

Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021
AQUISIÇÕES, EXCETO TIC
LICITAÇÃO E CONTRATAÇÃO DIRETA



MARINHA DO BRASIL
1º BATALHÃO DE OPERAÇÕES RIBEIRINHAS

(Processo Administrativo nº. . / -)

TERMO DE REFERÊNCIA

1 CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1 Aquisição de Material de Refeitório e Cozinha, a fim de atender às necessidades do 1º Batalhão de Operações Ribeirinhas e das Organizações Militares da área do 9º Distrito Naval, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Amaciador de bife inox monofásico 220 v. potência 0,33cv/245w , frequência 60hz voltagem 220v, produção 400kg/h.	486624	UN	6	3.283,76	19.702,54
2	Moedor de carne boca 22; aplicação: cozinhas industriais; capa e sistema de bandejas produzidas em aço inox com protetor de segurança. Redutor com 4 engrenagens helicoidais. Bocal, caracol, volante, discos e cruzetas fabricados em aço inox. Motor: 1,25 cv. Monofásico.	451437	UN	12	4.074,06	48.888,72
3	Balcão térmico tipo buffet com 6 cubas industrial. Corpo, banho-maria, cubas e tampas fabricadas em aço inox. Dimensões de cada cuba : 126 x 118,4 x 55cm. Cubas de acordo com o padrão mundial gastronômico. Dimensões do balcão : 126 x 118,4 x 55cm .TEMPERATURA Controlada por termostato entre 10° e 80° celsius. Voltagem: 220volts. Garantia de 12 meses.	254460	UN	21	2.870,89	60.288,69
4	Chapa Bifeteira de Alto Desempenho a Gás, medindo nominalmente 150 cm de	611726	UN	10	7.533,79	75.337,93

	largura, com espessura de chapa de 19 mm, destinada a cozinhas profissionais e serviços de alimentação institucional. Fabricada integralmente em aço inoxidável de alta resistência, garantindo durabilidade, higiene e facilidade de higienização em conformidade com as normas sanitárias vigentes. Confeccionada em aço carbono de alta espessura (mínimo de 19 mm), usinada para proporcionar distribuição uniforme de calor, retenção térmica e resistência a deformações. Dotada de borda anti-respingo integrada nas laterais e no fundo da zona de cocção para contenção de resíduos e gorduras. Sistema de aquecimento composto por queimadores esmaltados a fogo de alta eficiência, garantindo resistência à corrosão e oxidação. Equipado com gaveta/bandeja coletora de resíduos e gordura removível, fabricada em aço inoxidável, posicionada na parte frontal do equipamento. Pés com sistema de regulagem de altura e nivelamento, confeccionados em material resistente para garantir estabilidade em superfícies irregulares. Registros frontais mecânicos e independentes para controle da intensidade da chama por setores da chapa. Painel frontal com acesso facilitado para regulagem dos pilotos de acendimento, garantindo segurança operacional. Equipamento preparado para funcionamento com Gás Liquefeito de Petróleo (GLP) ou Gás Natural (GN), mediante devida conversão/regulagem. Consumo Máximo Estimado (GLP): Até 2,655\{ kg/h} Consumo Máximo Estimado (GN): Até 3,120\{ m³/h} Potência Térmica Mínima (GLP): 29.640\{ kcal/h} Potência Térmica Mínima (GN): 117.671\{ BTU/h} Largura Total: Entre 152\{ cm} e 153\{ cm} Profundidade/Comprimento Total: Entre 72\{ cm} e 74\{ cm} Altura Total: Entre 42\{ cm} e 43\{ cm} (sem considerar a extensão máxima dos pés ajustáveis)					
5	Caldeirão industrial (caldeira) com capacidade volumétrica de 300 litros, sistema de fechamento padrão	615224	UN	8	20.066,00	160.528,00

	Americano, projetado especificamente para o cozimento e cocção de grandes volumes de alimentos em meio aquoso (até 100°C). Material de Construção: Estrutura interna e externa construídas integralmente em aço inoxidável AISI 304 extra-reforçado, garantindo resistência à corrosão, facilidade de higienização e conformidade com as normas sanitárias vigentes. Isolamento Térmico: Revestimento e isolamento térmico de alta performance executado por meio de mantas de lã de vidro, visando a retenção do calor, otimização do consumo de gás e proteção dos operadores contra queimaduras externas. Exaustão e Proteção: Chaminés para a saída dos gases resultantes da combustão confeccionadas em aço inoxidável. Estrutura e camisa de vapor que recebam, obrigatoriamente, tratamento com revestimento em primer anticorrosivo. Ergonomia e Fechamento: Tampa articulável e balanceada, dotada de pegador tubular de alta resistência e pega em baquelite (material isolante térmico e elétrico) para manuseio seguro. Sistema de Aquecimento e Segurança: Aquecimento gerado através de galerias especiais de queimadores multitubulares, equipados obrigatoriamente com chama piloto de segurança operacional (sistema que corta ou controla o fluxo de gás na ausência de chama, prevenindo vazamentos). Sustentação: Pés tubulares robustos, dotados de niveladores de altura reguláveis confeccionados em alumínio, para perfeita estabilização do equipamento em pisos irregulares. Alimentação de Gás: Configuração nativa para funcionamento com Gás Liquefeito de Petróleo (GLP), devendo o fabricante prever a possibilidade de conversão ou fornecimento sob demanda para Gás Natural (GN), conforme a infraestrutura da instituição.					
6	Equipamento profissional tipo câmara climática para controle rigoroso do processo de fermentação e crescimento de massas de panificação, dotado de funções integradas de refrigeração (retardo) e aquecimento (aceleração). Capacidade Operacional: Capacidade para comportar e processar a fermentação de,	255301	UN	7	1.775,59	12.429,13

