

14 BATALHAO LOGISTICO

Termo de Referência 14/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
14/2026	160185-14 BATALHAO LOGISTICO	KELVIN FERNANDES DOS SANTOS	19/08/2026 10:33 (v 0.10)
Status			
ASSINADO			

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens permanentes	92/2026	64132.004676/2026-05

1. Condições gerais da contratação

1.1. O presente Termo de Referência tem por objeto a **aquisição de materiais permanentes** destinados ao setor de abastecimento do **14º Batalhão Logístico**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento e em seus anexos.

1.2. A contratação pretendida compreende o fornecimento dos seguintes itens:

ITEM	DESCRIÇÃO	CATMAT /PDM	UF	QTD TOTAL	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
1	Máquina automática profissional para extração de suco de frutas cítricas, com estrutura em aço inoxidável, funcionamento elétrico, sistema automático de corte e prensagem das frutas, capacidade mínima de 20 frutas por minuto, compatível com frutas entre 40 mm e 80 mm de diâmetro, coletores de bagaço removíveis, potência aproximada de 200W, componentes desmontáveis para higienização e dispositivos de segurança operacional. Equipamento destinado ao uso comercial e institucional.	615448	Unidade	2	R\$ 6.717,70	R\$ 13.435,40
2	Kit de limpeza profissional composto por carrinho funcional, balde espremedor com divisória para água limpa e suja, esfregão tipo mop, pá coletora, placa sinalizadora de piso molhado e acessórios para limpeza institucional. Estrutura em polipropileno de alta resistência, com rodízios para movimentação, saco coletor removível e componentes desmontáveis para higienização. Capacidade aproximada do balde: 30 a 50 litros e saco coletor de 90 litros. Dimensões aproximadas do carrinho: 91 cm de comprimento, 46 cm de largura e 1,14 m de altura. Equipamento destinado ao uso profissional em ambientes comerciais e institucionais.	298356	Unidade	10	R\$ 1.581,00	R\$ 15.810,00

3	Armadilha elétrica profissional para controle de insetos voadores, equipada com luz UV LED de baixo consumo, sistema de grade elétrica intercalada com tensão aproximada de até 2000V, funcionamento bivolt automático (127/220V) e estrutura em plástico resistente de alta durabilidade. O equipamento deverá possuir bandeja coletora removível, baixo consumo de energia, componentes de fácil higienização e certificação de segurança do INMETRO, sendo indicado para ambientes internos comerciais, industriais e institucionais no controle de mosquitos, pernilongos, maruins e outros insetos voadores. Dimensões aproximadas: 33 cm de largura e 29 cm de altura.	451476	Unidade	10	R\$ 564,10	R\$ 5.641,00
4	Cortina de ar profissional, com comprimento aproximado de 200 cm, funcionamento elétrico em 220V, estrutura em aço e termoplástico de alta resistência, equipada com controle remoto, múltiplas velocidades de ventilação e sistema de barreira de ar para isolamento térmico e proteção contra entrada de poeira, insetos e odores. O equipamento deverá possuir baixo nível de ruído, instalação sobreposta em portas e acessos de grande circulação, motor de alta eficiência e componentes de fácil manutenção. Indicado para uso comercial e institucional em cozinhas industriais, mercados, restaurantes, depósitos e áreas climatizadas.	620814	Unidade	10	R\$ 1.200,00	R\$ 12.000,00
5	Lavadora de alta pressão e aspirador profissional 2 em 1, com estrutura em material termoplástico de alta resistência, funcionamento elétrico, sistema integrado de lavagem e aspiração, destinada ao uso comercial e institucional. O equipamento deverá possuir lavadora de alta pressão com potência mínima de 1700W, pressão aproximada de até 1950 PSI, vazão mínima de 5 litros por minuto, mangueira de alta pressão com no mínimo 5 metros, sistema Auto Stop, proteção térmica e função aplicação de sabão. O aspirador deverá possuir potência mínima de 700W, capacidade mínima de 10 litros para resíduos secos e 7 litros para líquidos, função sopro, mangueira flexível e acessórios para limpeza de pisos, cantos e estofados. O equipamento deverá possuir rodízios para movimentação, porta-acessórios e componentes de fácil higienização e manutenção. [Lavadora de Alta Pressão e Aspirador Philco 2 em 1	624185	Unidade	10	R\$ 1.140,00	R\$ 11.400,00
6	Repelente eletrônico ultrassônico profissional para controle e afastamento de pombos, pardais e outras aves urbanas, com funcionamento bivolt automático (127/220V), tecnologia de emissão ultrassônica de alta frequência e operação contínua sem utilização de produtos químicos ou venenos. O equipamento deverá possuir estrutura resistente de alta durabilidade, baixo consumo de energia, instalação simplificada, funcionamento silencioso e alcance compatível para áreas internas e externas	399500	Unidade	10	R\$ 310,57	R\$ 3.105,70

