

## BASE DE ADMINISTRAÇÃO DO QGEX

## Edital 18/2026

## Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
18/2026	160186-BASE DE ADMINISTRAÇÃO DO QGEX	AGNALDO BARCELOS DA SILVA	25/05/2026 15:25 (v 0.5)
Status			
CONCLUIDO			

## Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo		65304.002186/2026-18

## 1. DO OBJETO

## PREGÃO ELETRÔNICO

90007/2026

## CONTRATANTE/GERENCIADOR (UASG)

(160186) - B. Adm QGEX

## OBJETO

Aquisição de material de consumo para a Divisão de Aprovisionamento da Base Administrativa do Quartel General do Exército, alinhado aos seus objetivos estratégicos, cuja a finalidade é prover a alimentação com qualidade e segurança alimentar sanitária no âmbito do QGEX.

## VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

R\$ 771.944,42

## DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia 10/06/2026 às 09:00 (horário de Brasília)

## Critério de Julgamento:

menor preço por item

## Modo de disputa:

aberto

## TRATAMENTO FAVORECIDO ME/EPP/EQUIPARADAS

SIM

## MARGEM DE PREFERÊNCIA PARA ALGUM ITEM

SIM

**MINISTÉRIO DA DEFESA**

**EXÉRCITO BRASILEIRO**

**BASE ADMINISTRATIVA DO QUARTEL-GENERAL DO EXÉRCITO**

**(BASE ADMINISTRATIVA MARECHAL JOSÉ PESSOA)**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90007/2026**

**(Processo Administrativo nº 65304.001606/2026-31)**

Torna-se público que a Base Administrativa do Quartel General do Exército, por meio da Divisão de Aquisições, Licitações e Contratos, sediada na Avenida do Exército, setor Militar Urbano, S/N, Bloco J 2º Piso, CEP: 70.630-901, na cidade de Brasília - DF, realizará licitação, para registro de preços, na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, do Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

## 1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é Aquisição de material de consumo para atender as necessidades relacionadas a Divisão de Aprovisionamento da Base Administrativa do Quartel General do Exército, alinhado aos seus objetivos estratégicos, cuja a finalidade é prover a alimentação com qualidade e segurança alimentar sanitária no âmbito do QGEx, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

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

## 2. DO REGISTRO DE PREÇOS

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

## 3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1. Poderão participar deste certame os interessados previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal ([www.gov.br/compras](http://www.gov.br/compras)).

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

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

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

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

3.6. Para os itens **1 ao 81 e 83 ao 87**, a participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

3.7. A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.[A2]

3.8. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021[A3] , para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006 e do Decreto nº 8.538, de 2015.

3.9. Não poderão disputar esta licitação:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3.11. O impedimento de que trata o item 3.10.6 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.12. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.10.4 e 3.10.5 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

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

3.14. O disposto nos itens 3.10.4 e 3.10.5 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

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

3.16. A vedação de que trata o item 3.11 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

## **4. DO ORÇAMENTO ESTIMADO**

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

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

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

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

5.3. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto nos itens 9.1.1 e 9.13.2 deste Edital.

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

5.4.1. está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

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

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

5.4.4. cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

5.5. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.6. O licitante deverá declarar em campo próprio do sistema se o produto ou serviço ofertado é manufaturado nacional beneficiado por um dos critérios de margem de preferência indicados no Termo de Referência, quando for o caso, para usufruir do benefício[A2] .

5.7. No caso das empresas que foram beneficiadas pela Lei nº 12.546, de 2011, as propostas de preços deverão ser apresentadas com as alíquotas em vigor, nos termos da Lei nº 14.973, de 2024, aplicáveis para o ano de apresentação da proposta.

5.7.1. A pedido da empresa contratada, o preço do contrato poderá ser revisto, nos termos do art. 134 c/c art. 136, I, da Lei nº 14.133, de 2021, após efetiva majoração das alíquotas, conforme regime de transição previsto no art. 9º A e 9º-B da Lei nº 12.546, de 2011, com a redação dada pela Lei nº 14.973, de 2024.

5.8. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei nº 14.133, de 2021.

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

5.8.2. Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.[A3]

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

5.9.1. de cujo capital participe outra pessoa jurídica;

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

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

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

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

5.9.6. constituída sob a forma de cooperativas, salvo as de consumo;

5.9.7 que participe do capital de outra pessoa jurídica;

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

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

5.9.10. constituída sob a forma de sociedade por ações.

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

5.10. A falsidade da declaração de que trata os itens 5.4, 5.8 ou 5.10[A5] sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

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

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

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

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

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

5.14.2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.[A6]

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

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

5.15.2. percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.[A7] [A8]

5.16. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 5.15 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

5.16. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

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

## 6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

6.1.1. valor unitário

6.1.2. marca;

6.1.3. fabricante;

6.1.4. Quantidade cotada, **totalidade do item**

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

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

6.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

- 6.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
- 6.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.
- 6.6. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 6.7. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência/Projeto Básico, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.
- 6.8. O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (sessenta)** dias, a contar da data de sua apresentação.  
[A4]
- 6.9. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;
- 6.10. Caso o critério de julgamento seja o de menor preço, os licitantes devem respeitar os preços máximos previstos no Termo de Referência/Projeto Básico;
- 6.11. O descumprimento das regras supramencionadas pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

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

- 7.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
- 7.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
- 7.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro/Agente de Contratação /Comissão e os licitantes.
- 7.4. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 7.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.
- 7.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 7.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 7.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de **R\$ 0,01 (um centavo)**.



7.9. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.

7.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.

7.11. Caso seja adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

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

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

7.11.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem de classificação, sem prejuízo da aplicação da margem de preferência e do desempate ficto, conforme disposto neste edital, quando for o caso.

7.11.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

7.11.5. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

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

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

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

7.15. No caso de desconexão com o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, no decorrer da etapa competitiva da licitação, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

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

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

7.18. Ao final da fase de lances, será aplicado o benefício da margem de preferência, nos termos do art. 26 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

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

7.19. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade

empresarial, caso a contratação não se enquadre nas vedações dos §§1º e 2º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7.21.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, nos termos do Decreto nº 11.430, de 2023, e da Instrução Normativa SEGES/MGI nº 382, de 17 de setembro de 2025;

7.21.4. declaração do licitante de que desenvolve programa de integridade, conforme Decreto nº 12.304, de 2024, e Portaria Normativa SE/CGU nº 226, de 9 de setembro de 2025.

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

7.22.2. empresas brasileiras;

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

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

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

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

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

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

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

7.24.4. O Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

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

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

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

8.1. Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133, de 2021, legislação correlata e no item 3.10 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

8.1.1. Sicaf;

8.1.2 Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS,

8.1.3. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP e

8.1.4. Lista de licitantes inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União.

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

8.2.1. A consulta no CEIS quanto às sanções previstas na Lei nº 8.429, de 1992, também ocorrerá no nome e no CPF do sócio majoritário da empresa licitante, se houver, por força do art. 12 da citada lei.

8.3. Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas ao CEIS, CNEP e Lista de licitantes inidôneos pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU.

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

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

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

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

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

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

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

8.7. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto nos arts. 29 a 35 da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022.

8.8. Será desclassificada a proposta vencedora que:

8.8.1. conter vícios insanáveis;

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

8.8.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

8.8.4. não tiver sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

8.8.5. não cumpra os critérios de aceitabilidade de preços definidos no Termo de Referência;

8.8.6. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

8.9. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

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

8.10.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

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

8.11. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que o licitante comprove a exequibilidade da proposta.

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

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

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

8.13. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

8.14. O pregoeiro/agente de contratação/comissão de contratação realizará a verificação da observância da proposta classificada provisoriamente em primeiro lugar quanto aos custos unitários mínimos relevantes estabelecidos pela Administração, além dos demais aspectos ligados à conformidade da proposta ao objeto licitado e à compatibilidade do preço.

8.15. O pregoeiro/agente de contratação/comissão de contratação concederá o prazo de no mínimo duas horas para readequação da proposta quando esta não observar os custos unitários mínimos relevantes, sob pena de desclassificação, na forma da Instrução Normativa nº 73, de 30 de setembro de 2022.

8.16. O pregoeiro/agente de contratação/comissão de contratação deve verificar se as previsões do Acordo, Convenção Coletiva de Trabalho ou Dissídio Coletivo indicados pela Administração estão sendo contempladas na Planilha de Custos e Formação de Preços, em especial, quando o Acordo, Convenção Coletiva de Trabalho ou Dissídio Coletivo utilizado pelo licitante for diferente da norma coletiva paradigma utilizada pela Administração.

8.17. Deverão prevalecer os valores que forem mais benéficos ao trabalhador, na hipótese de que o Acordo, Convenção Coletiva de Trabalho ou Dissídio Coletivo indicado pelo licitante estabelecerem valores de remuneração, incluindo salário base e adicionais, de auxílio-alimentação e de benefícios superiores aos do Acordo, Convenção Coletiva de Trabalho ou Dissídio Coletivo utilizado como paradigma.

## 9. DA FASE DE HABILITAÇÃO

9.1. Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

9.2 Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

9.3. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

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

9.4.1. Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o Termo de Referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de **15%** para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.

9.5. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia ou por **meio digital com assinaturas eletrônicas**.

9.6. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133, de 2021.

9.7. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei.

9.8. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

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

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

9.10.1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.

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

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

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

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

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

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

9.13.1. Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

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

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

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

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

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

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

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

9.16. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

9.17. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o Pregoeiro/Agente de Contratação /Comissão examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 9.12.1.

9.18. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

9.19. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação.

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

## 10. DO TERMO DE CONTRATO

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

10.2. O adjudicatário terá o prazo de **5 (cinco)** dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o termo de contrato ou instrumento equivalente, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

10.3. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou instrumento equivalente, a Administração poderá: a) encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR), para que seja assinado e devolvido no prazo de **5 (cinco)** dias úteis, a contar da data de seu recebimento; b) disponibilizar acesso a sistema de processo eletrônico para que seja assinado digitalmente em até **5 (cinco)** dias úteis; ou c) outro meio eletrônico, assegurado o prazo de **5 (cinco)** dias úteis para resposta após recebimento da notificação pela Administração.

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

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

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

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

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

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

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

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

## 11. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

11.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de **5 (cinco) dias**, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

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

11.2.1. a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e

11.2.2. a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

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

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

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

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

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

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

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

11.9. A eventual prorrogação da Ata de Registro de Preços, conforme disposto no artigo 84 da Lei nº 14.133/2021, pode incluir a renovação dos quantitativos originalmente registrados na Ata, desde que tal previsão tenha sido feita na fase de planejamento (ETP, Termo de Referência e edital) e explicitada no ato convocatório, conforme orienta o Enunciado nº 42 do Conselho da Justiça Federal (CJF). O Parecer nº 00471/2024/CONJUR-EB/CGU/AGU reforça essa orientação. Assim, no início do segundo ano de vigência da ARP, o quantitativo empenhado de todos os itens será renovado (“zerado”).

11.10. Para a eventual prorrogação da ARP, deverão ser observados os critérios estabelecidos no Parecer nº 00453 /2024/CGAQ/SCGP/CGU/AGU, quais sejam:

- a) comprovação do preço vantajoso mediante diligências complementares (pesquisa de preços);
- b) previsão expressa no edital e na ata de registro de preços;
- c) tratamento do tema no planejamento da contratação;
- d) prorrogação dentro do prazo de vigência da ARP;



- e) manifestação da empresa homologada sobre interesse na renovação dos quantitativos por mais 12 meses;
- f) definição, se aplicável, de reajuste baseado no índice IPCA.

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

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

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

12.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## **13. DOS RECURSOS**

13.1. interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

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

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

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

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

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

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

13.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

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

13.6. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

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

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

13.9. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico <https://www.gov.br/compras/pt-br>.

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

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

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

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

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

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

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

14.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

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

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

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

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

14.1.6. fraudar a licitação;

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

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

14.1.7.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

14.1.7.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada.

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

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

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

14.2.1. advertência;

14.2.2. multa;

14.2.3. impedimento de licitar e contratar e

14.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

14.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

14.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

14.3.2. as peculiaridades do caso concreto;

14.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

14.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública;

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

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

14.4.1. Para as infrações previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3, a multa será de 2% do valor do contrato licitado.

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

14.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

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

14.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 14.1.1, 14.1.2, 14.1.3 e 14.1.4, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

14.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7, 14.1.8 e 14.1.9, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2, 14.1.3 e 14.1.4 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021.

14.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 14.1.4, caracterizará o

descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022.

14.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

14.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

14.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

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

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

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

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

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

15.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

15.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

15.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios: **divalc.recursos@badmqgex.eb.mil.br**, ou por **petição dirigida ou protocolada no endereço Avenida do Exército, S/N, Quartel-General do Exército, Bloco J, 2º Piso, SMU, Brasília – DF, CEP 70.630-901, Divisão de Aquisições, Licitações e Contratos (DIVALC) da Base Administrativa do Quartel-General do Exército - DIVALC /B Adm. QGEx.**

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

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

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

## 16. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

16.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro/Agente de Contratação /Comissão.

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

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

16.5. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

16.6. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

16.7. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

16.8. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

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

16.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico <https://www.gov.br/pncp/pt-br>.

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

16.11.1. Anexo I - Termo de Referência;

16.11.1.1. Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar;

16.11.1.2 Apêndice do Anexo I - Termo de Ciência e concordância;

16.11.4. Anexo II – Minuta de Ata de Registro de Preços; e

16.11.3. Anexo III - Declaração de Exequibilidade da Proposta

## 17. Responsáveis

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

# **NILTON FABIANO VELOZO LINS**

Autoridade competente

BASE DE ADMINISTRAÇÃO DO QGEX

Termo de Referência 35/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
35/2026	160186-BASE DE ADMINISTRAÇÃO DO QGEX	FRANCISCO WILSON BRITO DA SILVA	22/05/2026 10:08 (v 0.14)
Status			
ASSINADO			

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo		65304.001606/2026-31

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

(Processo Administrativo nº 65304.002186/2026-18)

TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Aquisição de *material para divisão de aprovisionamento da Base Adm QGEx*, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UND	QTDE	V. UNIT.	V. TOTAL
01	Jarra aço inoxidável, capacidade: 2l, modelo: com tampa e aparador para gelo, aplicação: água/suco	232590	Und	100	R\$ 64,45	R\$ 6.445,00
02	Expositor de bebidas, diâmetro: 56cm, altura: 100cm, capacidade 33 litros características adicionais: Acrílico com Suporte de Alumínio em formato tripé	447048	Und	20	R\$ 420,83	R\$ 8.416,60
	Caixa plástica organizadora tipo ALC6437 (Attached Lid Container), com capacidade para 64 litros, fabricada em Polipropileno (PP) de alta densidade e resistência a impactos. Suas dimensões externas nominais são de 600 mm (comprimento) x 400 mm (largura) x 370 mm (altura), com fundo e paredes laterais totalmente fechados. Possui tampa integradas, que permite o fechamento seguro e o transpasse					

03	das abas para proteção contra poeira e violação. O design robusto apresenta fundo reforçado para suportar cargas pesadas e utilização em sistemas automatizados, além de empunhaduras laterais ergonômicas para facilitar o manuseio e transporte. A estrutura permite o empilhamento seguro quando a tampa está fechada e o encaixe /aninhamento quando aberta, otimizando o espaço em até 70% no armazenamento vazia ou transporte de retorno.	383257	Und	100	R\$ 172,09	R\$ 17.209,00
04	Ralador de alimentos, dimensões 11,4 cm (comprimento) x 8,9 cm (largura) x 25,4 cm (altura). Material: aço inoxidável, tipo: manual, 4 lados para fatiar ou ralar alimentos, com alça, Peso aprox: 250 g, aplicação: cozinha	261597	Und	20	R\$ 67,02	R\$ 1.340,40
05	Pá para uso em caldeirão industrial, tamanho 100 cm, material: inteiramente em aço inox 304.	282919	Und	50	R\$ 332,89	R\$ 16.644,50
06	Lixeira material: aço inoxidável, capacidade: 30l, tipo: com tampa e pedal, altura: 45 cm, largura: 35 cm	319509	Und	16	R\$ 267,73	R\$ 4.283,68
07	Galheteiro material: aço inoxidável, formato: redondo, componentes: azeiteiro, pimenteiro, saleiro, vinagreiro, características adicionais: corpos vidro, tampa aço inox, diâmetro base: 12 cm, altura: 19cm	369558	Und	50	R\$ 60,69	R\$ 3.034,50
08	Pegador de alimentos material: aço inoxidável, aplicação: servir massas, tamanho: médio	344681	Und	100	R\$ 6,04	R\$ 604,00
09	Concha material corpo: aço inoxidável, material cabo: aço inoxidável, comprimento cabo: 30 cm	334586	Und	100	R\$ 6,45	R\$ 645,00
10	Bandeja metálica material: aço inoxidável, formato: circular, diâmetro: 40 cm	218904	Und	50	R\$ 91,05	R\$ 4.552,50
11	Copo descartável material: poliestireno, capacidade: 300ml , aplicação: água/suco e refrigerante	226344	Pct c/ 100 und	2000	R\$ 5,90	R\$ 11.800,00
12		226342	Pct c/ 100	1000	R\$ 1,85	R\$ 1.850,00



	Copo descartável material: poliestireno, capacidade: 50ml, aplicação: café		und			
13	Guardanapo de papel material: celulose, largura: 22, comprimento: 23, cor: branca, tipo folhas: simples, características adicionais: macio e absorvente	292281	Pct c/ 50 und	11692	R\$ 2,32	R\$ 27.125,44
14	Marmita descartável material: isopor, características adicionais: com tampa, capacidade: 750ml	450213	Pct c/ 100 und	510	R\$ 47,66	R\$ 24.306,60
15	Touca hospitalar descartável material: não tecido 100% polipropileno, modelo: com elástico em toda volta, cor: branca, gramatura: cerca de 20, tamanho: único, característica adicional: hipoalergênica, atóxica, inodora, unissex	428615	Pct c/ 100 und	20	R\$ 12,33	R\$ 246,60
16	Embalagem plástica: bobina, largura: 30, altura: 40, material: plástico, aplicação: embalar alimentos, cor: transparente	243160	Rolo c/ 500 m	200	R\$ 25,03	R\$ 5.006,00
17	Embalagem plástica em bobina de filme de PVC esticável, material atóxico e inodoro específico para contato direto com alimentos, com dimensões de 38 cm de largura e espessura de 9 micras, apresentando alta aderência, elasticidade e transparência.	601985	Rolo c/ 1000 m	200	R\$ 95,29	R\$ 19.058,00
18	Palito de dente material: madeira, formato: rolo, comprimento: 6, aplicação: higiene dental, características adicionais: embalagem de papel individual	299620	Cx c/ 200 und	1500	R\$ 1,58	R\$ 2.370,00
19	Filtro de pano em tecido 100% algodão para cafeteira industrial nº 7, medindo 40 cm x 40 cm, com cordão reforçado para ajuste seguro ao aro da máquina, apresentando material lavável, reutilizável e de alta resistência térmica	440719	Und	20	R\$ 26,29	R\$ 525,80
20	Guardanapo de pano confeccionado em tecido 100% poliéster tipo Oxford, com dimensões de 40 cm de largura por 40 cm de comprimento, apresentando acabamento em bainha industrial reforçada	603602	Und	400	R\$ 5,02	R\$ 2.008,00
	Prato giratório para confeitaria (tipo bailarina), fabricado em alumínio fundido de					

21	alta resistência com acabamento polido, possuindo diâmetro de 30 cm. O equipamento deve apresentar sistema de rotação suave e estável através de rolamento central, base antiderrapante que garanta fixação à bancada durante o uso e capacidade de carga adequada para trabalhos profissionais de decoração de bolos e tortas.	468432	Und	15	R\$ 47,73	R\$ 715,95
22	Avental de segurança térmico para alta temperatura, com Certificado de Aprovação (CA) 29.046. Confeccionado em tecido especial com tratamento retardante a chamas, forração interna destacável e acabamento aluminizado ou em aramida (conforme modelo do fabricante). Indicado para proteção do tronco do usuário contra calor radiante e riscos térmicos em cozinhas industriais (fornos e caldeiras). Tamanho único com ajuste por tiras.	332420	Und	150	R\$ 112,95	R\$ 16.942,50
23	Saca rolha, material: aço inoxidável, comprimento: 12,50 cm de comprimento, características adicionais: dupla alavanca, com corta lacre.	443952	Und	10	R\$ 61,13	R\$ 611,30
24	Toalha de mesa material: 100% poliéster, formato: quadrada, comprimento: 2,20 m, largura: 2,20 m, cor variada	445458	Und	100	R\$ 55,13	R\$ 5.513,00
25	Toalha de mesa material: 100% poliéster, formato: redonda, diâmetro: 2,70 m, cor: variada	300101	Und	100	R\$ 79,63	R\$ 7.963,00
26	Fósforo material corpo: madeira, cor cabeça: vermelha, tipo: longo mínimo 5 cm	241343	Cx c/ 50 und	60	R\$ 4,98	R\$ 298,80
27	Garrafa térmica confeccionada integralmente em aço inoxidável de alta resistência, com capacidade de 2,5 litros e isolamento térmico por ampola inquebrável também em aço inox, apresentando sistema de servimento por tampa tipo pressão com acionamento por alavanca e vedação hermética.	468441	Und	50	R\$ 134,69	R\$ 6.734,50
28	Faca lâmina: 12 polegadas (30 cm), aço inoxidável de alta qualidade, fio liso para cortes precisos, tratamento térmico (têmpera, subzero e revenimento), cabo: polipropileno (PP) injetado diretamente sobre a espiga da lâmina, anatômico, texturizado, antimicrobial	297316	Und	50	R\$ 55,44	R\$ 2.772,00