	no mínimo, 1.000 pães simultaneamente (compatível com a volumetria do modelo padrão de 40 esteiras/assadeiras). Tecnologia de Fluxo de Ar: Sistema de ar forçado (ventilação interna projetada) que garanta a circulação homogênea da temperatura e da umidade relativa por todo o gabinete, evitando o ressecamento das massas superiores ou inferiores. Isolamento Térmico: Gabinete construído com isolamento térmico em poliuretano injetado de alta densidade, assegurando a máxima eficiência energética, menor oscilação térmica e redução do consumo de energia elétrica tanto no ciclo frio quanto no quente. Controle e Interface: Pannel de comando eletromecânico e digital microprocessado, que permita a programação antecipada de horários e ciclos automáticos de transição entre os modos quente e frio (função de refrigeração/retardo e posterior aquecimento/fermentação programada). Finalidade e Aplicação: Equipamento de alta robustez com acabamento sanitário, ideal para atendimento às rotinas contínuas e intensas de padarias industriais e cozinhas hospitalares ou institucionais.					
7	Equipamento de panificação industrial tipo Amassadeira Espiral, projetado para o preparo de massas pesadas e panificáveis em geral, com sistema de batimento homogêneo por rotação simultânea do batedor espiral e do tachó (cuba). Capacidade Operacional: Capacidade mínima de processamento de 4 a 80 kg de massa pronta por ciclo (equivalente a uma capacidade de suporte de aproximadamente 2 a 50 kg de farinha seca por batida). Velocidades e Transmissão: Equipamento dotado obrigatoriamente de 02 (duas) velocidades de operação de troca rápida (Velocidade 1 para mistura inicial dos ingredientes e Velocidade 2 para o desenvolvimento do ponto de véu/glúten). Sistema de transmissão mecânica robusto e silencioso por meio de correias e correntes dentadas.	615722	UN	4	21.949,27	87.797,07
8	Equipamento de refrigeração comercial tipo expositor vertical, com capacidade volumétrica útil mínima de 400 a 405	232283	UN	16	4.285,23	68.563,73

	litros. Sistema de refrigeração por ar forçado (frost free) com fluxo contínuo. Aplicação: Destinado à conservação e exposição de bebidas, alimentos enlatados e resfriados em geral. Faixa de Temperatura: Operação ajustável com termostato/controlador digital, cobrindo a faixa de 0 °C a +7 °C (Nota: Se houver necessidade real de congelados, a faixa deve ser especificada de -16 °C a -22 °C como um Conservador Vertical, pois um único motor não opera as duas faixas simultaneamente de forma eficiente para exposição comum).					
9	Equipamento profissional para processamento de alimentos, com estrutura robusta em aço inoxidável de alta durabilidade, destinado a fatiar, ralar, desfiar e realizar cortes precisos em legumes, verduras, frutas e queijos em larga escala. Capacidade Produtiva: Produção estimada de, no mínimo, 250 kg/h. Motorização e Consumo: Motor com potência mínima de 0,5 CV (HP), potência nominal de 600W, consumo máximo de 0,6 kWh e rotação de trabalho de 440 rpm. Alimentação Elétrica: Bivolt (127/220V), frequência de 60Hz, monofásico. Dimensões dos Discos: Diâmetro padrão de 203 mm. O equipamento deve acompanhar, obrigatoriamente, um kit inicial de no mínimo 07 (sete) discos de corte, distribuídos nas seguintes funções: 03 Discos Raladores (espessuras de 3 mm, 5 mm e 8 mm); 02 Discos Fatiadores (espessuras de 1 mm e 3 mm); 01 Disco para corte palito (Julienne); 01 Disco Ralador Fino. Diferencial Operacional: O modelo deve possuir bocal extra largo com empurrador ergonômico e capacidade comprovada de realizar cortes combinados (em cubos) de diversas dimensões (ex: 5x8 mm, 8 mm, 10 mm, 14 mm e cubo de frutas) mediante acoplamento de acessórios opcionais compatíveis. Sistema de Segurança: Deve possuir sistema de segurança eletromecânico inteligente integrado que impeça rigorosamente o funcionamento do motor	615816	UN	17	4.297,63	73.059,77

	caso a tampa ou o braço empurrador estejam abertos, em total conformidade com as normas de segurança do trabalho vigentes (NR-12).					
10	Freezer vertical , pés niveladores, cestos removíveis, dreno de degelo, 145l .Dimensões: altura 1,31 metros largura 55,00 centímetros profundidade 64,50 centímetros peso 41,50 quilos. Consumo (kwh) 39 mês capacidade (litros)145 tensão/voltagem110v/220v.	445210	UN	14	3.747,32	52.462,48
11	Freezer horizontal - freezer horizontal dupla ação, 2 portas, capacidade mínima 546 l - tampa balanceada -puxador ergonômico com fechadura de segurança: design ergonômico que facilita a abertura e o fechamento da tampa, permitindo o encaixe perfeito da mão. - gaxeta removível: facilita a limpeza do equipamento e a remoção das sujeiras mais difíceis. - base da unidade de refrigeração removível: - gabinete interno pré-pintado: dreno frontal: dispensa o deslocamento do equipamento para degelo. - portas: 02 portas. - capacidade bruta, mínima: 546 l. - capacidade líquida, mínima: 546 l. - peso líquido: 83 kg. - tensão / frequência: 220v / 50 hz e 60 hz. - dimensões Internas (l x p x a): 155,5cm x 51,5cm x 71,5cm. - dimensões Externas (l x p x a): 166,5cm x 69,0cm x 94,4cm. - fechadura. - rodízios: 4, simples. - termostato ajustável. - material gabinete externo: aço pré-pintado. - material gabinete interno: aço pré-pintado. - material da moldura do tanque: plástico. - tipo de abertura: basculante. - tipo do evaporador: cold wall. - tipo de isolamento: poliuretano. - tipo de pintura: poliéster. - tipo de puxador da porta: plástico ergonômico. - tipo de condensação: forçada. - tipo de c	445210	UN	25	3.803,33	95.083,33
12	Fogão industrial, tipo de centro/ilha, funcionamento a gás GLP baixa pressão, contendo 06 (seis) queimadores duplos de alto rendimento em ferro fundido. Estrutura totalmente confeccionada em aço inoxidável, grelhas medindo no mínimo 40x40cm em ferro fundido e mesa com perfil de no mínimo 10cm. Tubo distribuidor de gás (varão) de 2" com acabamento cromado e bandeja coletora	620331	UN	9	2.388,00	21.492,00