	cobertas. Indicado para telhados, depósitos, galpões, cozinhas industriais, áreas de carga, estacionamentos e ambientes comerciais e institucionais.					
7	Fogão industrial profissional de piso, com 10 bocas duplas de alta pressão, estrutura reforçada em aço inoxidável, grelhas removíveis em ferro fundido medindo aproximadamente 40 x 40 cm, funcionamento a gás GLP e destinado ao uso comercial e institucional. O equipamento deverá possuir queimadores duplos de alta eficiência, bandeja coletora de resíduos, pés reforçados com sapatas antiderrapantes, mesa perfil 10 reforçada, componentes desmontáveis para higienização e estrutura resistente ao uso contínuo em cozinhas industriais. Indicado para preparo de alimentos em grande volume em restaurantes, refeitórios, hotéis, cozinhas industriais e unidades institucionais.	331196	Unidade	4	R\$ 10.572,63	R\$ 42.290,52
8	Máquina profissional modeladora de salgados, com estrutura em aço inoxidável e alumínio de alta resistência, funcionamento elétrico, sistema automático de modelagem e dosagem de massas e recheios, destinada ao uso comercial e institucional. O equipamento deverá possuir capacidade de produção de até 10.000 unidades por hora, regulagem de tamanho e peso dos produtos, painel de controle operacional, componentes desmontáveis para higienização e estrutura compacta para uso intensivo em cozinhas industriais, padarias, confeitarias e similares. Indicada para produção padronizada de coxinhas, quibes, risoles, croquetes, brigadeiros, churros e outros salgados e doces.	622809	Unidade	1	R\$ 10.592,17	R\$ 10.592,17
9	Forno Industrial Tipo: A Gás , Material: Chapa Aço Inoxidável , Tensão Alimentação: 220 V, Características Adicionais: 16 Assadeiras , Comprimento: 1140 MM, Largura: 1953 MM, Altura: 2.340 MM, Consumo: 1,80 KG /H, Tipo Câmara: Porta Com Vidro Duplo Temperado , Faixa Temperatura: 30 A 250 °C, Componentes: 3 Turbinas Radiais, 1 Carro Fixo 1 Carro Giratório , Peso: 680 KG, Aplicação: Padaria	445792	Unidade	1	R\$ 32.126,00	R\$ 32.126,00
10	Cortador de carne elétrico profissional, tipo fatiador industrial, com estrutura reforçada em aço inoxidável de alta resistência, potência mínima de 850W, funcionamento elétrico e sistema automático de corte contínuo para carnes desossadas, alimentos cozidos e legumes. O equipamento deverá possuir lâminas em liga de aço de alta durabilidade, espessura de corte aproximada de 5 mm, capacidade mínima de processamento contínuo compatível com uso intensivo em cozinhas industriais, restaurantes, açougues, lanchonetes e unidades institucionais. Deverá conter sistema de alimentação elétrica bivolt ou compatível com a rede da unidade requisitante, estrutura anticorrosiva, componentes desmontáveis para higienização, operação de baixo ruído e dispositivos de segurança operacional para proteção do usuário durante o manuseio. O	193605	Unidade	4	R\$ 2.347,34	R\$ 9.389,36

	equipamento deverá possuir base estável antiderrapante, acabamento sanitário de fácil limpeza, motor de alta eficiência com frequência aproximada de 50 Hz e peso aproximado de 20 kg, garantindo robustez e estabilidade durante o funcionamento contínuo.					
11	Câmara climática profissional para fermentação controlada de massas, com capacidade para até 1.000 pães de 50 g, estrutura interna e externa em aço inoxidável, isolamento térmico em poliuretano injetado e funcionamento elétrico em 220V, destinada ao uso comercial e institucional em padarias, confeitarias e cozinhas industriais. O equipamento deverá possuir capacidade para 40 esteiras padrão 58 x 68 cm, sistema de refrigeração e aquecimento para retardamento e aceleração do crescimento da massa, controlador digital multifunções, sistema de ar forçado, sistema automático de vapor com reservatório mínimo de 3 litros e baixo consumo energético. Deverá conter compressor de alta eficiência, rodízios reforçados para movimentação, componentes desmontáveis para higienização e estrutura resistente para operação contínua. Dimensões aproximadas: 2,05 m de altura, 73 cm de largura e 1,78 m de profundidade, com peso aproximado de 217 kg.	481714	Unidade	1	R\$ 9.000,00	R\$ 9.000,00
12	Estufa Elétrica Para Cozinha Tipo: Pass-Thru Aquecido , Quantidade De Porta: 1 , Volume Interno: 475 L, Capacidade: Até 34 Gns 1/1 , Dimensões: 750 X 850 X 2190 MM, Voltagem: 220 V, Potência: 1,16 K	615156	Unidade	2	R\$ 12.690,00	R\$ 25.380,00
13	Cilindro sovador profissional para massas, com capacidade mínima de 15 kg por operação, estrutura reforçada em aço inoxidável, funcionamento elétrico trifásico em 220V e sistema de cilindragem e sova contínua destinado ao uso comercial e institucional em padarias, panificadoras, pizzarias e cozinhas industriais. O equipamento deverá possuir dois motores independentes de no mínimo 1,5 CV cada, regulagem de espessura da massa com indicador visual, rolos de alta resistência, sistema por correias para redução de ruído, bandeja em aço inoxidável, componentes desmontáveis para higienização e estrutura resistente ao uso intensivo. Deverá conter dispositivos de segurança conforme normas vigentes, incluindo botão de emergência, sistema de proteção dos rolos e base estável para operação contínua. Equipamento indicado para preparo de massas de pão, pizza, pastel e similares.	275470	Unidade	1	R\$ 17.081,99	R\$ 17.081,99
	Lavador automático de botas profissional, com estrutura em aço inoxidável de alta resistência, funcionamento elétrico monofásico em 220V, equipado com escova rotativa automática para higienização de calçados e botas utilizados em ambientes industriais e institucionais. O equipamento deverá possuir sistema automático de acionamento, escova de alta durabilidade, entrada para água pressurizada, base antiderrapante, baixo consumo de energia e componentes desmontáveis					

