAS PARA PÃO FRANCÊS 5 TALAS PERFURADAS Material: em aço carbono e alumínio. Medidas: Largura: 58 cm Comprimento: 70 cm.	NORTE	PADARIA DA COZINHA	6	0	6	16	10	17
			HFAB	-	0	0	0	0	0	
			CPBV	COZINHA	0	0	0	7	7	
8	PRÉ-PREPARO	MESA INOX LISA DE CENTRO MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, TIPO AISI 304 LIGA 18/8 - MONTANTES TUBULARES EM AÇO INOXIDÁVEL - SAPATAS EM POLIETILENO NA COR PRETA. COMPRIMENTO 1,2M PROFUNDIDADE DE 70 CM, ALTURA DE TRABALHO 90CM	NORTE	DIVERSOS	10	0	10	20	10	17
			HFAB	DIVERSOS	0	0	0	0	0	
			CPBV	COZINHA	0	0	0	7	7	
9	PRÉ-PREPARO	PICADOR / MOEDOR DE CARNES – 300 KG/H PERFORMANCE: 300 KG/H M: 380V 3PH 60HZ. Motor 2,2 KW (3CV)   Referência de modelo/marca ou equivalente, ou similar ou de melhor qualidade que CAF	NORTE	COZINHA	1	0	1	2	1	3
			HFAB	-	0	0	0	0	0	
			CPBV	COZINHA	0	0	0	2	2	
10	PRÉ-PREPARO	CORTADOR DE LEGUMES – 150 KG/H - CL50 PERFORMANCE: ATÉ 150 KG/H MOTOR ASSÍNCRONO: SIM BLOCO MOTOR: AÇO INOX/ VOLTAGEM: 220V 1PH 60HZ TAMPA E CUBA: metálicos.	NORTE	COZINHA	1	0	1	2	1	3
			HFAB	-	0	0	0	0	0	
			CPBV	COZINHA	0	0	0	2	2	
11	PRÉ-PREPARO	CORTADOR DE LEGUMES – 250 KG/H - CL52 PERFORMANCE: ATÉ 250KG/H MOTOR ASSÍNCRONO: SIM BLOCO MOTOR: AÇO INOX; VOLTAGEM: 220V 1PH 60HZ   Referência de modelo/marca ou equivalente, ou similar ou de melhor qualidade que ROBOT COUPE	NORTE	COZINHA	1	0	1	2	1	3
			HFAB	-	0	0	0	0	0	
			CPBV	-	0	0	0	2	2	
12	ARMAZENAMENTO PRÉ-PREPARO	REFRIGERADOR VERTICAL - 4 PORTAS 1044 L MATÉRIA INTERNO E EXTERNO: AÇO INOXIDÁVEL, ISOLAMENTO: POLIURETANO DE ALTA DENSIDADE; PORTAS EM AÇO INOXIDÁVEL EQUIPADAS COM SISTEMA DE FECHAMENTO MAGNÉTICO, PUXADORES LATERAIS E DOBRADIÇAS EM AÇO INOXIDÁVEL; CANTONEIRAS REMOVÍVEIS COM ALTURA AJUSTÁVEL COMPATÍVEL COM GN 1/1; INCLUIDO 7 PARES DE TRILHO E 3 GRADE POR PORTA; TERMOCONTROLADOR DIGITAL DE TEMPERATURA COM MOSTRADOR; VOLTAGEM: 220V MONOFÁSICO 60HZ.   Referência de modelo/marca ou equivalente, ou similar ou de melhor qualidade que MACON OU COZIL OU ALLKIT	NORTE	DEPÓSITO	0	0	0	1	1	5
			NORTE	SOBREMESA DA COZINHA	0	0	0	1	1	
			NORTE	ÁREAS COMUNS	0	0	0	1	1	
			HFAB	COZINHA	0	0	0	0	0	
			CPBV	COZINHA	0	0	0	2	2	
13	PREPARO	AMASSADEIRA ESPIRAL 40KG - Possui proteção móvel intertravada, que impede o acesso à área do garfo e que, ao ser aberta, efetua a parada imediata; Tacho em aço inox. Trifásico 380V; Modelo com 2 Velocidades.   Referência de modelo/marca ou equivalente, ou similar ou de melhor qualidade que VAES40NR VENÂNCIO	NORTE	PADARIA DA COZINHA	1	0	1	2	1	3
			HFAB	-	0	0	0	0	0	
			CPBV	PADARIA	0	0	0	2	2	
			NORTE	COZINHA	1	0	1	2	1	

## Anexo I - Tabela de Previsão de Materiais

ITEM	LOCAL DA UAN	EQUIPAMENTO - DESCRIÇÃO COMPLETA	RANCHO	SETOR DE APLICAÇÃO	1 - QTD EXISTENTE EM USO	2 - QTD EXISTENTE EM PANE COM POSSIBILIDADE DE REPARO	3 - DISPONIBILIDADE DE EQUIPAMENTOS ( 1 + 2 )	4 - QUANTIDADE IDEAL	5 - PREVISÃO DE NECESSIDADE ( 4 - 3 )	TOTAL
14	PREPARO	BATEDEIRA PLANETÁRIA – CAPACIDADE DA CUBA 20L VOLTAGEM: 220V 3PH 60HZ OU 380V 3PH 60HZ.   Referência de modelo/marca ou equivalente, ou similar ou de melhor qualidade que BPM-20ST MANÁ	NORTE	PADARIA DA COZINHA	0	1	1	1	0	4
			NORTE	SOBREMESA DA COZINHA	0	0	0	1	1	
			HFAB	-	0	0	0	0	0	
			CPBV	PADARIA	0	0	0	2	2	
15	PREPARO	BATEDEIRA PLANETÁRIA – CAPACIDADE CUBA: 40L; VOLTAGEM: 220V TRIFÁSICO 3PH 60HZ OU 380V TRIFÁSICO 3PH 60HZ..   Referência de modelo/marca ou equivalente, ou similar ou de melhor qualidade que GPANIZ	NORTE	PADARIA DA COZINHA	1	0	1	2	1	3
			HFAB	-	0	0	0	0	0	
			CPBV	-	0	0	0	2	2	
16	PREPARO	CAFETEIRA ELÉTRICA CAPACIDADE DE ÁGUA DE 50 L - Construído em aço inoxidável; com tampa em aço inoxidável; Câmara interna de pressurização de água por ebulição a 90 °c; Aquecimento elétrico por meio de resistências elétricas. TENSÃO 220 V 1PH OU 220V 3PH OU 380V 3PH   Referência de modelo/marca ou equivalente, ou similar ou de melhor qualidade que CONSERCAF	NORTE	COZINHA	1	0	1	2	1	3
			HFAB	-	0	0	0	0	0	
			CPBV	-	0	0	0	2	2	
17	PREPARO	CHAPA LISA A GÁS – COM PÉS – CHAPA EM AÇO INOXIDÁVEL ; ENERGIA DE AQUECIMENTO: GÁS ; 4 QUEIMADORES; 120 CM; CONSTRUÇÃO AJUSTE DE GRADUAÇÃO DA CHAMA; SISTEMA DE ACENDIMENTO E CHAMA PILOTO.   Referência de modelo/marca ou equivalente, ou similar ou de melhor qualidade que HOBART	NORTE	COZINHA	5	0	5	7	2	4
			HFAB	-	0	0	0	0	0	
			CPBV	-	0	0	0	2	2	
18	PRÉ-PREPARO	EMPANADEIRA DE SALGADOS - Capacidade de Produção: Aproximadamente 1000 salgados por hora, Empana salgados entre 10g e 40g. Estrutura em aço inoxidável. Voltagem 220V monofásico.	NORTE	PADARIA	0	0	0	1	1	1
			HFAB		0	0	0	0	0	
			CPBV		0	0	0	0	0	
19	PRÉ-PREPARO	MÁQUINA DE SALGADO - Capacidade de produção de até 5000 salgados por hora. Produção de salgados entre 07g a 210g. Voltagem 220V monofásico.	NORTE	PADARIA	0	0	0	1	1	3
			HFAB		0	0	0	0	0	
			CPBV		0	0	0	2	2	
20	PREPARO	MÁQUINA PRODUTORA DE SORVETE ARTESANAL MULTIFUNCIONAL. Produção de até 60 litros de sorvete por hora, sendo de 2,5 a 12 Litros por batida. Mínimo de 10 programas de produção na memória da máquina. Tensão 220V Monofásico ou 380V Trifásico.0V Trifásico.	NORTE	SOBREMESA	0	0	0	1	1	3
			HFAB		0	0	0	0	0	
			CPBV		0	0	0	2	2	
21	PREPARO	FORNO INDUSTRIAL ELÉTRICO - 0- 300° C - 10 ESTEIRAS 220V Monofásico - câmara climática interna em aço SAE 1020 - Potência da resistência: 18000 W - Potência do motor: 2,0-1,5 cv; Altura: 1740 mm - Largura: 1000 mm - Profundidade: 1304 mm   Referência de modelo/marca ou equivalente, ou similar ou de melhor qualidade que FTDG10 VENÂNCIO	NORTE	COZINHA	0	0	0	1	1	3
			HFAB	COZINHA	0	0	0	0	0	
			CPBV	COZINHA	0	0	0	2	2	
22	PREPARO	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 10L, MATERIAL CORPO-ACO INOXIDÁVEL, MATERIAL BASE-ACO INOX, CAPACIDADE:10 L, TENSÃO NOMINAL:220 V 1PH OU 220V 3PH OU 380V 3PH, 2 TORNEIRAS.   Referência de modelo/marca ou equivalente, ou similar ou de melhor qualidade que SKYMSEN	NORTE	PADARIA DA COZINHA	0	0	0	1	1	4
			NORTE	COZINHA	1	0	1	2	1	
			HFAB	COZINHA	0	0	0	0	0	
			CPBV	COZINHA	0	0	0	2	2	
23	PREPARO	LIQUIDIFICADOR BASCULANTE 25L inox.Potência do Motor: 1,5CV.Frequência:60Hz.Tensão:220V 1PH.   Referência de modelo/marca ou equivalente, ou similar ou de melhor qualidade que SKYMSEN	NORTE	PADARIA DA COZINHA	0	0	0	1	1	4
			NORTE	COZINHA	1	0	1	2	1	
			HFAB	COZINHA	0	0	0	0	0	
			CPBV	COZINHA	0	0	0	2	2	
24	PREPARO	CAFETEIRA ELÉTRICA CAPACIDADE DE ÁGUA DE 5L , MATERIAL CARROCERIA-AÇO INOXIDÁVEL, TENSÃO ALIMENTAÇÃO: 220 V 1PH OU 220V 3PH OU 380V 3PH, 2 TORNEIRAS.   Referência de modelo/marca ou equivalente, ou similar ou de melhor qualidade que MARCHESONI	NORTE	REFEITÓRIO	0	0	0	2	2	6
			NORTE	COPAS	6	0	6	9	3	
			HFAB	REFEITÓRIO	0	0	0	0	0	
			CPBV	-	2	0	2	3	1	
25	PREPARO	CAFETEIRA ELÉTRICA CAPACIDADE DE ÁGUA DE 7L , MATERIAL CARROCERIA-AÇO INOXIDÁVEL, TENSÃO ALIMENTAÇÃO: 220 V 1PH OU 220V 3PH OU 380V 3PH, 2 TORNEIRAS.   Referência de modelo/marca ou equivalente, ou similar ou de melhor qualidade que MARCHESONI	NORTE	REFEITÓRIO	0	0	0	1	1	5
			NORTE	COPA	4	0	4	6	2	
			HFAB	COZINHA	0	0	0	0	0	
			CPBV	COZINHA	0	0	0	2	2	
26	PREPARO	MERGULHÃO ELÉTRICO, TAMANHO-MÉDIO, TENSÃO-220 V, APLICAÇÃO-AQUECER ÁGUA	NORTE	DIVERSOS	0	0	0	5	5	6
			HFAB	-	0	0	0	0	0	
			CPBV	COZINHA	1	0	1	2	1	
27	PREPARO	CILINDRO SOVADOR LAMINADOR MASSEIRA- Capacidade máxima de produção de 15Kg de massa por passada. Área útil dos rolos de 50cm Sistemas de rasnadores auto-resiláveis Gabinete fechado para evitar contato com as partes móveis Proteção móvel	NORTE	PADARIA	1	0	1	2	1	3
			NORTE		0	0	0	0	0	