	de resíduos em aço inoxidável. Referência de qualidade					
13	Cortador de frios industrial características fabricação em aço inox, motor da lâmina: 1/3 hp- 60hz, espessura de corte: 2 mm, capacidade de corte: 196mm. Dimensões da máquina: comprimento: 410 mm, altura: 385mm, largura: 355mm.	275224	UN	29	2.353,70	68.257,30
14	Fogão industrial, material chapa galvanizada, funcionamento gás, tipo acendimento manual, características adicionais com forno/queimadores duplos/grelha ferro fundido, quantidade bocas 4 un	393610	UN	7	2.107,85	14.754,97
15	Caçarola em alumínio reforçado, linha hotel, com alças em alumínio, diâmetro de 30cm e altura 14cm, com tampa de alumínio, capacidade de 9,7 litros, espessura mínima de 1,0mm n° 40.	339864	UN	43	193,55	8.322,79
16	Carro cuba/plataforma para transporte interno de materiais e utensílios, tipo multiúso, com estrutura e bandejas confeccionadas integralmente em aço inoxidável. Composto por 03 (três) planos/bandejas com bordas de proteção antiqueda. Capacidade de carga estática total mínima de [Inserir capacidade, ex: 120 kg]. Equipado com 04 (quatro) rodízios giratórios, sendo pelo menos 02 (dois) com freio de estacionamento. Dimensões : 90cm x 50cm x 90cm.	473584	UN	25	1.722,21	43.055,25
17	Espremedor de frutas cítricas, industrial, fabricado em aço inox, altura: 390mm, largura: 360mm, diâmetro: 205mm, tolerância: +/- 10%, gabinete, câmara de sucos e tampa fanicados em aço inox. Copo e peneira aço inox. Jogo de carambola composto por: 1 castanhal pequena (para limão); 1 castanha grande (para laranja à. Motor 1/4 Hp (mais potente que os motores convencionais de 1/5 e 1/6 Hp). Rotação: 1740 rpm. Frequência: 50/60 Hz. Tensão: 127/220v (bivolt. Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. Alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem.	323227	UN	37	356,00	13.172,00
18	Liquidificador comercial/industrial de baixa rotação. Equipado com motor de indução de no mínimo 0,5 CV (HP),	478094	UN	25	1.150,17	28.754,17

	indicado para preparos pesados e contínuos (como cremes, sopas, massas leves e pastas). Rotação nominal de 3.500 a 4.500 RPM. Gabinete e base em aço inoxidável ou material de alta resistência. Copo com capacidade total de 10 (dez) litros, confeccionado integralmente em aço inoxidável em formato monobloco (peça única, sem emendas, soldas ou frestas internas). Tampa em material atóxico com sobre tampa dosadora para adição de ingredientes durante o funcionamento. Sistema de alimentação elétrica bivolt (127V/220V) com chave seletora manual ou automática.					
19	Forno de micro-ondas - capacidade 30l até 38l - forno elétrico para aquecimento através de microondas, para utilização em ambientes de nutrição.	399613	UN	55	599,65	32.980,57
20	Bebedouro industrial, capacidade de 200l, 04 torneiras do tipo jato/pressão. Características: gabinete estrutural em aço inox 430, compressor hermético, isolamento térmico eps, filtro industrial, aparador de água em aço inox 430, flexível para escoamento embutido, torneira de alta resistência em metal cromado, gás refrigerante ecológico r134a, pés reguláveis.	277414	UN	29	2.923,47	84.780,53
21	Carro para detritos com pedal de 80 a 100 litros: carro de lixo em aço inox 304 para transporte de detritos com pedal para acionamento da tampa, basculante dotado de 04 rodízios em aço inox (sendo dois fixos e dois giratórios com diâmetro de 4).	434504	UN	33	1.109,86	36.625,49
22	Batedor de ovos em inox, com aramado reforçado com 30 cm.	334506	UN	29	18,79	544,91
23	Garrafa térmica, material plástico resistente, capacidade 1,80 l, cor preta, características adicionais com tampa em pressão e ampola em vidro	311751	UN	171	115,16	19.692,36
24	Lixeira, tipo: cesto, formato: retangular, material: polipropileno, capacidade: 60l, tampa: acionamento por pedal, pedal: armação e pedal em aço carbono galvanizado.	367589	UN	115	137,15	15.772,63
25	Conjunto de lixeiras para coleta seletiva, às seguintes características: deve ser composto por 4 (quatro)	245706	CJT	23	615,96	14.167,00

	lixeiras/coletores, com alças, produzidas em polipropileno, alta resistência, cada uma com capacidade de armazenamento, não inferior a 50 litros; as lixeiras devem ser confeccionadas nas cores: azul, com símbolo e inscrição correspondente a correspondente a coleta de plástico; verde, com símbolo e inscrição correspondente a coleta de vidro e amarela, símbolo e inscrição correspondente a coleta de metal; as lixeiras devem possuir tampas removíveis, do tipo basculante frontal, na cor correspondente ao material a ser recolhido/coletado; deve possuir estrutura confeccionada em metal (trave metálica), para montagem das lixeiras/coletores, com pintura eletrostática na cor preta, capacidade para suportar um peso não inferior ao correspondente a 200 litros; garantia não inferior a 6 (seis) meses.					
26	Dispensador coletor copo água descartáveis: dispensador para copos plásticos descartáveis, máximo 250 ml. Capacidade de 150 a 200. Um ou dois tubos de recolhimento, cor branca, com adesivo de identificação conforme ilustração. Fabricado em pvc branco, ótimo acabamento, com pedestal que evita o tombamento da unidade.	297577	UN	123	45,87	5.642,42
27	Sanducheira grill industrial elétrica com prensa que possui capacidade de preparo de até 80 lanches por hora, resistências controladas por termostato e indicação de ligado e desligado. Voltagem: 220 volts. Consumo médio: 2,4 kw/h tamanho dimensões : 20,1 x 43 x 43 cm peso: 13 kg.	605389	UN	39	1.258,38	49.076,82
28	Canecão de alumínio caneca de metal, espessura de 3 mm a 5 mm, capacidade aproximada de 3l a 3,5l, uso copa e cozinha, cabo de baquelite.	421713	UN	66	42,32	2.793,12
29	Afiador de facas chaira profissional chaira estriada. Polegadas: 10 polegadas. comprimento: 25cm. Cor do cabo: branco. Com argola.	407136	UN	43	75,16	3.232,02
30	Máquina para produção de gelo em escamas, tipo profissional/industrial. Capacidade nominal de produção de, no mínimo, 1.200 kg de gelo a cada 24 horas (considerando temperatura ambiente	451567	UN	15	6.215,09	93.226,40