	(proteção Sanitized), na cor branca, aplicação: carne crua, desossa, cortes grandes.					
29	Faca de mesa monobloco confeccionada integralmente em aço inoxidável de alta resistência, com dimensões de 257 mm de comprimento, 26 mm de largura e espessura de 3 mm, apresentando lâmina com fio serrilhado de alta durabilidade e cabo ergonômico com acabamento polido, sendo o material isento de porosidades e resistente a processos de higienização em máquinas de lavar louças industriais.	465713	Und	2150	R\$ 7,62	R\$ 16.383,00
30	Faca de sobremesa monobloco confeccionada integralmente em aço inoxidável de alta resistência, com comprimento total de 18,80 cm e lâmina de 8 cm com fio serrilhado de alta precisão, apresentando acabamento polido, cabo ergonômico e estrutura isenta de porosidades, sendo totalmente apta para higienização em máquinas de lavar louças industriais e resistente a processos de esterilização.	294611	Und	1000	R\$ 7,37	R\$ 7.370,00
31	Garfo de mesa confeccionado integralmente em aço inoxidável de alta resistência, monobloco (peça única), com acabamento polido em alto brilho. Comprimento total aproximado entre 19 cm e 21 cm. Composto por 04 (quatro) dentes longos e simétricos, com entre-dentes polidos e pontas com arredondamento de segurança. Cabo com desenho anatômico e ergonômico, apresentando espessura mínima de 2,0 mm para garantir rigidez estrutural e resistência à deformação mecânica sob pressão. Material isento de porosidades, ranhuras, rebarbas ou defeitos de fundição, apto para higienização em máquinas de lavar louças industriais e resistente a processos de esterilização térmica.	437873	Und	2250	R\$ 5,10	R\$ 11.475,00
32	Garfo de sobremesa, confeccionado em aço inoxidável de alta qualidade, monobloco (peça única), com acabamento polido e alto brilho. Comprimento total aproximado entre 15 cm e 18 cm. Composto por 04 (quatro) dentes polidos na parte interna, com pontas arredondadas e bordas laterais devidamente aparadas para segurança no uso. Cabo com	335114	Und	1300	R\$ 5,73	R\$ 7.449,00

	desenho anatômico, espessura mínima de 1,5 mm para garantir resistência à deformação e repetidos ciclos de higienização em máquinas de lavar louças industriais. O material deve ser isento de porosidades, ranhuras ou rebarbas que dificultem a limpeza ou acumulem resíduos.					
33	Taça para espumante/champanhe, confeccionada em vidro cristalino ou cristal de alta transparência, com excelente brilho e isenta de bolhas, estrias, manchas ou imperfeições de fundição. Capacidade nominal entre 180 ml e 220 ml. Design composto por bojo alongado e estreito (corpo), haste longa e base circular plana com estabilidade garantida. Bordas com acabamento temperado ou reforçado, com corte a laser ou polimento fino para maior resistência a lascamentos e conforto ao toque labial. Material apto para higienização em máquinas de lavar louças industriais e resistente a choques térmicos moderados.	610081	Und	200	R\$ 8,05	R\$ 1.610,00
34	Copo de vidro multiuso (água/suco), modelo cilíndrico ou levemente cônico, confeccionado em vidro cristalino de alta transparência, isento de bolhas, estrias, manchas ou imperfeições de fundição. Capacidade nominal de 300 ml (tolerância de +/- 10 ml). Design com base reforçada (fundo grosso) para garantir estabilidade e resistência ao impacto. Paredes com espessura uniforme e bordas com acabamento arredondado e reforçado, visando maior resistência a lascamentos e segurança no contato labial. Material 100% não poroso, apto para higienização em máquinas de lavar louças industriais e resistente a choques térmicos moderados.	346567	Cx c/ 6 und	500	R\$ 23,33	R\$ 11.665,00
35	Xícara para cafezinho, confeccionada em porcelana de alta resistência, de cor branca uniforme, com acabamento em esmalte brilhante de alta dureza. Capacidade nominal de 50 ml (tolerância de +/- 5 ml). Corpo com espessura de parede dimensionada para retenção térmica eficiente. Asa (alça) ergonômica, fundida integralmente ao corpo da peça, com acabamento isento de rebarbas. Superfície totalmente vitrificada, não porosa, isenta de furos, bolhas, manchas, ondulações ou incrustações. Acompanha pires de porcelana com encaixe	347650	Und	300	R\$ 8,76	R\$ 2.628,00

	central (rebaixo) compatível com a base da xícara, garantindo estabilidade no manuseio. Material apto para uso em micro-ondas e máquinas de lavar louças industriais, resistente a choques térmicos e ao empilhamento					
36	Faca profissional para açougue com <b>lâmina de 10 polegadas (aprox. 25 cm)</b> , fabricada em <b> aço inoxidável</b> de alta resistência. Cabo anatômico em polipropileno na cor branca, com proteção bactericida e textura antiderrapante para maior segurança no manuseio. Indicada para cortes pesados de carne, garantindo durabilidade do fio e facilidade na higienização	397161	Und	50	R\$ 123,41	R\$ 6.170,50
37	Espátula de cozinha profissional, com lâmina em aço inoxidável e cabo de polipropileno. Lâmina confeccionada em aço inoxidável de alta qualidade, com tratamento térmico para garantir flexibilidade e resistência ao desgaste. Formato retangular ou levemente trapezoidal, com bordas devidamente polidas e isentas de rebarbas. Cabo ergonômico injetado em polipropileno de alta densidade na cor branca, com acabamento texturizado para garantir aderência e segurança no manuseio (antiderrapante). O cabo deve ser injetado diretamente sobre a espiga da lâmina (sistema monobloco ou com fixação hermética) para evitar frestas, infiltrações e o acúmulo de resíduos orgânicos, atendendo às normas de vigilância sanitária (ANVISA). Comprimento total aproximado entre 20 cm e 25 cm. Material atóxico, inodoro e apto para higienização em máquinas de lavar louças industriais e processos de esterilização	449205	Und	70	R\$ 16,58	R\$ 1.160,60
38	Garrafa térmica com capacidade de 1,8 litro, composta por corpo externo em plástico de alta resistência com acabamento cromado e isolamento térmico por ampola de vidro, apresentando sistema de servimento por tampa de pressão com acionamento por alavanca e vedação hermética.	351384	Und	50	R\$ 57,61	R\$ 2.880,50
	Botijão térmico com torneira, capacidade de 10 litros, em polipropileno, Equipamento fabricado com paredes interna e externa em polipropileno (PP) de alta densidade e alto impacto, com isolamento térmico em					

39	poliuretano (PU) injetado entre as camadas para máxima conservação de líquidos frios ou quentes (mínimo de 6 horas). Capacidade nominal de 10 litros. Provido de bocal largo na parte superior com tampa de vedação hermética e sistema de rosca para segurança no transporte. Dotado de torneira de serviço com acionamento por alavanca ou pressão, com fluxo contínuo e vedação interna em silicone que impeça gotejamentos. Possui alça superior reforçada integrada ao corpo e pés retráteis que permitam a elevação do botijão para serviço direto no copo. Material 100% atóxico, livre de BPA, inodoro, resistente a manchas e de fácil higienização.	289539	Und	50	R\$ 111,43	R\$ 5.571,50
40	Colher de arroz de tamanho grande confeccionada integralmente em aço inoxidável de alta resistência, com comprimento total de 30 cm, apresentando parte côncava (bojo) com 9 cm de dimensão, cabo ergonômico reforçado e acabamento polido isento de porosidades, sendo totalmente apta para uso em cozinhas industriais e resistente a processos de higienização em máquinas de lavar louças.	277187	Und	100	R\$ 5,64	R\$ 564,00
41	Espumadeira confeccionada integralmente em aço inoxidável de alta resistência, com comprimento total de 30 cm, apresentando bojo perfurado para drenagem eficiente de líquidos e gorduras, cabo ergonômico reforçado e acabamento polido isento de porosidades, sendo totalmente apta para uso em cozinhas industriais e resistente a processos de higienização em máquinas de lavar louças.	482851	Und	60	R\$ 11,50	R\$ 690,00
42	Caixa plástica vazada do tipo empilhável, fabricada em termoplástico de alta densidade (PEAD ou PP) de alta qualidade e resistência a impactos, com dimensões externas aproximadas de 31 cm de altura, 34 cm de largura e 55 cm de comprimento, apresentando capacidade volumétrica de 50,5 litros e peso unitário de 1,8 kg, desenvolvida especificamente para o acondicionamento, transporte e exposição de produtos hortifruti.	469824	Und	200	R\$ 71,35	R\$ 14.270,00
	Caixa plástica vazada do tipo empilhável, fabricada em termoplástico de alta					

43	densidade (PEAD ou PP) de alta qualidade e resistência a impactos, com dimensões externas de 57 cm de largura, 77 cm de comprimento e 31 cm de altura, apresentando capacidade volumétrica de 108,57 litros, desenvolvida especificamente para o acondicionamento e transporte de produtos hortifruti em cor preta	383167	Und	50	R\$ 106,93	R\$ 5.346,50
44	Prato descartável aplicação: refeição, cor: branca, diâmetro: 21, material: plástico	372768	Pct c/ 10 und	140	R\$ 5,39	R\$ 754,60
45	Colher de mesa, modelo tradicional (refeição principal), modelo tradicional (refeição principal). Confeccionada integralmente em aço inoxidável de alta qualidade, monobloco (peça única), com acabamento polido em alto brilho. Comprimento total aproximado entre 18 cm e 21 cm. Bojo (concha) com formato ovalado simétrico, profundidade adequada para consumo de sopas e grãos, com bordas devidamente arredondadas e polimento fino para conforto labial. Cabo com desenho anatômico e ergonômico, apresentando espessura mínima de 1,5 mm a 2,0 mm para garantir rigidez estrutural e resistência à deformação. Material isento de porosidades, ranhuras, rebarbas ou defeitos de fundição, resistente à oxidação e apto para higienização em máquinas de lavar louças industriais.	465861	Und	2500	R\$ 6,99	R\$ 17.475,00
46	Colher de sobremesa, modelo tradicional. Confeccionada integralmente em aço inoxidável de alta qualidade, monobloco (peça única), com acabamento polido em alto brilho. Comprimento total aproximado entre 15 cm e 17 cm. Bojo (concha) com formato ovalado simétrico e bordas arredondadas com polimento fino para máximo conforto e segurança no contato labial. Cabo com desenho anatômico e ergonômico, apresentando espessura mínima de 1,2 mm a 1,5 mm para garantir rigidez estrutural e resistência a deformações mecânicas. Material isento de porosidades, ranhuras, rebarbas ou defeitos de fundição, resistente à oxidação e apto para higienização em máquinas de lavar louças industriais.	465661	Und	600	R\$ 2,30	R\$ 1.380,00

47	Forma aplicação: pizza, diâmetro: 35, formato: redonda, material: alumínio, tamanho: grande, tipo: antiaderente	616123	Und	20	R\$ 34,40	R\$ 688,00
48	Forma altura: 11, aplicação: pudim, formato: redonda, largura: 23, material: silicone, tipo: com furo central	615423	Und	20	R\$ 29,71	R\$ 594,20
49	Forma para bolo/torta em alumínio com fundo removível e revestimento antiaderente. Confeccionada em alumínio de alta pureza e excelente condutividade térmica, com espessura mínima de 1,2 mm para garantir rigidez estrutural e assamento uniforme. Revestimento interno e externo antiaderente de alta performance (mínimo de 5 camadas), resistente a riscos e livre de PFOA. Modelo redondo com diâmetro aproximado entre 24 cm e 26 cm e altura mínima de 6 cm. Dotada de sistema de fechamento lateral por trava /presilha em aço inoxidável, com encaixe preciso do fundo removível para garantir a estanqueidade da massa e facilitar a desmoldagem. Bordas superiores com acabamento arredondado (virola) para maior resistência e segurança no manuseio. Material resistente a altas temperaturas e apto para higienização em máquinas de lavar louças industriais	416081	Und	20	R\$ 30,10	R\$ 602,00
50	Multiprocessador de alimentos de alta performance com potência de 1.000W, ideal para o preparo de alimentos consistentes e massas pesadas, apresentando seletor com no mínimo 2 velocidades mais função turbo para controle preciso da trituração; o conjunto é composto por uma jarra de processamento com capacidade total de 3,2 litros, jarra de liquidificador com filtro e um kit completo de acessórios removíveis que inclui lâmina picadora, fatiador, ralador, palitador, espremedor, batedor e emulsificador, para processamento de carnes, grãos e temperos com componentes totalmente laváveis para higienização prática. Voltagem 220V	635769	Und	10	R\$ 298,61	R\$ 2.986,10
	Panela de pressão industrial, capacidade de 20 litros, em alumínio, confeccionada em alumínio de alta pureza e excelente condutividade térmica, com espessura de parede e fundo reforçados (mínimo de 3,5 mm a 4,0 mm) para suportar altas pressões e garantir durabilidade. Capacidade nominal					



51	de 20 litros. Sistema de fechamento externo dotado de travas de segurança laterais metálicas e robustas. Tampa com guarnição (anel de vedação) em silicone de grau alimentício, resistente a altas temperaturas. Equipada obrigatoriamente com sistema triplo de segurança: 01 (uma) válvula reguladora de pressão (pino central), 01 (uma) válvula de segurança repetitiva (mola) e 01 (uma) janela ou plugue de segurança para descompressão imediata. Alças laterais em material antitérmico (baquelite ou similar) reforçadas e fixadas com rebites duplos de aço. Produto com certificação compulsória do INMETRO gravada no corpo do utensílio	421724	Und	10	R\$ 431,96	R\$ 4.319,60
52	Frigideira profissional em alumínio com revestimento antiaderente, diâmetro de 48 a 50 cm. Confeccionada em alumínio de alta pureza com excelente condutividade térmica, apresentando espessura mínima de <b>3,0 mm a 4,0 mm</b> para garantir rigidez estrutural e evitar deformações sob altas temperaturas. Diâmetro nominal de 48 a 50 cm, com bordas altas e reforçadas. Revestimento interno e externo antiaderente de alta performance (mínimo de 5 camadas), resistente a riscos, abrasão e livre de PFOA. Dotada de cabo longo em aço inoxidável ou baquelite antitérmico de alta resistência, fixado ao corpo da peça por meio de no mínimo 03 (três) rebites de aço de alta pressão, garantindo total segurança no manuseio de grandes volumes. Superfície isenta de porosidades, rebarbas ou defeitos de fabricação. Material apto para higienização em máquinas de lavar louças industriais e compatível com fogões industriais (chama de alta pressão).	442943	Und	15	R\$ 140,58	R\$ 2.108,70
53	Peneira redonda de tamanho grande confeccionada com malha em aço de trama fina, específica para o peneiramento de fubá, polvilho e finalização de doces e geleias, apresentando diâmetro de 40 cm e estrutura de sustentação (aro) em madeira de alta resistência	297850	Und	15	R\$ 39,73	R\$ 595,95
	Lixeira para coleta de resíduos com capacidade de 80 litros, confeccionada integralmente em aço inoxidável AISI 304 de alta resistência à corrosão e oxidação, apresentando estrutura de cesto móvel com					

54	alça reforçada para facilitar o transporte e esvaziamento, além de tampa com acionamento por pedal para garantir a higiene no manuseio sem contato manual, sendo o material totalmente isento de porosidades e em conformidade com as normas sanitárias para uso em ambientes profissionais ou de saúde	465488	Und	15	R\$ 754,75	R\$ 11.321,25
55	Tampa para cuba gastronômica padrão GN 1 /1, confeccionada integralmente em aço inoxidável AISI 304 de alta resistência, com dimensões de 53 cm x 32,5 cm, apresentando acabamento polido e design com alça embutida e recorte lateral específico para a saída de conchas ou utensílios de servir, garantindo o fechamento adequado do recipiente durante a exposição ou armazenamento de alimentos e total conformidade com as normas sanitárias para higienização em máquinas de lavar industriais.	441342	Und	200	R\$ 72,46	R\$ 14.492,00
56	Copo de vidro transparente na cor azul, com capacidade de 295 ml, apresentando dimensões de 81 mm de altura e 76 mm de diâmetro de boca, com superfície totalmente lisa e paredes de espessura fina, desenvolvido especificamente para o serviço de uísque, batidas e aperitivos, com material isento de porosidades.	227072	Und	300	R\$ 22,53	R\$ 6.759,00
57	Espremedor aplicação: limão, características adicionais: estrutura reforçada, material jarra: aço inoxidável, tipo acionamento: manual	357206	Und	30	R\$ 12,68	R\$ 380,40
58	Copo para licor, produzido em vidro cristalino ou cristal de alta resistência, com capacidade nominal de 50ml, apresentando total transparência, superfície lisa e ausência de imperfeições como bolhas ou ranhuras; o modelo deve possuir formato tipo taça com haste ou estilo dose, acabamento de borda reforçado para uso profissional, dimensões aproximadas de 10cm de altura e diâmetro de 4cm, sendo de fácil higienização e entregue em embalagem apropriada que garanta a integridade física das peças durante o transporte e armazenamento.	473412	Cx c/ 6 und	50	R\$ 18,21	R\$ 910,50
	Pote de alimentos tipo bomboniere confeccionado em vidro incolor de alta transparência, com formato redondo e					

59	dimensões de 22 cm de altura, apresentando capacidade de 600 ml e acompanhado de tampa de vidro com ajuste adequado, desenvolvido com superfície lisa e isenta de porosidades.	618268	Und	30	R\$ 33,33	R\$ 999,90
60	Taça para licor, modelo tradicional, Confeccionada em vidro cristalino de alta transparência e brilho superior, isenta de bolhas, estrias, manchas ou imperfeições de fundição. Capacidade nominal de 30 ml (tolerância de +/- 5 ml). Design composto por bojo pequeno (corpo), haste delgada e base circular plana com excelente estabilidade. Bordas com acabamento polido e arredondado, garantindo resistência a pequenos impactos. Material com parede de espessura uniforme, 100% não poroso, inodoro e apto para higienização em máquinas de lavar louças industriais.	447162	Cx c/ 6 und	30	R\$ 30,69	R\$ 920,70
61	Camiseta unissex para uniforme, confeccionada em <b>malha fria</b> (poliviscose) de alta durabilidade e resistência a lavagens sucessivas, na cor <b>branca</b> , apresentando <b>gola careca</b> com acabamento em ribana e <b>mangas curtas</b> , tamanhos a ser definidos após empenho.	614133	Und	625	R\$ 30,56	R\$ 19.100,00
62	Camisa social de manga comprida confeccionada em tecido misto de <b>50% algodão e 50% poliéster</b> , na cor <b>branca</b> , apresentando abertura frontal com fechamento por botões reforçados, gola estruturada e punhos com ajuste, tamanhos a ser definidos após empenho.	463849	Und	50	R\$ 91,26	R\$ 4.563,00
63	Batedor manual tipo fouet para uso em cozinha profissional, com comprimento total de 36 cm, confeccionado com fios de aço inoxidável de alta flexibilidade e resistência, apresentando cabo também em aço inoxidável com acabamento polido e reforço na base de fixação dos fios.	616932	Und	30	R\$ 14,92	R\$ 447,60
64	Placa de identificação tipo prisma para mesa, confeccionada em acrílico cristal de alta transparência com espessura mínima de 2 mm, dimensões de 10 cm de comprimento por 5 cm de largura e 4 cm de altura, apresentando dobra em formato "V" invertido com acabamento polido, desenvolvida para	456816	Und	100	R\$ 30,46	R\$ 3.046,00

	permitir a inserção e visualização de identificação.					
65	Saco plástico para coleta de amostras confeccionado em polietileno de alta transparência, material atóxico, inodoro e liso, com dimensões de 17 cm de largura por 24 cm de altura e espessura de 0,10 mm (100 micras), apresentando sistema de fechamento hermético tipo zip lock que garante a vedação.	615892	Pct c/ 500 und	75	R\$ 124,28	R\$ 9.321,00
66	Marmitta para refeição de formato redondo com capacidade de 1,5 litro, fabricada em plástico de alta resistência a impactos (Polipropileno - PP) com isolamento térmico em EPS, apresentando sistema de fechamento seguro por presilhas laterais e alça reforçada para transporte; garantindo durabilidade e vedação eficiente para o armazenamento de alimentos; modelo totalmente reutilizável, atóxico, pode ser utilizada em micro-ondas.	617386	Und	200	R\$ 32,69	R\$ 6.538,00
67	Toalha de mesa de formato retangular com dimensões de 4,50 metros de comprimento por 2,80 metros de largura, confeccionada em tecido tipo Jacquard (composição mista de poliéster e algodão) com gramatura mínima de 200g/m²; apresenta padronagem em relevo característica da trama, acabamento em bainha industrial reforçada e disponibilidade em cores variadas com alta solidez à lavagem	633840	Und	200	R\$ 121,09	R\$ 24.218,00
68	Escada de abrir (formato "A") em alumínio, com 10 degraus, Confeccionada em liga de alumínio de alta resistência, leve e anticorrosiva. Configuração com 10 (dez) degraus planos, com ranhuras antiderrapantes em toda a extensão superficial para maior segurança. Estrutura dotada de limitador de abertura metálico ou travas de segurança laterais que impeçam o fechamento acidental durante o uso. Pés com sapatas de borracha ou polímero de alta densidade, antiderrapantes e substituíveis, garantindo estabilidade e isolamento. Patamar superior (último degrau) em material reforçado com sistema de travamento. Capacidade de carga nominal mínima de 150 kg. Material isento de rebarbas, arestas cortantes ou defeitos de rebitagem.	619440	Und	3	R\$ 706,23	R\$ 2.118,69

69	Gravata social modelo vertical (clássica), em tecido gabardine preto fosco. Confeccionada em tecido gabardine de alta qualidade, composição 100% poliéster com acabamento fosco (sem brilho acetinado/refletivo). Cor preta sólida e uniforme em todo o lote. Modelagem vertical tradicional com largura da ponte (pala) entre 7,5 cm e 8,5 cm. Estrutura interna com entretela de gramatura adequada para garantir a sustentação do nó e o caimento reto da peça. Acabamento de alfaiataria com costura invisível no fechamento traseiro e passante do próprio tecido fixado na parte posterior para encaixe da ponta interna. Material com tratamento anti-pilling (resistente à formação de bolinhas) e alta resistência ao desbotamento. Isenta de fios soltos, rugas, falhas na trama ou manchas de tintura.	603607	Und	50	R\$ 68,00	R\$ 3.400,00
70	Cuba/Assadeira industrial perfurada em alumínio, Confeccionada em alumínio de alta pureza e excelente condutividade térmica, com espessura mínima de 1,2 mm a 1,5 mm para garantir rigidez estrutural e evitar empenamento sob altas temperaturas. Dimensões nominais de 50 cm (profundidade) x 30 cm (largura) x 7 cm (altura). Fundo e paredes laterais dotados de perfurações uniformes (furos de aproximadamente 3 mm a 5 mm), projetadas para permitir a circulação de ar quente e a drenagem de líquidos/gorduras durante o processo de assado. Orifícios totalmente isentos de rebarbas, pontas cortantes ou resíduos de estampagem. Design com bordas reforçadas (virolas) para facilitar o manuseio e garantir o encaixe em trilhos de fornos combinados ou estufas. Material atóxico, resistente a choques térmicos e apto para higienização em máquinas de lavar louças industriais.	355378	Und	300	R\$ 101,00	R\$ 30.300,00
71	Cuba/Assadeira industrial lisa em alumínio, modelo profunda, Confeccionada em alumínio de alta pureza e excelente condutividade térmica, com espessura reforçada de no mínimo 1,5 mm a 2,0 mm para garantir estabilidade dimensional e evitar deformações (empenamento) sob altas temperaturas e carga. Dimensões nominais de 50 cm (profundidade) x 30 cm (largura) x 20 cm (altura). Fundo e paredes laterais totalmente lisos, com cantos arredondados	355312	Und	150	R\$ 56,49	R\$ 8.473,50

	para facilitar a higienização e evitar o acúmulo de resíduos orgânicos. Bordas superiores com acabamento em virola reforçada para maior resistência mecânica e segurança no manuseio (transporte de grandes volumes). Material 100% atóxico, resistente a choques térmicos e apto para higienização em máquinas de lavar louças industriais. Compatível com trilhos de fornos industriais, estufas e balcões térmicos.					
72	Cuba/Assadeira industrial lisa em alumínio, modelo raso/médio, Confeccionada em alumínio de alta pureza com excelente condutividade térmica, apresentando espessura mínima de 1,2 mm a 1,5 mm para garantir rigidez estrutural e evitar deformações (empenamento) sob altas temperaturas. Dimensões nominais de 50 cm (profundidade) x 30 cm (largura) x 7 cm (altura). Fundo e paredes laterais totalmente lisos, com cantos internos arredondados para facilitar a higienização e evitar o acúmulo de resíduos orgânicos. Bordas superiores com acabamento em virola reforçada (dobra de segurança) para maior resistência mecânica e segurança no manuseio. Material 100% atóxico, resistente a choques térmicos e apto para higienização em máquinas de lavar louças industriais. Compatível com trilhos de fornos industriais, estufas e balcões térmicos.	355310	Und	150	R\$ 58,01	R\$ 8.701,50
73	Cesto organizador multiuso, modelo empilhável ou de exposição, Confeccionado em polipropileno (PP) de alta densidade com acabamento texturizado simulando trama de fibra natural (vime sintético). Dimensões nominais aproximadas de <b>37 cm (profundidade) x 20 cm (largura) x 8,5 cm (altura)</b> . Estrutura reforçada com fios de polímero termoplástico de alta resistência, trançados de forma compacta e uniforme, isenta de pontas soltas, rebarbas ou falhas na trama. Material 100% atóxico, inodoro e lavável, resistente a umidade e proliferação de fungos ou bactérias. Design com bordas superiores reforçadas para garantir a estabilidade dimensional. Cor: Palha.	444083	Und	50	R\$ 31,37	R\$ 1.568,50
	Forma para bolo em alumínio, modelo redonda com furo central e revestimento antiaderente. Confeccionada em alumínio de alta pureza com excelente condutividade					

