

## 6 REGIMENTO DE CAVALARIA BLINDADO/RS

## Termo de Referência 37/2026

## Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
37/2026	160358-6 REGIMENTO DE CAVALARIA BLINDADO /RS	LUIS HENRIQUE VAREIRO MEDEIROS	23/04/2026 15:19 (v 0.3)
Status	CONCLUIDO		

## Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo		64667.002849/2026-12

## 1. Definição do objeto

1.1. Aquisição de gêneros alimentícios destinados à realização do evento “Dia da Cavalaria”, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Termo de Referência.

IT	ESPECIFICAÇÕES	UN	QTD	VALOR UN	VALOR TOTAL
1	447415 - Carne bovina in natura – costela janela inteira: corte proveniente da região torácica do bovino, conhecido como “costela janela”, fornecido em peça inteira, com peso aproximado entre 12 (doze) e 15 (quinze) kg por unidade. Apresentação resfriada, não temperada, com osso, contendo proporção equilibrada entre carne e gordura, própria para preparo em fogo de chão ou assados. A carne deverá apresentar coloração vermelho-vivo, textura firme, odor característico e ausência de sinais de deterioração. Deverá ser acondicionada em embalagem adequada, íntegra e higienizada, garantindo a conservação e transporte sob condições de refrigeração, em conformidade com as normas sanitárias vigentes.	kg	375	R\$ 35,06	R\$ 13.147,50
2	244498 - Farofa Pronta Tipo: Tradicional , Sabor: Natural , Prazo Validade: 4 MÊS, Quantidade Calorias: 210 KCAL/G, Características Adicionais: Com Farinha De Madioca Temperada	Embalagem 500 gr	100	R\$ 6,96	R\$ 696,00
3	609442 - Legume In Natura Tipo: Tomate Salada , Apresentação: in natura	kg	50	R\$ 7,69	R\$ 384,50
4	463812 - Legume In Natura Tipo: Pimentão Verde , Apresentação: Orgânico	kg	50	R\$ 9,83	R\$ 491,50
5	463811 - Legume In Natura Tipo: Pimentão Vermelho , Apresentação: Orgânico	kg	50	R\$ 12,94	R\$ 647,00
6	269223 - Vinagre Matéria-Prima: Fermentado Acético De Álcool E Vinho Tinto , Tipo: Agrin , Aspecto Físico: Líquido	Frasco 750ml	100	R\$ 5,80	R\$ 580,00
	344691 - Refrigerante tipo cola: bebida não alcoólica, gaseificada, obtida pela dissolução de dióxido de carbono em água, adicionada de açúcar, extratos vegetais ou aromatizantes naturais/sintéticos, corante				

7	caramelo, acidulantes e cafeína, conforme legislação vigente. Deverá apresentar sabor característico tipo cola, coloração escura, livre de impurezas, em embalagem original, lacrada e íntegra, com capacidade de 2 (dois) litros. O produto deverá possuir prazo de validade adequado, rotulagem conforme normas sanitárias e atender aos padrões de qualidade estabelecidos pelos órgãos competentes.	Kg	300	R\$ 11,69	R\$ 3.507,00
8	460400 - Pão Base: De Farinha De Trigo Refinada , Tipo: Tipo Francês/De Sal , Tipo Adicional: Bisnaga , Ingredientes Adicionais: De Alho , Apresentação: Fresco/Resfriado "pão de alho"	Embalagem 400gr	100	R\$ 15,53	R\$ 1.553,00
<b>VALOR TOTAL</b>				R\$ 21.006,50	

## 2. Fundamentação da contratação

2.1. A presente contratação fundamenta-se na necessidade de aquisição de gêneros alimentícios destinados à realização do evento institucional “Dia da Cavalaria”, visando atender à demanda de alimentação dos participantes, conforme planejamento administrativo da Organização Militar.

## 3. Descrição da solução

3.1. A solução consiste na aquisição de gêneros alimentícios necessários para o preparo e fornecimento de alimentação durante a realização do evento “Dia da Cavalaria”, contemplando itens como carne bovina (costela), acompanhamentos (farofa, legumes e pão) e bebidas.

3.2. Os materiais serão adquiridos de fornecedor devidamente habilitado, por meio de dispensa eletrônica, garantindo a observância dos princípios da legalidade, economicidade e eficiência.

3.3. A solução adotada prevê o fornecimento dos itens em conformidade com as especificações técnicas estabelecidas neste Termo de Referência, assegurando qualidade, segurança alimentar e adequação ao consumo humano.

3.4. A entrega deverá ocorrer em parcela única, no prazo máximo de **48 (quarenta e oito) horas**, contadas a partir do recebimento da Nota de Empenho, em condições adequadas de transporte e conservação, especialmente no que se refere aos produtos perecíveis, garantindo sua integridade até o momento da utilização.