14	para higienização e manutenção. Deverá conter dispositivos de segurança operacional, estrutura resistente à corrosão e acabamento sanitário adequado para uso contínuo em cozinhas industriais, frigoríficos, panificadoras, hospitais, laboratórios, indústrias alimentícias e áreas de manipulação de alimentos. Indicado para controle sanitário e redução de contaminação em áreas de acesso restrito e ambientes que exijam elevados padrões de higiene.	463221	Unidade	2	R\$ 9.952,24	R\$ 19.904,48
15	Descascador industrial de batatas e tubérculos, modelo profissional, com estrutura em aço inoxidável, destinado ao descascamento de batatas, legumes, raízes e tubérculos em cozinhas industriais, restaurantes, panificadoras, hotéis, refeitórios e unidades de alimentação coletiva. Equipamento com capacidade mínima de 10 kg por ciclo e produção aproximada de até 200 kg/h, equipado com motor elétrico de potência mínima de 0,5 CV e potência nominal aproximada de 520 W, funcionamento em tensão 220 V ou bivolt compatível com a rede da Administração. Deverá possuir sistema de descascamento por disco abrasivo de alta eficiência, tampa com dispositivo de segurança que impeça o funcionamento quando aberta, sistema anti-reatrme em caso de interrupção de energia, painel de acionamento simples e seguro, além de estrutura resistente adequada ao uso contínuo e intenso. O equipamento deverá possuir componentes removíveis para higienização, baixo índice de desperdício de alimentos, operação prática e segura, pés antiderrapantes e saída para descarte de resíduos e água. Dimensões aproximadas de 720 x 480 x 670 mm (A x L x P), peso aproximado de 26 kg e consumo energético compatível com a categoria do equipamento. Produto destinado ao uso comercial e institucional, devendo atender às normas de segurança aplicáveis, inclusive NR-12 e regulamentações pertinentes do INMETRO.	376259	Unidade	2	R\$ 3.924,30	R\$ 7.848,60
VALOR TOTAL DOS ITENS						R\$ 235.005,22

- 1.3.** Os bens objeto desta contratação são classificados como **bens comuns e permanentes**, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da **Lei nº 14.133/2021**, por possuírem padrões de desempenho e qualidade objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado.
- 1.4.** Os materiais a serem adquiridos destinam-se ao **setor de provisionamento**, com a finalidade de atender às necessidades relacionadas ao armazenamento, controle, preparo, conservação, manipulação e distribuição de gêneros alimentícios no âmbito do **14º Batalhão Logístico**.
- 1.5.** A presente contratação será realizada por meio de **pregão eletrônico**, nos termos da legislação vigente, observando-se os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, eficiência, economicidade e interesse público.
- 1.6.** O objeto da contratação **admite parcelamento por itens**, tendo em vista que os materiais pretendidos são de natureza divisível, autônoma e funcionalmente independente, podendo ser fornecidos separadamente sem prejuízo ao resultado final pretendido pela Administração.
- 1.7.** Os bens deverão ser fornecidos **novos, sem uso, em perfeitas condições de funcionamento e conservação**, observando-se rigorosamente as especificações técnicas e condições de fornecimento constantes neste Termo de Referência.
- 1.8.** O prazo de entrega, local de recebimento, condições de execução, critérios de aceitação, obrigações das partes e demais disposições aplicáveis constam nos tópicos subsequentes deste Termo de Referência.

2. Fundamentação e descrição da necessidade

2.1. A presente contratação tem por finalidade atender à necessidade de aquisição de materiais permanentes destinados ao setor de aprovisionamento do 14º Batalhão Logístico, com o objetivo de proporcionar melhores condições de funcionamento, organização, preparo, processamento, conservação, climatização, higienização, controle sanitário e distribuição de gêneros alimentícios no âmbito desta Organização Militar.

2.2. O setor de aprovisionamento exerce atividades essenciais relacionadas ao apoio alimentar da tropa, abrangendo rotinas de recebimento, armazenamento, preparo, cocção, processamento, fermentação, conservação, higienização e distribuição de alimentos, sendo indispensável a existência de equipamentos adequados para assegurar maior eficiência operacional, melhor organização das atividades, racionalização dos procedimentos internos, segurança alimentar, controle sanitário e adequadas condições de apoio logístico.