74	térmica, apresentando espessura mínima de 1,2 mm a 1,5 mm para garantir rigidez estrutural e evitar deformações sob altas temperaturas. Dimensões nominais de 30 cm (diâmetro superior), 25 cm (diâmetro do fundo) e 12 cm (altura), com capacidade volumétrica mínima de 06 litros. Dotada de cone central (furo no meio) fundido ou fixado hermeticamente à base para garantir o cozimento uniforme da massa. Revestimento interno e externo antiaderente de alta performance (mínimo de 5 camadas), resistente a riscos, abrasão e livre de PFOA. Bordas superiores com acabamento arredondado (virola) para maior resistência mecânica e segurança no manuseio. Material atóxico, inodoro e apto para higienização em máquinas de lavar louças industriais.	609417	Und	50	R\$ 50,50	R\$ 2.525,00
75	Detergente em pó multifuncional para máquina de lavar louças automática, com ação secante e abrillantadora integrada, embalagem de 1 kg. Formulação de alta performance com tecnologia de ação tripla ou superior, contendo tensoativos de baixa espumação, enzimas proteolíticas e amilolíticas para remoção de gorduras e resíduos proteicos. Deve possuir agentes secantes e abrillantadores integrados à composição, que acelerem a evaporação da água e impeçam a formação de manchas e gotas nas louças (vidros, cristais e inox) após o ciclo de enxágue. Composição com sequestrantes de cálcio e magnésio para prevenção de incrustações calcárias nas resistências e tubulações da máquina. Isento de cloro em níveis corrosivos e de fragrâncias residuais agressivas. Embalagem original de fábrica com 1 kg, contendo identificação de lote, instruções de dosagem e registro/notificação na ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 12 meses na data da entrega.	436764	Kg	60	R\$ 42,59	R\$ 2.555,40
76	Copo de vidro tipo Tulipa, capacidade de 200 ml. Confeccionado em vidro cristalino de alta transparência e brilho, isento de bolhas, estrias, manchas ou imperfeições de fundição. Capacidade nominal de 200 ml (tolerância de +/- 10 ml). Design clássico tipo tulipa, apresentando corpo alongado com leve curvatura, boca levemente fechada ou expandida, haste curta e base circular plana com excelente estabilidade. Bordas com acabamento arredondado e reforçado para	227105	Cx c/ 6 und	100	R\$ 30,19	R\$ 3.019,00

	maior resistência a lascamentos. Material 100% não poroso, inodoro e apto para higienização em máquinas de lavar louças industriais. Resistente a choques térmicos moderados e ao uso frequente em serviços de bebidas geladas.					
77	Carrinho de transporte tipo tartaruga modelo tipo Trans Caixa 180, fabricado em polipropileno de alta resistência com capacidade de carga para até 180 kg, projetado especificamente para a movimentação de caixas padrão Hortifruti (55 x 36 x 31 cm), apresentando estrutura com rodízios de 3 polegadas (Ø 75 mm) em material de alta rodagem.	627569	Und	10	R\$ 418,76	R\$ 4.187,60
78	Pallet (estrado) plástico monobloco, dimensões 1000 x 1200 x 150 mm. Confeccionado em polietileno de alta densidade (PEAD) ou polipropileno (PP) de alta resistência, pelo processo de injeção em peça única (monobloco). Dimensões nominais de <b>1000 mm (largura) x 1200 mm (comprimento) x 150 mm (altura)</b> . Face superior vazada (gradeada) para permitir ventilação e drenagem, com superfície antiderrapante. Estrutura dotada de entrada para garfos de empilhadeiras e paleteiras manual pelos 04 (quatro) lados. Capacidade de carga mínima: <b>Estática: 3.000 kg; Dinâmica: 1.000 kg</b> . Material 100% reciclável, atóxico, imune a fungos, bactérias e agentes químicos, lavável com jato de água ou vapor. Isento de pregos, parafusos ou farpas, garantindo segurança no manuseio e integridade das embalagens armazenadas.	622738	Und	60	R\$ 136,33	R\$ 8.179,80
79	Gravador elétrico portátil (caneta gravadora) para marcação de materiais. Equipamento elétrico para gravação em materiais diversos (metal, vidro, plástico, madeira e cerâmica), com sistema de percussão por pulsação que garanta controle e precisão no traçado. Tensão de alimentação de <b>220V</b> . Provido de seletor de profundidade de gravação com no mínimo 05 (cinco) níveis de ajuste para diferentes acabamentos. Design ergonômico com empunhadura emborrachada (soft grip) para maior conforto e redução de vibração durante o manuseio. Velocidade mínima de <b>6.000 a 7.200 pulsos por minuto</b> . Acompanha obrigatoriamente: 01 (uma)	255188	Und	2	R\$ 235,33	R\$ 470,66



	<p>ponta de metal duro (carboneto de tungstênio) substituível e 01 (um) molde (estêncil) com letras e números para auxílio na marcação. Cabo de alimentação com isolamento duplo em conformidade com as normas de segurança elétrica vigentes.</p> <p>235,33 470,66</p>					
80	<p>Bandeja de metal multiuso, formato oval, 45 cm. Confeccionada integralmente em aço inoxidável de alta qualidade, com acabamento polido em alto brilho ou acetinado. Formato oval com dimensões aproximadas de <b>45 cm de comprimento</b> por 30 cm de largura. Estrutura com espessura de chapa reforçada (mínimo de 0,6 mm a 0,8 mm) para garantir rigidez e evitar deformações sob carga. Fundo plano para total estabilidade de copos e louças. Bordas laterais com acabamento arredondado (virola) e polimento fino, isentas de arestas cortantes, rebarbas ou furos de estampagem. Material 100% atóxico, resistente à oxidação (ferrugem), inodoro e apto para higienização em máquinas de lavar louças industriais e processos de esterilização.</p>	235313	Und	50	R\$ 38,46	R\$ 1.923,00
81	<p>Assadeira industrial para pães e confeitarias, em alumínio. Confeccionada em alumínio de alta pureza com excelente condutividade térmica, apresentando espessura mínima de <b>1,2 mm a 1,5 mm</b> para garantir rigidez estrutural e assamento uniforme. Dimensões nominais de <b>60 cm (comprimento) x 40 cm (largura) x 7 cm (altura)</b>. Modelo de cantos retos ou levemente arredondados, com fundo totalmente plano para garantir a estabilidade dos produtos. Bordas superiores reforçadas com acabamento em virola (dobra de segurança) em toda a extensão para evitar deformações mecânicas e facilitar o manuseio. Material 100% atóxico, resistente a choques térmicos, isento de rebarbas, porosidades ou defeitos de fabricação. Apta para higienização em máquinas de lavar louças industriais e compatível com fornos de lastro ou turbo padrão 60x40.</p>	627655	Und	200	R\$ 62,98	R\$ 12.596,00
	<p>Tampo de vidro temperado para mesa, formato redondo, diâmetro de 1,2 m. Confeccionado em vidro plano temperado de segurança, com espessura nominal de <b>4 mm</b></p>					

82	. Dimensões: <b>1,20 m (um metro e vinte centímetros) de diâmetro</b> . Material incolor, com alto índice de transparência, isento de bolhas, ondulações, riscos, manchas ou inclusões de impurezas. Acabamento periférico com <b>lapidação do tipo bisotê ou arredondada (canto moeda)</b> , com polimento fino em toda a extensão da borda para eliminar arestas cortantes e garantir a segurança no manuseio. O vidro deve possuir resistência mecânica a impactos e choques térmicos superior ao vidro comum. Superfície totalmente plana e simétrica.	486675	Und	75	R\$ 1.292,22	R\$ 96.916,50
83	Idem ao Item 82 – Cota reservada para ME /EPP em 25%	486675	Und	25	R\$ 1.292,22	R\$ 32.305,50
84	Calça operacional para açougueiro em <b>brim pesado</b> (alta gramatura), garantindo <b>máxima resistência a rasgos</b> e abrasão. Na cor <b>branca</b> , modelo com <b>elástico total e cordão de ajuste</b> na cintura para maior firmeza e conforto. Possui <b>quatro bolsos</b> , sendo dois frontais e dois traseiros. Tecido de fácil higienização, adequado para ambientes de manipulação de alimentos.	601078	Und	200	R\$ 61,50	R\$ 12.300,00
85	Higienizador clorado de alto desempenho para frutas, verduras e legumes. Possui fórmula reforçada com ácido dicloro isocianurico e tripolifosfato de sódio, garantindo ação bactericida eficaz e remoção de impurezas. Contém alcalinizantes e espessantes para maior estabilidade e rendimento do produto. Ação: Elimina microrganismos e auxilia na conservação dos alimentos, Composição: Ácido Dicloro Isocianurico, Tripolifosfato de Sódio, Alcalinizante e Espessante, Produto com registro na ANVISA	382235	litro	1000	R\$ 24,55	R\$ 24.550,00
86	Jogo Americano Redondo Dupla Face em Couro, Modelo circular (redondo) com diâmetro fixo de 33 cm. Corte preciso (preferencialmente a laser) para garantir bordas sem rebarbas e simetria perfeita. Confeccionado em material sintético de alta densidade (tipo PU/Couro Ecológico) ou couro legítimo, com espessura mínima entre 1.5mm e 2.0mm, garantindo que a peça não enrole ou apresente vincos, Revestimento integral em ambas as faces, com acabamento pespontado (costura reforçada) em toda a circunferência com linha de nylon de alta resistência, Superfície impermeável,	628143	jogo com	200	R\$ 167,63	R\$ 33.526,00

	antiderrapante e com resistência térmica para suporte de utensílios aquecidos. O material deve permitir higienização rápida com pano úmido e álcool 70% sem sofrer degradação ou perda de cor. Personalização (Identidade Visual): Aplicação do logotipo ou brasão do Órgão conforme modelo fornecido. A gravação deve ser realizada por técnica de baixo relevo (Hot Stamping) ou gravação a laser, assegurando que a marca não sofra desgaste com o uso contínuo ou limpeza, cor Preto.		06			
87	Camiseta tipo Polo, manga curta, com gola em retilínea e peitilho com fechamento em botões (mínimo de 02 unidades). Costuras reforçadas em linha de alta resistência, com acabamento em overloque e costura de segurança (bitola), Composição do Tecido: Malha mista composta por 50% Algodão e 50% Poliéster (tipo Piquet ou similar de alta gramatura). A composição deve garantir o equilíbrio entre o conforto térmico (algodão) e a resistência a rugas, encolhimento e desbotamento (poliéster), Cor branca, Personalização: Aplicação de elementos visuais (logotipo, brasão ou identificação setorial) conforme Modelo fornecido pelo Órgão. A técnica de aplicação (bordado ou silk-screen) deve apresentar alta definição e resistência a lavagens sucessivas. Fornecimento em grade variada (do PP ao EXG, incluindo modelagens masculina e feminina/baby look, se houver demanda).	636879	Unid	700	R\$ 76,50	R\$ 53.550,00
Total						R\$ 771.944,42

1.1.1 Estimativas de consumo individualizadas, do órgão gerenciador.

Órgão Gerenciador:					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	REQ. MÍN	REQ. MÁX	Q. TOTAL
01	Jarra aço inoxidável, capacidade: 2l, modelo: com tampa e aparador para gelo, aplicação: água/suco	Und	10	100	100
02	Expositor de bebidas, diâmetro: 56cm, altura: 100cm, capacidade 33 litros características adicionais: Acrílico com Suporte de Alumínio em formato tripé	Und	8	20	20

03	Caixa plástica organizadora tipo ALC6437 (Attached Lid Container), com capacidade para 64 litros, fabricada em Polipropileno (PP) de alta densidade e resistência a impactos. Suas dimensões externas nominais são de 600 mm (comprimento) x 400 mm (largura) x 370 mm (altura), com fundo e paredes laterais totalmente fechados. Possui tampa integradas, que permite o fechamento seguro e o transpasse das abas para proteção contra poeira e violação. O design robusto apresenta fundo reforçado para suportar cargas pesadas e utilização em sistemas automatizados, além de empunhaduras laterais ergonômicas para facilitar o manuseio e transporte. A estrutura permite o empilhamento seguro quando a tampa está fechada e o encaixe /aninhamento quando aberta, otimizando o espaço em até 70% no armazenamento vazia ou transporte de retorno.	Und	20	100	100
04	Ralador de alimentos, dimensões 11,4 cm (comprimento) x 8,9 cm (largura) x 25,4 cm (altura). Material: aço inoxidável, tipo: manual, 4 lados para fatiar ou ralar alimentos, com alça, Peso aprox: 250 g, aplicação: cozinha	Und	10	20	20
05	Pá para uso em caldeirão industrial, tamanho 100 cm, material: inteiramente em aço inox 304.	Und	10	50	50
06	Lixeira material: aço inoxidável, capacidade: 30l, tipo: com tampa e pedal, altura: 45 cm, largura: 35 cm	Und	10	16	16
07	Galheteiro material: aço inoxidável, formato: redondo, componentes: azeiteiro, pimenteiro, saleiro, vinagreiro, características adicionais: corpos vidro, tampa aço inox, diâmetro base: 12 cm, altura: 19cm	Und	20	50	50
08	Pegador de alimentos material: aço inoxidável, aplicação: servir massas, tamanho: médio	Und	30	100	100
09	Concha material corpo: aço inoxidável, material cabo: aço inoxidável, comprimento cabo: 30 cm	Und	30	100	100
10	Bandeja metálica material: aço inoxidável, formato: circular, diâmetro: 40 cm	Und	20	50	50
11	Copo descartável material: poliestireno, capacidade: 300ml , aplicação: água /suco e refrigerante	Pct c / 100 und	100	2000	2000
12	Copo descartável material: poliestireno, capacidade: 50ml, aplicação: café	Pct c / 100 und	100	1.000	1.000
13	Guardanapo de papel material: celulose, largura: 22, comprimento: 23, cor: branca, tipo folhas: simples, características adicionais: macio e absorvente	Pct c / 50 und	200	11692	11692
14	Marmita descartável material: isopor, características adicionais: com tampa, capacidade: 750ml	Pct c / 100 und	50	510	510

15	Touca hospitalar descartável material: não tecido 100% polipropileno, modelo: com elástico em toda volta, cor: branca, gramatura: cerca de 20, tamanho: único, característica adicional: hipoalergênica, atóxica, inodora, unissex	Pct c / 100 und	10	20	20
16	Embalagem plástica: bobina, largura: 30, altura: 40, material: plástico, aplicação: embalar alimentos, cor: transparente	Rolo c / 500 m	10	200	200
17	Embalagem plástica em bobina de filme de PVC esticável, material atóxico e inodoro específico para contato direto com alimentos, com dimensões de 38 cm de largura e espessura de 9 micras, apresentando alta aderência, elasticidade e transparência.	Rolo c / 1000 m	10	200	200
18	Palito de dente material: madeira, formato: roliço, comprimento: 6, aplicação: higiene dental, características adicionais: embalagem de papel individual	Cx c / 200 und	100	1500	1500
19	Filtro de pano em tecido 100% algodão para cafeteira industrial nº 7, medindo 40 cm x 40 cm, com cordão reforçado para ajuste seguro ao aro da máquina, apresentando material lavável, reutilizável e de alta resistência térmica	Und	5	20	20
20	Guardanapo de pano confeccionado em tecido 100% poliéster tipo Oxford, com dimensões de 40 cm de largura por 40 cm de comprimento, apresentando acabamento em bainha industrial reforçada	Und	50	400	400
21	Prato giratório para confeitaria (tipo bailarina), fabricado em alumínio fundido de alta resistência com acabamento polido, possuindo diâmetro de 30 cm. O equipamento deve apresentar sistema de rotação suave e estável através de rolamento central, base antiderrapante que garanta fixação à bancada durante o uso e capacidade de carga adequada para trabalhos profissionais de decoração de bolos e tortas.	Und	5	15	15
22	Avental de segurança térmico para alta temperatura, com Certificado de Aprovação (CA) 29.046. Confeccionado em tecido especial com tratamento retardante a chamas, forração interna destacável e acabamento aluminizado ou em aramida (conforme modelo do fabricante). Indicado para proteção do tronco do usuário contra calor radiante e riscos térmicos em cozinhas industriais (fornos e caldeiras). Tamanho único com ajuste por tiras.	Und	10	150	150
23	Saca rolha, material: aço inoxidável, comprimento: 12,50 cm de comprimento, características adicionais: dupla alavanca, com corta lacre.	Und	5	10	10
24	Toalha de mesa material: 100% poliéster, formato: quadrada, comprimento: 2,20 m, largura: 2,20 m, cor variada	Und	10	100	100
25	Toalha de mesa material: 100% poliéster, formato: redonda, diâmetro: 2,70 m, cor: variada	Und	10	100	100

26	Fósforo material corpo: madeira, cor cabeça: vermelha, tipo: longo mínimo 5 cm	Cx c/ 50 und	10	60	60
27	Garrafa térmica confeccionada integralmente em aço inoxidável de alta resistência, com capacidade de 2,5 litros e isolamento térmico por ampola inquebrável também em aço inox, apresentando sistema de servimento por tampa tipo pressão com acionamento por alavanca e vedação hermética.	Und	10	50	50
28	Faca lâmina: 12 polegadas (30 cm), aço inoxidável de alta qualidade, fio liso para cortes precisos, tratamento térmico (têmpera, subzero e revenimento), cabo: polipropileno (PP) injetado diretamente sobre a espiga da lâmina, anatômico, texturizado, antimicrobial (proteção Sanitized), na cor branca, aplicação: carne crua, desossa, cortes grandes.	Und	10	50	50
29	Faca de mesa monobloco confeccionada integralmente em aço inoxidável de alta resistência, com dimensões de 257 mm de comprimento, 26 mm de largura e espessura de 3 mm, apresentando lâmina com fio serrilhado de alta durabilidade e cabo ergonômico com acabamento polido, sendo o material isento de porosidades e resistente a processos de higienização em máquinas de lavar louças industriais.	Und	100	2.150	2.150
30	Faca de sobremesa monobloco confeccionada integralmente em aço inoxidável de alta resistência, com comprimento total de 18,80 cm e lâmina de 8 cm com fio serrilhado de alta precisão, apresentando acabamento polido, cabo ergonômico e estrutura isenta de porosidades, sendo totalmente apta para higienização em máquinas de lavar louças industriais e resistente a processos de esterilização.	Und	100	1000	1000
31	Garfo de mesa confeccionado integralmente em aço inoxidável de alta resistência, monobloco (peça única), com acabamento polido em alto brilho. Comprimento total aproximado entre 19 cm e 21 cm. Composto por 04 (quatro) dentes longos e simétricos, com entre-dentes polidos e pontas com arredondamento de segurança. Cabo com desenho anatômico e ergonômico, apresentando espessura mínima de 2,0 mm para garantir rigidez estrutural e resistência à deformação mecânica sob pressão. Material isento de porosidades, ranhuras, rebarbas ou defeitos de fundição, apto para higienização em máquinas de lavar louças industriais e resistente a processos de esterilização térmica.	Und	100	2.250	2.250
32	Garfo de sobremesa, confeccionado em aço inoxidável de alta qualidade, monobloco (peça única), com acabamento polido e alto brilho. Comprimento total aproximado entre 15 cm e 18 cm. Composto por 04 (quatro) dentes polidos na parte interna, com pontas arredondadas e bordas laterais devidamente aparadas para segurança no uso. Cabo com desenho anatômico, espessura mínima de 1,5 mm para garantir resistência à deformação e repetidos ciclos de higienização em máquinas de lavar louças industriais. O material deve ser isento de porosidades, ranhuras ou rebarbas que dificultem a limpeza ou acumulem resíduos.	Und	100	1300	1300
	Taça para espumante/champanhe, confeccionada em vidro cristalino ou cristal de alta transparência, com excelente brilho e isenta de bolhas, estrias,				

33	manchas ou imperfeições de fundição. Capacidade nominal entre 180 ml e 220 ml. Design composto por bojo alongado e estreito (corpo), haste longa e base circular plana com estabilidade garantida. Bordas com acabamento temperado ou reforçado, com corte a laser ou polimento fino para maior resistência a lascamentos e conforto ao toque labial. Material apto para higienização em máquinas de lavar louças industriais e resistente a choques térmicos moderados.	Und	50	200	200
34	Copo de vidro multiuso (água/suco), modelo cilíndrico ou levemente cônico, confeccionado em vidro cristalino de alta transparência, isento de bolhas, estrias, manchas ou imperfeições de fundição. Capacidade nominal de 300 ml (tolerância de +/- 10 ml). Design com base reforçada (fundo grosso) para garantir estabilidade e resistência ao impacto. Paredes com espessura uniforme e bordas com acabamento arredondado e reforçado, visando maior resistência a lascamentos e segurança no contato labial. Material 100% não poroso, apto para higienização em máquinas de lavar louças industriais e resistente a choques térmicos moderados.	Cx c/ 6 und	20	500	500
35	Xícara para cafezinho, confeccionada em porcelana de alta resistência, de cor branca uniforme, com acabamento em esmalte brilhante de alta dureza. Capacidade nominal de 50 ml (tolerância de +/- 5 ml). Corpo com espessura de parede dimensionada para retenção térmica eficiente. Asa (alça) ergonômica, fundida integralmente ao corpo da peça, com acabamento isento de rebarbas. Superfície totalmente vitrificada, não porosa, isenta de furos, bolhas, manchas, ondulações ou incrustações. Acompanha pires de porcelana com encaixe central (rebaixo) compatível com a base da xícara, garantindo estabilidade no manuseio. Material apto para uso em micro-ondas e máquinas de lavar louças industriais, resistente a choques térmicos e ao empilhamento	Und	50	300	300
36	Faca profissional para açougue com <b>lâmina de 10 polegadas (aprox. 25 cm)</b> , fabricada em <b>aço inoxidável</b> de alta resistência. Cabo anatômico em polipropileno na cor branca, com proteção bactericida e textura antiderrapante para maior segurança no manuseio. Indicada para cortes pesados de carne, garantindo durabilidade do fio e facilidade na higienização	Und	10	50	50
37	Espátula de cozinha profissional, com lâmina em aço inoxidável e cabo de polipropileno. Lâmina confeccionada em aço inoxidável de alta qualidade, com tratamento térmico para garantir flexibilidade e resistência ao desgaste. Formato retangular ou levemente trapezoidal, com bordas devidamente polidas e isentas de rebarbas. Cabo ergonômico injetado em polipropileno de alta densidade na cor branca, com acabamento texturizado para garantir aderência e segurança no manuseio (antiderrapante). O cabo deve ser injetado diretamente sobre a espiga da lâmina (sistema monobloco ou com fixação hermética) para evitar frestas, infiltrações e o acúmulo de resíduos orgânicos, atendendo às normas de vigilância sanitária (ANVISA). Comprimento total aproximado entre 20 cm e 25 cm. Material atóxico, inodoro e apto para higienização em máquinas de lavar louças industriais e processos de esterilização	Und	10	70	70
	Garrafa térmica com capacidade de 1,8 litro, composta por corpo externo em plástico de alta resistência com acabamento cromado e isolamento térmico				