## 4. Requisitos da contratação

4.1. Os produtos deverão ser fornecidos em conformidade com as especificações técnicas descritas neste Termo de Referência, observando padrões de qualidade e adequação ao consumo humano.

4.2. Os gêneros alimentícios deverão estar dentro do prazo de validade, com embalagens íntegras, devidamente lacradas e contendo rotulagem conforme a legislação sanitária vigente.

4.3. No caso de produtos de origem animal, estes deverão possuir inspeção sanitária oficial (SIF, SIE ou SIM), garantindo sua procedência e qualidade.

4.4. Os produtos perecíveis deverão ser transportados e entregues em condições adequadas de conservação, especialmente sob refrigeração quando necessário, assegurando a manutenção de suas características originais.

4.5. A contratada deverá realizar a entrega no prazo máximo de **48 (quarenta e oito) horas**, contadas a partir do recebimento da Nota de Empenho.

4.6. Os itens entregues serão conferidos no ato do recebimento, podendo ser recusados, total ou parcialmente, caso não atendam às especificações exigidas ou apresentem sinais de deterioração.

## 5. Modelo de execução do objeto

- 5.1. A execução do objeto dar-se-á por meio do fornecimento de gêneros alimentícios, conforme especificações, quantidades e condições estabelecidas neste Termo de Referência.
- 5.2. O fornecimento será realizado em parcela única, mediante emissão de Nota de Empenho pela Administração.
- 5.3. A contratada deverá efetuar a entrega dos materiais no prazo máximo de **48 (quarenta e oito) horas**, contadas a partir do recebimento da Nota de Empenho.
- 5.4. A entrega deverá ocorrer em local previamente indicado pela Administração, em horário a ser definido, garantindo o adequado recebimento dos produtos.
- 5.5. Os produtos deverão ser transportados em condições apropriadas, especialmente os perecíveis, observando-se as normas sanitárias vigentes, de forma a preservar sua qualidade e integridade.
- 5.6. O recebimento será realizado por servidor designado, que procederá à conferência quantitativa e qualitativa dos itens entregues.

## 6. Modelo de gestão do contrato

- 6.1 A gestão do contrato será exercida por servidor formalmente designado pela Administração, ao qual competirá acompanhar a execução do objeto, coordenar as atividades relacionadas ao contrato e adotar as medidas necessárias ao seu fiel cumprimento.
- 6.2 A fiscalização do contrato será realizada por servidor designado, que verificará o atendimento das condições estabelecidas neste Termo de Referência, especialmente quanto à qualidade dos produtos fornecidos, prazos de entrega, condições de armazenamento e conformidade com as especificações exigidas.
- 6.3 O gestor e o fiscal do contrato deverão registrar, em instrumento próprio, todas as ocorrências relacionadas à execução contratual, comunicando à autoridade competente eventuais irregularidades e propondo as medidas cabíveis.
- 6.4 A contratada deverá manter, durante toda a execução do contrato, as condições de habilitação e qualificação exigidas, bem como atender prontamente às solicitações da Administração.

## 7. Critérios de medição e pagamento

- 7.1. A medição será realizada com base na verificação do fornecimento integral dos itens, conforme especificações e quantidades estabelecidas neste Termo de Referência.
- 7.2. O recebimento dos materiais será efetuado por servidor designado, mediante conferência quantitativa e qualitativa, com posterior atesto na nota fiscal.
- 7.3. O pagamento será realizado após o recebimento definitivo dos produtos e atesto da nota fiscal pelo fiscal do contrato.
- 7.4. A contratada deverá apresentar nota fiscal devidamente preenchida, contendo a descrição dos itens fornecidos, quantidades, valores unitários e totais.
- 7.5. O pagamento será efetuado por meio de ordem bancária, em favor da contratada, no prazo estabelecido pela Administração, após a regular liquidação da despesa.

## 8. Critérios de seleção do fornecedor

- 8.1. A seleção será realizada por meio de dispensa de licitação, com fundamento no art. 75, inciso II, da Lei nº 14.133/2021.
- 8.2. O critério de julgamento será o **menor preço**, desde que atendidas todas as especificações.

## 9. Estimativas do Valor da Contratação

Valor (R\$): 21.006,50

9.1. O valor estimado da contratação é de R\$ **21.006,50**, conforme levantamento de preços realizado pela Administração, com base em pesquisa de mercado e análise de valores praticados para itens de mesma natureza.

## 10. Adequação orçamentária

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

## 11. Responsáveis

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

**LUIS HENRIQUE VAREIRO MEDEIROS**

Equipe de apoio