2.3. Nesse contexto, foi identificada a necessidade de aquisição dos seguintes materiais permanentes:

máquina automática de suco de laranja;

carrinho de limpeza profissional completo com balde e mops;

armadilha elétrica para mosquitos;

cortina de ar;

lavadora de alta pressão;

armadilha sonora para pombos;

fogão industrial 10 bocas;

máquina de fazer salgados e doces;

forno industrial a gás;

cortador de carne elétrico 850W fatiador 5 mm;

câmara climática de fermentação para 1000 pães;

pass-thru aquecido;

cilindro sovador 15 kg;

lavador automático de botas;

descascador de batatas 10kg

2.4. Os itens pretendidos destinam-se ao aprimoramento da infraestrutura do setor requisitante, contribuindo diretamente para as atividades de preparo, cocção, fermentação, processamento, conservação e distribuição de alimentos e bebidas, bem como para a higienização de utensílios, equipamentos, ambientes e controle sanitário das áreas de manipulação de alimentos, refletindo positivamente na funcionalidade, segurança alimentar, conforto térmico e eficiência das atividades desenvolvidas no aprovisionamento.

2.5. A necessidade administrativa encontra-se alinhada ao planejamento institucional da Unidade, estando a aquisição prevista no PASA, instrumento de planejamento utilizado para o aparelhamento, modernização e adequação da estrutura de apoio do 14º Batalhão Logístico.

2.6. A fundamentação da contratação encontra respaldo no Estudo Técnico Preliminar elaborado para a presente demanda, no qual foram analisados os aspectos relacionados à necessidade administrativa, à solução proposta, ao levantamento de mercado, à estimativa de quantidades, à estimativa de valor, à viabilidade da contratação e aos demais elementos necessários ao adequado planejamento da despesa.

2.7. Dessa forma, a presente contratação justifica-se pela necessidade de promover melhores condições estruturais, operacionais e sanitárias ao setor de aprovisionamento, contribuindo para o fortalecimento da capacidade de apoio alimentar, para a melhoria das condições de trabalho e para a adequada execução das atividades logísticas desempenhadas pelo 14º Batalhão Logístico.

3. Descrição da solução como um todo

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

3.1. A solução proposta consiste na aquisição de materiais permanentes destinados ao setor de aprovisionamento do 14º Batalhão Logístico (UASG: 160185), com a finalidade de suprir as necessidades estruturais, operacionais e sanitárias relacionadas às atividades de preparo, processamento, fatiamento, cocção, fermentação, panificação, higienização, controle de pragas, climatização e distribuição de gêneros alimentícios no âmbito desta Organização Militar.

3.2. A contratação abrange o fornecimento de equipamentos industriais, utensílios de grande porte e materiais de apoio necessários ao adequado funcionamento das rotinas operacionais da panificação e do rancho do setor requisitante, contribuindo para a melhoria da infraestrutura empregada no apoio alimentar da tropa, bem como para a otimização e automação dos procedimentos de trabalho desenvolvidos no aprovisionamento.

3.3. A solução contempla a aquisição dos seguintes itens:

- **Máquina de suco de laranja automática**, destinada à produção contínua e higiênica de bebidas naturais;
- **Carrinho de limpeza profissional completo com balde e mops – JSN**, destinado às atividades de higienização e limpeza institucional das áreas comuns do rancho;
- **Armadilha elétrica de mosquito**, destinada ao controle sanitário e combate a insetos voadores em áreas de manipulação;
- **Cortina de ar**, destinada ao isolamento térmico e controle da entrada de insetos e poeira nas portas de acesso;
- **Lavadora de alta pressão**, destinada à limpeza pesada e higienização de instalações, pisos e equipamentos;
- **Armadilha sonora para pombos**, destinada ao controle sanitário e afastamento de aves em áreas operacionais externas e de recebimento de insumos;
- **Fogão industrial 10 bocas**, destinado à cocção e preparo de refeições em grande volume para a tropa;
- **Máquina de fazer salgados e doces**, destinada à produção padronizada e automatizada de alimentos;
- **Forno industrial tipo a gás**, destinado ao assamento e cocção de alimentos em escala industrial;
- **Cortador de carne elétrico 850W fatiador 5mm**, destinado ao processamento, corte e fatiamento ágil de proteínas;
- **Câmara climática de fermentação para 1000 pães AC40T Crescepão**, destinada ao controle preciso de tempo, umidade e fermentação de massas panificadas;
- **Pass-thru aquecido**, destinado à conservação térmica e manutenção de temperatura de alimentos já preparados aguardando a distribuição;
- **Cilindro soador 15kg**, destinado ao preparo, sova e padronização de massas pesadas;
- **Lavador automático de botas**, destinado à desinfecção e higienização sanitária obrigatória na entrada das áreas de manipulação de alimentos;
- **Descascador de batatas com capacidade para 10kg**, destinado ao descascamento automatizado e em grande escala de tubérculos.

3.4. A solução compreende o fornecimento integral de materiais permanentes específicos, em conformidade com as especificações técnicas, quantitativos e condições de entrega estabelecidas neste Termo de Referência, devendo os itens ser entregues em perfeitas condições de uso, funcionamento e conservação, prontos e aptos ao imediato emprego nas atividades do setor de aprovisionamento do 14º Batalhão Logístico.