## Anexo I - Tabela de Previsão de Materiais

ITEM	LOCAL DA UAN	EQUIPAMENTO - DESCRIÇÃO COMPLETA	RANCHO	SETOR DE APLICAÇÃO	1 - QTD EXISTENTE EM USO	2 - QTD EXISTENTE EM PANE COM POSSIBILIDADE DE REPARO	3 - DISPONIBILIDADE DE EQUIPAMENTOS ( 1 + 2 )	4 - QUANTIDADE IDEAL	5 - PREVISÃO DE NECESSIDADE ( 4 - 3 )	TOTAL
27	PREPARO	ROLOS DE 20CM. Sistemas de raspadores auto-reguláveis. Cromíete tratado para evitar contato com as partes móveis. Proteção movel intertravada. Estrutura em chapa SAE 1010/1020.	HFAB CPBV		0 0	0 0	0 0	0 2	0 2	3
28	DISTRIBUIÇÃO TRANSPORTE	AQUECEDOR DE MARMITA CAPACIDADE 50 UN, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, TENSÃO: 220 V   Referência de modelo/marca ou equivalente, ou similar ou de melhor qualidade que METALNOX	NORTE HFAB CPBV	DIVERSOS DIVERSOS DIVERSOS	0 0 0	0 0 0	0 0 0	3 0 2	3 0 2	5
29	DISTRIBUIÇÃO TRANSPORTE	CARRINHO DE DISTRIBUIÇÃO COM 3 BANDEJAS Em aço inox - 4 rodas giratórias - capacidade para até 45 kg em cada compartimento - aplicação no transporte de bandejas, pratos, talheres e outros Comprimento: 75 A 100 cm; Largura: 40 A 54 cm; Altura: 90 A 97 cm	NORTE HFAB CPBV	DIVERSOS DIVERSOS COZINHA	3 0 0	0 0 0	3 0 0	6 0 3	3 0 3	6
30	DISTRIBUIÇÃO TRANSPORTE	CARRINHO DE CARGA PLATAFORMA CAPACIDADE DE CARGA 300KG Em aço Inox - Com 4 rodinhas sendo duas giratórias abaixo da aba de movimentação	NORTE HFAB CPBV	DIVERSOS DIVERSOS COZINHA	2 0 0	0 0 0	2 0 0	6 0 2	4 0 2	6
31	DISTRIBUIÇÃO	MESA TÉRMICA FRIA DE VIDRO TEMPERADO SELF SERVICE 4 GELO GEL Material Polímero E Vidro temperado de 6mm. Dimensões do produto 53x33,5x6,0 (cm) Peso do Produto 6,25 (kg) *aproximado incluído bolsa de gel para gelo   Referência de modelo/marca ou equivalente, ou similar ou de melhor qualidade que LE COOK BUFFET	NORTE HFAB CPBV	REFEITÓRIO - REFEITÓRIO	0 0 0	0 0 0	0 0 0	4 0 2	4 0 2	6
32	DISTRIBUIÇÃO TRANSPORTE	PALETEIRA INDUSTRIAL. Carro hidráulico porta paletes; Estrutura em aço, rodagem de carga simples ou tandem com rodas de nylon; medindo aproximadamente C 1540 x L 680 x A 121 mm; Garfos: Comprimento 1150 mm / Largura 680 mm. Altura dos garfos: Elevados 200 mm / Abaixados 80 mm. Rodas: 170 x 50 mm rolamento de blindagem dupla. Capacidade 3000 Kg	NORTE HFAB CPBV	DEPÓSITO DEPÓSITO DEPÓSITO	1 0 0	0 0 0	1 0 0	2 0 2	1 0 2	3
33	DISTRIBUIÇÃO	REFRESQUEIRA INOX 30L - 2 DEPÓSITOS DE 15L. VOLTAGEM: 220V 1PH POTÊNCIA: 0,24 KW Reservatório com altíssima resistência a quebra e de fácil higienização. Gabinete em aço inox. Sistema de agitação com pá.   Referência de modelo/marca ou equivalente, ou similar ou de melhor qualidade que IBBL	NORTE HFAB CPBV	REFEITÓRIO REFEITÓRIO REFEITÓRIO	4 0 0	0 0 0	4 0 0	6 0 3	2 0 3	5
34	DISTRIBUIÇÃO	SELADORA DE EMBALAGEM, FUNCIONAMENTO: MANUAL, MATERIAL CORPO-ALUMÍNIO FUNDIDO APLICAÇÃO: APLICAÇÃO: SELADORA, FECHADORA E FRISADOR DE MARMITA,	NORTE HFAB CPBV	DIVERSOS DIVERSOS DIVERSOS	0 0 0	0 0 0	0 0 0	2 0 2	2 0 2	4
35	DISTRIBUIÇÃO	MÁQUINA DE GELO EM CUBO - 140 KG/DIA PRODUÇÃO: ATÉ 140 KG/DIA VOLTAGEM: 220V 1PH - CONSTRUÇÃO: CARENAGEM EM AÇO INOX, FLUXO DE AR FRONTAL, EVAPORADOR EM AÇO INOX. GAS REFRIGERANTE: R-404A   Referência de modelo/marca ou equivalente, ou similar ou de melhor qualidade que MACOM OU HOSHIZAKI WOC OU EVEREST	NORTE NORTE NORTE SUL HFAB CPBV	PADARIA DA COZINHA COZINHA DIVERSOS COMISSARIA COZINHA COZINHA	0 0 1 0 0 1	0 0 0 1 0 0	0 1 0 1 0 1	1 1 1 2 0 2	1 0 1 1 0 1	4
36	LAVAGEM LIMPEZA	MÁQUINA DE LAVA-LOUÇAS COM SISTEMA DE ESTEIRA- Capacidade mecânica de 2.700 pratos por hora; Operações: Lavagem e Enxágue. Construída em aço inox. VOLTAGEM 220 V / 220 V 3~ / 380 V 3~ (3 fases + neutro + terra).   Referência de modelo/marca ou equivalente, ou similar ou de melhor qualidade que NETTER NT 810	NORTE HFAB CPBV	COPA COPA DA COZINHA COPA DA COZINHA	2 0 0	0 0 0	2 0 0	4 0 2	2 0 2	4
37	LIMPEZA	LIXEIRA COLETOR RETANGULAR COM PEDAL DE 100 LITROS SEM RODINHAS Material: Cesto e tampa injetados em plástico polipropileno (PP) e a haste e pedal são confeccionados com plástico resistente. O acionamento da tampa é feito através de pedal, o que evita eventual risco de contaminação. Cores: branco Acompanha: 01 aro para fixação do saco de lixo; Dimensões Aproximadas: 92,7cm x 55,5cm x 53,0cm (Altura x Comprimento x Largura).	NORTE HFAB CPBV	DIVERSOS DIVERSOS DIVERSOS	8 0 0	0 0 0	0 0 0	15 0 6	7 0 6	1 3
38	LAVAGEM LIMPEZA	MÁQUINA DE LAVA-LOUÇAS capacidade mecânica: 60, 40 ou 28 gavetas por hora. Tempos de ciclo (lavagem + enxágue): 60, 90 ou 130 segundos. Operações: lavagem e enxágue, realizados através de braços giratórios. Dotado de termômetros de lavagem e enxágue. Temperatura da solução de lavagem: de 55° a 65° C. Temperatura da água do enxágue: quente, de 80° a 90° C. Pannel de comando: uma tecla de liga/desliga, uma de operação e uma de seleção dos tempos de lavagem. Facilidades de operação: porta rígida e resistente para apoio das gavetas na carga e descarga de louças. Auto-start: sistema que inicia automaticamente o ciclo ao fechar a porta. Tensão Disponíveis: 220 V / 220 V 3~ / 380 V 3~.   Referência de modelo/marca ou equivalente, ou similar ou de melhor qualidade que NETTER 210 3T	NORTE HFAB CPBV	REFEITÓRIO - COPA DA COZINHA	1 0 1	0 0 0	1 0 1	3 0 2	2 0 1	3
39	LAVAGEM LIMPEZA	MÁQUINA DE LAVA-LOUÇAS CÚPULA - Versão: Comum Consumo de água: 2,4 litros/ciclo Capacidade teórica: 60 gavetas/h Dimensões (LxPxA): Voltagem/Potência: 220V Trifásico (3 fases + terra) / 14,5 kW 380V Trifásico (3 fases + neutro + terra) / 8,3 kW   Referência de modelo/marca ou equivalente, ou similar ou de melhor qualidade que WINTERHALTER	NORTE HFAB CPBV	COPA DA COZINHA - COPA DA COZINHA	2 0 0	0 0 0	2 0 0	4 0 2	2 0 2	4
40	LIMPEZA	MESA INOX LISA DE ENCOSTO 170 X 60 CM COM CUBA 50 x 40 x 25 ou 30 CM. Material: aço inoxidável A1XI 304 liga 18/8 com acabamento em chapa pré polida com película protetora, borda mínima de 40mm. Estrutura: construída com perfis tipo "U" de aço inox 304, montantes tubulares em aço inoxidável diâmetro 40mm e espessura de parede de 1,5mm, contraventamento tubular em aço inox 304 diâmetro 25mm ou 40mm e espessura de 1,5mm devem sempre possuir pés dianteiros e traseiros. Cuba estampada em aço inoxidável tipo AISI 304 liga 18/8 com furação para válvula de diâmetro 1/12" x 3 1/2 construída com todos os cantos arredondados e soldada ao tampo sem deposição de elementos estranhos a liga do metal. posicionamento a DIREITA. Sapatas reguláveis em polietileno na cor preta	NORTE HFAB CPBV	- - DIVERSOS	4 0 0	0 0 0	4 0 0	8 0 3	4 0 3	7