	média de 22°C e água a 15°C). Gabinete e estrutura externa totalmente confeccionados em aço inoxidável AISI 304. Sistema de condensação a ar. Alimentação automática de água. Reservatório para armazenamento de gelo com capacidade mínima de 500 L. Sistema de refrigeração por compressor hermético utilizando fluido refrigerante ecologicamente aceito, livre de CFC. Alimentação elétrica trifásica em tensão de 380V/60Hz. Pannel de comando digital ou equivalente. Sistema de parada automática quando o reservatório atingir sua capacidade máxima, com reinício automático após retirada de gelo. Acompanha kit de instalação composto por mangueira de alimentação de água, mangueira de drenagem, conexões necessárias, pá coletora de gelo e manual de operações em língua portuguesa. Equipamento novo, sem uso, destinado à produção continua de gelo em escamas para uso profissional/industrial.					
31	Balde gelo inox 5L c/pegador produzido em aço inox asi-304.	433243	UN	69	42,97	2.964,70
32	Dispensador de copos 2 tubos misto para copos de café (50ml) e água (180ml e 200ml). De material super resistente.	356399	UN	42	22,50	945,00
33	Colher de servir arroz, confeccionado em aço inox 18/10 espessura mínima 1,8mm, cabo com terminal reto ou com gancho, com comprimento mínimo de 33 cm.	623405	UN	81	48,00	3.888,00
34	Bandeja redonda garçom 45cm inox características: bandeja redonda com diâmetro de 45cm em aço inoxidável.	611029	UN	75	81,56	6.117,00
35	Luva térmica para alta temperatura; com certificado de aprovação (c. A.) Válido. Características técnicas mínimas: fabricada com o tecido thermex t (composto de 93% meta-aramida, 5% para-aramida e 2% fibra antiestática, com alta resistência à abrasão e baixa condutividade térmica impermeabilizado, que impede a passagem de calor, água, óleo e vapor para as mãos do usuário. É indicado para cozinha industrial pois não desprende fibras e permite a higienização diária do epi. Comprimento mínima 50cm, modelo com 5 dedos.	444081	PAR	57	70,55	4.021,54

36	Petisqueira em aço inox com três divisões, diâmetro de 21cm.	441332	UN	98	25,10	2.459,48
37	Sopeira em inox, com tampa, comprimento 16 cm.	241834	UN	53	236,63	12.541,56
38	Manteigueira retangular com tampa em aço inox com acabamento em alto brilho. Material durável, resistente a corrosão e inquebrável. Comprimento: 20cm, largura: 11,50 cm, características adicionais com tampa, altura:60 mm.	424292	UN	79	31,98	2.526,16
39	Espeto churrasco, material aço inoxidável, tipo duplo, tipo cabo madeira, comprimento 80 cm	218843	UN	76	22,70	1.724,95
40	Açucareiro inox, com tampa e colher, diâmetro do açucareiro 10cm, capacidade 300g.	393509	UN	119	43,62	5.190,39
41	Taça para água de vidro premier capacidade 300ml.	243010	UN	1.308	9,51	12.434,76
42	Conjunto de mesa e cadeira para refeitório - mesa refeitório com tampo injetado adulto 06 lugares cor azul - mesa composta por tampos modulares tampo injetado em termoplástico à base de abs natural, com pigmentação, superfície lisa, sem brilho e com formato retangular na cor azul , formado por 3 módulos que se fixam à estrutura por meio de encaixes, sendo 4 encaixes nas laterais da mesa (2 de cada lado) e 3 encaixes centrais por módulo e 4 parafusos por módulo. Após montada a mesa mede 1830x810mm e tem 760mm de altura. A estrutura deve ser formada por um quadro fabricado em tubo de aço 1010/1020 de seção 20x40mm com 1,2mm composto por 3 travessas e 2 cabeceiras. As pernas devem ser fabricadas em tubo de aço 1010/1020 Ø 1.1/2 x0,9mm de parede e encaixadas sem o uso de parafusos. Na extremidade inferior de cada pé existe de uma sapata com regulagem de altura para nivelamento da mesa, fabricada em polipropileno. Todas as peças metálicas que compõe a mesa recebem tratamento anticorrosivo e pintura em tinta epóxi Cadeira. O conjunto é composto por 6 cadeiras, ela deve ser composta por: estrutura metálica, assento, encosto, ponteiros, sapatas e fixadores plásticos.	483357	UN	46	3.584,00	164.864,00

43	Descascador industrial de vegetais, legumes e tubérculos; acionamento por chave localizada na parte externa do equipamento; alimentação pela parte superior; porta de descarga com trava simples; remoção do resíduo por água corrente; estrutura e cavalete totalmente em aço inox 430 escovado; disco abrasivo removível; capacidade de produção de 300 kg/h; rotação de disco 360 rpm; potência elétrica do motor de 0,5 cv; alimentação 110-220v; garantia de no mínimo de 12 meses.	219143	UN	10	2.684,59	26.845,93
44	Carro de limpeza funcional e multifuncional para higienização e zeladoria profissional. Estrutura confeccionada em plástico de engenharia de alta densidade e resistência a impactos (polipropileno), com superfície lisa para fácil higienização. Equipado com bandeja superior/compartimento para acondicionamento de produtos e acessórios de limpeza, ganchos e fixadores integrados para fixação de cabos de vassouras/mop, e base inferior dimensionada para transporte de baldes. Acompanha bolsa em lona/vinil impermeável com capacidade mínima de 70 litros, acoplada à estrutura para coleta de resíduos ou transporte de roupas sujas .O conjunto deve incluir obrigatoriamente: 01 (um) balde com capacidade de no mínimo 30 litros na cor amarela, sistema espremedor vertical com prensa para mop/esfregão acoplado e divisória interna para separação de água limpa e suja (ou sistema de dois baldes integrados). Rodízios traseiros fixos de grande diâmetro e rodízios frontais giratórios de 360°, confeccionados em material silencioso que não risque ou marque o piso.	330346	UN	12	1.356,66	16.279,92
45	Concha para servir alimentos cozidos (feijão, sopas e caldos), confeccionada integralmente em aço inoxidável de alta resistência, com acabamento polido em alto brilho. Capacidade Volumétrica: Mínima de 90 ml a 100 ml (Nota: fixar uma pequena faixa como 90ml a 100ml garante que mais marcas possam competir sem despadronizar serviço). Dimensões: Comprimento total aproximado de 31 cm a 32 cm.	397337	UN	114	12,30	1.402,20

