

6 REGIMENTO DE CAVALARIA BLINDADO/RS

Termo de Referência 42/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
42/2026	160358-6 REGIMENTO DE CAVALARIA BLINDADO /RS	LUIS HENRIQUE VAREIRO MEDEIROS	29/04/2026 10:26 (v 0.4)
Status	ASSINADO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens permanentes	40/2026	64667.002995/2026-30

1. Definição do objeto

1.1. Contratação de empresa especializada para o fornecimento de **materiais permanentes destinados ao setor de abastecimento** da Organização Militar, a serem utilizados no preparo, armazenamento, distribuição e apoio às atividades de alimentação da tropa, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Termo de Referência.

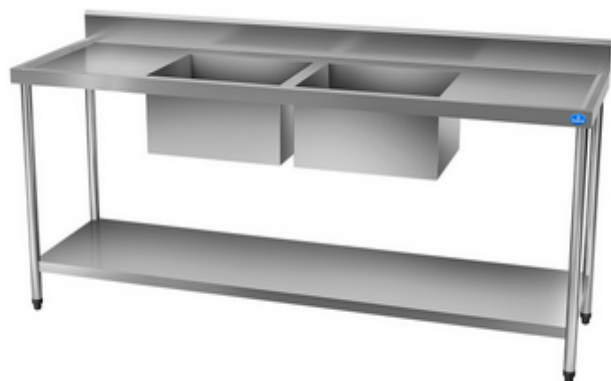
1.2. Os materiais a serem adquiridos incluem **itens de natureza permanente**, destinados ao emprego contínuo nas rotinas do setor de abastecimento, tais como equipamentos de apoio às atividades de preparo e processamento de alimentos, bem como outros bens permanentes necessários ao adequado funcionamento das atividades do setor.

1.3. As imagens eventualmente apresentadas neste Termo de Referência possuem **caráter meramente ilustrativo**, servindo apenas como referência visual do item pretendido, devendo os produtos ofertados atender às especificações técnicas descritas.

IMAGEM ILUSTRATIVA	IT	ESPECIFICAÇÕES	UN	QTD	VALOR UN	VALOR TOTAL
	1	239471 - Bancada de trabalho em aço inoxidável, tipo lisa, sem cuba, com estrutura reforçada, confeccionada preferencialmente em aço inox AISI 304, com acabamento escovado, medindo aproximadamente 1.900 mm de comprimento, 600 mm de largura e 900 mm de altura, destinada ao uso em cozinha industrial, dotada de superfície plana para preparo de alimentos, travessas inferiores para maior estabilidade, pés em tubo de aço inox com sapatas fixas	UN	8	R\$ 1.353,99	R\$ 10.831,92



antiderrapantes e acabamento sanitário que permita fácil higienização, ou equivalente técnico superior.



2

614247 - Pia industrial em aço inoxidável AISI 304, tipo cozinha industrial, com estrutura reforçada e acabamento escovado, medindo aproximadamente 2000 mm de comprimento, 600 mm de largura e 900 mm de altura, contendo 2 cubas com dimensões aproximadas de 600 x 500 x 300 mm cada, destinada à higienização de utensílios e alimentos, dotada de tampo com espelho traseiro para proteção da parede, válvulas de escoamento, pés em tubo de aço inox com sapatas fixas antiderrapantes e acabamento sanitário que permita fácil higienização, ou equivalente técnico superior.