## Anexo I - Tabela de Previsão de Materiais

ITEM	LOCAL DA UAN	EQUIPAMENTO - DESCRIÇÃO COMPLETA	RANCHO	SETOR DE APLICAÇÃO	1 - QTD EXISTENTE EM USO	2 - QTD EXISTENTE EM PANE COM POSSIBILIDADE DE REPARO	3 - DISPONIBILIDADE DE EQUIPAMENTOS ( 1 + 2 )	4 - QUANTIDADE IDEAL	5 - PREVISÃO DE NECESSIDADE ( 4 - 3 )	TOTAL
41	PREPARO	Recipiente Alimentos. CUBA GASTRONÔMICA. Material: Aço Inoxidável. Aplicação: Cozinha Industrial. Características Adicionais: Gastronorms/ Liga 18,8 Aisi 304. Referência: 1/1 200 MM	NORTE	COZINHA	0	0	0	100	100	1 1 2
			HFAB	COZINHA	0	0	0	12	12	
			CPBV	COZINHA	0	0	0	0	0	
42	PREPARO	Recipiente Alimentos. CUBA GASTRONÔMICA. Material: Aço Inoxidável. Aplicação: Cozinha Industrial. Características Adicionais: Gastronorms/ Liga 18,8 Aisi 304. Referência: 1/2 100 MM.	NORTE	COZINHA	0	0	0	50	50	6 5
			HFAB	COZINHA	0	0	0	15	15	
			CPBV	COZINHA	0	0	0	0	0	
43	PREPARO	Recipiente Alimentos. CUBA GASTRONÔMICA. Material: Aço Inoxidável Aisi 304. Capacidade: 22,7 L. Características Adicionais: Com Alça. Referência: 1/1 150 MM	NORTE	COZINHA	0	0	0	50	50	6 2
			HFAB	COZINHA	0	0	0	12	12	
			CPBV	COZINHA	0	0	0	0	0	
44	PREPARO	Recipiente de alimentos. CUBA GASTRONÔMICA. Material: Aço Inoxidável Aisi 304. Capacidade: 9 L. Aplicação: Cozinha. Características Adicionais: Sem Alças. Formato: Retangular. Altura Mínima: 65 MM. Comprimento: 530 MM. Largura: 325 MM. Referência: 1/1 65 MM	NORTE	COZINHA	0	0	0	300	300	3 1 2
			HFAB	COZINHA	0	0	0	12	12	
			CPBV	COZINHA	0	0	0	0	0	
45	PREPARO	Recipiente Alimentos. CUBA GASTRONÔMICA. Material: Aço Inoxidável. Aplicação: Cozinha. Características Adicionais: Gastronorms / Sem Alça. Referência: 1/2 65 MM	NORTE	COZINHA	0	0	0	50	50	6 4
			HFAB	COZINHA	0	0	0	14	14	
			CPBV	COZINHA	0	0	0	0	0	
46	PREPARO	Recipiente Alimentos. CUBA GASTRONÔMICA. Material: Aço Inoxidável. Capacidade: 20,50 L. Aplicação: Cozinha. Características Adicionais: Gastronorms / Liga 18,8 Aisi 304, Com Alça. Referência: 1/4 150 MM. Formato: Cuba	NORTE	COZINHA	0	0	0	0	0	8
			HFAB	COZINHA	0	0	0	8	8	
			CPBV	COZINHA	0	0	0	0	0	
47	PREPARO	Recipiente Alimentos. CUBA GASTRONÔMICA. Material: Aço Inoxidável. Capacidade: 600 ML. Características Adicionais: Sem Tampa. Formato: Cuba. Altura Mínima: 6,50 CM. Comprimento: 17,60 CM. Largura: 10,8 CM. Referência: 1/6 65MM	NORTE	COZINHA	0	0	0	20	20	2 8
			HFAB	COZINHA	0	0	0	8	8	
			CPBV	COZINHA	0	0	0	0	0	
48	PREPARO	Recipiente Alimentos. CUBA GASTRONÔMICA. Material: Aço Inoxidável Aisi 304. Capacidade: 5 L. Aplicação: Cozinha. Características Adicionais: Com Tampa E Sem Alças. Formato: Retangular. Altura Mínima: 100 MM. Comprimento: 325 MM. Largura: 265 MM. Referência: 1/3 150MM	NORTE	COZINHA	0	0	0	20	20	2 8
			HFAB	COZINHA	0	0	0	8	8	
			CPBV	COZINHA	0	0	0	0	0	
49	PREPARO	Recipiente Alimentos. CUBA GASTRONÔMICA. Material: Aço Inoxidável. Aplicação: Cozinha Industrial. Características Adicionais: Gastronorms/ Liga 18,8 Aisi 304. Referência: 1/1 100 MM	NORTE	COZINHA	0	0	0	300	300	3 0 0
			HFAB	COZINHA	0	0	0	0	0	
			CPBV	COZINHA	0	0	0	0	0	



Anexo II - Tabela descrição dos requisitos da contratação

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNID ADE	QTD MÍNIMA	QTD MÁXIMA	QUANTIDADE TOTAL
1	486624	<b>AMACIADOR DE BIFES - 600 BIFES/H</b> - Amaciador Elettrico De Carne Material: Aço Inox , Tensão: 220 V, Capacidade Mínima: 600 KG/H Característica adicionais: MOTOR: 0,37KW (1/2CV) 1PH 60HZ   Referência de modelo/marca ou equivalente, ou similar ou de melhor qualidade que CAF	UN	1	2	2
2	445456	<b>AMASSADEIRA ESPIRAL 40KG</b> - MASSEIRA: Espiral , Material: Aço Inoxidável , Capacidade: 40 KG, Tensão Alimentação: 380 V, Aplicação: Elaboração De Massas Para Panificação, Características Adicionais: Amassar, Misturar E Sovar Massas. Possui proteção móvel intertravada, que impede o acesso à área do garfo e que, ao ser aberta, efetua a parada imediata; Modelo com 2 Velocidades.   Referência de modelo/marca ou equivalente, ou similar ou de melhor qualidade que VAES40NR VENÂNCIO	UN	1	2	2
3	368974	<b>AQUECEDOR DE MARMITA CAPACIDADE 50 UN</b> - Aquecedor De Marmita Material: Aço Inoxidável , Tensão: 220 V, Capacidade: 50 UN, Comprimento: 1000 MM, Largura: 720 MM, Altura: 110 MM, Características Adicionais: Com Dois Planos   Referência de modelo/marca ou equivalente, ou similar ou de melhor qualidade que METALNOX	UN	1	3	3
4	255301	<b>ARMÁRIO PARA CRESCIMENTO DE PÃO PARA 20 ESTEIRAS</b> - 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. características adicionais : esteiras de 58x70cm (não inclusas)	UN	1	4	4
5	219123	<b>BATEDEIRA PLANETÁRIA – CAPACIDADE CUBA: 40L</b> ; Batedeira Industrial Material Corpo: Ferro , Tipo Rolamento: Blindado , Capacidade: 40 L; Características Adicionais: Com Tampa , Material Eixo: Aço Inoxidável , Material Engrenagem: Aço Inoxidável , Material Tacho: Aço Inoxidável Escovado VOLTAGEM: 220V TRIFÁSICO 3PH 60HZ OU 380V TRIFÁSICO 3PH 60HZ..   Referência de modelo/marca ou equivalente, ou similar ou de melhor qualidade que GPANIZ	UN	1	1	1
6	483296	<b>BATEDEIRA PLANETÁRIA – CAPACIDADE DA CUBA 20L</b> - Batedeira Industrial Material Corpo: Aço Carbono , Capacidade: 20 L, Tensão Alimentação: 220V 3PH 60HZ OU 380V 3PH 60HZ, Acessórios: 3 Batedores Tipo Espiral, Raquete E Globo   Referência de modelo/marca ou equivalente, ou similar ou de melhor qualidade que BPM-20ST MANÁ	UN	1	2	2
7	423374	<b>CAFETEIRA ELÉTRICA CAPACIDADE DE ÁGUA DE 50 L</b> - Cafeteira Elétrica Material: Aço Inoxidável , Capacidade: 50 L, Voltagem: 220 V 1PH OU 220V 3PH OU 380V 3PH , Características Adicionais: Câmara interna de pressurização de água por ebulição a 90 °c; Aquecimento elétrico por meio de resistências elétricas.   Referência de modelo/marca ou equivalente, ou similar ou de melhor qualidade que CONSERCAF	UN	1	2	2
8	266278	<b>CAFETEIRA ELÉTRICA CAPACIDADE DE ÁGUA DE 5L</b> - Máquina Café Material Carroceria: Aço Inoxidável , Tensão Alimentação: :220 V 1PH OU 220V 3PH OU 380V 3PH, Capacidade Água: 5 L, Características Adicionais: Com 1 Depósito, 2 Torneiras, Esterilizador   Referência de modelo/marca ou equivalente, ou similar ou de melhor qualidade que MARCHESONI	UN	1	4	4
9	266279	<b>CAFETEIRA ELÉTRICA CAPACIDADE DE ÁGUA DE 7L</b> - Máquina Café Material Carroceria: Aço Inoxidável , Tensão Alimentação: 220 V 1PH OU 220V 3PH OU 380V 3PH, Capacidade Água: 7 L, Características Adicionais: Com 1 Depósito, 2 Torneiras, Esterilizador   Referência de modelo/marca ou equivalente, ou similar ou de melhor qualidade que MARCHESONI	UN	1	3	3
10	236157	<b>CARRINHO DE CARGA PLATAFORMA CAPACIDADE DE CARGA 300KG</b> - Carrinho Industrial Material: Chapa Aço , Material Plataforma: Chapa Aço , Tipo Transporte: Material/Embalagem Pesada , características adicionais: Quantidade Roda: Com 4 rodinhas sendo duas giratórias abaixo da aba de movimentação,	UN	1	4	4
11	473584	<b>CARRINHO DE DISTRIBUIÇÃO COM 3 BANDEJAS</b> - Carrinho Distribuição Material Bandeira: Aço Inoxidável , Material Estrutura: Aço Inoxidável Tubular , Tipo: 3 Bandejas , Tipo Rodízio: 2 Fixos E 2 Giratórios , Comprimento: 75 A 100 cm; Largura: 40 A 54 cm; Altura: 90 A 97 cm, Características Adicionais: Com Freio - capacidade para até 45 kg em cada compartimento - característica adicionais: aplicação no transporte de bandejas, pratos, talheres e outros.	UN	1	6	6