46	Liquidificador industrial basculante, capacidade para 25 litros. Copo confeccionado em aço inoxidável 304 com capacidade para 25 litros. Sistema de descarga tipo basculante; hélice produzida em aço inox resistente ao desgaste do fio de corte; rotação aproximada: 3500 rpm. Capacidade do copo: 25 litros. Baixa rotação. Alimentação: 220 v; potência do motor: 1,5cv. Medidas aproximadas (altura +largura + profundidade): 1.100 x 390 x 600mm. Sistema de centrifugação sem canaletas internas.	631050	UN	15	1.819,38	27.290,65
47	Pá misturadora (tipo remo ou colherão industrial) com superfície de contato plana, indicada para agitação e preparo de alimentos ou bebidas em grandes volumes (caldeirões). Material: Confeccionada integralmente em Polietileno (PE) maciço, virgem e atóxico (grau alimentício). Dimensões e Estrutura: Comprimento total aproximado: 100 cm (1 metro). Espessura média do material: 15 mm.	271707	UN	37	116,86	4.323,77
48	Placa de corte para manipulação e preparo de alimentos, com superfície lisa e plana em ambas as faces, cantos levemente arredondados, sem frestas ou ranhuras. Material: Confeccionada em Polietileno de Alta Densidade (PEAD), material 100% puro, virgem e atóxico. Dimensões Exatas: 60 cm de comprimento x 40 cm de largura. Espessura: 8 mm (com tolerância máxima de +/- 1 mm).	383161	UN	83	178,38	14.805,81
49	Jarra em aço inox com tampa automática e aparador de gelo, com corpo e fundo inteiriços, alça de transporte reforçada em aço com no mínimo 2mm de espessura, capacidade de 2litros.	232590	UN	234	67,00	15.678,00
50	Lavadora de alta pressão/lava-jato de uso profissional, tipo estacionária. Equipada com cabeçote e pistões de alta resistência e motor elétrico com potência mínima de 2,0 CV (HP). Vazão nominal de, no mínimo, 14 litros por minuto. Pressão máxima de operação de no mínimo 400 PSI. Transmissão por sistema de correias com proteção integrada. Alimentação elétrica trifásica ou monofásica (voltagem a ser	624185	UN	16	1.235,99	19.775,89

	definida pelo órgão comprador: [Inserir 127V ou 220V]). Acompanha obrigatoriamente mangueira de alta pressão com extensão mínima de 10 (dez) metros, esguicho regulável de jato e cabo elétrico com plugue conforme padrão brasileiro (NBR 14136).					
51	Enceradeira industrial destinada a limpeza lavagem, conservação e tratamento de pisos em ambientes, conservação e tratamento de pisos em ambientes comerciais, institucionais e industriais Equipamentos com diâmetro de escova/ disco de 50 cm. Motor com potencia mínima de 1 HP. Sistema de transmissão por caixa de engrenagens metálica com regulagem de altura por sistema de pedal ou equivalente. Caixa de ligação confeccionada em material de alta resistência Estrutura com proteção de moveis, portas e paredes. Sistemas de acionamento com dispositivos de segurança para prevenção de partidas acidentais. Alavanca de acionamento ambidestra. Roda para transporte em material que não provoque marcas no piso. Cabo elétrico com comprimento mínimo de 12 metros. Produtividade mínima de 2500m²/h. Peso máximo de 40kg. Alimentação elétrica da unidade contratante. O equipamento deverá ser fornecido completo, pronto para uso, acompanhado dos acessórios necessários para operação manual em português e garantia mínima de 12 meses contra defeitos de fabricação.	485736	UN	6	3.127,90	18.767,42
52	Faca de corte profissional, modelo chef, indicada para fatiar, picar e filetar carnes e alimentos em geral em cozinhas institucionais. Dimensões: Lâmina com comprimento útil de 10 polegadas (medindo 25 cm). Espessura de 3 a 4 mm. Material da Lâmina: Confeccionada em aço inoxidável de alta qualidade, submetida a tratamento térmico (têmpera) para garantir elevada dureza, excelente rendimento e longa durabilidade do fio de corte.	297316	UN	118	52,98	6.251,25
53	Assadeira/Tabuleiro em alumínio retangular nº 05. Dimensões 44x32x5 cm. Antiaderente	623410	UN	92	89,32	8.217,14