3.5. A realização de licitação própria, na modalidade Pregão Eletrônico, mostra-se a única alternativa viável e adequada para o atendimento da demanda, considerando que:

* a) O valor estimado da contratação supera os limites legais para a realização de Dispensa Eletrônica de Licitação por valor (conforme o Art. 75, II, da Lei nº 14.133/2021);

* b) Não há Atas de Registro de Preços vigentes nas quais a Organização Militar figure como órgão participante com saldo disponível para os itens pretendidos;

* c) A adesão tardia a Atas de Registro de Preços de outros órgãos (figura do "carona") revela-se incompatível com o cronograma institucional, visto que as especificações técnicas requeridas são de natureza singular para a estrutura local e o prazo para a disponibilização dos bens exige celeridade incompatível com o trâmite de autorização e anuência de órgãos gerenciadores terceiros.

3.6. A aquisição direta por meio de certame próprio visa ao aparelhamento, modernização e melhoria contínua da estrutura existente, constituindo solução suficiente e indispensável para atender às exigências sanitárias apontadas no Programa de Auditoria em Segurança Alimentar (PASA) e assegurar o regular desempenho das atividades relativas ao apoio alimentar da tropa.

3.7. Dessa forma, a solução como um todo abrange a entrega e disponibilização de bens permanentes perfeitamente alinhados à realidade operacional do setor requisitante, promovendo a otimização dos processos, maior eficiência operacional, automação, segurança alimentar, rigoroso controle sanitário e de pragas, bem como melhores condições de apoio logístico às missões institucionais do 14º Batalhão Logístico.

4. Requisitos da contratação

4.1. O fornecedor deverá atender aos requisitos mínimos necessários ao fornecimento dos materiais permanentes objeto da presente contratação, observando integralmente as condições, especificações técnicas e exigências estabelecidas neste Termo de Referência.

4.2. A contratação observará as especificações técnicas e condições de fornecimento compatíveis com a necessidade administrativa identificada no PASA, bem como aquelas detalhadas neste instrumento.

4.3. Os materiais permanentes deverão ser fornecidos novos, sem uso, em perfeitas condições de funcionamento e conservação, livres de defeitos, avarias, vícios de fabricação ou quaisquer danos que comprometam sua utilização.

4.4. Os bens deverão ser entregues acompanhados da respectiva nota fiscal, contendo a descrição completa dos itens, quantitativos, marca e modelo, quando aplicável, além das demais informações exigidas pela legislação vigente.

4.5. Os produtos deverão estar devidamente embalados e acondicionados de forma adequada, garantindo sua integridade durante o transporte, armazenamento e entrega, não sendo admitidos materiais entregues em condições inadequadas.

4.6. Quando aplicável, os equipamentos deverão ser fornecidos com todos os acessórios, componentes, manuais de instrução e demais itens necessários ao seu pleno funcionamento, preferencialmente em língua portuguesa.

4.7. Os equipamentos que dependam de energia elétrica deverão ser fornecidos em conformidade com a tensão compatível com a rede utilizada pela Administração (220 V), devendo apresentar condições adequadas de segurança, eficiência e funcionamento.

4.8. No caso específico dos equipamentos elétricos, eletromecânicos e industriais, tais como fritadeiras elétricas industriais, chapeiras industriais, máquinas automáticas de suco de laranja, refresqueiras industriais, freezers, climatizadores de ar, armadilhas elétricas de insetos, máquinas de gelo, cortinas de ar, lavadoras de alta pressão, fogões industriais, máquinas de fazer salgados e doces, fornos industriais, cortadores de carne elétricos, câmaras climáticas de fermentação, pass-thru aquecidos, cilindros sovadores, modeladoras de massa, liquidificadores industriais, lavadores automáticos de botas e processadores de alimentos, estes deverão atender às normas técnicas e regulamentares aplicáveis, especialmente no que se refere à segurança, desempenho, durabilidade, eficiência energética e funcionalidade.

4.9. O prazo de entrega dos materiais será de até 30 (trinta) dias, contados do recebimento da nota de empenho ou da solicitação formal emitida pela Administração.

4.10. Os bens deverão ser entregues no Setor de Aprovisionamento do 14º Batalhão Logístico, situado na Rua São Miguel, nº 898, Afogados, Recife/PE, no horário de 08h00 às 16h00, salvo determinação em contrário da Administração.

4.11. Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de até 5 (cinco) dias, pelo responsável pelo acompanhamento e fiscalização da contratação, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta apresentada.

4.12. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência, na proposta ou quando apresentarem defeitos, avarias, falhas de funcionamento ou qualquer desconformidade, devendo ser substituídos no prazo máximo de 5 (cinco) dias, a contar da notificação da contratada, às suas expensas, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.

4.13. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução da contratação, nem pela qualidade, durabilidade e desempenho dos materiais fornecidos.