38	por ampola de vidro, apresentando sistema de servimento por tampa de pressão com acionamento por alavanca e vedação hermética.	Und	10	50	50
39	Botijão térmico com torneira, capacidade de 10 litros, em polipropileno, Equipamento fabricado com paredes interna e externa em polipropileno (PP) de alta densidade e alto impacto, com isolamento térmico em poliuretano (PU) injetado entre as camadas para máxima conservação de líquidos frios ou quentes (mínimo de 6 horas). Capacidade nominal de 10 litros. Provido de bocal largo na parte superior com tampa de vedação hermética e sistema de rosca para segurança no transporte. Dotado de torneira de serviço com acionamento por alavanca ou pressão, com fluxo contínuo e vedação interna em silicone que impeça gotejamentos. Possui alça superior reforçada integrada ao corpo e pés retráteis que permitam a elevação do botijão para serviço direto no copo. Material 100% atóxico, livre de BPA, inodoro, resistente a manchas e de fácil higienização.	Und	5	50	50
40	Colher de arroz de tamanho grande confeccionada integralmente em aço inoxidável de alta resistência, com comprimento total de 30 cm, apresentando parte côncava (bojo) com 9 cm de dimensão, cabo ergonômico reforçado e acabamento polido isento de porosidades, sendo totalmente apta para uso em cozinhas industriais e resistente a processos de higienização em máquinas de lavar louças.	Und	5	100	100
41	Espumadeira confeccionada integralmente em aço inoxidável de alta resistência, com comprimento total de 30 cm, apresentando bojo perfurado para drenagem eficiente de líquidos e gorduras, cabo ergonômico reforçado e acabamento polido isento de porosidades, sendo totalmente apta para uso em cozinhas industriais e resistente a processos de higienização em máquinas de lavar louças.	Und	20	60	60
42	Caixa plástica vazada do tipo empilhável, fabricada em termoplástico de alta densidade (PEAD ou PP) de alta qualidade e resistência a impactos, com dimensões externas aproximadas de 31 cm de altura, 34 cm de largura e 55 cm de comprimento, apresentando capacidade volumétrica de 50,5 litros e peso unitário de 1,8 kg, desenvolvida especificamente para o acondicionamento, transporte e exposição de produtos hortifruti.	Und	10	200	200
43	Caixa plástica vazada do tipo empilhável, fabricada em termoplástico de alta densidade (PEAD ou PP) de alta qualidade e resistência a impactos, com dimensões externas de 57 cm de largura, 77 cm de comprimento e 31 cm de altura, apresentando capacidade volumétrica de 108,57 litros, desenvolvida especificamente para o acondicionamento e transporte de produtos hortifruti em cor preta	Und	5	50	50
44	Prato descartável aplicação: refeição, cor: branca, diâmetro: 21, material: plástico	Pct c/ 10 und	20	140	140
	Colher de mesa, modelo tradicional (refeição principal), modelo tradicional (refeição principal). Confeccionada integralmente em aço inoxidável de alta qualidade, monobloco (peça única), com acabamento polido em alto brilho. Comprimento total aproximado entre 18 cm e 21 cm. Bojo (concha) com				



45	formato ovalado simétrico, profundidade adequada para consumo de sopas e grãos, com bordas devidamente arredondadas e polimento fino para conforto labial. Cabo com desenho anatômico e ergonômico, apresentando espessura mínima de 1,5 mm a 2,0 mm para garantir rigidez estrutural e resistência à deformação. Material isento de porosidades, ranhuras, rebarbas ou defeitos de fundição, resistente à oxidação e apto para higienização em máquinas de lavar louças industriais.	Und	100	2500	2500
46	Colher de sobremesa, modelo tradicional. Confeccionada integralmente em aço inoxidável de alta qualidade, monobloco (peça única), com acabamento polido em alto brilho. Comprimento total aproximado entre 15 cm e 17 cm. Bojo (concha) com formato ovalado simétrico e bordas arredondadas com polimento fino para máximo conforto e segurança no contato labial. Cabo com desenho anatômico e ergonômico, apresentando espessura mínima de 1,2 mm a 1,5 mm para garantir rigidez estrutural e resistência a deformações mecânicas. Material isento de porosidades, ranhuras, rebarbas ou defeitos de fundição, resistente à oxidação e apto para higienização em máquinas de lavar louças industriais.	Und	100	600	600
47	Forma aplicação: pizza, diâmetro: 35, formato: redonda, material: alumínio, tamanho: grande, tipo: antiaderente	Und	5	20	20
48	Forma altura: 11, aplicação: pudim, formato: redonda, largura: 23, material: silicone, tipo: com furo central	Und	5	20	20
49	Forma para bolo/torta em alumínio com fundo removível e revestimento antiaderente. Confeccionada em alumínio de alta pureza e excelente condutividade térmica, com espessura mínima de 1,2 mm para garantir rigidez estrutural e assamento uniforme. Revestimento interno e externo antiaderente de alta performance (mínimo de 5 camadas), resistente a riscos e livre de PFOA. Modelo redondo com diâmetro aproximado entre 24 cm e 26 cm e altura mínima de 6 cm. Dotada de sistema de fechamento lateral por trava /presilha em aço inoxidável, com encaixe preciso do fundo removível para garantir a estanqueidade da massa e facilitar a desmoldagem. Bordas superiores com acabamento arredondado (virola) para maior resistência e segurança no manuseio. Material resistente a altas temperaturas e apto para higienização em máquinas de lavar louças industriais	Und	5	20	20
50	Multiprocessador de alimentos de alta performance com potência de 1.000W, ideal para o preparo de alimentos consistentes e massas pesadas, apresentando seletor com no mínimo 2 velocidades mais função turbo para controle preciso da trituração; o conjunto é composto por uma jarra de processamento com capacidade total de 3,2 litros, jarra de liquidificador com filtro e um kit completo de acessórios removíveis que inclui lâmina picadora, fatiador, ralador, palitador, espremedor, batedor e emulsificador, para processamento de carnes, grãos e temperos com componentes totalmente laváveis para higienização prática. Voltagem 220V	Und	2	10	10
	Panela de pressão industrial, capacidade de 20 litros, em alumínio, confeccionada em alumínio de alta pureza e excelente condutividade térmica, com espessura de parede e fundo reforçados (mínimo de 3,5 mm a 4,0 mm) para suportar altas pressões e garantir durabilidade. Capacidade nominal de				

51	20 litros. Sistema de fechamento externo dotado de travas de segurança laterais metálicas e robustas. Tampa com guarnição (anel de vedação) em silicone de grau alimentício, resistente a altas temperaturas. Equipada obrigatoriamente com sistema triplo de segurança: 01 (uma) válvula reguladora de pressão (pino central), 01 (uma) válvula de segurança repetitiva (mola) e 01 (uma) janela ou plugue de segurança para descompressão imediata. Alças laterais em material antitêrmico (baquelite ou similar) reforçadas e fixadas com rebites duplos de aço. Produto com certificação compulsória do INMETRO gravada no corpo do utensílio	Und	2	10	10
52	Frigideira profissional em alumínio com revestimento antiaderente, diâmetro de 48 a 50 cm. Confeccionada em alumínio de alta pureza com excelente condutividade térmica, apresentando espessura mínima de <b>3,0 mm a 4,0 mm</b> para garantir rigidez estrutural e evitar deformações sob altas temperaturas. Diâmetro nominal de 48 a 50 cm, com bordas altas e reforçadas. Revestimento interno e externo antiaderente de alta performance (mínimo de 5 camadas), resistente a riscos, abrasão e livre de PFOA. Dotada de cabo longo em aço inoxidável ou baquelite antitêrmico de alta resistência, fixado ao corpo da peça por meio de no mínimo 03 (três) rebites de aço de alta pressão, garantindo total segurança no manuseio de grandes volumes. Superfície isenta de porosidades, rebarbas ou defeitos de fabricação. Material apto para higienização em máquinas de lavar louças industriais e compatível com fogões industriais (chama de alta pressão).	Und	3	15	15
53	Peneira redonda de tamanho grande confeccionada com malha em aço de trama fina, específica para o peneiramento de fubá, polvilho e finalização de doces e geleias, apresentando diâmetro de 40 cm e estrutura de sustentação (aro) em madeira de alta resistência	Und	5	15	15
54	Lixeira para coleta de resíduos com capacidade de 80 litros, confeccionada integralmente em aço inoxidável AISI 304 de alta resistência à corrosão e oxidação, apresentando estrutura de cesto móvel com alça reforçada para facilitar o transporte e esvaziamento, além de tampa com acionamento por pedal para garantir a higiene no manuseio sem contato manual, sendo o material totalmente isento de porosidades e em conformidade com as normas sanitárias para uso em ambientes profissionais ou de saúde	Und	4	15	15
55	Tampa para cuba gastronômica padrão GN 1/1, confeccionada integralmente em aço inoxidável AISI 304 de alta resistência, com dimensões de 53 cm x 32,5 cm, apresentando acabamento polido e design com alça embutida e recorte lateral específico para a saída de conchas ou utensílios de servir, garantindo o fechamento adequado do recipiente durante a exposição ou armazenamento de alimentos e total conformidade com as normas sanitárias para higienização em máquinas de lavar industriais.	Und	20	200	200
56	Copo de vidro transparente na cor azul, com capacidade de 295 ml, apresentando dimensões de 81 mm de altura e 76 mm de diâmetro de boca, com superfície totalmente lisa e paredes de espessura fina, desenvolvido especificamente para o serviço de uísque, batidas e aperitivos, com material isento de porosidades.	Und	20	300	300

57	Espremedor aplicação: limão, características adicionais: estrutura reforçada, material jarra: aço inoxidável, tipo acionamento: manual	Und	5	30	30
58	Copo para licor, produzido em vidro cristalino ou cristal de alta resistência, com capacidade nominal de 50ml, apresentando total transparência, superfície lisa e ausência de imperfeições como bolhas ou ranhuras; o modelo deve possuir formato tipo taça com haste ou estilo dose, acabamento de borda reforçado para uso profissional, dimensões aproximadas de 10cm de altura e diâmetro de 4cm, sendo de fácil higienização e entregue em embalagem apropriada que garanta a integridade física das peças durante o transporte e armazenamento.	Cx c/ 6 und	5	50	50
59	Pote de alimentos tipo bomboniere confeccionado em vidro incolor de alta transparência, com formato redondo e dimensões de 22 cm de altura, apresentando capacidade de 600 ml e acompanhado de tampa de vidro com ajuste adequado, desenvolvido com superfície lisa e isenta de porosidades.	Und	15	30	30
60	Taça para licor, modelo tradicional, Confeccionada em vidro cristalino de alta transparência e brilho superior, isenta de bolhas, estrias, manchas ou imperfeições de fundição. Capacidade nominal de 30 ml (tolerância de +/- 5 ml). Design composto por bojo pequeno (corpo), haste delgada e base circular plana com excelente estabilidade. Bordas com acabamento polido e arredondado, garantindo resistência a pequenos impactos. Material com parede de espessura uniforme, 100% não poroso, inodoro e apto para higienização em máquinas de lavar louças industriais.	Cx c/ 6 und	10	30	30
61	Camiseta unissex para uniforme, confeccionada em <b>malha fria</b> (poliviscose) de alta durabilidade e resistência a lavagens sucessivas, na cor <b>branca</b> , apresentando <b>gola careca</b> com acabamento em ribana e <b>mangas curtas</b> , tamanhos a ser definidos após empenho.	Und	50	625	625
62	Camisa social de manga comprida confeccionada em tecido misto de <b>50% algodão e 50% poliéster</b> , na cor <b>branca</b> , apresentando abertura frontal com fechamento por botões reforçados, gola estruturada e punhos com ajuste, tamanhos a ser definidos após empenho.	Und	10	50	50
63	Batedor manual tipo fouet para uso em cozinha profissional, com comprimento total de 36 cm, confeccionado com fios de aço inoxidável de alta flexibilidade e resistência, apresentando cabo também em aço inoxidável com acabamento polido e reforço na base de fixação dos fios.	Und	10	30	30
64	Placa de identificação tipo prisma para mesa, confeccionada em acrílico cristal de alta transparência com espessura mínima de 2 mm, dimensões de 10 cm de comprimento por 5 cm de largura e 4 cm de altura, apresentando dobra em formato "V" invertido com acabamento polido, desenvolvida para permitir a inserção e visualização de identificação.	Und	50	100	100
	Saco plástico para coleta de amostras confeccionado em polietileno de alta transparência, material atóxico, inodoro e liso, com dimensões de 17 cm de				

65	largura por 24 cm de altura e espessura de 0,10 mm (100 micras), apresentando sistema de fechamento hermético tipo zip lock que garante a vedação.	Pct c / 500 und	20	75	75
66	Marmita para refeição de formato redondo com capacidade de 1,5 litro, fabricada em plástico de alta resistência a impactos (Polipropileno - PP) com isolamento térmico em EPS, apresentando sistema de fechamento seguro por presilhas laterais e alça reforçada para transporte; garantindo durabilidade e vedação eficiente para o armazenamento de alimentos; modelo totalmente reutilizável, atóxico, pode ser utilizada em micro-ondas.	Und	15	200	200
67	Toalha de mesa de formato retangular com dimensões de 4,50 metros de comprimento por 2,80 metros de largura, confeccionada em tecido tipo Jacquard (composição mista de poliéster e algodão) com gramatura mínima de 200g/m²; apresenta padronagem em relevo característica da trama, acabamento em bainha industrial reforçada e disponibilidade em cores variadas com alta solidez à lavagem	Und	10	200	200
68	Escada de abrir (formato "A") em alumínio, com 10 degraus, Confeccionada em liga de alumínio de alta resistência, leve e anticorrosiva. Configuração com 10 (dez) degraus planos, com ranhuras antiderrapantes em toda a extensão superficial para maior segurança. Estrutura dotada de limitador de abertura metálico ou travas de segurança laterais que impeçam o fechamento acidental durante o uso. Pés com sapatas de borracha ou polímero de alta densidade, antiderrapantes e substituíveis, garantindo estabilidade e isolamento. Patamar superior (último degrau) em material reforçado com sistema de travamento. Capacidade de carga nominal mínima de 150 kg. Material isento de rebarbas, arestas cortantes ou defeitos de rebtagem.	Und	1	3	3
69	Gravata social modelo vertical (clássica), em tecido gabardine preto fosco. Confeccionada em tecido gabardine de alta qualidade, composição 100% poliéster com acabamento fosco (sem brilho acetinado/refletivo). Cor preta sólida e uniforme em todo o lote. Modelagem vertical tradicional com largura da ponte (pala) entre 7,5 cm e 8,5 cm. Estrutura interna com entretela de gramatura adequada para garantir a sustentação do nó e o caimento reto da peça. Acabamento de alfaiataria com costura invisível no fechamento traseiro e passante do próprio tecido fixado na parte posterior para encaixe da ponta interna. Material com tratamento anti-pilling (resistente à formação de bolinhas) e alta resistência ao desbotamento. Isenta de fios soltos, rugas, falhas na trama ou manchas de tintura.	Und	20	50	50
70	Cuba/Assadeira industrial perfurada em alumínio, Confeccionada em alumínio de alta pureza e excelente condutividade térmica, com espessura mínima de 1,2 mm a 1,5 mm para garantir rigidez estrutural e evitar empenamento sob altas temperaturas. Dimensões nominais de 50 cm (profundidade) x 30 cm (largura) x 7 cm (altura). Fundo e paredes laterais dotados de perfurações uniformes (furos de aproximadamente 3 mm a 5 mm), projetadas para permitir a circulação de ar quente e a drenagem de líquidos/gorduras durante o processo de assado. Orifícios totalmente isentos de rebarbas, pontas cortantes ou resíduos de estampagem. Design com bordas reforçadas	Und	30	300	300

	(virolas) para facilitar o manuseio e garantir o encaixe em trilhos de fornos combinados ou estufas. Material atóxico, resistente a choques térmicos e apto para higienização em máquinas de lavar louças industriais.				
71	Cuba/Assadeira industrial lisa em alumínio, modelo profunda, Confeccionada em alumínio de alta pureza e excelente condutividade térmica, com espessura reforçada de no mínimo 1,5 mm a 2,0 mm para garantir estabilidade dimensional e evitar deformações (empenamento) sob altas temperaturas e carga. Dimensões nominais de 50 cm (profundidade) x 30 cm (largura) x 20 cm (altura). Fundo e paredes laterais totalmente lisos, com cantos arredondados para facilitar a higienização e evitar o acúmulo de resíduos orgânicos. Bordas superiores com acabamento em virola reforçada para maior resistência mecânica e segurança no manuseio (transporte de grandes volumes). Material 100% atóxico, resistente a choques térmicos e apto para higienização em máquinas de lavar louças industriais. Compatível com trilhos de fornos industriais, estufas e balcões térmicos.	Und	20	150	150
72	Cuba/Assadeira industrial lisa em alumínio, modelo raso /médio, Confeccionada em alumínio de alta pureza com excelente condutividade térmica, apresentando espessura mínima de 1,2 mm a 1,5 mm para garantir rigidez estrutural e evitar deformações (empenamento) sob altas temperaturas. Dimensões nominais de 50 cm (profundidade) x 30 cm (largura) x 7 cm (altura). Fundo e paredes laterais totalmente lisos, com cantos internos arredondados para facilitar a higienização e evitar o acúmulo de resíduos orgânicos. Bordas superiores com acabamento em virola reforçada (dobra de segurança) para maior resistência mecânica e segurança no manuseio. Material 100% atóxico, resistente a choques térmicos e apto para higienização em máquinas de lavar louças industriais. Compatível com trilhos de fornos industriais, estufas e balcões térmicos.	Und	20	150	150
73	Cesto organizador multiuso, modelo empilhável ou de exposição, Confeccionado em polipropileno (PP) de alta densidade com acabamento texturizado simulando trama de fibra natural (vime sintético). Dimensões nominais aproximadas de <b>37 cm (profundidade) x 20 cm (largura) x 8,5 cm (altura)</b> . Estrutura reforçada com fios de polímero termoplástico de alta resistência, trançados de forma compacta e uniforme, isenta de pontas soltas, rebarbas ou falhas na trama. Material 100% atóxico, inodoro e lavável, resistente a umidade e proliferação de fungos ou bactérias. Design com bordas superiores reforçadas para garantir a estabilidade dimensional. Cor: Palha.	Und	10	50	50
74	Forma para bolo em alumínio, modelo redonda com furo central e revestimento antiaderente. Confeccionada em alumínio de alta pureza com excelente condutividade térmica, apresentando espessura mínima de 1,2 mm a 1,5 mm para garantir rigidez estrutural e evitar deformações sob altas temperaturas. Dimensões nominais de 30 cm (diâmetro superior), 25 cm (diâmetro do fundo) e 12 cm (altura), com capacidade volumétrica mínima de 06 litros. Dotada de cone central (furo no meio) fundido ou fixado hermeticamente à base para garantir o cozimento uniforme da massa. Revestimento interno e externo antiaderente de alta performance (mínimo de 5 camadas), resistente a riscos, abrasão e livre de PFOA. Bordas superiores	Und	10	50	50

	com acabamento arredondado (virola) para maior resistência mecânica e segurança no manuseio. Material atóxico, inodoro e apto para higienização em máquinas de lavar louças industriais.				
75	Detergente em pó multifuncional para máquina de lavar louças automática, com ação secante e abrillantadora integrada, embalagem de 1 kg. Formulação de alta performance com tecnologia de ação tripla ou superior, contendo tensoativos de baixa espumação, enzimas proteolíticas e amilolíticas para remoção de gorduras e resíduos proteicos. Deve possuir agentes secantes e abrillantadores integrados à composição, que acelerem a evaporação da água e impeçam a formação de manchas e gotas nas louças (vidros, cristais e inox) após o ciclo de enxágue. Composição com sequestrantes de cálcio e magnésio para prevenção de incrustações calcárias nas resistências e tubulações da máquina. Isento de cloro em níveis corrosivos e de fragrâncias residuais agressivas. Embalagem original de fábrica com 1 kg, contendo identificação de lote, instruções de dosagem e registro/notificação na ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 12 meses na data da entrega.	Kg	15	60	60
76	Copo de vidro tipo Tulipa, capacidade de 200 ml. Confeccionado em vidro cristalino de alta transparência e brilho, isento de bolhas, estrias, manchas ou imperfeições de fundição. Capacidade nominal de 200 ml (tolerância de +/- 10 ml). Design clássico tipo tulipa, apresentando corpo alongado com leve curvatura, boca levemente fechada ou expandida, haste curta e base circular plana com excelente estabilidade. Bordas com acabamento arredondado e reforçado para maior resistência a lascamentos. Material 100% não poroso, inodoro e apto para higienização em máquinas de lavar louças industriais. Resistente a choques térmicos moderados e ao uso frequente em serviços de bebidas geladas.	Cx c/ 6 und	15	100	100
77	Carrinho de transporte tipo tartaruga modelo tipo Trans Caixa 180, fabricado em polipropileno de alta resistência com capacidade de carga para até 180 kg, projetado especificamente para a movimentação de caixas padrão Hortifruti (55 x 36 x 31 cm), apresentando estrutura com rodízios de 3 polegadas (Ø 75 mm) em material de alta rodagem.	Und	2	10	10
78	Pallet (estrado) plástico monobloco, dimensões 1000 x 1200 x 150 mm. Confeccionado em polietileno de alta densidade (PEAD) ou polipropileno (PP) de alta resistência, pelo processo de injeção em peça única (monobloco). Dimensões nominais de <b>1000 mm (largura) x 1200 mm (comprimento) x 150 mm (altura)</b> . Face superior vazada (gradeada) para permitir ventilação e drenagem, com superfície antiderrapante. Estrutura dotada de entrada para garfos de empilhadeiras e paleteiras manual pelos 04 (quatro) lados. Capacidade de carga mínima: <b>Estática: 3.000 kg; Dinâmica: 1.000 kg</b> . Material 100% reciclável, atóxico, imune a fungos, bactérias e agentes químicos, lavável com jato de água ou vapor. Isento de pregos, parafusos ou farpas, garantindo segurança no manuseio e integridade das embalagens armazenadas.	Und	10	60	60
	Gravador elétrico portátil (caneta gravadora) para marcação de materiais. Equipamento elétrico para gravação em materiais diversos (metal, vidro, plástico, madeira e cerâmica), com sistema de percussão por pulsação que				

79	garanta controle e precisão no traçado. Tensão de alimentação de <b>220V</b> . Provido de seletor de profundidade de gravação com no mínimo 05 (cinco) níveis de ajuste para diferentes acabamentos. Design ergonômico com empunhadura emborrachada (soft grip) para maior conforto e redução de vibração durante o manuseio. Velocidade mínima de <b>6.000 a 7.200 pulsos por minuto</b> . Acompanha obrigatoriamente: 01 (uma) ponta de metal duro (carboneto de tungstênio) substituível e 01 (um) molde (estêncil) com letras e números para auxílio na marcação. Cabo de alimentação com isolamento duplo em conformidade com as normas de segurança elétrica vigentes	Und	1	2	2
80	Bandeja de metal multiuso, formato oval, 45 cm. Confeccionada integralmente em aço inoxidável de alta qualidade, com acabamento polido em alto brilho ou acetinado. Formato oval com dimensões aproximadas de <b>45 cm de comprimento</b> por 30 cm de largura. Estrutura com espessura de chapa reforçada (mínimo de 0,6 mm a 0,8 mm) para garantir rigidez e evitar deformações sob carga. Fundo plano para total estabilidade de copos e louças. Bordas laterais com acabamento arredondado (virola) e polimento fino, isentas de arestas cortantes, rebarbas ou furos de estampagem. Material 100% atóxico, resistente à oxidação (ferrugem), inodoro e apto para higienização em máquinas de lavar louças industriais e processos de esterilização.	Und	15	50	50
81	Assadeira industrial para pães e confeitarias, em alumínio. Confeccionada em alumínio de alta pureza com excelente condutividade térmica, apresentando espessura mínima de <b>1,2 mm a 1,5 mm</b> para garantir rigidez estrutural e assamento uniforme. Dimensões nominais de <b>60 cm (comprimento) x 40 cm (largura) x 7 cm (altura)</b> . Modelo de cantos retos ou levemente arredondados, com fundo totalmente plano para garantir a estabilidade dos produtos. Bordas superiores reforçadas com acabamento em virola (dobra de segurança) em toda a extensão para evitar deformações mecânicas e facilitar o manuseio. Material 100% atóxico, resistente a choques térmicos, isento de rebarbas, porosidades ou defeitos de fabricação. Apta para higienização em máquinas de lavar louças industriais e compatível com fornos de lastro ou turbo padrão 60x40.	Und	20	200	200
82	Tampo de vidro temperado para mesa, formato redondo, diâmetro de 1,2 m. Confeccionado em vidro plano temperado de segurança, com espessura nominal de <b>4 mm</b> . Dimensões: <b>1,20 m (um metro e vinte centímetros) de diâmetro</b> . Material incolor, com alto índice de transparência, isento de bolhas, ondulações, riscos, manchas ou inclusões de impurezas. Acabamento periférico com <b>lapidação do tipo bisotê ou arredondada (canto moeda)</b> , com polimento fino em toda a extensão da borda para eliminar arestas cortantes e garantir a segurança no manuseio. O vidro deve possuir resistência mecânica a impactos e choques térmicos superior ao vidro comum. Superfície totalmente plana e simétrica.	Und	10	100	100
83	Idem ao Item 82 – Cota reservada para ME/EPP em 25%	Und	5	25	25
84	Calça operacional para açougueiro em <b>brim pesado</b> (alta gramatura), garantindo <b>máxima resistência a rasgos</b> e abrasão. Na cor <b>branca</b> , modelo com <b>elástico total e cordão de ajuste</b> na cintura para maior firmeza e conforto. Possui <b>quatro bolsos</b> , sendo dois frontais e dois traseiros. Tecido de fácil higienização, adequado para ambientes de manipulação de alimentos	Und	30	200	200