Anexo II - Tabela descrição dos requisitos da contratação						
ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNID ADE	QTD MÍNIMA	QTD MÁXIMA	QUANTIDADE TOTAL
12	442496	<b>CHAPA LISA A GÁS – COM PÉS</b> – Chapa Assadeira/Fritadeira Material: Aço Inoxidável Aisi 304 , Material Queimador: Aço Inoxidável , Funcionamento: Gás. Características Adicionais: Pés Com Sapatas/Gaveta De Resíduos/Chaminé E Gabinete; 4 QUEIMADORES; 120 CM; CONSTRUÇÃO AJUSTE DE GRADUAÇÃO DA CHAMA; SISTEMA DE ACENDIMENTO E CHAMA PILOTO.	UN	1	2	2
13	237992	<b>CILINDRO SOVADOR LAMINADOR MASSEIRA</b> - Maseira Tipo: Rápida , Material: Chapa Metálica Pintada/Cuba Em Inox , Capacidade: 15 KG, Tensão Alimentação: 220 V, Aplicação: Elaboração De Massas Para Panificação , Potência Motor: 1/2 C. características adicionais: Área útil dos rolos de 50cm. Sistemas de raspadores auto-reguláveis. Gabinete fechado para evitar contato com as partes móveis. Proteção móvel intertravada. Estrutura em chapa SAE 1010/1020.	UN	1	2	2
14	468483	<b>EMPANADEIRA DE SALGADOS</b> - Equipamentos Para Cozinhar, Assar E Servir Alimentos Tipo: Modelador Para Salgados , Produção Aproximada: 2400 Pequenos/1200 Grandes , Componentes: Peças Para 8 Tipos , Voltagem: 220 V MONOFÁSICO - características adicionais: Empana salgados entre 10g e 40g. Estrutura em aço inoxidável.	UN	1	1	1
15	364189	<b>FORNO INDUSTRIAL ELÉTRICO</b> . 10 ESTEIRAS - Forno Industrial Tipo: Elétrico , Material: Chapa Aço Inoxidável , Acabamento Superficial: Polido , Tensão Alimentação: 220 V Monofásico, Características Adicionais: Prateleira Removível/Porta Visor Vidro Temperado , Material Puxador: Antitêrmico , Faixa Temperatura: 0 A 300 °; câmara climática interna em aço SAE 1020 - Potência da resistência: 18000 W - Potência do motor: 2,0-1,5 cv; Altura: 1740 mm - Largura: 1000 mm - Profundidade: 1304 mm   Referência de modelo/marca ou equivalente, ou similar ou de melhor qualidade que FTDET10 VENÂNCIO	UN	1	3	3
16	465490	<b>KIT COM 5 ESTEIRAS PARA PÃO FRANCÊS 5 TALAS PERFORADAS</b> - Assadeira Material: em aço carbono e alumínio , Características Adicionais: Dimensões: 58x70 Cm, Com 5 Tiras , Tipo: Esteira Para Assar Pão	UN	1	17	17
17	481373	<b>LIQUIDIFICADOR BASCULANTE 25L</b> - Liquidificador Industrial Material Copo: Aço Inoxidável , Material Base: Aço Inox , Capacidade: 25 L, Potência Motor: 1,5 CV, Tensão Nominal: 220V 1PH.   Referência de modelo/marca ou equivalente, ou similar ou de melhor qualidade que SKYMSEN	UN	1	2	2
18	478094	<b>LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 10L</b> - Liquidificador Industrial Material Copo: Aço Inoxidável , Material Base: Aço Inox , Capacidade: 10 L, Potência Motor: 0,75 CV, Tensão Nominal: 220 V 1PH, Material Tampa: Alumínio   Referência de modelo/marca ou equivalente, ou similar ou de melhor qualidade que SKYMSEN	UN	1	2	2
19	445455	<b>MÁQUINA DE LAVAR-LOUÇAS COM SISTEMA DE ESTEIRA-</b> Máquina Lavar Louças Material: Aço Inoxidável , Modelo: Profissional. Voltagem: 220 V / 220 V 3~ / 380 V 3~(3 fases + neutro + terra), Características Adicionais: Capacidade mecânica de 2.700 pratos por hora; Operações: Lavagem e Enxágue.   Referência de modelo/marca ou equivalente, ou similar ou de melhor qualidade que NETTER NT 810	UN	1	1	1
20	468481	<b>MÁQUINA DE SALGADO</b> - Equipamentos Para Cozinhar, Assar E Servir Alimentos Tipo: Maseira Para Salgados - Material: Aço Escovado - Produção Aproximada: 22 Kg Massa - Componentes: Pás Aço Inox, Tacho Basculante Alumínio - Características Adicionais: Baixa Rotação, 5 Níveis De Velocidade - Voltagem: Bivolt. Voltagem 220V monofásico.	UN	1	2	2
21	242668	<b>MERGULHÃO ELÉTRICO</b> , TAMANHO:MÉDIO, TENSÃO:220 V, APLICAÇÃO:AQUECER ÁGUA	UN	1	6	6
22	291492	<b>MESA INOX LISA DE CENTRO MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL</b> , TIPO AISI 304 LIGA 18/8 - MONTANTES TUBULARES EM AÇO INOXIDÁVEL - SAPATAS EM POLIETILENO NA COR PRETA. COMPRIMENTO 1,2M PROFUNDIDADE DE 70 CM, ALTURA DE TRABALHO 90CM	UN	1	10	17

Anexo II - Tabela descrição dos requisitos da contratação

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNID ADE	QTD MÍNIMA	QTD MÁXIMA	QUANTIDADE TOTAL
23	239483	<b>MESA INOX LISA DE ENCOSTO 170 X 60 CM COM CUBA 50 x 40 x 25 ou 30 CM.</b> Pia Material: Aço Inoxidável , Tipo: Liso , Comprimento: 170 CM, Largura: 60 CM, Quantidade Cubas: 1 , Comprimento Cubas: 50 MM, Largura Cubas: 40 MM, Profundidade Cubas: 25 a 30 MM, Características Adicionais: Com Corte Para Coluna, aço inoxidável AIXI 304 liga 18/8 com acabamento em chapa pré polida com película protetora, borda mínima de 40mm. Estrutura: construída com perfis tipo "U" de aço inox 304. montantes tubulares em aço inoxidável diâmetro 40mm e espessura de parede de 1,5mm. contraventamento tubular em aço inox 304 diâmetro 25mm ou 40mm e espessura de 1,5mm devem sempre possuir pés dianteiros e traseiros. Cuba estampada em aço inoxidável tipo AISI 304 liga 18/8 com furação para válvula de diâmetro 1/12" x 3 1/2 construída com todos os cantos arredondados e soldada ao tampo sem deposição de elementos estranhos a liga do metal. posicionamento a DIREITA. Sapatas reguláveis em polietileno na cor preta	UN	1	4	7
24	237853	<b>MODELADORA DE PÃO COM GABINETE</b> - 35cm. Modeladora Massa Panificação Tipo: Monofásica , Tensão Alimentação: 220 V, Capacidade Produção: 750 A 1.000 Pães De 50 G. características adicionais; Proteção móvel intertravada, que impede o acesso a área dos rolos e dos demais componentes de movimentação dos feltros; - Interface de segurança; - ; - Rolos dianteiros banhados em cromo duro e o restante zincados; - Gabinete fechado para evitar contato com partes móveis, estrutura em chapa reforçado; - Disponível também no modelo com rolo de 50cm;   Referência de modelo/marca ou equivalente, ou similar ou de melhor qualidade que MPSV35NR VENÂNCIO	UN	1	2	2
25	451437	<b>PICADOR / MOEDOR DE CARNES – 300 KG/H</b> - Moedor De Carne Industrial Material Corpo: Aço Inoxidável , Material Bandeja: Aço Inoxidável , Características Adicionais: 380V 3PH 60HZ Volts, Boca 22 , Capacidade Moagem: 300 KG/H, Potência Motor: 2,2 KW (3CV)   Referência de modelo/marca ou equivalente, ou similar ou de melhor qualidade que CAF	UN	1	1	1
26	434625	<b>REFRESQUEIRA INOX 30L - 2 DEPÓSITOS DE 15L</b> - Refresqueira Material Estrutura: Aço Inoxidável, Material Depósito: Policarbonato , Tipo: 2 Depósitos de 15L , Capacidade: 30 L, Tensão: 220 V 1 PH, Potência: 0,24 KW, Aplicação: Servi Bebidas Frias , Características Adicionais: Pingadeira Removível, Reservatório com altíssima resistência a quebra e de fácil higienização. Gabinete em aço inox. Sistema de agitação com pá.   Referência de modelo/marca ou equivalente, ou similar ou de melhor qualidade que IBBL	UN	1	5	5