4.14. A contratação também requer que o fornecedor observe, sempre que cabível, práticas de sustentabilidade, conforme disposto no Guia Nacional de Licitações Sustentáveis da Advocacia-Geral da União, especialmente no que se refere à durabilidade dos bens, redução de desperdícios, uso racional de recursos, eficiência energética e adequada destinação de embalagens e resíduos.

4.15. Quanto aos critérios de sustentabilidade, somente será admitida a oferta de equipamentos elétricos e industriais que, quando aplicável à sua categoria, atendam aos requisitos de eficiência energética, segurança e desempenho estabelecidos pelos órgãos competentes, inclusive quanto à eventual Etiqueta Nacional de Conservação de Energia – ENCE, quando exigível.

5. Modelo de execução do objeto

5.1. A execução do objeto consistirá no fornecimento e entrega dos materiais permanentes especificados neste Termo de Referência, destinados ao setor de abastecimento do 14º Batalhão Logístico, observadas as condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

5.2. O fornecimento dos bens poderá ocorrer de forma parcelada por item, conforme a necessidade da Administração, mediante emissão de nota de empenho ou solicitação formal expedida pelo setor competente.

5.3. O prazo máximo para entrega dos materiais será de até 30 (trinta) dias, contados do recebimento da nota de empenho ou da solicitação formal emitida pela Administração.

5.4. Os materiais deverão ser entregues no Setor de Abastecimento do 14º Batalhão Logístico, situado na Rua São Miguel, nº 898, Afogados, Recife /PE, no horário de 08h00 às 16h00, em dias úteis, salvo determinação em contrário da Administração.

5.5. A contratada será integralmente responsável pelo transporte, carga, descarga, manuseio, acondicionamento, montagem e entrega dos materiais no local indicado, arcando com todos os custos diretos e indiretos necessários à perfeita execução do objeto.

5.6. Os bens deverão ser entregues devidamente embalados, identificados e protegidos, de modo a preservar sua integridade física e funcional durante o transporte e a entrega, em conformidade com as boas práticas logísticas.

5.7. Os materiais fornecidos deverão corresponder integralmente às especificações técnicas constantes neste Termo de Referência e na proposta apresentada, sendo vedado o fornecimento de produtos usados, recondicionados, danificados ou em desacordo com as exigências estabelecidas.

5.8. No ato da entrega, os bens serão submetidos à conferência preliminar quanto à quantidade, integridade física, identificação, conformidade aparente e correspondência com a nota fiscal, sem prejuízo da posterior verificação técnica por parte da Administração.

5.9. Constatadas irregularidades, defeitos, avarias, falhas de funcionamento ou qualquer desconformidade com as especificações exigidas, a Administração poderá recusar o recebimento dos bens, no todo ou em parte, devendo a contratada promover a substituição ou regularização no prazo máximo de 5 (cinco) dias, sem ônus para a Administração.

5.10. Nos casos dos equipamentos elétricos, eletrônicos, industriais e eletromecânicos, tais como fritadeiras elétricas, chapeiras, refresqueiras, freezers, climatizadores, máquinas de gelo, fogões industriais, fornos, processadores, liquidificadores, cortadores de carne, máquinas de fazer salgados, câmaras climáticas, cilindros soadores, modeladoras de massa, pass-thru aquecidos, lavadoras de alta pressão e demais equipamentos similares, a contratada deverá assegurar que os itens sejam entregues completos, acompanhados dos acessórios indispensáveis ao funcionamento, manuais de instrução e condições adequadas de instalação e operação.

5.11. A execução do objeto somente será considerada plenamente concluída após o recebimento provisório e o posterior recebimento definitivo, mediante verificação da conformidade dos bens com as exigências estabelecidas neste Termo de Referência.

5.12. A contratada deverá manter, durante toda a execução da contratação, condições que assegurem o fiel cumprimento das obrigações assumidas, responsabilizando-se integralmente pela qualidade, adequação, desempenho, segurança e funcionalidade dos materiais fornecidos.

5.13. Quando aplicável, os equipamentos deverão possuir dispositivos de segurança, certificações e conformidade com normas técnicas vigentes, especialmente aquelas relacionadas à segurança elétrica, sanitária, eficiência energética e segurança operacional, garantindo adequadas condições de utilização no ambiente institucional do 14º Batalhão Logístico.

6. Modelo de gestão do contrato

6.1. A execução da contratação será acompanhada e fiscalizada pela Administração, por meio de servidor ou comissão formalmente designada, nos termos da Lei nº 14.133/2021, com a finalidade de assegurar o fiel cumprimento das obrigações assumidas pela contratada.

6.2. A fiscalização terá por objetivo acompanhar a execução do objeto, especialmente quanto à entrega dos materiais permanentes, verificando sua conformidade com as especificações técnicas, quantitativos, condições de fornecimento e demais exigências estabelecidas neste Termo de Referência.

6.3. Compete ao fiscal ou responsável designado:

acompanhar e fiscalizar a execução da contratação;

receber provisoriamente os bens entregues;

verificar a conformidade dos materiais com as especificações técnicas, quantitativos e condições estabelecidas;

conferir a integridade física, funcionamento, desempenho e adequação dos equipamentos fornecidos;

verificar a presença de acessórios, componentes, manuais e itens indispensáveis ao funcionamento dos equipamentos;

comunicar à contratada eventuais falhas, irregularidades, defeitos, avarias ou desconformidades identificadas;

adotar as providências necessárias ao saneamento das ocorrências verificadas;

atestar a nota fiscal, quando constatado o adequado cumprimento das obrigações contratuais.