85	Higienizador clorado de alto desempenho para frutas, verduras e legumes. Possui fórmula reforçada com ácido dicloro isocianurico e tripolifosfato de sódio, garantindo ação bactericida eficaz e remoção de impurezas. Contém alcalinizantes e espessantes para maior estabilidade e rendimento do produto. Ação: Elimina microrganismos e auxilia na conservação dos alimentos, Composição: Ácido Dicloro Isocianurico, Tripolifosfato de Sódio, Alcalinizante e Espessante, Produto com registro na ANVISA	litro	100	1000	1000
86	Jogo Americano Redondo Dupla Face em Couro, Modelo circular (redondo) com diâmetro fixo de 33 cm. Corte preciso (preferencialmente a laser) para garantir bordas sem rebarbas e simetria perfeita. Confeccionado em material sintético de alta densidade (tipo PU/Couro Ecológico) ou couro legítimo, com espessura mínima entre 1.5mm e 2.0mm, garantindo que a peça não enrole ou apresente vincos, Revestimento integral em ambas as faces, com acabamento pespontado (costura reforçada) em toda a circunferência com linha de nylon de alta resistência, Superfície impermeável, antiderrapante e com resistência térmica para suporte de utensílios aquecidos. O material deve permitir higienização rápida com pano úmido e álcool 70% sem sofrer degradação ou perda de cor. Personalização (Identidade Visual): Aplicação do logotipo ou brasão do Órgão conforme modelo fornecido. A gravação deve ser realizada por técnica de baixo relevo (Hot Stamping) ou gravação a laser, assegurando que a marca não sofra desgaste com o uso contínuo ou limpeza, cor Preto.	jogo com 06	50	200	200
87	Camiseta tipo Polo, manga curta, com gola em retilínea e peitilho com fechamento em botões (mínimo de 02 unidades). Costuras reforçadas em linha de alta resistência, com acabamento em overloque e costura de segurança (bitola), Composição do Tecido: Malha mista composta por 50% Algodão e 50% Poliéster (tipo Piquet ou similar de alta gramatura). A composição deve garantir o equilíbrio entre o conforto térmico (algodão) e a resistência a rugas, encolhimento e desbotamento (poliéster), Cor branca, Personalização: Aplicação de elementos visuais (logotipo, brasão ou identificação setorial) conforme Modelo fornecido pelo Órgão. A técnica de aplicação (bordado ou silk-screen) deve apresentar alta definição e resistência a lavagens sucessivas. Fornecimento em grade variada (do PP ao EXG, incluindo modelagens masculina e feminina/baby look, se houver demanda),	Und	60	700	700

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

1.3. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados da assinatura da ATA SRP, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

1.5. A vigência da Ata de Registro de Preços (ARP), resultante do Pregão Eletrônico com procedimento auxiliar no SRP, será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogada por igual período, nos termos do artigo 15, inciso IX, do Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, inclusive no tocante à renovação dos quantitativos da ARP, quando do aditamento de sua vigência.

1.5.1. A eventual prorrogação da Ata de Registro de Preços, conforme disposto no artigo 84 da Lei nº 14.133 /2021, pode incluir a renovação dos quantitativos originalmente registrados na Ata, desde que tal previsão tenha sido feita na fase de planejamento (ETP, Termo de Referência e edital) e 4 de 19 explicitada no ato convocatório, conforme orienta o Enunciado nº 42 do Conselho da Justiça Federal (CJF). O Parecer nº 00471



/2024/CONJUR-EB/CGU /AGU reforça essa orientação. Assim, no início do segundo ano de vigência da ARP, o quantitativo empenhado de todos os itens será renovado (“zerado”).

1.5.2. Para a eventual prorrogação da ARP, deverão ser observados os critérios estabelecidos no Parecer nº 00453/2024/CGAQ/SCGP/CGU/AGU, quais sejam:

- a) comprovação do preço vantajoso mediante diligências complementares (pesquisa de preços);
- b) previsão expressa no edital e na ata de registro de preços;
- c) tratamento do tema no planejamento da contratação;
- d) prorrogação dentro do prazo de vigência da ARP;
- e) manifestação da empresa homologada sobre interesse na renovação dos quantitativos por mais 12 meses;
- f) definição, se aplicável, de reajuste baseado no índice IPCA.

## **2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO**

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

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2025, conforme detalhamento a seguir:

- I) ID PCA no PNCP: 00394452000103-0-000340/2026;
- II) Data de publicação no PNCP: 15/05/2025;
- III) Id do item no PCA: 1411 a 1497;
- IV) Classe/Grupo:

5120 - Ferramentas manuais sem corte, não acionadas por força motriz

5140 - Caixas para ferramentas e ferragens

7195 - Mobiliários diversos e acessórios

7210 - Utensílios domésticos

7240 - Recipientes para uso doméstico e comercial

7290 - Utensílios comerciais e domésticos diversos

7310 - Equipamentos para cozinhar, assar e servir alimentos

7320 - Equipamentos e aparelhos de cozinha

7330 - Utensílios e ferramentas manuais de cozinha

7340 - Cutelaria e talheres

7350 - Louça e artigos de mesa

8105 - Sacos e bolsas

8125 - Garrafas e jarros

8405 - Vestuário externo masculino

8415 - Vestuário para fins especiais

8430 - Calçados masculinos

8440 - Meias, luvas e outros complementos do vestuário masculino

9330 - Artigos de plástico

9905 - Cartazes, mostruários e placas de identificação.;

- V) Identificador da Futura Contratação: 160186-97/2026.

2.3. Esta contratação está em conformidade com as diretrizes do Plano de Logística Sustentável (PLS) da Base Administrativa do Quartel-General do Exército (B Adm QGEx), conforme estabelecido no planejamento para o biênio 2025–2026, disponível em: <https://badmqgex.eb.mil.br/institucional/plano-de-logistica-sustentavel-da-b-adm-qgex-2025-2026>.

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

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

### 4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

#### **Sustentabilidade**

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

4.1.1. A contratação deverá priorizar produtos e materiais que apresentem menor impacto ambiental ao longo de seu ciclo de vida, incluindo fabricação, uso e descarte, promovendo a redução do consumo de recursos naturais, minimização de resíduos e a possibilidade de reciclagem ou reutilização dos materiais adquiridos.

4.1.2. Durante todas as fases do procedimento licitatório, da contratação e da execução do objeto, deverão ser observados critérios que assegurem o correto descarte e a reciclagem dos materiais de consumo de copa e cozinha, evitando o descarte inadequado que contribua para o aumento de resíduos em aterros sanitários e riscos ambientais e à saúde pública.

4.1.3. A contratada deverá adotar práticas que garantam a sustentabilidade social e econômica, incluindo a promoção da responsabilidade socioambiental, o uso eficiente dos recursos públicos e a sensibilização dos envolvidos quanto à importância da preservação ambiental, conforme as diretrizes do Plano de Logística Sustentável da administração pública.

#### **Subcontratação**

4.2. **Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.**

#### **Garantia da contratação**

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

#### **Reserva de cotas para microempresas e empresas de pequeno porte:**

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

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

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

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

#### **Margem de Preferência:**

4.5. O objeto da contratação, especificamente os itens 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09, 10, 11, 12, 13, 15, 16, 17, 18, 22, 23, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 37, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 49, 51, 52, 54, 55, 56, 58, 59, 60, 68, 69, 71, 73, 74, 75, 77, 79, 80, 81, 83, 84 e 85, enquadram-se na margem de preferência (normal) de (10)%, prevista no Decreto n.º (11.890/2024), conforme disposto na Resolução n.º (2/2024) da Comissão Interministerial de

## 5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

### Condições de Entrega

- 5.1. *O prazo de entrega dos bens é de 30 (trinta) dias, contados do recebimento da Nota de Empenho, em remessa única.*
- 5.2. *Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 5 (cinco) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.*
- 5.3. *Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço: QGEx - Bloco J - 2º piso, SMU, Brasília - DF, 70630-901*

### Garantia, manutenção e assistência técnica

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

## 6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

- 6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.
- 6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.
- 6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.
- 6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
- 6.5. *Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.*

### Fiscalização

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

### Fiscalização Técnica

- 6.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.
- 6.8. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.
- 6.9. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.
- 6.10. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se

for o caso.

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

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

### **Fiscalização Administrativa**

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

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

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

### **Gestor do Contrato**

6.16. Cabe ao gestor do contrato:

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

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

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

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

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

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

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

## **7. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

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

a. der causa à inexecução parcial do contrato;

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

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

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

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

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

7.2.4. Multa:

*7.2.4.1. Moratória, para as infrações descritas no item “d”, de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 20 (vinte) dias.*

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

*7.2.4.2.1. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias para apresentação, suplementação ou reposição da garantia autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.*

*7.2.4.3. Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas “e” a “h” de 5% (cinco por cento) a 10% (dez por cento) do valor da contratação.*

*7.2.4.4. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “c”, de 15% (quinze por cento) a 30% (trinta por cento) do valor da contratação.*

*7.2.4.5. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “b”, de 2% (dois por cento) a 5% (cinco por cento) do valor da contratação.*

*7.2.4.6. Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea “d”, de 10% (dez por cento) a 20% (vinte por cento) do valor da contratação.*

*7.2.4.7. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a”, de 0,5% (cinco décimos por cento) a 2% (dois por cento) do valor da contratação, ressalvadas as seguintes infrações também enquadráveis nessa alínea.*

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

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

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

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

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

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

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

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

7.9. Na aplicação das sanções serão considerados:

7.9.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

7.9.2. as peculiaridades do caso concreto;

7.9.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

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

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

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

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

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

7.12.1. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

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

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

## 8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

### Recebimento

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

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

8.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 15 (quinze) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

8.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 5 (cinco) dias úteis.

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

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

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

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

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

### Liquidação

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

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

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

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

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

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

8.15. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

8.15.1 verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;

8.15.2. identificar possível razão que impeça a participação em licitação/contratação no âmbito do órgão ou entidade, tais como a proibição de contratar com a Administração ou com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

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

8.17. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o Contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do Contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

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

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

### **Prazo de pagamento**

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

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

### **Forma de pagamento**

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

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

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

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

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

### **Cessão de Crédito**

8.27. As cessões de crédito dependerão de prévia aprovação do Contratante.

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

8.27.2. Sem prejuízo do regular atendimento da obrigação contratual de cumprimento de todas as condições de habilitação por parte do Contratado (cedente), a celebração do aditamento de cessão de crédito e a realização dos pagamentos respectivos também se condicionam à regularidade fiscal e trabalhista do



cessionário, bem como à certificação de que o cessionário não se encontra impedido de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, ou de receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, direta ou indiretamente, conforme o art. 12 da Lei nº 8.429, de 1992, nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.

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

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

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

## **Reajuste**

8.29. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 02/03/2026 .

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

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

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

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

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

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

8.36. O reajuste será realizado por apostilamento.

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

### **Forma de seleção e critério de julgamento da proposta**

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

### **Forma de fornecimento**

9.2. O fornecimento do objeto será integral.

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

9.3. Por se tratar de contratação para registro de preços, será adotado o critério de julgamento de menor preço, portanto, o critério de aceitabilidade de preços unitários máximos será:

9.3.1 Valores unitários: conforme tabela constante no item 1.1 deste Termo de Referência.

### **Exigências de habilitação**

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

#### **Habilitação jurídica**

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

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

9.7. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

9.8. sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

9.9. sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020;

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

9.11. filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;

9.12. sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

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

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

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

9.15. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;

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

9.17. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

- 9.18. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual ou Distrital relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 9.19. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;[A8]
- 9.20. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.
- 9.21. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.[A9]

**Qualificação Econômico-Financeira**

- 9.22. certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do interessado, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação/contratação, ou de sociedade simples;
- 9.23. certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;
- 9.24. balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis *do último exercício social*, já exigíveis e apresentados na forma da lei, comprovando, índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um), obtidos por meio da aplicação das seguintes fórmulas [A11] :

LG =	Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo
	Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

SG =	Ativo Total
	Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

LC =	Ativo Circulante
	Passivo Circulante

- 9.25. Caso a empresa interessada apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação *patrimônio líquido mínimo de 10%% do valor total estimado da contratação*.
- 9.26. Os indicadores fixados acima deverão ser atingidos no último exercício social, sob pena de inabilitação;
- 9.27. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;
- 9.28. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

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

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

### **Qualificação Técnica**

9.31. *Não será exigido Atestado de Capacidade Técnica devido à natureza comum do objeto, cuja conformidade pode ser aferida plenamente no ato da entrega, não representando risco à Administração.*

### **Disposições gerais sobre habilitação**

9.32. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

9.33. Na hipótese de o fornecedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para assinatura do contrato ou da ata de registro de preços ou do aceite do instrumento equivalente, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

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

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

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

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

10.1. *O custo estimado total da contratação, que corresponde ao valor máximo aceitável, é de R\$ 771.944,42 (setecentos e setenta e um mil, novecentos e quarenta e quatro reais e quarenta e dois centavos), conforme custos unitários apostos na tabela contida no item 1.1 acima.*

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

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

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

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

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

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

13. ANEXO I

~~Regras aplicáveis ao instrumento substitutivo ao contrato~~

~~(Contratações de pequeno valor – art. 95, inciso I, da Lei n. 14.133/2021, Orientação Normativa nº 84, de 17 de maio de 2024)~~

~~OU~~

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

13.1. As disposições relativas à substituição do termo de contrato por outros instrumentos não serão aplicadas ao presente Termo de Referência, pois será elaborado o Termo de Contrato com base nos modelos padronizados da Advocacia-Geral da União (AGU). O referido documento será anexado ao processo licitatório, podendo ser utilizado conforme conveniência..

14. ANEXO II

TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA[A1]

Por meio deste instrumento, ..... (*identificar o Contratado*) declara que está ciente e concorda com as disposições e obrigações previstas no *Edital*, no Termo de Referência e nos demais anexos a que se refere o *Pregão* nº...../20....., bem como que se responsabiliza, sob as penas da Lei, pela veracidade e legitimidade das informações e documentos apresentados durante o processo de contratação.

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

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

15. Responsáveis

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

Despacho: Por este instrumento, declaro ter ciência da competência do INTEGRANTE ADMINISTRATIVO definidas no Art. 22, § 2º, da INSGD /ME Nr 5 /2017, bem como minha indicação para exercer esse papel no processo.

**CAYO VICTOR AMORIM FERREIRA**

Integrante Requisitante



*Assinou eletronicamente em 22/05/2026 às 10:08:19.*

Despacho: Por este instrumento, declaro ter ciência da competência do INTEGRANTE ADMINISTRATIVO definidas no Art. 22, § 2º, da INSGD /ME Nr 5 /2017, bem como minha indicação para exercer esse papel no processo.

**WALMIR CUNHA DE OLIVEIRA**

Integrante Técnico



*Assinou eletronicamente em 22/05/2026 às 09:04:51.*

Despacho: Por este instrumento, declaro ter ciência da competência do INTEGRANTE ADMINISTRATIVO definidas no Art. 22, § 2º, da INSGD /ME Nr 5 /2017, bem como minha indicação para exercer esse papel no processo.

**FRANCISCO WILSON BRITO DA SILVA**

Integrante Administrativo



*Assinou eletronicamente em 22/05/2026 às 08:55:10.*

## BASE DE ADMINISTRAÇÃO DO QGEX

**Estudo Técnico Preliminar 21/2026****1. Informações Básicas**

Número do processo: 65304.001606/2026-31

**2. Objeto**

2.1. A presente aquisição de material é para atender as necessidades relacionadas a Divisão de Aproveitamento da Base Administrativa do Quartel General do Exército, alinhado aos seus objetivos estratégicos, cuja a finalidade é prover a alimentação com qualidade e segurança alimentar sanitária no âmbito do QGEx.

2.1.1. As informações contidas no presente Estudo Técnico Preliminar deverão estar disponíveis para qualquer interessado, pois não se caracterizam como sigilosas, conforme preconiza os Art. 23º a 26º da Lei 12.527/2011 e o Art. 24º da Lei 14.133/21.

2.1.2. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021 e desígnios estabelecidos pela Instrução Normativa SEGES/MGI, nº 4, de 2 de fevereiro de 2023.

2.1.3. A contratação não se enquadra como atividade de custeio, conforme disposto no Art. 2º da Portaria – C Ex nº 2.334, de 1º de outubro de 2024, do Comandante do Exército, e no Art. 2º da Portaria ME nº 7.828, de 30 de agosto de 2022, do Ministro de Estado da Economia.

2.1.4. O referido objeto da licitação é classificado como bem comum de acordo com o inciso XIII do Art. 6º da Lei 14.133/2021.

**3. Descrição da necessidade**

3.1. A Base Administrativa do Quartel-General do Exército (B Adm QGEx), como unidade responsável pela atividade logística de aproveitamento do QGEx, tem a missão de garantir a alimentação de qualidade, a segurança alimentar e o apoio logístico necessário para o pleno funcionamento do Quartel-General. Para assegurar que esses objetivos sejam cumpridos com o máximo de eficiência, é imprescindível a reposição periódica de itens de copa e cozinha que é essencial para o preparo das refeições diárias que atendem às necessidades alimentares dos militares e servidores do QGEx, sendo fundamental para a manutenção dos padrões de qualidade alimentar.

3.2. O Setor de Aproveitamento da B Adm QGEx é responsável pela execução das atividades de cocção, preparo e distribuição das refeições aos Órgãos de Direção Setorial (ODS), aos Órgãos de Direção Geral (ODG), aos Órgãos de Direção Operacional (ODO), e aos Órgãos de Assistência Direta e Imediata, todos localizados no Quartel-General do Exército. Essas atividades são essenciais para o bem-estar e o desempenho das operações da instituição.

3.3. A necessidade da aquisição de material para reposição periódica está diretamente relacionada às demandas operacionais da Divisão de Aproveitamento da B Adm QGEx e à rotina diária de preparação de refeições. Os materiais de consumo desempenha um papel fundamental no funcionamento contínuo e eficiente das atividades de alimentação, impactando diretamente a qualidade das refeições oferecidas e, consequentemente, o desempenho da instituição. A aquisição regular e suficiente de materiais de consumo e suas reposições são imprescindíveis para a manutenção da operação da cozinha industrial, garantindo que os serviços de alimentação sejam prestados de maneira adequada e sem interrupções.

3.4. Assim, a Base Administrativa do QGEx opta pela aquisição para reposição de materiais de consumo em quantidade suficiente para atender à demanda das atividades diárias de alimentação. Essa aquisição está alinhada com os objetivos estratégicos da organização, assegurando que os serviços de alimentação atendam aos padrões de qualidade e eficiência exigidos para o bom funcionamento do Quartel-General do Exército.

**4. Área requisitante**

Área Requisitante	Responsável
Divisao de Aproveitamento do Quartel General do Exército	Capitão Cayo Victor Amorim Ferreira

## 5. Descrição dos Requisitos da Contratação

5.1. A pessoa jurídica poderá participar de licitação em consórcio, de acordo com o Art. 15 da Lei 14.133/21;

5.2. Os requisitos mínimos especificados a seguir devem ser rigorosamente observados para garantir que o produto a ser fornecido e a empresa contratada ofereçam a proposta mais vantajosa para a Administração Pública, em conformidade com os princípios de economicidade, sustentabilidade econômica e eficiência.

### 5.3. Requisitos Técnicos do Objeto

5.3.1. Aspectos e padrões mínimos de qualidade referente aquisição de materiais de uso comum;

5.3.2. Originalidade dos produtos; – Temporais, garantindo a segurança alimentar e operacional no âmbito do Quartel-General do Exército.

5.3.3. O fornecimento será efetuado de acordo com a necessidade do órgão, com prazo de entrega não superior a 30 (trinta) dias corridos, contados a partir do recebimento da Nota de Empenho ou da assinatura do instrumento de contrato, se for o caso;

5.3.4. A prorrogação do prazo de entrega será de até 10 (dez) dias corridos, ficando condicionada à prévia justificada;

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

5.3.6. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 03 (três) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades;

5.3.7. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 05 (cinco) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado;

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

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

### 5.4. Obrigações da Contratada

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

5.4.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (lei nº8.078, de 1990);

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

5.4.4. Comunicar à contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas antes da data de entrega, qualquer motivo que impossibilite o cumprimento do prazo previsto, apresentando a devida comprovação.

5.4.4. Manter, durante a execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no processo licitatório, compatíveis com as obrigações assumidas.

### 5.6. Sustentabilidade

5.6.1. Foi consultado o Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, devendo ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam neste Guia:

5.6.1.1. A contratação deverá priorizar produtos e materiais que apresentem menor impacto ambiental ao longo de seu ciclo de vida, incluindo fabricação, uso e descarte, promovendo a redução do consumo de recursos naturais, minimização de resíduos e a possibilidade de reciclagem ou reutilização dos materiais adquiridos.

5.6.1.2. Durante todas as fases do procedimento licitatório, da contratação e da execução do objeto, deverão ser observados critérios que assegurem o correto descarte e a reciclagem dos materiais de consumo de copa e cozinha, evitando o descarte inadequado que contribua para o aumento de resíduos em aterros sanitários e riscos ambientais e à saúde pública.

5.6.1.3. A contratada deverá adotar práticas que garantam a sustentabilidade social e econômica, incluindo a promoção da responsabilidade socioambiental, o uso eficiente dos recursos públicos e a sensibilização dos envolvidos quanto à importância da preservação ambiental, conforme as diretrizes do Plano de Logística Sustentável da administração pública.



## 5.6.2. Justificativa das exigências de práticas de sustentabilidade.

5.6.2.1. A incorporação dos requisitos de sustentabilidade no processo licitatório visa alinhar a contratação pública às melhores práticas ambientais, sociais e econômicas, conforme orientações do Guia Nacional de Contratações Sustentáveis. Priorizar produtos e materiais com menor impacto ambiental ao longo de seu ciclo de vida contribui para a redução do consumo de recursos naturais, minimização da geração de resíduos e incentivo à reciclagem e reutilização, promovendo a conservação ambiental.

5.6.2.2. Além disso, a observância de critérios para o correto descarte e reciclagem dos materiais de consumo evita o aumento de resíduos em aterros sanitários, reduzindo riscos ambientais e à saúde pública. A exigência de práticas sustentáveis pela contratada reforça a responsabilidade socioambiental, o uso eficiente dos recursos públicos e a sensibilização dos envolvidos, garantindo que a contratação contribua para o desenvolvimento sustentável e para o cumprimento das diretrizes do Plano de Logística Sustentável da administração pública.