Anexo III - tabela COMPARAÇÃO DO PREGÃO ANTERIOR COM O ATUAL									
ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	a) QTD DA PREVISÃO ATUAL	b) QUANTIDADE DO PE 124/2023	ORIGEM DO ITEM DA ATA PE 124/2023	DIFERENÇA (a - b)	% DA DIFERENÇA	JUSTIFICATIVA
1	486624	<b>AMACIADOR ELÉTRICO DE CARNE</b> Material: Aço Inox. Tensão: 220 V. Capacidade Mínima: 300 KG/H   Referência de modelo/marca ou equivalente, ou similar ou de melhor qualidade que CAF	UN	2	4	item 1	-2	-50%	redução da quantidade do processo anterior. RETIRADA DE ITENS APÓS CONSULTA A SDAB CONF TABELA ANEXAAO OF 41/AB4-4/20134/22DEZ25
2	445456	<b>MASSEIRA</b> . Tipo: espiral. Material: aço inoxidável. Capacidade: <b>40KG</b> . Tensão Alimentação: 220 V. Aplicação: Elaboração De Massas Para Panificação. Potência Motor: 3 CV. Características Adicionais: Amassar, Misturar E Sovar Massas - Possui proteção móvel intertravada, que impede o acesso à área do garfo e que, ao ser aberta, efetua a parada imediata; Tacho em aço inox.Trifásico 380V; Modelo com 2 Velocidades.   Referência de modelo/marca ou equivalente, ou similar ou de melhor qualidade que VAES40NR VENÂNCIO	UN	2	2	item 2	0	0%	Não houve recebimento do material e / ou a quantidade foi ajustada às necessidades reais considerando todos os ranchos. RETIRADA DE ITENS APÓS CONSULTA A SDAB CONF TABELA ANEXAAO OF 41/AB4-4/20134/22DEZ25
3	368974	<b>AQUECEDOR DE MARMITA</b> Material: Aço Inoxidável. Tensão: 220 V. Capacidade: 50 UN. Comprimento: 1000 MM. Largura: 720 MM. Altura: 110 MM. Características Adicionais: Com Dois Planos.   Referência de modelo/marca ou equivalente, ou similar ou de melhor qualidade que METALNOX	UN	3	14	item 3	-11	-79%	redução da quantidade do processo anterior. RETIRADA DE ITENS APÓS CONSULTA A SDAB CONF TABELA ANEXAAO OF 41/AB4-4/20134/22DEZ25
4	255301	<b>ARMÁRIO PANIFICAÇÃO</b> 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	UN	4	3	item 4	1	33%	Não houve recebimento do material e / ou a quantidade foi ajustada às necessidades reais considerando todos os ranchos
5	384449	<b>BALANÇA COMERCIAL</b> . Capacidade: 15 KG. Tipo Painel: Digital Luminoso. Divisões Painel: 5 KG. Características Adicionais: Bateria   Referência de modelo/marca ou equivalente, ou similar ou de melhor qualidade que ESE WB-15 + ETX 250 GURAL	UN	0	1	item 5	-1	-100%	redução da quantidade do processo anterior
6	384273	<b>BALANÇA COMERCIAL</b> – Capacidade: 300 KG. Tipo Painel: Digital Luminoso. Divisões Painel: 100 A 300 G. Características Adicionais: Bivolt PLATAFORMA DE PESAGEM: AÇO INOX; VOLTAGEM: 220V 1PH. Display digital em coluna.   Referência de modelo/marca ou equivalente, ou similar ou de melhor qualidade que TOLEDO	UN	0	3	item 6	-3	-100%	Não houve aumento da quantidade. RETIRADA DO ITEM
7	219123	<b>BATEDEIRA INDUSTRIAL</b> – Material Corpo: Ferro. Tipo Rolamento: Blindado. Capacidade: 40 L. Potência Motor: 1,50 CV. Quantidade Velocidade: 2. Características Adicionais: Com Tampa. Material Eixo: Aço Inoxidável. Material Engrenagem: Aço Inoxidável. Material Tacho: Aço Inoxidável Escovado. Comprimento: 78 CM. Largura: 45 CM. Altura: 130 CM   Referência de modelo/marca ou equivalente, ou similar ou de melhor qualidade que GPANIZ	UN	1	2	item 8	-1	-50%	Não houve recebimento do material e / ou a quantidade foi ajustada às necessidades reais considerando todos os ranchos. RETIRADA DE ITENS APÓS CONSULTA A SDAB CONF TABELA ANEXAAO OF 41/AB4-4/20134/22DEZ25
8	483296	<b>BATEDEIRA INDUSTRIAL</b> – Material Corpo: Aço Carbono. Capacidade: 20 L. Potência Motor: 1/2 CV. Quantidade Velocidade: 6 W. Tensão Alimentação: 110 V Acessórios: 3 Batedores Tipo Espiral, Raquete E Globo   Referência de modelo/marca ou equivalente, ou similar ou de melhor qualidade que BPM-20ST MANA	UN	2	5	item 7	-3	-60%	redução da quantidade do processo anterior. RETIRADA DE ITENS APÓS CONSULTA A SDAB CONF TABELA ANEXAAO OF 41/AB4-4/20134/22DEZ25
9	272742	<b>CAFETEIRA ELÉTRICA CAPACIDADE DE ÁGUA DE 10L</b> - MATERIAL CARROCCERIA:AÇO INOXIDÁVEL, TENSÃO ALIMENTAÇÃO:220 V, 2 TORNEIRAS. TERMOSTATO REGULÁVEL, TENSÃO 220V 2 TORNEIRAS   Referência de modelo/marca ou equivalente, ou similar ou de melhor qualidade que MARCHESONI	UN	0	6	item 11	-6	-100%	redução da quantidade do processo anterior e já existe outro processo do GAPDF em andamento
10	423374	<b>CAFETEIRA ELÉTRICA CAPACIDADE DE ÁGUA DE 50 L</b> - Material: Aço Inoxidável. Capacidade: 50 L. Voltagem: 110/220 V. Características Adicionais: Com 2 Depósitos   Referência de modelo/marca ou equivalente, ou similar ou de melhor qualidade que CONSERCAF	UN	2	1	item 12	1	100%	Não houve recebimento do material e / ou a quantidade foi ajustada às necessidades reais considerando todos os ranchos. RETIRADA DE ITENS APÓS CONSULTA A SDAB CONF TABELA ANEXAAO OF 41/AB4-4/20134/22DEZ25
11	266278	<b>MÁQUINA DE CAFÉ</b> , Material Carroceria: Aço Inoxidável. Tensão Alimentação: 220 V. Capacidade Água: 5 L. Características Adicionais: Com 1 Depósito, 2 Torneiras, Esterilizador. Largura: 520 MM. Altura: 533 MM. Profundidade: 280 MM   Referência de modelo/marca ou equivalente, ou similar ou de melhor qualidade que MARCHESONI	UN	4	2	item 9	2	100%	Não houve recebimento do material e / ou a quantidade foi ajustada às necessidades reais considerando todos os ranchos. RETIRADA DE ITENS APÓS CONSULTA A SDAB CONF TABELA ANEXAAO OF 41/AB4-4/20134/22DEZ25
12	266279	<b>MÁQUINA CAFÉ</b> , Material Carroceria: Aço Inoxidável. Tensão Alimentação: 220 V. Capacidade Água: 7 L. Características Adicionais: Com 1 Depósito, 2 Torneiras, Esterilizador. Largura: 520 MM. Altura: 623 MM. Profundidade: 280 MM   Referência de modelo/marca ou equivalente, ou similar ou de melhor qualidade que MARCHESONI	UN	3	4	item 10	-1	-25%	Não houve recebimento do material e / ou a quantidade foi ajustada às necessidades reais considerando todos os ranchos. RETIRADA DE ITENS APÓS CONSULTA A SDAB CONF TABELA ANEXAAO OF 41/AB4-4/20134/22DEZ25
13	236157	<b>CARRINHO INDUSTRIAL</b> . Material: Chapa Aço. Material Plataforma: Chapa Aço.Tipo Transporte: Material/Embalagem Pesada. Comprimento: 1.480 MM. Largura: 360 MM. Altura: 280 MM. Quantidade Roda: 2. Tipo Roda: Fixas. Capacidade Carga: 300 KG. Acabamento Superficial: Pintura. Características Adicionais: Roda Maciça De 10" / Cor Cinza	UN	4	16	item 18	-12	-75%	redução da quantidade do processo anterior. RETIRADA DE ITENS APÓS CONSULTA A SDAB CONF TABELA ANEXAAO OF 41/AB4-4/20134/22DEZ25
14	473584	<b>CARRINHO DE DISTRIBUIÇÃO</b> . Material Bandeja: Aço Inoxidável. Material Estrutura: Aço Inoxidável Tubular. Tipo: 3 Bandejas.Tipo Rodizio: 2 Fixos E 2 Giratórios. Aplicação: Transporte Chá E Café. Comprimento: 75 CM. Largura: 40 CM. Altura: 90 CM. Características Adicionais: Com Freio	UN	6	7	item 19	-1	-14%	redução da quantidade do processo anterior
15	442496	<b>CHAPA ASSADEIRA/ FRITADEIRA</b> Material: Aço Inoxidável Aisi 304. Material Queimador: Aço Inoxidável. Funcionamento: Gás. Comprimento: 90 CM. Largura: 96 CM. Altura: 90 CM. Características Adicionais: Pés Com Sapatas/Gaveta De Resíduos/Chaminé E Gabin Referência de modelo/marca ou equivalente, ou similar ou de melhor qualidade que HOBART	UN	2	2	item 21	0	0%	item DESERTO no pregão anterior - Não houve recebimento do material e a quantidade foi ajustada às necessidades reais considerando todos os ranchos. RETIRADA DE ITENS APÓS CONSULTA A SDAB CONF TABELA ANEXAAO OF 41/AB4-4/20134/22DEZ25
16	237992	<b>MASSEIRA</b> - Tipo: Rápida. Material: Chapa Metálica Pintada/Cuba Em Inox. Capacidade: <b>15 KG</b> Tensão Alimentação: 110/220 V. Aplicação: Elaboração De Massas Para Panificação. Potência Motor: 1/2 CV	UN	2	2	item 22	0	0%	Não houve recebimento do material semelhante e / ou a quantidade foi ajustada às necessidades reais considerando todos os ranchos. RETIRADA DE ITENS APÓS CONSULTA A SDAB CONF TABELA ANEXAAO OF 41/AB4-4/20134/22DEZ25
17	274028	<b>PROCESSADOR DE ALIMENTOS</b> - Material Corpo: Aço Inoxidável. Material Externo: Aço Inoxidável. Função Disco: Ralador, Separador E Secador. Potência: 5 CV. Características Adicionais: Capacidade Trabalho 200 Kg/HReferência de modelo/marca ou equivalente, ou similar ou de melhor qualidade que ROBOT COUPE	UN	0	4	item 23	-4	-100%	redução da quantidade do processo anterior. RETIRADA DE ITENS APÓS CONSULTA A SDAB CONF TABELA ANEXAAO OF 41/AB4-4/20134/22DEZ25
18	219088	<b>PROCESSADOR DE ALIMENTOS - CL52</b> Material Corpo: Alumínio Fundido. Material Externo: Aço Inoxidável. Material Tampa: Fibra Vidro, Cor: Branca. Quantidade Disco: 5 UN. Função Disco: Ralador/Fatiador E Desfiador. Tensão: 110/220 V. Potência: 1/2 HP. Altura: 450 MM. Largura: 300 MM. Comprimento: 520 MM. Peso: 27 KG   Referência de modelo/marca ou equivalente, ou similar ou de melhor qualidade que ROBOT COUPE	UN	0	3	item 24	-3	-100%	Não houve aumento da quantidade. RETIRADA DE ITENS APÓS CONSULTA A SDAB CONF TABELA ANEXAAO OF 41/AB4-4/20134/22DEZ25
19	326175	<b>DESCASCADOR DE LEGUMES</b> – Material: Aço Inoxidável. Produção Aproximada: 150 A 200 KG/H. Potência Motor: 0,50 CV. Tensão Alimentação: 110/220 V Características Adicionais: Depósito Cilíndrico Vertical, Caixa Decantação P/Aplicação: Cozinha Industrial  Referência de modelo/marca ou equivalente, ou similar ou de melhor qualidade que SKYMPSEN	UN	0	3	item 25	-3	-100%	Não houve aumento da quantidade. RETIRADA DE ITENS APÓS CONSULTA A SDAB CONF TABELA ANEXAAO OF 41/AB4-4/20134/22DEZ25