54	Abridor de latas e garrafas de mão ,modelo profissional, multiúso,Material: aço inoxidável .Dimensões 5 x 5,5 x 18,5cm .	276686	UN	45	9,83	442,54
55	Espátula Material: Aço Inoxidável , Comprimento: 35 cm, Aplicação: Servir Alimentos , Material Cabo: Polietileno , Espessura: 11 cm	464900	UN	70	34,55	2.418,27
56	Panela de pressão 30 L	324733	UN	33	1.508,36	49.775,88
57	Batedor Manual Material:Aço inoxidável , Aplicação: Cozinha , Tipo: Flexível , Tamanho: 45 cm	431334	UN	35	24,00	840,00
58	Modeladora Massa Panificação Tipo: Trifásica, Dimensões: 960 X 1465 X 720 cm, Potência Motor: 1,5 HP, Tensão Alimentação: 220/380 V, Consumo: 1,1 KW, Capacidade Produção: 60Unid/H	628037	UN	5	10.565,50	52.827,50
59	Frigideira Material do corpo: Alumínio de alta qualidade, cabo em baquelita. Tipo: Funda. Dimensões: 50 cm x 6,5 cm, Revestimento: Antiaderente.	442943	UN	49	243,29	11.921,31
60	Caixa organizadora plástica retangular alta com tampa e travas nas laterais. Capacidade de 30 litros. Dimensões aproximadas56.5 x 39,5 x 17,5.	440426	UN	166	74,94	12.440,59
61	Caixa organizadora plástica retangular baixa com tampa e travas nas laterais. Capacidade de 12,5 litros. Dimensões 41,7 x 28,5 x 17.	348924	UN	145	40,23	5.833,35
62	Colher profissional em polietileno côncava. Impermeável, inodoro, suportar altas temperaturas. Dimensões 60 cm	355673	UN	156	96,23	15.011,37
63	Colher Pá Remo Reforçados para Caldeirão. Material: Polietileno. Dimensões 70 cm. Largura: 10cm.	286677	UN	140	72,54	10.155,60
64	Colher de sopa toda em aço inox. Dimensões 190 x 1 mm;	633910	UN	1.033	4,76	4.917,08
65	Colher de sobremesa toda em aço inox. Dimensões 16,5 x 3,8 x 1,9 cm;	633911	UN	1.436	4,48	6.428,54
66	Colher de chá toda em aço inox. Dimensões 11,4 x 2,6 x 1,5 cm;	379339	UN	1.282	14,04	17.999,28
67	Colher de café toda em aço inox. Dimensões 11,4 x 2,6 x 1,5 cm;	379340	UN	1.281	11,78	15.088,51

68	Colher para caldeirão côncava 160°. Dimensões 7,5 x 60 cm;	282919	UN	144	28,53	4.107,84
69	Copos - Jogo copos de vidro 300 ml- 6 unidades - Agua Suco Drinks. Resistente à quebra.	311415	PCT 6UN	872	30,42	26.529,12
70	Cuba gastronômica GN 1/1 100MM INOX Tipo de material Aço inoxidável Dimensões dos produtos 53 x 32,5 x 6,7cm;	444170	UN	87	80,50	7.003,50
71	Cuba Gn Inox Gastronômica 1/1 X 200mm Buffet Sem Alça Rechaud com tampa. Tipo de material Aço inoxidável Dimensões do produto: 53 x 32,5 x 20cm;	486811	UN	88	180,75	15.906,00
72	Cuba Gn 1/2 100mm c/alca, material Aço inoxidável. Dimensões dos produtos 26,5 x 32,5 x 10 cm;	443979	UN	55	104,00	5.720,00
73	Cuba GN 1/1 20mm perfurada. Material em aço inoxidável de dimensões 53 x 32,5 x 2 cm	467184	UN	99	110,76	10.965,24
74	Descascador de legumes com material do corpo em aço inoxidável, material do cabo policarbonato e Dimensões médias: Comprimento de 150 mm a 190 mm.	357409	UN	61	12,29	749,49
75	Escorredor de massa em alumínio. Com 2 alças e base de apoio, em alumínio. Diâmetro de 60 cm e 5 mm de espessura.	391987	UN	51	144,00	7.344,17
76	Espumadeira em alumínio Dimensões 20 cm de diâmetro.	464881	UN	49	21,73	1.064,93
77	Espátula Aço inoxidável com fundo vazado. 35 cm .Dimensões 30 x 8 x 4 cm;	624890	UN	46	33,99	1.563,39
78	Faca do tipo Cutelo de 15 cm - Composição: Aço Inox. Lâminas de aço inoxidável. Material do cabo: Aço inoxidável. Dimensões	331212	UN	55	56,76	3.121,68
79	Espátula de aço inoxidável Para Massas, Legumes e Chocolate 17 Cm. Dimensões 15,5x15,4x2,9c	331886	UN	51	24,63	1.256,30
80	Espátula de aço inoxidável para legumes em inox ,cabo polipropileno nº04. Dimensões apr20,7 x 2,3 x 1,4 cm;	624890	UN	80	35,31	2.824,80
81	Frigideira com cabo baquelite 32 cm, fundada em alumínio polido. Alumínio com revestimento antiaderente. Dimensões 51,2x32,3x9,9cm;	334675	UN	72	95,91	6.905,28
82	Fervedor com Fundo Triplo e Cabo de Baquelite Inox 14Cm. Capacidade 2 Litros.	459291	UN	51	50,37	2.568,70

	Dimensões 2,54 x 2,54 x 2,54 cm;					
83	Garfo de mesa inox. Material da lâmina. Aço inoxidável. Comprimento total 18 cm;	437871	UN	1.776	5,88	10.448,74
84	Garfo grande em Aço Inox, com dois dentes para carne. 36 cm;	464854	UN	633	23,94	15.156,11
85	Garfo Para Petisco Feito de Aço Inoxidável e Com Cabo Feito de Madeira. Resistente e Durável. Dimensões do produto 10cm;	219016	UN	980	3,27	3.204,60
86	Garfo de sobremesa inox. Material da lâmina:Aço inoxidável. Comprimento 16 cm.	335114	UN	1.115	3,22	3.590,30
87	Garrafa inox térmica, 2,5 litros. Dimensões 25 x 15 x 41 cm. Capacidade 2,5 L;	468441	UN	358	228,58	81.832,82
88	Galheteiro Profissional Inox e Vidro Porta Temperos .Material: Aço inoxidável e Vidro, Kit com 4 peças; Dimensões do produto 14x16x22 cm;	369558	UN	131	76,96	10.081,76
89	Jarra plástica em polipropileno com alça na lateral com pegador para suco. Capacidade 4 litros;	315622	UN	52	24,77	1.287,87
90	Jarra de vidro com alça na lateral. Capacidade 1,5 litros. Dimensões 13x16x22cm;	240390	UN	166	30,50	5.063,55
91	Leiteira/Canecão em alumínio industrial com cabo em baquelite Nº18 - 4,5 L. Diâmetro 18 cm. Altura 19 cm;	270166	UN	38	58,06	2.206,15
92	Cinta ergonômica abdominal com ajuste duplo e suspensório e proteção para coluna.	481609	UN	71	81,64	5.796,21
93	Lixeira plástica em polipropileno de pedal com tampa em plástico. Capacidade 60 litro.	325120	UN	69	121,59	8.389,71
94	Pá coletora de lixo plástico com cabo longo 70 cm. Dimensões da base coletora: 24 x 17 cm;	371135	UN	139	26,30	3.656,16
95	Panela caçarola — Caçarola de alumínio com pegadores laterais de alumínio e tampa. Diâmetro 50 cm. Capacidade 41,2 litros. Altura 21 cm. Espessura 5 mm.	464898	UN	42	508,17	21.343,28
96	Panela caçarola — Caçarola de alumínio. Com pegadores laterais de alumínio e tampa. Diâmetro 36 cm. Capacidade 17 litros. Altura aproximada 17 cm. Espessura 5 mm;	267906	UN	41	215,15	8.821,01