## 6. Levantamento de Mercado

6.1. O Levantamento de Mercado é uma etapa fundamental para a definição do tipo de solução a ser contratada, pois permite analisar as alternativas disponíveis e justificar a escolha mais vantajosa para a Administração Pública. O levantamento visa identificar as melhores opções de mercado, considerando aspectos técnicos, econômicos e inovadores, com base nas alternativas existentes, nas experiências de outras entidades e nas soluções mais sustentáveis. Este levantamento deve ser realizado de acordo com as diretrizes estabelecidas pela Instrução Normativa SEGES nº 58, de 8 de agosto de 2022, e pelo Manual de Licitações e Contratos do TCU, buscando sempre a melhor relação custo-benefício para a Administração.

6.2. Em atendimento ao Art. 7º, inciso III, IN 40/2020, informamos que os materiais solicitados visam atender as necessidades da Divisão de Aproveitamento da B Adm QGEx para aquisição de material de consumo para cozinha da Divisão de Aproveitamento do QGEx, para manter os padrões de qualidade alimentar no Quartel General do Exército, e o levantamento da pesquisa de mercado foi realizado através de sites eletrônicos e pesquisa no banco de preço via internet.

### 6.3. Análise de Contratações Similares:

6.3.1. Durante o levantamento de mercado, foram encontradas as seguintes compras relacionadas ao objeto de aquisição:

ORD.	ÓRGÃO	UASG	MODALIDADE	OBJETO
1	MAER-GAPBR-GRUPAMENTO DE APOIO DE BRASILIA/DF	120006	Pregão Eletrônico Nº 90043 /2025 (SRP)	Pregão Eletrônico - Aquisição de materiais de Copa e Cozinha para a Seção de Subsistência (rancho) e Almoxarifado Central do Grupamento de Apoio de Brasília - GAP-BR.
2	STJ _ SUPERIOR TRIBUNAL DE JUSTICA /DF	50001	Pregão Eletrônico Nº 90042 /2025	Pregão Eletrônico - Aquisição de talheres e outros materiais de copa.
3	INST.FED.DE EDUC., CIENC. E TEC. CATARINENSE	158125	Pregão Eletrônico Nº 90051 /2025 (SRP)	Pregão Eletrônico - Aquisição de MATERIAIS DE COPA E COZINHA para atender às necessidades do Instituto Federal Catarinense Reitoria, Campus Abelardo Luz, Campus Araquari, Campus Blumenau, Campus Brusque, Campus Camboriú, Campus Concórdia, Campus Ibirama, Campus Fraiburgo, Campus Luzerna, Campus Rio do Sul, Campus São Bento do Sul, Campus São Francisco do Sul, Campus Santa Rosa do Sul, Campus Sombrio e Campus Videira.

6.3.2. A pesquisa revelou que a modalidade predominante para a aquisição de materiais de copa e cozinha em órgãos da Administração Pública Federal é o Pregão Eletrônico no Sistema de Registro de Preços (SRP). Essa modalidade se destaca pela eficiência, transparência e competitividade, permitindo que a Administração adquira o materiais de copa e cozinha de forma mais vantajosa, com flexibilidade para a realização de compras conforme a demanda. O uso do sistema de registro de preços facilita a contratação e garante preços mais competitivos e condições mais favoráveis para a Administração.

6.3.3. Conformidade com a Instrução Normativa a pesquisa de preços para a formação do preço de referência foi conduzida em conformidade com a Instrução Normativa SEGES/ME nº 65, de 7 de julho de 2021, que regula o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para aquisição de bens e contratações de serviços em geral na administração pública federal.

7. Descrição da solução como um todo

7.1 A solução proposta para a aquisição de materiais de consumo para copa e cozinha visa atender às necessidades operacionais da Base Administrativa do Quartel-General do Exército, garantindo a qualidade, segurança alimentar e eficiência no preparo das refeições destinadas aos militares e servidores.

7.2 A contratação será realizada por meio de licitação na modalidade Pregão Eletrônico, com utilização do procedimento auxiliar do Sistema de Registro de Preços (SRP), conforme previsto nos artigos 82 a 86 da Lei nº 14.133/2021 e regulamentado pelo Decreto nº 11.462/2023.

7.3 A vigência da Ata de Registro de Preços (ARP), resultante do Pregão Eletrônico com procedimento auxiliar no SRP, será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogada por igual período, nos termos do artigo 15, inciso IX, do Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, inclusive no tocante à renovação dos quantitativos da ARP, quando do aditamento de sua vigência.

7.4 A eventual prorrogação da Ata de Registro de Preços, conforme disposto no artigo 84 da Lei nº 14.133/2021, pode incluir a renovação dos quantitativos originalmente registrados na Ata, desde que tal previsão tenha sido feita na fase de planejamento (ETP, Termo de Referência e edital) e explicitada no ato convocatório, conforme orienta o Enunciado nº 42 do Conselho da Justiça Federal (CJF). O Parecer nº 00471/2024/CONJUR-EB/CGU /AGU reforça essa orientação. Assim, no início do segundo ano de vigência da ARP, o quantitativo empenhado de todos os itens será renovado (“zerado”).

7.5 Para a eventual prorrogação da ARP, deverão ser observados os critérios estabelecidos no Parecer nº 00453/2024/CGAQ/SCGP/CGU/AGU, quais sejam:

- a) comprovação do preço vantajoso mediante diligências complementares (pesquisa de preços);
- b) previsão expressa no edital e na ata de registro de preços;
- c) tratamento do tema no planejamento da contratação;
- d) prorrogação dentro do prazo de vigência da ARP;
- e) manifestação da empresa homologada sobre interesse na renovação dos quantitativos por mais 12 meses;
- f) definição, se aplicável, de reajuste baseado no índice IPCA.

7.6 Justificativa para adoção do Sistema de Registro de Preços (SRP):

7.6.1 Conforme o disposto no Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, Art. 3º, a Administração pode adotar o SRP quando julgar pertinente, especialmente nas seguintes hipóteses:

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

Inciso V: quando, pela natureza do objeto, não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração.

7.6.2 No presente caso, a contratação dos materiais de consumo para copa e cozinha enquadra-se nesses critérios, pois trata-se de uma demanda contínua e frequente, com especificações técnicas e quantitativos que podem variar ao longo do período contratual, impossibilitando a definição prévia e exata do volume a ser adquirido.

7.6.3 Dessa forma, a adoção do SRP viabiliza maior flexibilidade, eficiência e economicidade, permitindo que a Administração realize requisições conforme suas necessidades reais, evitando desperdício e imobilização de recursos.

8. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

8.1 Para estimativa das quantidades, a equipe de planejamento observou as seguintes diretrizes a seguir:

8.1.1 Média anual de uso do material;

8.1.2 Previsão de aquisição das quantidades necessárias para a substituição de material copa e cozinha, que serão utilizados na Divisão de Aprovisionamento do Quartel General do Exército;

8.1.3 Atualização/Adequação do CATMAT a itens adquiridos em processos licitatórios anteriores que proporciona uma pesquisa ampla e real, atendendo as normas em vigor;

8.1.4. Para a estimativa das quantidades a serem contratadas, foi realizado uma memória de cálculo tendo como base os últimos três anos de consumo (Anexo I). Essa estimativa será utilizada no planejamento do abastecimento, garantindo que a B Adm QGEx receba o fornecimento adequado para atender às suas necessidades operacionais, conforme a tabela abaixo.

8.2. Com base na estimativa obtida a partir do consumo com base nas fichas dos materiais verificadas junto ao SISCOFIS, será adquirida as quantidades abaixo relacionadas referente ao material de copa e cozinha para abastecimento adequado para atender às demandas operacionais da B Adm QGEx.

Nr ord	SI	Nomeclatura	CATMAT	Und	QTD	Vlr unit	Vlr total

01	21	Jarra aço inoxidável, capacidade: 2l, modelo: com tampa e aparador para gelo, aplicação: água/suco	232590	Und	100	64,45	6.445,00
02	21	Expositor de bebidas, diâmetro: 56cm, altura: 100cm, capacidade 33 litros características adicionais: Acrílico com Suporte de Alumínio em formato tripé	447048	Und	20	420,83	8.416,60
03	21	Caixa plástica organizadora tipo ALC6437 (Attached Lid Container), com capacidade para 64 litros, fabricada em Polipropileno (PP) de alta densidade e resistência a impactos. Suas dimensões externas nominais são de 600 mm (comprimento) x 400 mm (largura) x 370 mm (altura), com fundo e paredes laterais totalmente fechados. Possui tampa integradas, que permite o fechamento seguro e o transpasse das abas para proteção contra poeira e violação. O design robusto apresenta fundo reforçado para suportar cargas pesadas e utilização em sistemas automatizados, além de empunhaduras laterais ergonômicas para facilitar o manuseio e transporte. A estrutura permite o empilhamento seguro quando a tampa está fechada e o encaixe/aninhamento quando aberta, otimizando o espaço em até 70% no armazenamento vazia ou transporte de retorno.	383257	Und	100	172,09	17209,00
04	21	Ralador de alimentos, dimensões 11,4 cm (comprimento) x 8,9 cm (largura) x 25,4 cm (altura). Material: aço inoxidável, tipo: manual, 4 lados para fatiar ou ralar alimentos, com alça, Peso aprox: 250 g, aplicação: cozinha	261597	Und	20	67,02	1.340,40
05	21	Pá para uso em caldeirão industrial, tamanho 100 cm, material: inteiramente em aço inox 304.	282919	Und	50	332,89	16.644,50
06	21	Lixeira material: aço inoxidável, capacidade: 30l, tipo: com tampa e pedal, altura: 45 cm, largura: 35 cm	319509	Und	16	267,73	4.283,68
07	21	Galheteiro material: aço inoxidável, formato: redondo, componentes: azeiteiro, pimenteiro, saleiro, vinagreiro, características adicionais: corpos vidro, tampa aço inox, diâmetro base: 12 cm, altura: 19cm	369558	Und	50	60,69	3034,50
08	21	Pegador de alimentos material: aço inoxidável, aplicação: servir massas, tamanho: médio	344681	Und	100	6,04	604,00
09	21	Concha material corpo: aço inoxidável, material cabo: aço inoxidável, comprimento cabo: 30 cm	334586	Und	100	6,45	645,00
10	21	Bandeja metálica material: aço inoxidável, formato: circular, diâmetro: 40 cm	218904	Und	50	91,05	4.552,50
11	21	Copo descartável material: poliestireno, capacidade: 300ml , aplicação: água /suco e refrigerante	226344	Pct c/ 100 und	2000	5,90	11.800,00
12	21	Copo descartável material: poliestireno, capacidade: 50ml, aplicação: café	226342	Pct c / 100 und	1.000	1,85	1.850,00
13	21	Guardanapo de papel material: celulose, largura: 22, comprimento: 23, cor: branca, tipo folhas: simples, características adicionais: macio e absorvente	292281	Pct c/ 50 und	11692	2,32	27.125,44
14	21	Marmita descartável material: isopor, características adicionais: com tampa, capacidade: 750ml	450213	Pct c / 100 und	510	47,66	24.306,60

15	21	Touca hospitalar descartável material: não tecido 100% polipropileno, modelo: com elástico em toda volta, cor: branca, gramatura: cerca de 20, tamanho: único, característica adicional: hipoalergênica, atóxica, inodora, unissex	428615	Pct c / 100 und	20	12,33	246,60
16	21	Embalagem plástica: bobina, largura: 30, altura: 40, material: plástico, aplicação: embalar alimentos, cor: transparente	243160	Rolo c/ 500 m	200	25,03	5006,00
17	21	Embalagem plástica em bobina de filme de PVC esticável, material atóxico e inodoro específico para contato direto com alimentos, com dimensões de 38 cm de largura e espessura de 9 micras, apresentando alta aderência, elasticidade e transparência.	601985	Rolo c/ 1000 m	200	95,29	19.058,00
18	21	Palito de dente material: madeira, formato: roliço, comprimento: 6, aplicação: higiene dental, características adicionais: embalagem de papel individual	299620	Cx c/ 200 und	1500	1,58	2.370,00
19	21	Filtro de pano em tecido 100% algodão para cafeteira industrial nº 7, medindo 40 cm x 40 cm, com cordão reforçado para ajuste seguro ao aro da máquina, apresentando material lavável, reutilizável e de alta resistência térmica	440719	Und	20	26,29	525,80
20	21	Guardanapo de pano confeccionado em tecido 100% poliéster tipo Oxford, com dimensões de 40 cm de largura por 40 cm de comprimento, apresentando acabamento em bainha industrial reforçada	603602	Und	400	5,02	2008,00
21	21	Prato giratório para confeitaria (tipo bailarina), fabricado em alumínio fundido de alta resistência com acabamento polido, possuindo diâmetro de 30 cm. O equipamento deve apresentar sistema de rotação suave e estável através de rolamento central, base antiderrapante que garanta fixação à bancada durante o uso e capacidade de carga adequada para trabalhos profissionais de decoração de bolos e tortas.	468432	Und	15	47,73	715,95
22	21	Avental de segurança <b>térmico para alta temperatura</b> , com <b>Certificado de Aprovação (CA) 29.046</b> . Confeccionado em tecido especial com tratamento retardante a chamas, forração interna destacável e acabamento aluminizado ou em aramida (conforme modelo do fabricante). Indicado para proteção do tronco do usuário contra calor radiante e riscos térmicos em cozinhas industriais (fornos e caldeiras). Tamanho único com ajuste por tiras.	332420	Und	150	112,95	16.942,50
23	21	Saca rolha, material: aço inoxidável, comprimento: 12,50 cm de comprimento, características adicionais: dupla alavanca, com corta lacre.	443952	Und	10	61,13	611,30
24	21	Toalha de mesa material: 100% poliéster, formato: quadrada, comprimento: 2,20 m, largura: 2,20 m, cor variada	445458	Und	100	55,13	5.513,00
25	21	Toalha de mesa material: 100% poliéster, formato: redonda, diâmetro: 2,70 m, cor: variada	300101	Und	100	79,63	7.963,00
26	21	Fósforo material corpo: madeira, cor cabeça: vermelha, tipo: longo mínimo 5 cm	241343	Cx c/ 50 und	60	4,98	298,80
27	21	Garrafa térmica confeccionada integralmente em aço inoxidável de alta resistência, com capacidade de 2,5 litros e isolamento térmico por ampola inquebrável também em aço inox, apresentando sistema de servimento por tampa tipo pressão com acionamento por alavanca e vedação hermética.	468441	Und	50	134,69	6734,50
28	21	Faca lâmina: 12 polegadas (30 cm), aço inoxidável de alta qualidade, fio liso para cortes precisos, tratamento térmico (têmpera, subzero e revenimento), cabo: polipropileno (PP) injetado diretamente sobre a espiga da	297316	Und	50	55,44	2.772,00

		lâmina, anatômico, texturizado, antimicrobial (proteção Sanitized), na cor branca, aplicação: carne crua, desossa, cortes grandes.						
29	21	Faca de mesa monobloco confeccionada integralmente em aço inoxidável de alta resistência, com dimensões de 257 mm de comprimento, 26 mm de largura e espessura de 3 mm, apresentando lâmina com fio serrilhado de alta durabilidade e cabo ergonômico com acabamento polido, sendo o material isento de porosidades e resistente a processos de higienização em máquinas de lavar louças industriais.	465713	Und	2.150	7,62	16383,00	
30	21	Faca de sobremesa monobloco confeccionada integralmente em aço inoxidável de alta resistência, com comprimento total de 18,80 cm e lâmina de 8 cm com fio serrilhado de alta precisão, apresentando acabamento polido, cabo ergonômico e estrutura isenta de porosidades, sendo totalmente apta para higienização em máquinas de lavar louças industriais e resistente a processos de esterilização.	294611	Und	1000	7,37	7370,00	
31	21	Garfo de mesa confeccionado integralmente em aço inoxidável de alta resistência, monobloco (peça única), com acabamento polido em alto brilho. Comprimento total aproximado entre 19 cm e 21 cm. Composto por 04 (quatro) dentes longos e simétricos, com entre-dentes polidos e pontas com arredondamento de segurança. Cabo com desenho anatômico e ergonômico, apresentando espessura mínima de 2,0 mm para garantir rigidez estrutural e resistência à deformação mecânica sob pressão. Material isento de porosidades, ranhuras, rebarbas ou defeitos de fundição, apto para higienização em máquinas de lavar louças industriais e resistente a processos de esterilização térmica.	437873	Und	2.250	5,10	11.475,00	
32	21	Garfo de sobremesa, confeccionado em aço inoxidável de alta qualidade, monobloco (peça única), com acabamento polido e alto brilho. Comprimento total aproximado entre 15 cm e 18 cm. Composto por 04 (quatro) dentes polidos na parte interna, com pontas arredondadas e bordas laterais devidamente aparadas para segurança no uso. Cabo com desenho anatômico, espessura mínima de 1,5 mm para garantir resistência à deformação e repetidos ciclos de higienização em máquinas de lavar louças industriais. O material deve ser isento de porosidades, ranhuras ou rebarbas que dificultem a limpeza ou acumulem resíduos.	335114	Und	1300	5,73	7.449,00	
33	21	Taça para espumante/champanhe, confeccionada em vidro cristalino ou cristal de alta transparência, com excelente brilho e isenta de bolhas, estrias, manchas ou imperfeições de fundição. Capacidade nominal entre 180 ml e 220 ml. Design composto por bojo alongado e estreito (corpo), haste longa e base circular plana com estabilidade garantida. Bordas com acabamento temperado ou reforçado, com corte a laser ou polimento fino para maior resistência a lascamentos e conforto ao toque labial. Material apto para higienização em máquinas de lavar louças industriais e resistente a choques térmicos moderados.	610081	Und	200	8,05	1.610,00	
34	21	Copo de vidro multiuso (água/suco), modelo cilíndrico ou levemente cônico, confeccionado em vidro cristalino de alta transparência, isento de bolhas, estrias, manchas ou imperfeições de fundição. Capacidade nominal de 300 ml (tolerância de +/- 10 ml). Design com base reforçada (fundo grosso) para garantir estabilidade e resistência ao impacto. Paredes com espessura uniforme e bordas com acabamento arredondado e reforçado, visando maior resistência a lascamentos e segurança no contato labial. Material 100% não poroso, apto para higienização em máquinas de lavar louças industriais e resistente a choques térmicos moderados.	346567	Cx c/ 6 und	500	23,33	11.665,00	
35	21	Xícara para cafezinho, confeccionada em porcelana de alta resistência, de cor branca uniforme, com acabamento em esmalte brilhante de alta dureza. Capacidade nominal de 50 ml (tolerância de +/- 5 ml). Corpo com espessura de parede dimensionada para retenção térmica eficiente. Asa (alça) ergonômica, fundida integralmente ao corpo da peça, com acabamento isento de rebarbas. Superfície totalmente vitrificada, não porosa, isenta de furos, bolhas, manchas, ondulações ou incrustações. Acompanha pires de porcelana com encaixe	347650	Und	300	8,76	2.628,00	

		central (rebaixo) compatível com a base da xícara, garantindo estabilidade no manuseio. Material apto para uso em micro-ondas e máquinas de lavar louças industriais, resistente a choques térmicos e ao empilhamento					
36	21	Faca profissional para açougue com <b>lâmina de 10 polegadas (aprox. 25 cm)</b> , fabricada em <b> aço inoxidável</b> de alta resistência. Cabo anatômico em polipropileno na cor branca, com proteção bactericida e textura antiderrapante para maior segurança no manuseio. Indicada para cortes pesados de carne, garantindo durabilidade do fio e facilidade na higienização	397161	Und	50	123,41	6.170,50
37	21	Espátula de cozinha profissional, com lâmina em aço inoxidável e cabo de polipropileno. Lâmina confeccionada em aço inoxidável de alta qualidade, com tratamento térmico para garantir flexibilidade e resistência ao desgaste. Formato retangular ou levemente trapezoidal, com bordas devidamente polidas e isentas de rebarbas. Cabo ergonômico injetado em polipropileno de alta densidade na cor branca, com acabamento texturizado para garantir aderência e segurança no manuseio (antiderrapante). O cabo deve ser injetado diretamente sobre a espiga da lâmina (sistema monobloco ou com fixação hermética) para evitar frestas, infiltrações e o acúmulo de resíduos orgânicos, atendendo às normas de vigilância sanitária (ANVISA). Comprimento total aproximado entre 20 cm e 25 cm. Material atóxico, inodoro e apto para higienização em máquinas de lavar louças industriais e processos de esterilização	449205	Und	70	16,58	1.160,60
38	21	Garrafa térmica com capacidade de 1,8 litro, composta por corpo externo em plástico de alta resistência com acabamento cromado e isolamento térmico por ampola de vidro, apresentando sistema de servimento por tampa de pressão com acionamento por alavanca e vedação hermética.	351384	Und	50	57,61	2880,50
39	21	Botijão térmico com torneira, capacidade de 10 litros, em polipropileno, Equipamento fabricado com paredes interna e externa em polipropileno (PP) de alta densidade e alto impacto, com isolamento térmico em poliuretano (PU) injetado entre as camadas para máxima conservação de líquidos frios ou quentes (mínimo de 6 horas). Capacidade nominal de 10 litros. Provido de bocal largo na parte superior com tampa de vedação hermética e sistema de rosca para segurança no transporte. Dotado de torneira de serviço com acionamento por alavanca ou pressão, com fluxo contínuo e vedação interna em silicone que impeça gotejamentos. Possui alça superior reforçada integrada ao corpo e pés retráteis que permitam a elevação do botijão para serviço direto no copo. Material 100% atóxico, livre de BPA, inodoro, resistente a manchas e de fácil higienização.	289539	Und	50	111,43	5.571,50
40	21	Colher de arroz de tamanho grande confeccionada integralmente em aço inoxidável de alta resistência, com comprimento total de 30 cm, apresentando parte côncava (bojo) com 9 cm de dimensão, cabo ergonômico reforçado e acabamento polido isento de porosidades, sendo totalmente apta para uso em cozinhas industriais e resistente a processos de higienização em máquinas de lavar louças.	277187	Und	100	5,64	564,00
41	21	Espumadeira confeccionada integralmente em aço inoxidável de alta resistência, com comprimento total de 30 cm, apresentando bojo perfurado para drenagem eficiente de líquidos e gorduras, cabo ergonômico reforçado e acabamento polido isento de porosidades, sendo totalmente apta para uso em cozinhas industriais e resistente a processos de higienização em máquinas de lavar louças.	482851	Und	60	11,50	690,00
42	21	Caixa plástica vazada do tipo empilhável, fabricada em termoplástico de alta densidade (PEAD ou PP) de alta qualidade e resistência a impactos, com dimensões externas aproximadas de 31 cm de altura, 34 cm de largura e 55 cm de comprimento, apresentando capacidade volumétrica de 50,5 litros e peso unitário de 1,8 kg, desenvolvida especificamente para o acondicionamento, transporte e exposição de produtos hortifruti.	469824	Und	200	71,35	14.270,00
43	21	Caixa plástica vazada do tipo empilhável, fabricada em termoplástico de alta densidade (PEAD ou PP) de alta qualidade e resistência a impactos, com dimensões externas de 57 cm de largura, 77 cm de comprimento e 31 cm de altura, apresentando capacidade volumétrica de 108,57 litros, desenvolvida especificamente para o acondicionamento e transporte de produtos hortifruti em cor preta	383167	Und	50	106,93	5.346,50