Anexo III - tabela COMPARAÇÃO DO PREGÃO ANTERIOR COM O ATUAL									
ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	a) QTD DA PREVISÃO ATUAL	b) QUANTIDADE DO PE 124/2023	ORIGEM DO ITEM DA ATA PE 124/2023	DIFERENÇA (a - b)	% DA DIFERENÇA	JUSTIFICATIVA
20	304634	<b>DESCASCADOR DE BATATA</b> – Material: Aço Inoxidável. Capacidade: 400 A 600 KG/H. Características Adicionais: Porta De Descarga Em Alumínio Com Feixo Por Alavan	UN	0	4	item 27 e 28	-4	-100%	redução da quantidade do processo anterior. RETIRADA DE ITENS APÓS CONSULTA A SDAB CONF TABELA ANEXAAO OF 41/AB4-4/20134/22DEZ25
21	468483	equipamentos Para Cozinhar, Assar E Servir Alimentos. <b>MODELADOR PARA SALGADOS</b> - Tipo: Modelador Para Salgados Produção Aproximada: 2400 Pequenos/1200 Grandes Componentes: Peças Para 8 Tipos Voltagem: 220 V	UN	1	0	item novo	1	100%	item novo para atender as necessidades da padarias na fabricação de salgados
22	253500	<b>ESPREMEDOR FRUTA</b> - Material Jarra: Aço Inoxidável. Capacidade Jarra: 1 L. Potência: 0,25 CV. Voltagem: 220 V. Aplicação: Industrial. Tipo Acionamento: Automático. Características Adicionais: 2 Castanhas De Plástico, Copo Coletor E Peneira Em   Referência de modelo/marca ou equivalente, ou similar ou de melhor qualidade que JL COLOMBO	UN	0	6	item 29	-6	-100%	redução da quantidade do processo anterior
23	269914	<b>CORTADOR ELÉTRICO FRIOS</b> –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.   Referência de modelo/marca ou equivalente, ou similar ou de melhor qualidade que AX 331 GURAL	UN	0	5	item 31	-5	-100%	redução da quantidade do processo anterior e já existe outro processo do GAPDF em andamento
24	364189	<b>FORNO INDUSTRIAL ELÉTRICO</b> . Tipo: Elétrico. Material: Chapa Aço Inoxidável. Acabamento Superficial: Polido. Tensão Alimentação: 220 V. Características Adicionais: Prateleira Removível/Porta Visor Vidro Temperado. Material Puxador: Antitérmico. Faixa Temperatura: 0 A 300 °C   Referência de modelo/marca ou equivalente, ou similar ou de melhor qualidade que FTDET10 VENÂNCIO	UN	3	4	item 33	-1	-25%	redução da quantidade do processo anterior
25	308256	<b>FORNO MICROONDAS</b> Material: Aço Inoxidável. Capacidade: 45 L. Potência: 1600 W. Voltagem: 127 V. Funções: Cozinhar, Assar E Aquecer. Características Adicionais: Com Prato Giratório	UN	0	9	item 34	-9	-100%	item deserto - redução da quantidade do processo anterior e já existe outro processo do GAPDF em andamento
26	465490	<b>ASSADEIRA</b> . Tipo: Esteira Para Assar Pão. Material: Alumínio. Características Adicionais: Dimensões: 58x70 Cm, Com 5 Tiras	UN	17	28	item 37	-11	-39%	item deserto e redução da quantidade do processo anterior
27	481373	<b>LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 25L</b> Material Copo: Aço Inoxidável. Material Base: Aço Inox. Capacidade: 25 L. Potência Motor: 1,5 CV. Tensão Nominal: 220 V   Referência de modelo/marca ou equivalente, ou similar ou de melhor qualidade que SKYMSSEN	UN	2	5	item 38	-3	-60%	redução da quantidade do processo anterior. RETIRADA DE ITENS APÓS CONSULTA A SDAB CONF TABELA ANEXAAO OF 41/AB4-4/20134/22DEZ25
28	478094	<b>LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 10L</b> , Material Copo: Aço Inoxidável. Material Base: Aço Inox. Capacidade: 10 L. Potência Motor: 0,75 CV. Tensão Nominal: 110/220 V. Material Tampa: Alumínio Referência de modelo/marca ou equivalente, ou similar ou de melhor qualidade que SKYMSSEN	UN	2	8	item 39	-6	-75%	redução da quantidade do processo anterior e já existe outro processo do GAPDF em andamento. RETIRADA DE ITENS APÓS CONSULTA A SDAB CONF TABELA ANEXAAO OF 41/AB4-4/20134/22DEZ25
29	383301	<b>COLETOR LIXO</b> Material: Polietileno. Capacidade: 100 L. Cor: Branca. Características Adicionais: Tampa Vai E Vem. Aplicação: Coleta De Materiais	UN	0	21	item 40	-21	-100%	redução da quantidade do processo anterior. RETIRADA DO ITEM
30	305112	<b>MÁQUINA LAVAR LOUÇAS</b> Material: Chapa Aço Inoxidável. Modelo: Profissional. Voltagem: Trifásico - 220 V. Potência Motor: 2 CV. Características Adicionais: Capacidade 150 Gavetas/H, Aquecimento Enxague 36 K. Potência: 50 KW   Referência de modelo/marca ou equivalente, ou similar ou de melhor qualidade que NETTER 210 3T	UN	0	12	item 41 e 42	-12	-100%	redução da quantidade do processo anterior. RETIRADA DE ITENS APÓS CONSULTA A SDAB CONF TABELA ANEXAAO OF 41/AB4-4/20134/22DEZ25
31	445455	<b>MÁQUINA LAVAR LOUÇAS</b> . Material: Aço Inoxidável. Modelo: Profissional. Capacidade: 1,75 L. Voltagem: 220 V. Potência Motor: 3 CV. Características Adicionais: 275 Gavetas Por Hora. Consumo: 46,5 KW/H   Referência de modelo/marca ou equivalente, ou similar ou de melhor qualidade que NETTER NT 810	UN	1	7	item 43	-6	-86%	redução da quantidade do processo anterior foi reocado o CATMAT 254479 para o atual. RETIRADA DE ITENS APÓS CONSULTA A SDAB CONF TABELA ANEXAAO OF 41/AB4-4/20134/22DEZ25
32	615721	<b>MÁQUINA FABRICAR GELO</b> . Material Gabinete: Aço Inoxidável. Comprimento: 784 MM. Largura: 735 MM. Altura: 992 MM. Voltagem: 220 V. Capacidade De Produção: 140 KG/DIA. Modelo: Drop Gelo. Tipo Gelo: Cubo. Capacidade Depósito: 55 KG. Potencia: 0,68 KW   Referência de modelo/marca ou equivalente, ou similar ou de melhor qualidade que MACOM OU HOSHIZAKI WOC OU EVEREST	UN	0	4	item 45	-4	-100%	Não houve aumento da quantidade. o CATMAT anterior 255706 foi atualizado. RETIRADA DE ITENS APÓS CONSULTA A SDAB CONF TABELA ANEXAAO OF 41/AB4-4/20134/22DEZ25
33	255706	<b>MÁQUINA LAVAR LOUÇAS</b> - 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   Referência de modelo/marca ou equivalente, ou similar ou de melhor qualidade que WINTERHALTER	UN	0	2	item 44	-2	-100%	Não houve recebimento do material e / ou a quantidade foi ajustada às necessidades reais considerando todos os ranchos. RETIRADA DE ITENS APÓS CONSULTA A SDAB CONF TABELA ANEXAAO OF 41/AB4-4/20134/22DEZ25
34	468481	equipamentos Para Cozinhar, Assar E Servir Alimentos - Tipo: <b>MASSEIRA PARA SALGADOS</b> . Material: Aço Escovado. Produção Aproximada: <b>22 Kg</b> Massa. Componentes: Pás Aço Inox. Tacho Basculante Alumínio. Características Adicionais: Baixa Rotação, 5 Níveis De Velocidade. Funcionamento: Gás Em Alta Pressão. Voltagem: Bivolt	UN	2	0	item novo	2	100%	item novo para atender as necessidades da padarias na fabricação de salgados. RETIRADA DE ITENS APÓS CONSULTA A SDAB CONF TABELA ANEXAAO OF 41/AB4-4/20134/22DEZ25
35	615818	<b>SORVETEIRA</b> . Tipo: Fabricação De Sorvete. Material Estrutura: Aço Inoxidável. Tensão: 220 V. Capacidade: 10 L	UN	0	0	item novo	0	100%	item novo para atender as necessidades da padarias na fabricação de salgados. RETIRADA DE ITENS APÓS CONSULTA A SDAB CONF TABELA ANEXAAO OF 41/AB4-4/20134/22DEZ25
36	242668	<b>MERGULHÃO ELÉTRICO</b> .Tamanho: Médio. Tensão: 220 V. Aplicação: Aquecer Água	UN	6	32	item 46	-26	-81%	redução da quantidade do processo anterior
37	291492	<b>MESA COPA/COZINHA</b> . Material Mesa: Tubo Aço. Forma Mesa: Retangular. Comprimento Mesa: 1,40 M. Largura Mesa: 0,85 M. Quantidade Cadeiras: 6 UN. Material Cadeira: Tubo Aço. Tipo Assento: Estofado. Cor Cadeira: Branca. Características Adicionais: Tampo De Granito Cinza. Altura Mesa: 0,78 M	UN	17	73	item 47	-56	-77%	redução da quantidade do processo anterior - atualização do CATMAT 464844
38	239483	<b>PIA</b> . Material: Aço Inoxidável. Tipo: Liso. Comprimento: 170 CM. Largura: 60 CM. Quantidade Cubas: 1. Comprimento Cubas: 50 MM. Largura Cubas: 40 MM. Profundidade Cubas: 20 MM. Características Adicionais: Com Corte Para Coluna	UN	7	4	item 59	3	75%	Não houve recebimento do material e / ou a quantidade foi ajustada às necessidades reais considerando todos os ranchos
39	473228	<b>MESA TÉRMICA</b> . Material Estrutura: Metal. Material Tampo: Vidro Temperado. Potência Tampo: 400 W. Temperatura Trabalho: 50 A 130 °C. Tensão: 220 V. Comprimento: 60 CM. Largura: 41 CM   Referência de modelo/marca ou equivalente, ou similar ou de melhor qualidade que LE COOK BUFFET	UN	0	7	item 49	-7	-100%	redução da quantidade do processo anterior. RETIRADA DE ITENS APÓS CONSULTA A SDAB CONF TABELA ANEXAAO OF 41/AB4-4/20134/22DEZ25
40	237853	<b>MODELADORA MASSA PANIFICAÇÃO</b> . Tipo: Monofásica. Dimensões: 380 X 670 X 400 MM. Potência Motor: 1/2 CV. Tensão Alimentação: 110/220 V. Consumo: 0,18 KW/H. Peso: 51 KG. Capacidade Produção: 750 A 1.000 Pães De 50 G   Referência de modelo/marca ou equivalente, ou similar ou de melhor qualidade que MPSV35NR VENÂNCIO	UN	2	2	item 50	0	0%	Não houve aumento da quantidade.