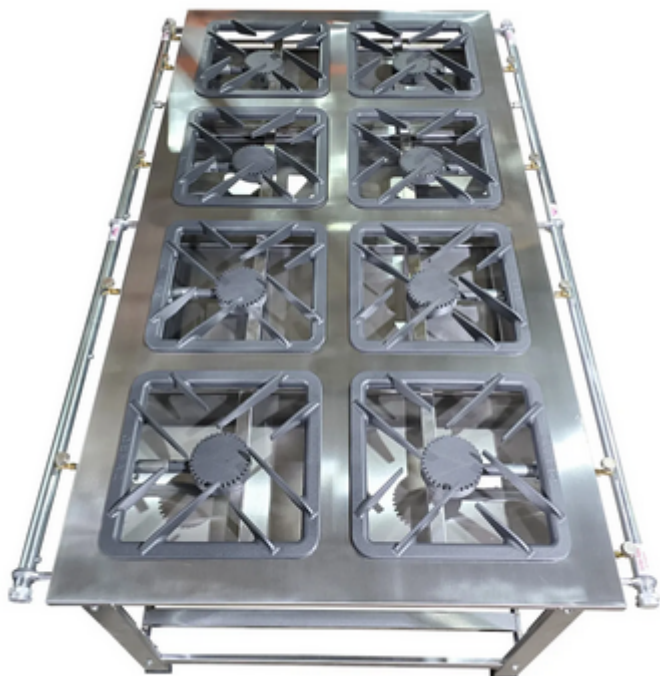
UN

4

R\$ 2.600,00

R\$ 10.400,00

631367 - Fogão industrial a gás, de piso, com estrutura robusta em aço carbono e/ou aço inoxidável, equipado com 8 queimadores de alta pressão 40x40 que proporcionam maior eficiência térmica e permitem o preparo simultâneo de grandes volumes de alimentos, ideal para uso em



3

cozinhas industriais, restaurantes e eventos de grande porte, compatível com gás GLP (botijões P13 e P45), com grelhas reforçadas de alta resistência para suportar painéis de grande capacidade, sistema de acendimento manual, classificação de eficiência energética nível B, proporcionando redução no consumo de gás, além de estrutura estável para instalação no piso e acabamento que facilita a limpeza e manutenção, ou equivalente técnico superior.

UN

2

R\$
5.918,55

R\$
11.837,10



179,5 cm

94 cm

128,5 cm

4

615486 - Forno industrial tipo combinado, com funcionamento a gás, construído em aço inoxidável, destinado ao uso em cozinha profissional, com capacidade para múltiplas bandejas padrão gastronorm (GN), sistema de cocção por convecção com circulação de ar quente e controle de temperatura, equipado com porta frontal com visor em vidro temperado para acompanhamento do preparo, painel lateral de controle digital, estrutura reforçada com base de apoio inferior e rodízios para movimentação, medindo aproximadamente 1.795 mm de altura, 940 mm de largura e 1.285 mm de profundidade, proporcionando alta produtividade, uniformidade no cozimento e facilidade de higienização, ou equivalente técnico superior.

UN

3

R\$
8.424,00

R\$
25.272,00

VALOR TOTAL

R\$ 58.341,02

2. Fundamentação da contratação

- 2.1. A presente contratação justifica-se pela necessidade de garantir a **adequada execução das atividades do setor de aprovisionamento**, responsável pelo preparo e distribuição das refeições destinadas ao efetivo da Organização Militar.
- 2.2. O setor de aprovisionamento desempenha papel essencial no suporte logístico da tropa, sendo responsável pela manipulação, preparo e distribuição de grande volume de refeições diariamente.
- 2.3. A inexistência ou insuficiência desses materiais pode comprometer o adequado funcionamento do rancho, prejudicando a eficiência na preparação dos alimentos, bem como as condições de higiene, organização e segurança alimentar.
- 2.4. Dessa forma, a aquisição dos itens descritos neste Termo de Referência visa **assegurar melhores condições de trabalho ao setor de aprovisionamento**, garantindo eficiência, segurança e qualidade na alimentação fornecida ao efetivo da Organização Militar.

3. Descrição da solução

- 3.1. A solução consiste na **aquisição de materiais permanentes destinados ao setor de aprovisionamento**, utilizados nas rotinas de preparo, manipulação, acondicionamento e distribuição de alimentos.
- 3.2. Os materiais deverão possuir qualidade compatível com o uso em ambiente de cozinha industrial, garantindo resistência, durabilidade e segurança alimentar.
- 3.3. Os itens deverão ser fornecidos conforme as quantidades e especificações constantes neste Termo de Referência, sendo vedado o fornecimento de produtos de qualidade inferior às características mínimas estabelecidas.
- 3.4. O fornecimento ocorrerá de forma integral, após emissão da Nota de Empenho, devendo a empresa contratada realizar a entrega no prazo definido pela Administração.