6.4. A atuação da fiscalização por parte da Administração não exclui nem reduz a responsabilidade da contratada, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades, defeitos, vícios, falhas de execução ou desconformidades dos bens fornecidos.

6.5. A contratada deverá prestar, sempre que solicitado, todas as informações e esclarecimentos necessários à fiscalização, bem como adotar prontamente as medidas corretivas determinadas pela Administração, quando constatadas falhas ou inconformidades na execução do objeto.

6.6. O acompanhamento da execução contratual será realizado de forma compatível com a natureza do objeto, considerando tratar-se de contratação de fornecimento de bens permanentes de natureza industrial, operacional, sanitária e de apoio logístico, destinados ao aparelhamento do setor de aprovisionamento da Organização Militar.

6.7. O recebimento definitivo dos bens ficará condicionado à verificação do atendimento integral das exigências constantes neste Termo de Referência, bem como à inexistência de pendências quanto à entrega, qualidade, funcionamento, segurança e conformidade dos materiais fornecidos.

6.8. Nos casos dos equipamentos elétricos, industriais e eletromecânicos, a fiscalização poderá realizar testes básicos de funcionamento, acionamento, operação e segurança, a fim de verificar a compatibilidade dos bens entregues com as especificações contratadas e com as necessidades operacionais do setor requisitante.

6.9. Caso sejam constatadas irregularidades que comprometam o funcionamento, a segurança, a durabilidade ou a utilização dos equipamentos, a Administração poderá rejeitar os materiais fornecidos, no todo ou em parte, devendo a contratada promover a substituição ou regularização no prazo estabelecido neste Termo de Referência, sem prejuízo das sanções cabíveis.

7. Critérios de medição e pagamento

7.1. A presente contratação refere-se ao fornecimento de bens permanentes destinados ao aparelhamento do setor de aprovisionamento do 14º Batalhão Logístico, razão pela qual não se aplica medição por etapas ou por produtividade, sendo a aferição da execução realizada com base na entrega efetiva dos materiais, em conformidade com as especificações, quantidades e condições estabelecidas neste Termo de Referência.

7.2. O pagamento será efetuado pela Administração após o recebimento definitivo do objeto, mediante apresentação da respectiva nota fiscal/fatura, devidamente atestada pelo responsável pela fiscalização da contratação, desde que constatado o cumprimento integral das obrigações assumidas pela contratada.

7.3. Para fins de pagamento, a contratada deverá apresentar a documentação fiscal pertinente, contendo a descrição adequada dos itens fornecidos, seus quantitativos, valores unitários e valor total, em conformidade com a proposta apresentada e com a nota de empenho emitida pela Administração.

7.4. O pagamento somente será devido em relação aos bens efetivamente entregues, recebidos e aceitos pela Administração, não sendo devido qualquer valor por materiais rejeitados, entregues em desacordo com este Termo de Referência ou pendentes de regularização.

7.5. Caso sejam constatadas inconsistências, erros, divergências ou irregularidades na nota fiscal ou na documentação apresentada, o prazo para pagamento ficará suspenso até a devida regularização por parte da contratada.

7.6. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, em favor da contratada, no prazo legal e observadas as normas administrativas, fiscais e orçamentário-financeiras aplicáveis à Administração Pública.

7.7. Nos casos dos equipamentos elétricos, eletrônicos, industriais e eletromecânicos, o pagamento ficará condicionado à verificação do adequado funcionamento dos equipamentos, incluindo conferência de integridade física, acionamento, compatibilidade elétrica e conformidade com as especificações técnicas previstas neste Termo de Referência.

7.8. O pagamento não isenta a contratada de suas responsabilidades legais e contratuais, nem implica aceitação definitiva de bens que, posteriormente, venham a apresentar defeitos, vícios, falhas de funcionamento ou desconformidades não constatadas no momento do recebimento.

7.9. Permanecem sob responsabilidade da contratada todas as obrigações relacionadas à garantia, qualidade, durabilidade, assistência técnica e substituição dos equipamentos que apresentarem defeitos ou inadequações durante o período legal ou contratualmente previsto.