Anexo III - tabela COMPARAÇÃO DO PREGÃO ANTERIOR COM O ATUAL									
ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	a) QTD DA PREVISÃO ATUAL	b) QUANTIDADE DO PE 124/2023	ORIGEM DO ITEM DA ATA PE 124/2023	DIFERENÇA (a - b)	% DA DIFERENÇA	JUSTIFICATIVA
41	444101	<b>PALETEIRA.</b> Material: Aço. Material Roda: Nylon.Capacidade Carga: 3.000 KG. Comprimento Garfo: 1.220 MM. Largura Garfo: 685 MM. Tipo: Rodízios Duplos. Altura Garfo Elevado: 200 MM. Altura Garfo Abaixado: 80 MM. Aplicação: Transporte Carga. Características Adicionais: Elevação Hidráulica E Controle Manual	UN	0	4	item 51	-4	-100%	redução da quantidade do processo anterior. RETIRADA DO ITEM
42	254773	<b>PASS THROUGH AQUECIDO</b> - Material Estrutura: Aço Inoxidável. Comprimento: 750 MM. Largura: 750 MM. Altura: 1900 MM. Material Isolamento: Lã De Vidro. Quantidade Portas: 2 UN. Aplicação: Distribuição De Alimentos Quer Quentes, Quer Frios. Características Adicionais: Aquecimento Resistências Blindadas / Umidificador. Tipo Funcionamento: Aquecido   Referência de modelo/marca ou equivalente, ou similar ou de melhor qualidade que FRILUX OU MACON OU COZIL	UN	0	9	item 52	-9	-100%	redução da quantidade do processo anterior e já existe outro processo do GAPDF em andamento
43	473367	<b>PASS THROUGH REFRIGERADO</b> - Material Estrutura: Aço Inoxidável. Comprimento: 0,80 M. Largura: 0,78 M. Altura: 2,05 M. Material Isolamento: Poliuretano. Quantidade Portas: 2 UN. Aplicação: Cozinha Industrial. Características Adicionais: Cantoneiras Internas Capacidade 44 Gns. Tipo Funcionamento: Refrigerado. Potência Motor: 1.500 W. Voltagem: Bivolt V. Resistência: 540 KW   Referência de modelo/marca ou equivalente, ou similar ou de melhor qualidade que FRILUX OU MACON OU COZIL	UN	0	7	item 53	-7	-100%	redução da quantidade do processo anterior e já existe outro processo do GAPDF em andamento
44	451437	<b>MOEDOR DE CARNE INDUSTRIAL</b> Material Corpo: Aço Inoxidável. Material Bandeja: Aço Inoxidável. Características Adicionais: 220 Volts, Boca 22. Capacidade Moagem: 300 KG/H. Potência Motor: 1,25 HP   Referência de modelo/marca ou equivalente, ou similar ou de melhor qualidade que CAF	UN	1	3	item 54	-2	-67%	Não houve aumento da quantidade. RETIRADA DE ITENS APÓS CONSULTA A SDAB CONF TABELA ANEXA AO OF 41/AB4-4/20134/22DEZ25
45	434625	<b>REFRESQUEIRA.</b> 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   Referência de modelo/marca ou equivalente, ou similar ou de melhor qualidade que IBBL	UN	5	8	item 55	-3	-38%	redução da quantidade do processo anterior
46	483276	<b>REFRIGERADOR DE ALIMENTOS.</b> Temperatura: 1° A + 7° °C. Tensão Alimentação: 127 V. Características Adicionais: Revestimento Externo Em Aço Inox 430. Quantidade Portas: 4 UN. Capacidade: 1.044 L   Referência de modelo/marca ou equivalente, ou similar ou de melhor qualidade que MACON OU COZIL OU ALLKIT	UN	0	10	item 56	-10	-100%	redução da quantidade do processo anterior. RETIRADA DE ITENS APÓS CONSULTA A SDAB CONF TABELA ANEXA AO OF 41/AB4-4/20134/22DEZ25
47	465668	<b>SELADORA EMBALAGEM.</b> Material: Alumínio. Funcionamento: Manual. Aplicação: Seladora, Fechadora E Fritadora De Marmitta. Características Adicionais: Tamanho Compatível: 7, 8, 9, 0; P, M, G. Material Corpo: Alumínio Fundido	UN	0	11	item 58	-11	-100%	redução da quantidade do processo anterior. RETIRADA DE ITENS APÓS CONSULTA A SDAB CONF TABELA ANEXA AO OF 41/AB4-4/20134/22DEZ25
48	473236	<b>PROCESSADOR ALIMENTOS.</b> Material Corpo: Aço Inoxidável. Cor: Prata. Função Disco: Mixer/Triturador. Tensão: 220 V. Potência: 500 W   Referência de modelo/marca ou equivalente, ou similar ou de melhor qualidade que ROBOT COUPE	UN	0	5	item 13	-5	-100%	redução da quantidade do processo anterior e já existe outro processo do GAPDF em andamento
49	331195	<b>FOGÃO INDUSTRIAL.</b> Material: Aço Inoxidável Aisi 304. Funcionamento: Gás. Tipo Uso: Cozinha E Assar Alimentos. Características Adicionais: 40x40, Queimadores Duplos, 3 Acendedores Laterais. Quantidade Bocas: 6 UN	UN	0	3	item 32	-3	-100%	redução da quantidade do processo anterior e já existe outro processo do GAPDF em andamento
50	473394	conjunto para limpeza. Componentes: <b>BALDE COM ESFREGÃO VASSOURA E CENTRIFUGADOR EM INOX.</b> Em InoReferência de modelo/marca ou equivalente, ou similar ou de melhor qualidade que W3 Mop Esfregão	UN	0	8	item 20	-8	-100%	redução da quantidade do processo anterior
51	269919	<b>DESCASCADOR BATATA.</b> Material: Aço Inoxidável. Capacidade: 10 KG. Potência: 1/2 CV. Voltagem: 220 V. Características Adicionais: Parede Interna Frisada   Referência de modelo/marca ou equivalente, ou similar ou de melhor qualidade que DB-10 SKYMSSEN	UN	0	2	item 26	-2	-100%	redução da quantidade do processo anterior
52	451607	<b>CALDEIRÃO</b> Material: Aço Inoxidável Aisi 304 18.8. Capacidade: 200 L. Formato: Cilindrico. Características Adicionais: A Gás, Autogerador De Vapor   Referência de modelo/marca ou equivalente, ou similar ou de melhor qualidade que COZIL	UN	0	5	item 14 e 15	-5	-100%	redução da quantidade do processo anterior
53	325001	<b>CALDEIRÃO</b> Material: Aço Inoxidável. Capacidade: 300 L. Tipo: Autoclavado. Características Adicionais: À Vapor Com Válvula De Segurança   Referência de modelo/marca ou equivalente, ou similar ou de melhor qualidade que COZIL	UN	0	6	item 15 e 16	-6	-100%	redução da quantidade do processo anterior
54	331176	<b>REFRIGERADOR EXPOSITOR.</b> Capacidade: 580 L. Aplicação: Refrigerar Alimentos. Características Adicionais: Porta Em Vidro Duplo Temperado, Abertura Reversível-. Voltagem: 220 V. Temperatura: 2 A 6 °C. Potência: 450 W. Material: Aço Inoxidável   Referência de modelo/marca ou equivalente, ou similar ou de melhor qualidade que GRV-57 GELOPAR	UN	0	7	item 30	-7	-100%	redução da quantidade do processo anterior
55	297224	<b>MASSEIRA</b> Tipo: Semi-Rápida. Material: Cuba Aço Inoxidável, Paredes Em Alumínio Fundido. Capacidade: <b>7 KG.</b> Aplicação: Elaboração De Massas Para Panificação. Potência Motor: 3/4 CV. Características Adicionais: Capacidade Extrusor 15 Kg/H, Remoção De Pás, Extru   Referência de modelo/marca ou equivalente, ou similar ou de melhor qualidade que CLPSV39NIR VENÂNCIO	UN	0	2	item 22	-2	-100%	redução da quantidade do processo anterior
56	451456	<b>FRITADEIRA.</b> Material Estrutura: Aço Inoxidável Aisi 304. Tensão Alimentação: 220 V. Temperatura: 270 °C. Capacidade: <b>60 L.</b> Características Adicionais: Tampa Basculante E Alavanca Em Aço Inoxidável, Pés   Referência de modelo/marca ou equivalente, ou similar ou de melhor qualidade que TEDESCO	UN	0	3	item 35	-3	-100%	redução da quantidade do processo anterior
57	451180	<b>FRITADEIRA.</b> Material Estrutura: Aço Inoxidável Aisi 304. Potência: 15 KW. Tensão Alimentação: 220 - Trifásico V. Temperatura: 200 °C. Capacidade: <b>30 L.</b> Características Adicionais: 02 Cestos Para Frituras E Grade Inferior Interna   Referência de modelo/marca ou equivalente, ou similar ou de melhor qualidade que METVISA	UN	0	4	item 36	-4	-100%	redução da quantidade do processo anterior
58	219486	<b>SANDUICHEIRA.</b> Material: Plástico. Tensão: 230 V. Potência: 650 WATT. Peso: 1,398 KG. Cor: Branca. Largura: 232 MM. Altura: 106,60 MM. Comprimento: 251 MM. Características Adicionais: Prepara 2 Sanduíches Por Vez	UN	0	11	item 57	-11	-100%	redução da quantidade do processo anterior
41	317053	Recipiente Alimentos. <b>CUBA GASTRONÔMICA.</b> Material: Aço Inoxidável. Aplicação: Cozinha Industrial. Características Adicionais: Gastronorms/ Liga 18,8 Aisi 304. <b>Referência: 1/1 200 MM</b>	UN	0	0	item novo	0	100%	A inclusão de uma quantidade significativa de cubas gastronômicas no presente processo licitatório justifica-se pela necessidade de suprir a demanda acumulada decorrente da inexistência deste item em processos anteriores. RETIRADA DE ITENS APÓS CONSULTA A SDAB CONF TABELA ANEXA AO OF 41/AB4-4/20134/22DEZ25
42	317061	Recipiente Alimentos. <b>CUBA GASTRONÔMICA.</b> Material: Aço Inoxidável. Aplicação: Cozinha Industrial. Características Adicionais: Gastronorms/ Liga 18,8 Aisi 304. <b>Referência: 1/2 100 MM.</b>	UN	0	0	item novo	0	100%	item novo para atender as necessidades da cozinha com o volume das refeições. RETIRADA DE ITENS APÓS CONSULTA A SDAB CONF TABELA ANEXA AO OF 41/AB4-4/20134/22DEZ25
43	467185	Recipiente Alimentos. <b>CUBA GASTRONÔMICA.</b> Material: Aço Inoxidável Aisi 304. Capacidade: 22,7 L. Características Adicionais: Com Alça. <b>Referência: 1/1 150 MM</b>	UN	0	0	item novo	0	100%	item novo para atender as necessidades da cozinha com o volume das refeições. RETIRADA DE ITENS APÓS CONSULTA A SDAB CONF TABELA ANEXA AO OF 41/AB4-4/20134/22DEZ25