97	Panela caçarola — Caçarola de alumínio. Com pegadores laterais de alumínio e tampa. Diâmetro 40 cm. Capacidade 45,2 litros. Altura 21 cm. Espessura 5 mm:	622944	UN	48	296,87	14.249,76
98	Panela em alumínio com alça. Diâmetro 24 cm. Capacidade 3,8 litros. Altura aproximada 9,5 cm; espessura 3 mm	249019	UN	43	51,83	2.228,80
99	Panela – Caldeirão Especial Alumínio Industrial Nº 34-27 Litros. Dimensões : 39 x 38 x 41 cm;	443914	UN	39	139,24	5.430,49
100	Caldeirão Panela Industrial Alumínio Nº 40 – 45Lt. Material do cabo Baquelite. Dimensões : Altura: 39 cm e diâmetro: 40 cm	443915	UN	38	399,70	15.188,73
101	Pegador de macarrão inox 28 cm. Dimensões 27,5 x 3,5 cm.	640342	UN	114	11,70	1.333,80
102	Pegador de salada inox 28 cm. Dimensões 4.05 x 7,4 x 28,5 cm.	464896	UN	110	23,28	2.561,16
103	Pegador De Gelo inox 28 cm. Dimensões 4.05 x 7,4 x 28,5 cm.	441331	UN	78	15,90	1.240,46
104	Peneira inox grande borda de aço inox com cabo. Diâmetro 22 cm.	329351	UN	49	41,44	2.030,72
105	Rechaud Retangular 9 L Com 3 Cubas 1/3 Banho Álcool Gel. Modelo 1/3 9L. Com forma retangular. Fonte de calor: queimador de álcool. Quantidade de aquecedores: 2. Quantidade de cubas: 3: 1/3 x 65 mm para os alimentos (9 Litros).Capacidade da cuba: 3L. Capacidade das 3 cubas de alimentos: 9 litros total, Tampa feita de aço inoxidável. 1 Cuba para a água com até 9,5 L, 1, Suporte para as cubas	473258	UN	55	692,72	38.099,78
106	Rechaud Redondo 5 Lts Aço Inox . Caçarola em aço inox . Estrutura de aramado cromada. Saída de vapor. Dimensões aproximadas do produto 38,5 x 37,4 x 27 cm;	445562	UN	35	403,33	14.116,67
107	Taças - Jogo de taças para água, 6 Peças Vidro, capacidade: 320 ml.	624641	PCT 6UN	500	60,97	30.483,35

108	Pass-through refrigerado para alimentos— Características adicionais: contendo duas portas cegas, fabricado em aço inox 430 RF — 051. Possuir sistema de refrigeração de 0° a 7 °C, com ar forçado, controlador digital interior em alumínio, prateleiras ou aletas removíveis, pés niveladores de alumínio e capacidade de volume interno de no mínimo 650L. Capacidade para 12 cubas grandes de 530 x 325 x 150 mm ou 24 cubas pequenas de 352 x 265 x 160 mm (duas pequenas ocupam lugar de uma grande). Dimensões mínimas: 750 mm x 700 mm x 2050 mm C x L x A. tensão: 220v	601800	UN	8	8.297,46	66.379,68
109	Garrafa térmica, capacidade 10L, material Plástico Resistente	289539	UN	72	149,13	10.737,36
110	Garrafa térmica capacidade 12L, material aço inox	233169	UN	61	192,48	11.741,28
111	Carrinho Transporte Material: Aço Inoxidável , Capacidade: 80 L, Quantidade Rodas: 2 Fixas E 2 Giratórias	316701	UN	16	1.795,65	28.730,40
112	BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO REFRIGERADO COM CORRE-BANDEIJA - Em aço inox, AISI 304, liga 18.8, padrão americano, bitola # 18, solda do tipo aplicada em atmosfera inerte de argônio, não aparente, com esmerilhamento e polimento dos excessos, acabamento polido fosco nas superfícies externas. Tampo superior próprio para encaixe de 5 GN"s (530x325x200mm). Dotado de corredeira estampada, p/deslizamento de bandejas ou pratos, fixados ao gabinete por mãos-francesas robustas e reforçadas. Gabinete fechado, estruturado e contraventado em perfis e cantoneiras de aço inox, equipados com pés em tubo de aço inox com sapatas niveladoras Revestimento frontal e nas laterais do gabinete. Pista fria com isolamento salivar em poliuretano injetado, prateleira superior curva em vidro incolor (protetor salivar. Sistema de refrigeração através de unidade compressora, selada comando automático com programa digital, suporte inferior para unidade compressora. Acompanham: 12 GN"s c/ alças móveis e tampa recortada. Bivolts ou 220 volts	632408	UN	11	8.138,59	89.524,45
113	Refrigerador expositor vertical, capacidade 4051, aplicação refrigeração,	385194	UN	14	4.423,73	61.932,22