8. Forma e critérios de seleção e regime

- 8.1.** O fornecedor será selecionado por meio de pregão eletrônico, nos termos da Lei nº 14.133/2021, observadas as disposições legais e regulamentares aplicáveis à espécie.
- 8.2.** A seleção da proposta mais vantajosa para a Administração observará o critério de julgamento de menor preço por item, tendo em vista que os materiais permanentes objeto da contratação são autônomos, divisíveis e funcionalmente independentes entre si, possibilitando a adjudicação individualizada sem prejuízo à execução do objeto.
- 8.3.** O critério de menor preço por item mostra-se o mais adequado ao interesse da Administração, por ampliar a competitividade, permitir maior participação de fornecedores e favorecer a obtenção de condições economicamente mais vantajosas para aquisição dos equipamentos industriais, operacionais, sanitários e de apoio logístico destinados ao setor de aprovisionamento.
- 8.4.** Somente serão aceitas propostas que atendam integralmente às especificações técnicas, quantitativos, condições de fornecimento e demais exigências estabelecidas neste Termo de Referência.
- 8.5.** O fornecedor deverá comprovar, quando exigido, sua habilitação jurídica, regularidade fiscal, trabalhista e demais condições necessárias à contratação, nos termos da legislação vigente e das exigências constantes do processo administrativo.
- 8.6.** Será selecionada a proposta que, além de apresentar o menor preço por item, demonstre compatibilidade com as especificações do objeto e atenda às exigências estabelecidas pela Administração quanto à capacidade de fornecimento, qualidade dos equipamentos, prazo de entrega e demais condições de execução.
- 8.7.** O regime de execução da contratação será o de fornecimento com entrega única ou parcelada, conforme necessidade da Administração, nos termos definidos neste Termo de Referência e na respectiva nota de empenho.
- 8.8.** A contratação será formalizada na forma admitida pela legislação aplicável, observadas as peculiaridades da contratação direta e a natureza do objeto.
- 8.9.** Para os equipamentos elétricos, eletrônicos, industriais e eletromecânicos, a Administração poderá exigir documentação técnica complementar, catálogos, manuais, especificações do fabricante ou outros documentos que permitam verificar a compatibilidade do produto ofertado com as exigências previstas neste Termo de Referência.
- 8.10.** Não serão aceitos equipamentos usados, recondicionados, adaptados ou remanufaturados, devendo todos os bens fornecidos ser novos, de primeiro uso e compatíveis com as características técnicas exigidas para utilização no setor de aprovisionamento do 14º Batalhão Logístico.
- 8.11.** A Administração poderá realizar diligências para verificação da compatibilidade técnica dos produtos ofertados, especialmente em relação aos equipamentos industriais destinados às atividades de preparo, processamento, conservação, higienização e apoio alimentar da tropa.

9. Estimativas do valor da contratação

Valor (R\$): 235.005,22

- 9.1.** A estimativa do valor da contratação foi elaborada com base em pesquisa de preços realizada no sistema Compras.gov.br, formalizada por meio da Pesquisa de Preços nº 24/2026, vinculada à UASG 160185, referente à aquisição de materiais permanentes destinados ao setor de aprovisionamento do 14º Batalhão Logístico.
- 9.2.** A pesquisa foi realizada com fundamento em contratações públicas semelhantes, observando-se o período de 12 (doze) meses e adotando-se, como critério de estimativa, o menor preço, em conformidade com o disposto na Instrução Normativa SEGES/ME nº 65, de 7 de julho de 2021.
- 9.3.** Com base nos valores apurados na pesquisa de preços, o valor total estimado da contratação corresponde a **R\$ 235.005,22**
- 9.4.** A estimativa apresentada reflete os preços praticados em contratações públicas recentes para objetos similares, servindo como parâmetro para o adequado planejamento do pregão, para a instrução processual da contratação pretendida e para a aferição da compatibilidade dos valores com a realidade do mercado público, conforme dados extraídos do sistema Compras.gov.br.

10. Adequação orçamentária

- 10.1.** A presente contratação encontra-se compatível com o planejamento administrativo e orçamentário do 14º Batalhão Logístico, estando a aquisição dos materiais permanentes pretendidos alinhada às necessidades institucionais do setor de aprovisionamento, bem como à previsão de aparelhamento constante do Plano Anual de Suprimento e Aquisição (PASA).

10.2. As despesas decorrentes da futura contratação correrão à conta dos recursos orçamentários consignados à Administração, em dotação compatível com a natureza da despesa, observando-se a classificação orçamentária pertinente aos materiais permanentes destinados às atividades de preparo, processamento, conservação, higienização, climatização, apoio alimentar e apoio logístico institucional, conforme legislação vigente.

10.3. A efetivação da contratação ficará condicionada à existência de disponibilidade orçamentária e financeira, bem como à emissão da respectiva nota de empenho, em conformidade com as normas de execução orçamentária e financeira aplicáveis à Administração Pública Federal.

10.4. A aquisição dos equipamentos e materiais permanentes previstos neste Termo de Referência contribuirá diretamente para a modernização, ampliação e melhoria da infraestrutura operacional do setor de aprovisionamento, proporcionando melhores condições de execução das atividades relacionadas ao apoio alimentar da tropa, à segurança sanitária, à conservação de alimentos e à eficiência das rotinas logísticas desempenhadas no âmbito do 14º Batalhão Logístico.

10.5. Dessa forma, verifica-se a adequação orçamentária da contratação pretendida, estando sua realização condicionada à regular disponibilidade de recursos, à observância dos limites orçamentários e ao cumprimento dos procedimentos administrativos cabíveis.

11. Responsáveis

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

AUGUSTO SERGIO FERREIRA BANDEIRA DE VASCONCELOS

Agente de contratação



Assinou eletronicamente em 19/08/2026 às 10:33:14.