Anexo III - tabela COMPARAÇÃO DO PREGÃO ANTERIOR COM O ATUAL									
ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	a) QTD DA PREVISÃO ATUAL	b) QUANTIDADE DO PE 124/2023	ORIGEM DO ITEM DA ATA PE 124/2023	DIFERENÇA (a - b)	% DA DIFERENÇA	JUSTIFICATIVA
44	444003	Recipiente de alimentos. <b>CUBA GASTRONÔMICA</b> . Material: Aço Inoxidável Aisi 304. Capacidade: 9 L. Aplicação: Cozinha. Características Adicionais: Sem Alças. Formato: Retangular. Altura Mínima: 65 MM. Comprimento: 530 MM. Largura: 325 MM. <b>Referência: 1/1 65 MM</b>	UN	0	0	item novo	0	100%	A inclusão de uma quantidade significativa de cubas gastronômicas no presente processo licitatório justifica-se pela necessidade de suprir a demanda acumulada decorrente da inexistência deste item em processos anteriores. RETIRADA DE ITENS APÓS CONSULTA A SDAB CONF TABELA ANEXA AO OF 41/AB4-4/20134/22DEZ25]
45	355312	Recipiente Alimentos. <b>CUBA GASTRONÔMICA</b> . Material: Aço Inoxidável. Aplicação: Cozinha. Características Adicionais: Gastronorms / Sem Alça. <b>Referência: 1/2 65 MM</b>	UN	0	0	item novo	0	100%	item novo para atender as necessidades da cozinha com o volume das refeições. RETIRADA DE ITENS APÓS CONSULTA A SDAB CONF TABELA ANEXA AO OF 41/AB4-4/20134/22DEZ25
46	397255	Recipiente Alimentos. <b>CUBA GASTRONÔMICA</b> . Material: Aço Inoxidável. Capacidade: 20,50 L. Aplicação: Cozinha. Características Adicionais: Gastronorms / Liga 18,8 Aisi 304, Com Alça. <b>Referência: 1/4 150 MM</b> . Formato: Cuba	UN	0	0	item novo	0	100%	item novo para atender as necessidades da cozinha com o volume das refeições. RETIRADA DE ITENS APÓS CONSULTA A SDAB CONF TABELA ANEXA AO OF 41/AB4-4/20134/22DEZ25
47	470427	Recipiente Alimentos. <b>CUBA GASTRONÔMICA</b> . Material: Aço Inoxidável. Capacidade: 600 ML. Características Adicionais: Sem Tampa. Formato: Cuba. Altura Mínima: 6,50 CM. Comprimento: 17,60 CM. Largura: 10,8 CM. <b>Referência: 1/6 65MM</b>	UN	0	0	item novo	0	100%	item novo para atender as necessidades da cozinha com o volume das refeições. RETIRADA DE ITENS APÓS CONSULTA A SDAB CONF TABELA ANEXA AO OF 41/AB4-4/20134/22DEZ25
48	443979	Recipiente Alimentos. <b>CUBA GASTRONÔMICA</b> . Material: Aço Inoxidável Aisi 304. Capacidade: 5 L. Aplicação: Cozinha. Características Adicionais: Com Tampa E Sem Alças. Formato: Retangular. Altura Mínima: 100 MM. Comprimento: 325 MM. Largura: 265 MM. <b>Referência: 1/3 150MM</b>	UN	0	0	item novo	0	100%	item novo para atender as necessidades da cozinha com o volume das refeições. RETIRADA DE ITENS APÓS CONSULTA A SDAB CONF TABELA ANEXA AO OF 41/AB4-4/20134/22DEZ25
49	317062	Recipiente Alimentos. <b>CUBA GASTRONÔMICA</b> . Material: Aço Inoxidável. Aplicação: Cozinha Industrial. Características Adicionais: Gastronorms/ Liga 18,8 Aisi 304. <b>Referência: 1/1 100 MM</b>	UN	0	0	item novo	0	100%	A inclusão de uma quantidade significativa de cubas gastronômicas no presente processo licitatório justifica-se pela necessidade de suprir a demanda acumulada decorrente da inexistência deste item em processos anteriores. RETIRADA DE ITENS APÓS CONSULTA A SDAB CONF TABELA ANEXA AO OF 41/AB4-4/20134/22DEZ25]



MINISTÉRIO DA DEFESA  
COMANDO DA AERONÁUTICA

CONTROLE DE ASSINATURAS ELETRÔNICAS DO DOCUMENTO

Documento:	ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR
Data/Hora de Criação:	30/01/2026 11:59:56
Páginas do Documento:	12
Páginas Totais (Doc. + Ass.)	13
Hash MD5:	0d9bb5b54f3eb7796c4984448ce825ac
Verificação de Autenticidade:	<a href="https://autenticidade-documento.sti.fab.mil.br/assinatura">https://autenticidade-documento.sti.fab.mil.br/assinatura</a>

Este documento foi assinado e conferido eletronicamente com fundamento no artigo 6º, do Decreto nº 8.539 de 08/10/2015 da Presidência da República pelos assinantes abaixo:

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Cap LUCAS DAMASCENO RIBEIRO CALIXTO no dia 30/01/2026 às 09:14:31 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Segundo Sargento TIAGO FERNANDES OLIVEIRA no dia 30/01/2026 às 09:25:18 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Terceiro Sargento ALEX DE JESUS DE SOUSA no dia 30/01/2026 às 09:45:53 no horário oficial de Brasília.