44	21	Prato descartável aplicação: refeição, cor: branca, diâmetro: 21, material: plástico	372768	Pct c/ 10 und	140	5,39	754,60
45	21	Colher de mesa, modelo tradicional (refeição principal), modelo tradicional (refeição principal). Confeccionada integralmente em aço inoxidável de alta qualidade, monobloco (peça única), com acabamento polido em alto brilho. Comprimento total aproximado entre 18 cm e 21 cm. Bojo (concha) com formato ovalado simétrico, profundidade adequada para consumo de sopas e grãos, com bordas devidamente arredondadas e polimento fino para conforto labial. Cabo com desenho anatômico e ergonômico, apresentando espessura mínima de 1,5 mm a 2,0 mm para garantir rigidez estrutural e resistência à deformação. Material isento de porosidades, ranhuras, rebarbas ou defeitos de fundição, resistente à oxidação e apto para higienização em máquinas de lavar louças industriais.	465861	Und	2500	6,99	17.475,00
46	21	Colher de sobremesa, modelo tradicional. Confeccionada integralmente em aço inoxidável de alta qualidade, monobloco (peça única), com acabamento polido em alto brilho. Comprimento total aproximado entre 15 cm e 17 cm. Bojo (concha) com formato ovalado simétrico e bordas arredondadas com polimento fino para máximo conforto e segurança no contato labial. Cabo com desenho anatômico e ergonômico, apresentando espessura mínima de 1,2 mm a 1,5 mm para garantir rigidez estrutural e resistência a deformações mecânicas. Material isento de porosidades, ranhuras, rebarbas ou defeitos de fundição, resistente à oxidação e apto para higienização em máquinas de lavar louças industriais.	465661	Und	600	2,30	1.380,00
47	21	Forma aplicação: pizza, diâmetro: 35, formato: redonda, material: alumínio, tamanho: grande, tipo: antiaderente	616123	Und	20	34,40	688,00
48	21	Forma altura: 11, aplicação: pudim, formato: redonda, largura: 23, material: silicone, tipo: com furo central	615423	Und	20	29,71	594,20
49	21	Forma para bolo/torta em alumínio com fundo removível e revestimento antiaderente. Confeccionada em alumínio de alta pureza e excelente condutividade térmica, com espessura mínima de 1,2 mm para garantir rigidez estrutural e assamento uniforme. Revestimento interno e externo antiaderente de alta performance (mínimo de 5 camadas), resistente a riscos e livre de PFOA. Modelo redondo com diâmetro aproximado entre 24 cm e 26 cm e altura mínima de 6 cm. Dotada de sistema de fechamento lateral por trava /presilha em aço inoxidável, com encaixe preciso do fundo removível para garantir a estanqueidade da massa e facilitar a desmoldagem. Bordas superiores com acabamento arredondado (virola) para maior resistência e segurança no manuseio. Material resistente a altas temperaturas e apto para higienização em máquinas de lavar louças industriais	416081	Und	20	30,10	602,00
50	21	Multiprocessador de alimentos de alta performance com potência de 1.000W, ideal para o preparo de alimentos consistentes e massas pesadas, apresentando seletor com no mínimo 2 velocidades mais função turbo para controle preciso da trituração; o conjunto é composto por uma jarra de processamento com capacidade total de 3,2 litros, jarra de liquidificador com filtro e um kit completo de acessórios removíveis que inclui lâmina picadora, fatiador, ralador, palitador, espremedor, batedor e emulsificador, para processamento de carnes, grãos e temperos com componentes totalmente laváveis para higienização prática. Voltagem 220V	635769	Und	10	298,61	2.986,10
51	21	Panela de pressão industrial, capacidade de 20 litros, em alumínio, confeccionada em alumínio de alta pureza e excelente condutividade térmica, com espessura de parede e fundo reforçados (mínimo de 3,5 mm a 4,0 mm) para suportar altas pressões e garantir durabilidade. Capacidade nominal de 20 litros. Sistema de fechamento externo dotado de travas de segurança laterais metálicas e robustas. Tampa com guarnição (anel de vedação) em silicone de grau alimentício, resistente a altas temperaturas. Equipada obrigatoriamente com sistema triplo de segurança: 01 (uma) válvula reguladora de pressão (pino central), 01 (uma) válvula de segurança repetitiva (mola) e 01 (uma) janela ou plugue de segurança para descompressão imediata. Alças	421724	Und	10	431,96	4.319,60

		laterais em material antitêrmico (baquelite ou similar) reforçadas e fixadas com rebites duplos de aço. Produto com certificação compulsória do INMETRO gravada no corpo do utensílio					
52	21	Frigideira profissional em alumínio com revestimento antiaderente, diâmetro de 48 a 50 cm. Confeccionada em alumínio de alta pureza com excelente condutividade térmica, apresentando espessura mínima de <b>3,0 mm a 4,0 mm</b> para garantir rigidez estrutural e evitar deformações sob altas temperaturas. Diâmetro nominal de 48 a 50 cm, com bordas altas e reforçadas. Revestimento interno e externo antiaderente de alta performance (mínimo de 5 camadas), resistente a riscos, abrasão e livre de PFOA. Dotada de cabo longo em aço inoxidável ou baquelite antitêrmico de alta resistência, fixado ao corpo da peça por meio de no mínimo 03 (três) rebites de aço de alta pressão, garantindo total segurança no manuseio de grandes volumes. Superfície isenta de porosidades, rebarbas ou defeitos de fabricação. Material apto para higienização em máquinas de lavar louças industriais e compatível com fogões industriais (chama de alta pressão).	442943	Und	15	140,58	2108,70
53	21	Peneira redonda de tamanho grande confeccionada com malha em aço de trama fina, específica para o peneiramento de fubá, polvilho e finalização de doces e geleias, apresentando diâmetro de 40 cm e estrutura de sustentação (aro) em madeira de alta resistência	297850	Und	15	39,73	595,95
54	21	Lixeira para coleta de resíduos com capacidade de 80 litros, confeccionada integralmente em aço inoxidável AISI 304 de alta resistência à corrosão e oxidação, apresentando estrutura de cesto móvel com alça reforçada para facilitar o transporte e esvaziamento, além de tampa com acionamento por pedal para garantir a higiene no manuseio sem contato manual, sendo o material totalmente isento de porosidades e em conformidade com as normas sanitárias para uso em ambientes profissionais ou de saúde	465488	Und	15	754,75	11321,25
55	21	Tampa para cuba gastronômica padrão GN 1/1, confeccionada integralmente em aço inoxidável AISI 304 de alta resistência, com dimensões de 53 cm x 32,5 cm, apresentando acabamento polido e design com alça embutida e recorte lateral específico para a saída de conchas ou utensílios de servir, garantindo o fechamento adequado do recipiente durante a exposição ou armazenamento de alimentos e total conformidade com as normas sanitárias para higienização em máquinas de lavar industriais.	441342	Und	200	72,46	14.492,00
56	21	Copo de vidro transparente na cor azul, com capacidade de 295 ml, apresentando dimensões de 81 mm de altura e 76 mm de diâmetro de boca, com superfície totalmente lisa e paredes de espessura fina, desenvolvido especificamente para o serviço de uísque, batidas e aperitivos, com material isento de porosidades.	227072	Und	300	22,53	6.759,00
57	21	Espremedor aplicação: limão, características adicionais: estrutura reforçada, material jarra: aço inoxidável, tipo acionamento: manual	357206	Und	30	12,68	380,40
58	21	Copo para licor, produzido em vidro cristalino ou cristal de alta resistência, com capacidade nominal de 50ml, apresentando total transparência, superfície lisa e ausência de imperfeições como bolhas ou ranhuras; o modelo deve possuir formato tipo taça com haste ou estilo dose, acabamento de borda reforçado para uso profissional, dimensões aproximadas de 10cm de altura e diâmetro de 4cm, sendo de fácil higienização e entregue em embalagem apropriada que garanta a integridade física das peças durante o transporte e armazenamento.	473412	Cx c/ 6 und	50	18,21	910,50
59	21	Pote de alimentos tipo bomboniere confeccionado em vidro incolor de alta transparência, com formato redondo e dimensões de 22 cm de altura, apresentando capacidade de 600 ml e acompanhado de tampa de vidro com ajuste adequado, desenvolvido com superfície lisa e isenta de porosidades.	618268	Und	30	33,33	999,90
60	21	Taça para licor, modelo tradicional, Confeccionada em vidro cristalino de alta transparência e brilho superior, isenta de bolhas, estrias, manchas ou imperfeições de fundição. Capacidade nominal de 30 ml (tolerância de +/- 5 ml). Design composto por bojo pequeno (corpo), haste delgada e base circular plana com excelente estabilidade. Bordas com acabamento polido e	447162	Cx c/ 6 und	30	30,69	920,70



		arredondado, garantindo resistência a pequenos impactos. Material com parede de espessura uniforme, 100% não poroso, inodoro e apto para higienização em máquinas de lavar louças industriais.						
61	21	Camiseta unissex para uniforme, confeccionada em <b>malha fria</b> (poliviscose) de alta durabilidade e resistência a lavagens sucessivas, na cor <b>branca</b> , apresentando <b>gola careca</b> com acabamento em ribana e <b>mangas curtas</b> , tamanhos a ser definidos após empenho.	614133	Und	625	30,56	19100,00	
62	21	Camisa social de manga comprida confeccionada em tecido misto de <b>50% algodão e 50% poliéster</b> , na cor <b>branca</b> , apresentando abertura frontal com fechamento por botões reforçados, gola estruturada e punhos com ajuste, tamanhos a ser definidos após empenho.	463849	Und	50	91,26	4563,00	
63	21	Batedor manual tipo fouet para uso em cozinha profissional, com comprimento total de 36 cm, confeccionado com fios de aço inoxidável de alta flexibilidade e resistência, apresentando cabo também em aço inoxidável com acabamento polido e reforço na base de fixação dos fios.	616932	Und	30	14,92	447,60	
64	21	Placa de identificação tipo prisma para mesa, confeccionada em acrílico cristal de alta transparência com espessura mínima de 2 mm, dimensões de 10 cm de comprimento por 5 cm de largura e 4 cm de altura, apresentando dobra em formato "V" invertido com acabamento polido, desenvolvida para permitir a inserção e visualização de identificação.	456816	Und	100	30,46	3046,00	
65	21	Saco plástico para coleta de amostras confeccionado em polietileno de alta transparência, material atóxico, inodoro e liso, com dimensões de 17 cm de largura por 24 cm de altura e espessura de 0,10 mm (100 micras), apresentando sistema de fechamento hermético tipo zip lock que garante a vedação.	615892	Pct c/ 500 und	75	124,28	9321,00	
66	21	Marmita para refeição de formato redondo com capacidade de 1,5 litro, fabricada em plástico de alta resistência a impactos (Polipropileno - PP) com isolamento térmico em EPS, apresentando sistema de fechamento seguro por presilhas laterais e alça reforçada para transporte; garantindo durabilidade e vedação eficiente para o armazenamento de alimentos; modelo totalmente reutilizável, atóxico, pode ser utilizada em micro-ondas.	617386	Und	200	32,69	6538,00	
67	21	Toalha de mesa de formato retangular com dimensões de 4,50 metros de comprimento por 2,80 metros de largura, confeccionada em tecido tipo Jacquard (composição mista de poliéster e algodão) com gramatura mínima de 200g/m²; apresenta padronagem em relevo característica da trama, acabamento em bainha industrial reforçada e disponibilidade em cores variadas com alta solidez à lavagem	633840	Und	200	121,09	24.218,00	
68	21	Escada de abrir (formato "A") em alumínio, com 10 degraus, Confeccionada em liga de alumínio de alta resistência, leve e anticorrosiva. Configuração com 10 (dez) degraus planos, com ranhuras antiderrapantes em toda a extensão superficial para maior segurança. Estrutura dotada de limitador de abertura metálico ou travas de segurança laterais que impeçam o fechamento acidental durante o uso. Pés com sapatas de borracha ou polímero de alta densidade, antiderrapantes e substituíveis, garantindo estabilidade e isolamento. Patamar superior (último degrau) em material reforçado com sistema de travamento. Capacidade de carga nominal mínima de <b>150 kg</b> . Material isento de rebarbas, arestas cortantes ou defeitos de rebiteagem.	619440	Und	3	706,23	2.118,69	
69	21	Gravata social modelo vertical (clássica), em tecido gabardine preto fosco. Confeccionada em tecido gabardine de alta qualidade, composição 100% poliéster com acabamento fosco (sem brilho acetinado/refletivo). Cor preta sólida e uniforme em todo o lote. Modelagem vertical tradicional com largura da ponte (pala) entre 7,5 cm e 8,5 cm. Estrutura interna com entretela de gramatura adequada para garantir a sustentação do nó e o caimento reto da peça. Acabamento de alfaiataria com costura invisível no fechamento traseiro e passante do próprio tecido fixado na parte posterior para encaixe da ponta	603607	Und	50	68,00	3.400,00	

		interna. Material com tratamento anti-pilling (resistente à formação de bolinhas) e alta resistência ao desbotamento. Isenta de fios soltos, rugas, falhas na trama ou manchas de tintura.					
70	21	Cuba/Assadeira industrial perfurada em alumínio, Confeccionada em alumínio de alta pureza e excelente condutividade térmica, com espessura mínima de 1,2 mm a 1,5 mm para garantir rigidez estrutural e evitar empenamento sob altas temperaturas. Dimensões nominais de 50 cm (profundidade) x 30 cm (largura) x 7 cm (altura). Fundo e paredes laterais dotados de perfurações uniformes (furos de aproximadamente 3 mm a 5 mm), projetadas para permitir a circulação de ar quente e a drenagem de líquidos/gorduras durante o processo de assado. Orifícios totalmente isentos de rebarbas, pontas cortantes ou resíduos de estampagem. Design com bordas reforçadas (virolas) para facilitar o manuseio e garantir o encaixe em trilhos de fornos combinados ou estufas. Material atóxico, resistente a choques térmicos e apto para higienização em máquinas de lavar louças industriais.	355378	Und	300	101,00	30300,00
71	21	Cuba/Assadeira industrial lisa em alumínio, modelo profunda, Confeccionada em alumínio de alta pureza e excelente condutividade térmica, com espessura reforçada de no mínimo 1,5 mm a 2,0 mm para garantir estabilidade dimensional e evitar deformações (empenamento) sob altas temperaturas e carga. Dimensões nominais de 50 cm (profundidade) x 30 cm (largura) x 20 cm (altura). Fundo e paredes laterais totalmente lisos, com cantos arredondados para facilitar a higienização e evitar o acúmulo de resíduos orgânicos. Bordas superiores com acabamento em virola reforçada para maior resistência mecânica e segurança no manuseio (transporte de grandes volumes). Material 100% atóxico, resistente a choques térmicos e apto para higienização em máquinas de lavar louças industriais. Compatível com trilhos de fornos industriais, estufas e balcões térmicos.	355312	Und	150	56,49	8473,50
72	21	Cuba/Assadeira industrial lisa em alumínio, modelo raso /médio, Confeccionada em alumínio de alta pureza com excelente condutividade térmica, apresentando espessura mínima de 1,2 mm a 1,5 mm para garantir rigidez estrutural e evitar deformações (empenamento) sob altas temperaturas. Dimensões nominais de 50 cm (profundidade) x 30 cm (largura) x 7 cm (altura). Fundo e paredes laterais totalmente lisos, com cantos internos arredondados para facilitar a higienização e evitar o acúmulo de resíduos orgânicos. Bordas superiores com acabamento em virola reforçada (dobra de segurança) para maior resistência mecânica e segurança no manuseio. Material 100% atóxico, resistente a choques térmicos e apto para higienização em máquinas de lavar louças industriais. Compatível com trilhos de fornos industriais, estufas e balcões térmicos.	355310	Und	150	58,01	8701,50
73	21	Cesto organizador multiuso, modelo empilhável ou de exposição, Confeccionado em polipropileno (PP) de alta densidade com acabamento texturizado simulando trama de fibra natural (vime sintético). Dimensões nominais aproximadas de <b>37 cm (profundidade) x 20 cm (largura) x 8,5 cm (altura)</b> . Estrutura reforçada com fios de polímero termoplástico de alta resistência, trançados de forma compacta e uniforme, isenta de pontas soltas, rebarbas ou falhas na trama. Material 100% atóxico, inodoro e lavável, resistente a umidade e proliferação de fungos ou bactérias. Design com bordas superiores reforçadas para garantir a estabilidade dimensional. Cor: Palha.	444083	Und	50	31,37	1568,50
74	21	Forma para bolo em alumínio, modelo redonda com furo central e revestimento antiaderente. Confeccionada em alumínio de alta pureza com excelente condutividade térmica, apresentando espessura mínima de 1,2 mm a 1,5 mm para garantir rigidez estrutural e evitar deformações sob altas temperaturas. Dimensões nominais de 30 cm (diâmetro superior), 25 cm (diâmetro do fundo) e 12 cm (altura), com capacidade volumétrica mínima de 06 litros. Dotada de cone central (furo no meio) fundido ou fixado hermeticamente à base para garantir o cozimento uniforme da massa. Revestimento interno e externo antiaderente de alta performance (mínimo de 5 camadas), resistente a riscos, abrasão e livre de PFOA. Bordas superiores com acabamento arredondado (virola) para maior resistência mecânica e segurança no manuseio. Material atóxico, inodoro e apto para higienização em máquinas de lavar louças industriais.	609417	Und	50	50,50	2525,00
		Detergente em pó multifuncional para máquina de lavar louças automática, com ação secante e abrillantadora integrada, embalagem de 1 kg. Formulação					

75	21	de alta performance com tecnologia de ação tripla ou superior, contendo tensoativos de baixa espumação, enzimas proteolíticas e amilolíticas para remoção de gorduras e resíduos proteicos. Deve possuir agentes secantes e abrillantadores integrados à composição, que acelerem a evaporação da água e impeçam a formação de manchas e gotas nas louças (vidros, cristais e inox) após o ciclo de enxágue. Composição com sequestrantes de cálcio e magnésio para prevenção de incrustações calcárias nas resistências e tubulações da máquina. Isento de cloro em níveis corrosivos e de fragrâncias residuais agressivas. Embalagem original de fábrica com 1 kg, contendo identificação de lote, instruções de dosagem e registro/notificação na ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 12 meses na data da entrega.	436764	Kg	60	42,59	2555,40
76	21	Copo de vidro tipo Tulipa, capacidade de 200 ml. Confeccionado em vidro cristalino de alta transparência e brilho, isento de bolhas, estrias, manchas ou imperfeições de fundição. Capacidade nominal de 200 ml (tolerância de +/- 10 ml). Design clássico tipo tulipa, apresentando corpo alongado com leve curvatura, boca levemente fechada ou expandida, haste curta e base circular plana com excelente estabilidade. Bordas com acabamento arredondado e reforçado para maior resistência a lascamentos. Material 100% não poroso, inodoro e apto para higienização em máquinas de lavar louças industriais. Resistente a choques térmicos moderados e ao uso frequente em serviços de bebidas geladas.	227105	Cx c/ 6 und	100	30,19	3019,00
77	21	Carrinho de transporte tipo tartaruga modelo tipo Trans Caixa 180, fabricado em polipropileno de alta resistência com capacidade de carga para até 180 kg, projetado especificamente para a movimentação de caixas padrão Hortifruti (55 x 36 x 31 cm), apresentando estrutura com rodízios de 3 polegadas (Ø 75 mm) em material de alta rodagem.	627569	Und	10	418,76	4187,60
78	21	Pallet (estrado) plástico monobloco, dimensões 1000 x 1200 x 150 mm. Confeccionado em polietileno de alta densidade (PEAD) ou polipropileno (PP) de alta resistência, pelo processo de injeção em peça única (monobloco). Dimensões nominais de <b>1000 mm (largura) x 1200 mm (comprimento) x 150 mm (altura)</b> . Face superior vazada (gradeada) para permitir ventilação e drenagem, com superfície antiderrapante. Estrutura dotada de entrada para garfos de empilhadeiras e paleteiras manual pelos 04 (quatro) lados. Capacidade de carga mínima: <b>Estática: 3.000 kg; Dinâmica: 1.000 kg</b> . Material 100% reciclável, atóxico, imune a fungos, bactérias e agentes químicos, lavável com jato de água ou vapor. Isento de pregos, parafusos ou farpas, garantindo segurança no manuseio e integridade das embalagens armazenadas.	622738	Und	60	136,33	8.179,80
79	21	Gravador elétrico portátil (caneta gravadora) para marcação de materiais. Equipamento elétrico para gravação em materiais diversos (metal, vidro, plástico, madeira e cerâmica), com sistema de percussão por pulsação que garanta controle e precisão no traçado. Tensão de alimentação de <b>220V</b> . Provido de seletor de profundidade de gravação com no mínimo 05 (cinco) níveis de ajuste para diferentes acabamentos. Design ergonômico com empunhadura emborrachada (soft grip) para maior conforto e redução de vibração durante o manuseio. Velocidade mínima de <b>6.000 a 7.200 pulsos por minuto</b> . Acompanha obrigatoriamente: 01 (uma) ponta de metal duro (carboneto de tungstênio) substituível e 01 (um) molde (estêncil) com letras e números para auxílio na marcação. Cabo de alimentação com isolamento duplo em conformidade com as normas de segurança elétrica vigentes	255188	Und	2	235,33	470,66
80	21	Bandeja de metal multiuso, formato oval, 45 cm. Confeccionada integralmente em aço inoxidável de alta qualidade, com acabamento polido em alto brilho ou acetinado. Formato oval com dimensões aproximadas de <b>45 cm de comprimento</b> por 30 cm de largura. Estrutura com espessura de chapa reforçada (mínimo de 0,6 mm a 0,8 mm) para garantir rigidez e evitar deformações sob carga. Fundo plano para total estabilidade de copos e louças. Bordas laterais com acabamento arredondado (virola) e polimento fino, isentas de arestas cortantes, rebarbas ou furos de estampagem. Material 100% atóxico, resistente à oxidação (ferrugem), inodoro e apto para higienização em máquinas de lavar louças industriais e processos de esterilização.	235313	Und	50	38,46	1923,00
		Assadeira industrial para pães e confeitarias, em alumínio. Confeccionada em alumínio de alta pureza com excelente condutividade térmica, apresentando					

81	21	espessura mínima de <b>1,2 mm a 1,5 mm</b> para garantir rigidez estrutural e assamento uniforme. Dimensões nominais de <b>60 cm (comprimento) x 40 cm (largura) x 7 cm (altura)</b> . Modelo de cantos retos ou levemente arredondados, com fundo totalmente plano para garantir a estabilidade dos produtos. Bordas superiores reforçadas com acabamento em virola (dobra de segurança) em toda a extensão para evitar deformações mecânicas e facilitar o manuseio. Material 100% atóxico, resistente a choques térmicos, isento de rebarbas, porosidades ou defeitos de fabricação. Apta para higienização em máquinas de lavar louças industriais e compatível com fornos de lastro ou turbo padrão 60x40.	627655	Und	200	62,98	12596,00
82	21	Tampo de vidro temperado para mesa, formato redondo, diâmetro de 1,2 m. Confeccionado em vidro plano temperado de segurança, com espessura nominal de <b>4 mm</b> . Dimensões: <b>1,20 m (um metro e vinte centímetros) de diâmetro</b> . Material incolor, com alto índice de transparência, isento de bolhas, ondulações, riscos, manchas ou inclusões de impurezas. Acabamento periférico com <b>lapidação do tipo bisotê ou arredondada (canto moeda)</b> , com polimento fino em toda a extensão da borda para eliminar arestas cortantes e garantir a segurança no manuseio. O vidro deve possuir resistência mecânica a impactos e choques térmicos superior ao vidro comum. Superfície totalmente plana e simétrica.	486675	Und	100	1292,22	129.222,00
83	21	Calça operacional para açougueiro em <b>brim pesado</b> (alta gramatura), garantindo <b>máxima resistência a rasgos</b> e abrasão. Na cor <b>branca</b> , modelo com <b>elástico total e cordão de ajuste</b> na cintura para maior firmeza e conforto. Possui <b>quatro bolsos</b> , sendo dois frontais e dois traseiros. Tecido de fácil higienização, adequado para ambientes de manipulação de alimentos	601078	Und	200	61,50	12.300,00
84	21	Higienizador clorado de alto desempenho para frutas, verduras e legumes. Possui fórmula reforçada com <b>ácido dicloro isocianurico e tripolifosfato de sódio</b> , garantindo ação bactericida eficaz e remoção de impurezas. Contém alcalinizantes e espessantes para maior estabilidade e rendimento do produto. <b>Ação:</b> Elimina microrganismos e auxilia na conservação dos alimentos, <b>Composição:</b> Ácido Dicloro Isocianurico, Tripolifosfato de Sódio, Alcalinizante e Espessante, Produto com registro na ANVISA	382235	litro	1000	24,55	24550,00
85	21	Jogo Americano Redondo Dupla Face em Couro, Modelo circular (redondo) com diâmetro fixo de <b>33 cm</b> . Corte preciso (preferencialmente a laser) para garantir bordas sem rebarbas e simetria perfeita. Confeccionado em material sintético de alta densidade (tipo PU/Couro Ecológico) ou couro legítimo, com espessura mínima entre 1.5mm e 2.0mm, garantindo que a peça não enrole ou apresente vincos, Revestimento integral em ambas as faces, com acabamento pespontado (costura reforçada) em toda a circunferência com linha de nylon de alta resistência, Superfície impermeável, antiderrapante e com resistência térmica para suporte de utensílios aquecidos. O material deve permitir higienização rápida com pano úmido e álcool 70% sem sofrer degradação ou perda de cor. <b>Personalização (Identidade Visual):</b> Aplicação do logotipo ou brasão do Órgão conforme modelo fornecido. A gravação deve ser realizada por técnica de <b>baixo relevo (Hot Stamping)</b> ou <b>gravação a laser</b> , assegurando que a marca não sofra desgaste com o uso contínuo ou limpeza, cor Preto.	628143	jogo com 06	200	167,63	33.526,00
86	21	Camiseta tipo Polo, manga curta, com gola em retilínea e peitilho com fechamento em botões (mínimo de 02 unidades). Costuras reforçadas em linha de alta resistência, com acabamento em overloque e costura de segurança (bitola), <b>Composição do Tecido:</b> Malha mista composta por 50% Algodão e 50% Poliéster (tipo Piquet ou similar de alta gramatura). A composição deve garantir o equilíbrio entre o conforto térmico (algodão) e a resistência a rugas, encolhimento e desbotamento (poliéster), Cor branca, <b>Personalização:</b> Aplicação de elementos visuais (logotipo, brasão ou identificação setorial) conforme Modelo fornecido pelo Órgão. A técnica de aplicação (bordado ou silk-screen) deve apresentar alta definição e resistência a lavagens sucessivas. Fornecimento em grade variada (do PP ao EXG, incluindo modelagens masculina e feminina/baby look, se houver demanda),	636879	Unid	700	76,50	53550,00
<b>Total</b>							<b>Total 771.944,42</b>

8.3. Em conformidade com o Art. 48º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, será mencionado no termo de referência a reserva de cota de até 25% (vinte e cinco por cento) do objeto para a contratação de microempresas e empresas de pequeno porte. Essa medida visa fomentar a participação desses segmentos empresariais no processo licitatório, conforme estabelecido pela legislação, incentivando o desenvolvimento econômico e social local.