4. Requisitos da contratação

- 4.1. Os materiais deverão ser **novos, de primeiro uso, sem avarias e em perfeitas condições de utilização**.
- 4.2. Os produtos deverão possuir qualidade e durabilidade compatíveis com a utilização em ambiente de cozinha industrial.
- 4.3. A contratada deverá assegurar que os materiais entregues estejam de acordo com as especificações técnicas constantes na descrição dos itens.
- 4.4. Caso sejam apresentadas imagens ilustrativas, estas terão caráter meramente exemplificativo, servindo apenas como referência visual.
- 4.5. A empresa contratada deverá realizar a entrega dos materiais de forma integral após o recebimento da Nota de Empenho.
- 4.6. Os materiais deverão ser entregues devidamente embalados, garantindo sua integridade durante o transporte.

5. Modelo de execução do objeto

- 5.1. O fornecimento será realizado mediante **entrega única**, após a emissão da Nota de Empenho.
- 5.2. A entrega deverá ocorrer nas dependências da Organização Militar, em local previamente indicado pela Administração.
- 5.3. O prazo máximo para entrega será de **até 30 (trinta) dias**, contados a partir do recebimento da Nota de Empenho.
- 5.4. Os materiais serão recebidos:
 - Provisoriamente, no ato da entrega, para conferência das quantidades;
 - Definitivamente, após verificação da conformidade com as especificações.

5.5. Caso sejam identificados defeitos ou inconformidades, a empresa deverá substituir os materiais no prazo máximo de **10 (dez) dias**, sem ônus para a Administração.

6. Modelo de gestão do contrato

6.1. A execução do objeto será acompanhada e fiscalizada por **militar ou servidor designado pela Administração**, que verificará o cumprimento das condições estabelecidas neste Termo de Referência.

6.2. O fiscal designado deverá:

- acompanhar a entrega dos materiais;
- verificar a conformidade com as especificações técnicas;
- registrar eventuais ocorrências;
- comunicar à Administração qualquer irregularidade verificada.

7. Critérios de medição e pagamento

7.1. O pagamento será realizado **após a entrega dos materiais e atesto da nota fiscal** pelo fiscal designado pela Administração.

7.2. A contratada deverá apresentar **Nota Fiscal correspondente aos itens fornecidos**, contendo as mesmas especificações constantes na Nota de Empenho.

7.3. O pagamento será efetuado por meio de **ordem bancária**, em até **30 (trinta) dias**, contados a partir da data de recebimento definitivo dos materiais e da apresentação da Nota Fiscal.

7.4. Para fins de pagamento, serão observadas as condições de **regularidade fiscal e trabalhista da contratada**.

8. Critérios de seleção do fornecedor

8.1. O fornecedor será selecionado por meio de **procedimento de dispensa de licitação**, com fundamento no **art. 75, inciso II, da Lei nº 14.133/2021**, considerando o valor estimado da contratação.

8.2. A seleção da proposta mais vantajosa para a Administração ocorrerá mediante **análise do menor preço**, desde que atendidas todas as especificações técnicas estabelecidas neste Termo de Referência.

9. Estimativas do Valor da Contratação

Valor (R\$): 58.341,02

9.1. O valor estimado da contratação é de **R\$ 58.341,02**, conforme levantamento de preços realizado pela Administração, com base em pesquisa de mercado e análise de valores praticados para itens de mesma natureza.

10. Adequação orçamentária

10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos consignados no Orçamento Geral da União, em dotação específica a ser indicada no momento da emissão da Nota de Empenho.

11. 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](#).

LUIS HENRIQUE VAREIRO MEDEIROS

Equipe de apoio



Assinou eletronicamente em 29/04/2026 às 10:26:29.