8.4. A vigência da Ata de Registro de Preços (ARP), resultante do Pregão Eletrônico com procedimento auxiliar no SRP, será de 12 (doze meses), podendo ser prorrogado por igual período, nos termos do artigo 15, inciso IX, do Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, inclusive no tocante a renovação dos quantitativos da ARP, quando do aditamento de sua vigência.

#### 8.5. Da Eventual prorrogação da Ata de Registro de Preços.

8.5.1. A eventual prorrogação da Ata de Registro de Preços, conforme disposto no artigo 84 da Lei nº 14.133/2021, pode incluir a renovação dos quantitativos originalmente registrados na Ata de Registro de Preços, desde que tal previsão tenha sido feita na fase de planejamento (ETP, TR e edital) e explicitada no ato convocatório, conforme orienta o Enunciado nº 42 do CJF. Ainda, o PARECER n. 00471/2024/CONJUR-EB/CGU/AGU reforça o mesmo tema. Neste sentido, o presente pregão, por ocasião do início do segundo ano de vigência da ata de registro de preços, terá, em sua(s) ata(s), o quantitativo empenhado de todos os itens renovado (“zerado”).

8.5.2. Para a eventual prorrogação da ARP deverá ser considerado em consonância com o PARECER n. 00453/2024/CGAQ/SCGP/CGU/AGU, o que segue:

- a) seja comprovado o preço vantajoso, a Administração deverá realizar diligências complementares (pesquisa de preço) para a comprovação da vantajosidade;
- b) haja previsão expressa no edital e na ata de registro de preços;
- c) o tema tenha sido tratado no planejamento da contratação;
- d) a prorrogação da ata de registro de preços ocorra dentro do prazo de sua vigência;
- e) haja manifestação da empresa homologada afirmando que tenha interesse na renovação dos quantitativos por mais 12 meses;
- f) se for o caso, definição sobre reajuste sobre o valor homologado baseado no índice do IPCA;

8.5.3. Tal conduta gerará a necessária sobrevida ao processo de aquisição/contratação, trazendo maior eficiência, previsibilidade e segurança jurídica a esta Organização Militar ao otimizar o trabalho dos gestores, ensejando a economia processual e assegurando maior eficiência no uso dos recursos públicos e alinhamento com as inovações trazidas pela Lei nº 14.133/2021. Isto trará grandes benefícios para esta OM com a otimização e racionalização dos trabalhos através da inteligência processual trazido pelo Decreto nº 11.462/2023 o qual regulamentou o SRP que está previsto na Lei nº 14.133/21, Seção V, artigos 82 a 86.

8.6. Conforme determina o art. 19, inciso II, e o art. 40, § 1º, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, a especificação do produto deve ser feita, preferencialmente, conforme o catálogo eletrônico de padronização, observados os requisitos de qualidade, rendimento, compatibilidade, durabilidade e segurança. No entanto, para a presente contratação, justifica-se a não utilização do referido catálogo pelos seguintes motivos:

8.6.1. Inexistência do item no Catálogo: Após consulta realizada no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e nos demais sistemas oficiais de padronização, verificou-se que o objeto desta demanda ainda não consta na lista de itens padronizados disponíveis para adoção obrigatória.

8.6.2. Especificidade da Demanda: As características técnicas detalhadas no Tópico [Inserir número do tópico de requisitos] deste ETP apresentam particularidades que não são contempladas pelas descrições genéricas atualmente presentes nos modelos de padronização, sendo necessária uma especificação própria para o pleno atendimento ao interesse público.

## 9. Estimativa do Valor da Contratação

**Valor (R\$):** 771.944,42

9.1. A elaboração do orçamento detalhado, composta por preços unitários e fundamentada em PESQUISA DE PREÇOS realizada em conformidade com os procedimentos administrativos estabelecidos na Instrução Normativa SEGES/ME nº 65, de 7 de Julho de 2021 será juntada ao processo com a devida comprovação dos orçamentos utilizados.

9.2. Valor da aquisição é de R\$ **771.944,42** (Setecentos e setenta e um mil, novecentos e quarenta e quatro reais e quarenta e dois centavos).

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

10.1. A contratação será realizada por item, permitindo o parcelamento da solução sem prejuízo à economia de escala do objeto.

10.2. O parcelamento por item é regra para licitações de objetos divisíveis, como no presente pregão eletrônico, desde que não comprometa a solução como um todo ou a economia de escala. Essa prática amplia a participação de licitantes que não têm capacidade para executar o objeto integralmente, possibilitando a execução por unidades autônomas. Não há, no momento, razões para não adotar o parcelamento por itens, que será, portanto, aplicado.

## 11. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

11.1. Em atendimento ao artigo 9º, inciso VIII, da Instrução Normativa SEGES nº 58, de 8 de agosto de 2022, informamos que não há contratações que guardam relação com o objeto da compra pretendida.

## 12. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

12.1. Esta demanda decorre de um fato previsível e está prevista no Plano Anual de Contratações (PAC) 2025, conforme os seguintes dados:

- I) ID PCA no PNCP: 00394452000103-0-000340/2026;
- II) Data de publicação no PNCP: 15/05/2025;
- III) Id do item no PCA: 1411 a 1497;
- IV) Classe/Grupo:

5120 - Ferramentas manuais sem corte, não acionadas por força motriz

5140 - Caixas para ferramentas e ferragens

7195 - Mobiliários diversos e acessórios

7210 - Utensílios domésticos

7240 - Recipientes para uso doméstico e comercial

7290 - Utensílios comerciais e domésticos diversos

7310 - Equipamentos para cozinhar, assar e servir alimentos

7320 - Equipamentos e aparelhos de cozinha

7330 - Utensílios e ferramentas manuais de cozinha

7340 - Cutelaria e talheres

7350 - Louça e artigos de mesa

8105 - Sacos e bolsas

8125 - Garrafas e jarros

8405 - Vestuário externo masculino

8415 - Vestuário para fins especiais

8430 - Calçados masculinos

8440 - Meias, luvas e outros complementos do vestuário masculino

9330 - Artigos de plástico

9905 - Cartazes, mostruários e placas de identificação.;

- V) Identificador da Futura Contratação: 160186-97/2026.

12.2. Esta contratação está em conformidade com as diretrizes do Plano de Logística Sustentável (PLS) da Base Administrativa do Quartel-General do Exército (B Adm QGEx), conforme estabelecido no planejamento para o biênio 2025–2026, disponível em: <https://badmqgex.eb.mil.br/institucional/plano-de-logistica-sustentavel-da-b-adm-qgex-2025-2026>.

## 13. Benefícios a serem alcançados com a contratação

13.1. Em atendimento ao artigo 9º, inciso X, da Instrução Normativa SEGES nº 58, de 8 de agosto de 2022, a presente contratação espera se atender as necessidades da Divisão de aprovisionamento, procurando sempre a melhoria nos processos de sustentabilidade, como também, racionalizar os recursos financeiros e humanos através da aquisição dos melhores produtos a um valor condizente com a realidade de mercado, sem perder a qualidade.

13.2. Por tais motivos, entende-se que o modelo de contratação proposto é o que trará maior custo benefício para a instituição.

13.3. Considerando em suma:

13.3.1. Critérios de qualidade, entrega, preço, garantia, aceitação, responsabilidades previstas no Termo de Referência;

13.3.2. Estudo de mercado prévio e no decorrer da vigência da ATA, se necessário, no monitoramento; finalidade de otimizar o desempenho da instituição, proteger o interesse público, transparência e equidade, maximizar resultados econômicos;

13.3.3. Continuidade dos serviços prestados aos militares do QGEx com melhores produtos, soluções tecnológicas, recursos, preço e condições semelhantes às do setor privado;

13.4. Por último, mas não menos importante, faz-se mister abordar a questão da segurança, pois os materiais de consumo, em condições de ser empregados têm por objetivo, sobretudo, evitar acidentes e incidentes em virtude da falta de manutenção, que possam envolver militares que são empregados nos Setores de Aprovisionamento.

## 14. Providências a serem Adotadas

14.1 Com finalidade de atingir os objetivos propostos por este ETP, deve ser elaborado o Termo de referência, com a finalidade de estabelecer a correta descrição e forma que se dará as aquisições.

14.2. A equipe de planejamento, deve ainda, auxiliar o pregoeiro durante a realização do pregão, principalmente quanto às especificações, quantidades e características. O setor demandante será o responsável pelo acompanhamento dos empenhos, bem como pelo recebimento dos produtos.

14.3. Em atendimento ao Art. 9º, Inciso XI, IN 58/2022, para a efetivação deste processo de aquisição, não há necessidade de capacitação de militares para o recebimento dos materiais. O pessoal destinado à utilização do material é treinado, capacitado e habilitado para realizar o recebimento, armazenamento e distribuição. Não há a necessidade de adequação de ambiente para utilização do material.

## 15. Possíveis Impactos Ambientais

15.1. Em conformidade com o Art. 9º, inciso XII, da IN 58/2022, considera-se que a aquisição de materiais de consumo de copa e cozinha, apresentam impactos ambientais controláveis e passíveis de mitigação. As medidas necessárias para tratar esses impactos foram identificadas e serão implementadas para prevenir riscos ambientais futuros.

15.2. O descarte inadequado de materiais de consumo de copa e cozinha em lixo comum contribui para o aumento de resíduos em aterros sanitários.

15.3. Os materiais de consumo de copa e cozinha podem ser reciclados infinitamente sem perda de qualidade ou pureza. Descarte inadequado resulta na perda de materiais que poderiam ser reintegrados ao ciclo produtivo, desperdiçando recursos naturais e energia empregados em sua fabricação.

15.4. Fragmentos de materiais de consumo de copa e cozinha descartados incorretamente podem causar acidentes, como cortes, tanto para trabalhadores da coleta de resíduos quanto para a população em geral. Além disso, a presença de restos de materiais de consumo de copa e cozinha quebrados em ambientes inadequados pode representar riscos adicionais à saúde pública.

15.5. Para minimizar os possíveis impactos, durante todas as fases do procedimento licitatório, da contratação e da execução do objeto, serão observados critérios de sustentabilidade ambiental, assegurando o correto descarte e a reciclagem de materiais de consumo de copa e cozinha.

## 16. Declaração de Viabilidade

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

### 16.1. Justificativa da Viabilidade

16.1. Esta equipe de planejamento declara viável esta aquisição com base neste estudo técnico preliminar, consoante ao Art. 9º, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 58, de 8 de agosto de 2022, conforme descrito abaixo:

16.1.1. Pregão Eletrônico Tradicional: A equipe de planejamento considera a realização do Pregão Eletrônico Tradicional inviável no momento, apesar de ser uma modalidade que promove ampla concorrência entre fornecedores e possibilita a obtenção da melhor relação custo-benefício. A realização do Pregão Eletrônico Tradicional depende da disponibilidade de recursos orçamentários, que, atualmente, não estão disponíveis para a aquisição dos materiais de consumo de copa e cozinha. Embora o pregão assegure que os itens adquiridos, como os dos materiais de consumo de copa e cozinha, atendam a padrões técnicos bem definidos, garantindo qualidade e conformidade, sua viabilidade está diretamente atrelada à alocação de verbas suficientes.

16.1.2. Pregão Eletrônico - Sistema de Registro de Preços (SRP): A equipe de planejamento declara que o Sistema de Registro de Preços (SRP) é viável, especialmente no caso de necessidade de aquisições recorrentes ou futuras substituições dos materiais de consumo de copa e cozinha, facilitando a aquisição conforme a demanda. O SRP permitirá à Administração manter a flexibilidade orçamentária ao longo de um período de até 12 meses, sem comprometer a qualidade ou a entrega dos materiais.

16.1.3. A equipe de planejamento considera inviável a adesão a uma Ata de Registro de Preços existente, pois, após análise, verificou-se que não há ata vigente que contemple a aquisição dos materiais de consumo de copa e cozinha com preços compatíveis e fornecedores qualificados. Portanto, essa modalidade não atende às necessidades específicas desta contratação.

## 17. Responsáveis

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

Despacho: Despacho: Despacho: Por este instrumento, declaro ter ciência das competências do INTEGRANTE REQUISITANTE definidas no Art. 22, § 2º, da INSGD/ME Nr 5/2017, bem como minha indicação para o processo

**CAYO VICTOR AMORIM FERREIRA**

INTEGRANTE REQUISITANTE



*Assinou eletronicamente em 22/05/2026 às 10:07:37.*

Despacho: Despacho: Por este instrumento, declaro ter ciência das competências do INTEGRANTE TÉCNICO definidas na IN SGD/ME Nr 5/2017

**WALMIR CUNHA DE OLIVEIRA**

INTEGRANTE TÉCNICO



*Assinou eletronicamente em 22/05/2026 às 09:36:16.*

Despacho: Por este instrumento, declaro ter ciência da competência do INTEGRANTE ADMINISTRATIVO definidas no Art. 22, § 2º, da INSGD /ME Nr 5 /2017, bem como minha indicação para exercer esse papel no processo

**FRANCISCO WILSON BRITO DA SILVA**

integrante administrativo



*Assinou eletronicamente em 22/05/2026 às 09:35:40.*





**MINISTÉRIO DA DEFESA  
EXÉRCITO BRASILEIRO  
BASE ADMINISTRATIVA DO QUARTEL-GENERAL DO EXÉRCITO  
(BASE ADMINISTRATIVA MARECHAL JOSÉ PESSOA)**

**TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA  
APÊNDICE DO ANEXO I**

Por meio deste instrumento, ..... (identificar o Contratado) declara que está ciente e concorda com as disposições e obrigações previstas no Edital, no Termo de Referência e nos demais anexos a que se refere o Pregão Eletrônico nº 90007/2026, bem como que se responsabiliza, sob as penas da Lei, pela veracidade e legitimidade das informações e documentos apresentados durante o processo de contratação.

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

**(Nome e Cargo do Representante Legal)**

## BASE DE ADMINISTRAÇÃO DO QGEX

## Ata de Registro de Preços 133/2026

## Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
133/2026	160186-BASE DE ADMINISTRAÇÃO DO QGEX	AGNALDO BARCELOS DA SILVA	25/05/2026 13:32 (v 0.3)
Status			
CONCLUIDO			

## Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo		65304.001606/2026-31

## 1. DO OBJETO

Processo Administrativo nº 65304.001606/2026-31

Ata de Registro de Preços nº /2026

A Base Administrativa do Quartel General do Exército por meio da Divisão de Aquisições, Licitações e Contratos, com sede na Avenida do Exército, setor Militar Urbano, S/N, Bloco J 2º Piso, CEP: 70.630-901, na cidade de Brasília - DF, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº 21.744.847/0001-50, neste ato representado(a) pelo(a) Sr. Coronel Nilton Fabiano Velozo Lins, Ordenador de Despesas, no uso das atribuições que lhe confere o art. 24 do Regulamento de Administração do Exército (RAE), EB10-R- 01.003, 1ª Edição, 2021, aprovado pelo Portaria – C Ex Nº PORTARIA - C EX Nº 269, DE 12 DE MARÇO DE 2024 e em conformidade com as funções que lhe foram delegadas pela nomeação da Portaria nº 269, de 12 de março de 2024, do Comandante do Exército e publicada no DOU nº 50, de 12 de março de 2024, portador da Matrícula Funcional nº 746.934.094-72 (MD-EB), considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº 90007/2026, publicada no ..... de ...../2026, processo administrativo n.º 65304.001606/2026-31, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa (s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto n.º 11.462, de 31 de março de 2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual contratação de material para atender as necessidades relacionadas a Divisão de Aprovisionamento da Base Administrativa do Quartel General do Exército, alinhado aos seus objetivos estratégicos, cuja a finalidade é prover a alimentação com qualidade e segurança alimentar sanitária no âmbito do QGEx, especificado no item 1.1. do Objeto do Termo de Referência, anexo I, do edital de Licitação do SRP nº 90007/2026, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

## 2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades mínimas e máximas de cada item , fornecedor (es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

--	--

Item do TR	Fornecedor <i>[razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante]</i>							
X	Especificação	Marca  (se exigida no edital)	Modelo  (se exigido no edital)	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Unitário	Prazo garantia ou validade

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

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

3.1. O órgão gerenciador será a Base Administrativa do Quartel General do Exército (UASG 160186).

3.1.1. Sediado em: Avenida do Exército, Setor Militar Urbano, s/n, Bloco J, 2º Piso, CEP: 70.630-901, na Cidade de Brasília - DF.

3.1.2. Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço: Avenida do Exército, Setor Militar Urbano, s/n, Bloco J, 2º Piso, CEP: 70.630-901, na Cidade de Brasília - DF, nos horários: 09h30 às 11h30 e das 13h às 16h30, de segunda à quinta-feira; e das 08h às 11:30 às sextas-feiras.

3.2. Além do gerenciador, não há órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços.

### 4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação ou desta contratação direta, conforme justificativa apresentada em documento anexo ao processo.

### 5. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA

5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

5.1.1. Em caso de prorrogação da ata, **poderá** ser renovado o quantitativo originalmente registrado.

5.1.2. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento

contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

5.1.3. Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

5.2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 5.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

5.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.4. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

5.4.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto no edital e se obrigar nos limites dela;

5.4.2. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

5.4.2.1. Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e

5.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.

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

5.5. O registro a que se refere o item 5.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

5.6. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

5.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 5.4.2.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

5.7.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital; e

5.7.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 9.

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

5.9. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, no caso da contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

5.9.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

5.10. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.

5.11. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, observando o item 5.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

5.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:

5.12.1. Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

5.12.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

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

## **6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS**

6.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

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

6.1.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

6.1.3. Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

6.1.3.1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;

6.1.3.2. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

## **7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS**

7.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

7.1.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

7.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

7.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

7.1.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

7.2.1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

7.2.2. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 9.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

7.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 5.7.

7.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 9.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

7.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 7.2 e no item 7.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

7.2.6. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

## **8. REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

8.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços não deverão ser remanejadas pelo órgão pois não haverá unidades participantes bem como não será autorizada possíveis adesões.

## **9. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS**

9.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

9.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

9.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

9.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou

9.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.1.4.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

9.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 9.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

9.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

9.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

9.4.1. Por razão de interesse público;

9.4.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

9.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

## 10. DAS PENALIDADES

10.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no edital.

10.1.1. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

10.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 7º, XIV, do Decreto nº 11.462, de 2023), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 8º, IX, do Decreto nº 11.462, de 2023).

10.3. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 9.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

## 11. CONDIÇÕES GERAIS

11.1 As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo ao edital

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 2 (duas) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes (se houver).

Local e data

Assinaturas

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

12. ANEXO

Anexo

Cadastro Reserva

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que aceitaram cotar os itens com preços iguais ao adjudicatário:

Item do TR	Fornecedor <i>[razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante]</i>							
X	Especificação	Marca <i>(se exigida no edital)</i>	Modelo <i>(se exigido no edital)</i>	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Unitário	Prazo garantia ou validade

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que mantiveram sua proposta original:

Item do TR	Fornecedor <i>[razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante]</i>							
X	Especificação	Marca <i>(se exigida no edital)</i>	Modelo <i>(se exigido no edital)</i>	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Unitário	Prazo garantia ou validade



### 13. 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](#).

**NILTON FABIANO VELOZO LINS**

Autoridade competente



MINISTÉRIO DA DEFESA  
EXÉRCITO BRASILEIRO  
BASE ADMINISTRATIVA DO QUARTEL-GENERAL DO EXÉRCITO  
(BASE ADMINISTRATIVA MARECHAL JOSÉ PESSOA)

DECLARAÇÃO DE EXEQUIBILIDADE DA PROPOSTA  
ANEXO III

À Comissão de Licitação / Pregoeiro

Ref.: Pregão Eletrônico SRP nº 90007/2026

**Objeto:** Aquisição de material para a Divisão de Aprovisionamento da Base Administrativa do Quartel-General do Exército

**Item/Lote:** [Número do Item/Itens]

A [Nome da Empresa], inscrita no CNPJ sob o nº [00.000.000/0000-00], vem declarar a **plena exequibilidade** do valor ofertado para o(s) item(ns) [Número dos Itens], para o cumprimento do objeto nas condições exigidas no respectivo Instrumento Convocatório.

Garantimos que a qualidade dos produtos entregues obedecerá rigorosamente aos padrões exigidos no Termo de Referência, sem comprometimento da execução contratual por oscilações de mercado.

Brasília-DF, [Data].

[Nome do Representante]

[Cargo]

[Assinatura/Certificado Digital]