	enlatados, e congelados, características adicionais porta de vidro transparente					
114	Forno combinado industrial a gás natural, capacidade para 40 recipientes GN 1/1, alimentação elétrica 220V trifásica para comandos e controles, com operação por convecção (ar quente), vapor e combinado (ar quente + vapor), faixa de temperatura de aproximadamente 30° a 260°C, painel de comando digita, iluminação interna, sistema de geração de vapor, construção em aço inoxidável, inversão automática do sentido da turbina para uniformidade da cocção, compatível com uso profissional contínuo, dotado de sistema de higienização automática, sonda de temperatura, vedação de alta resistência, carro porta GN para 40 recipientes, com assistência técnica autorizada e disponibilidade de peças de reposição no território nacional.	258390	UN	6	90.772,33	544.634,00
115	Lavadora de louças industrial, de esteira, a vapor, capacidade mecânica de no mínimo 200 gavetas e no máximo 210 gavetas por hora, com as operações de lavagem e enxágue, aquecimentos da solução de lavagem elétricos, temperatura da solução de lavagem de aproximadamente: 55 a 65° c, temperatura da água de enxágue de aproximadamente: 80 a 90c, controles automáticos, motores de lavagem 3 cv e enxágue 0,5 cv, 220 v, acompanhada dos acessórios: duas gavetas para lavagem de pratos, duas gavetas para lavagem de copos e um suporte para lavagem de talheres com quatro copinhos. Adaptada para funcionamento a vapor.	305112	UN	6	82.147,33	492.884,00
116	Espeto para churrasco em Aço inoxidável 85 cm x 2,5 cm, resistente à corrosão, cabo de madeira.	218843	UN	86	23,03	1.980,58
117	Pá misturadora 60 cm feita em polipropileno largura mínima de 12 cm	286677	UN	26	59,52	1.547,43
118	Pá misturadora 130 cm feita em polipropileno largura mínima de 12 cm	271468	UN	33	480,28	15.849,13
119	Pá mexedora 80 cm confeccionada em aço inox siso 304, com a superfície lisa largura da pá mínima de 12 cm. Haste reta tubular com pegador em aço inox.	373588	UN	29	163,72	4.747,88

120	Pá mexedora 100 cm confeccionada em aço inox siso 304, com a superfície lisa largura da pá mínima de 12 cm. Haste reta tubular com pegador em aço inox.	355673	UN	29	96,23	2.790,57
121	Pá mexedora 120 cm confeccionada em aço inox siso 304, com a superfície lisa largura da pá mínima de 12 cm. Haste reta tubular com pegador em aço inox.	355673	UN	26	96,23	2.501,89
122	Colher de silicone de grau alimentício, resistente à temperaturas ate 230°C, atóxica, com cabo ergonômico com 34 cm de comprimento	609888	UN	58	35,20	2.041,48
123	Concha grande comprimento 50 cm fabricada em alumínio com capacidade de 2 L e largura de 20,5 cm	283163	UN	44	85,52	3.762,79
124	Faca para pão com lâmina serrilhada em aço inoxidável, comprimento aproximado de 10 a 12 polegadas, cabo anatômico em polímero de alta resistência, adequada para o uso profissional.	465743	UN	58	37,03	2.147,74
125	Afiador Elétrico grau industrial, rebolo de mesa com motor de cobre. 220V, Potência mínima de 500W. Com granulometria mínima de #1000	615232	UN	15	299,76	4.496,40
126	Caçarola nº60 fabricada em alumínio reforçado, com espessura de 5mm, Com tampa em alumínio e puxador arrebitado. Diâmetro 60 cm x 30 x 78 cm com capacidade de 73 L.	319838	UN	28	653,95	18.310,51
127	Caçarola nº70 fabricada em alumínio reforçado, espessura de 5 mm. com tampa em alumínio e puxador arrebitado. Diâmetro 70 cm x 34 x 88 cm e capacidade para 126 L	627047	UN	27	1.000,67	27.018,00
128	Armário Inox 430 com três portas de abrir com puxadores ergonômicos e prateleiras internas reforçadas e ajustável em aço inox escovado. 200 x 70 x 90 cm.	634135	UN	15	4.523,45	67.851,80
129	Armário aéreo Inox 304 industrial com portas com puxadores, prateleiras reforçadas em aço inos escovado. Dimensões 200 x 40 x 55 cm.	634135	UN	14	4.523,45	63.328,35
130	Cilindro soador de massa inox de no mínimo 15 kg, com dois motores independentes de 1,5 CV cada, sistema de rolos com diâmetros ampliados, com regulagem de espessura om indicador	615701	UN	10	11.984,87	119.848,67

	visual, rotação de 115 RPM. Dimensões 134x80x141 cm.					
131	Mesa em aço inox 430 de 2,20 m de comprimento, com duas prateleira inferior prateleiras inferiores reforçadas para organizar materiais e insumos de cozinha. Dimensões 90 x 220 x 70 espessura da chapa 0,8 mm. Pés em tubos arredondados de 1.1/2".	466238	UN	22	1.829,20	40.242,40
132	Pia com acionamento pelo joelho, fabricada em aço inoxidável AISI304. Altura do pedestal de 70 cm.	445671	UN	9	1.085,33	9.768,00
133	Luva malha de aço punho curto de alta resistência a corte de facas, confeccionada em aço inoxidável, extremamente resistente e duráveis, luva de aço. Luvas maleáveis, permitindo ao usuário exercer sua função normalmente, permitindo total higienização sem deixar resíduos, com fechamento em garras ambidestra. Tamanho: punho 7,5cm, espessura. 0.55mm. Tamanho médio	450892	UN	43	172,00	7.396,00
134	Farinheira com colher em aço inox, tamanho mínimo 20 cm de diâmetro.	218746	UN	112	55,54	6.220,11
135	Taças - Jogo de taças para sobremesa, 6 Peças Vidro, capacidade: 220 ml.	624641	PCT 6UN	676	60,97	41.213,49
136	Cafeteira industrial de 16 litros (2 bojos de 8 litros cada) medidas (cm): 42 x 36 x 75 consumo: 2500w / 2,50kw/h alimentação: 127v / 220v.	218825	UN	16	2.161,13	34.578,08
137	Kit para molho aço inox 2 pecas.	220605	UN	102	29,93	3.052,52
138	Balcão térmico tipo buffet com 6 cubas industrial. Corpo, banho-maria, cubas e tampas fabricadas em aço inox. Dimensões de cada cuba : 126 x 118,4 x 55cm. Cubas de acordo com o padrão mundial gastronômico. Dimensões do balcão : 126 x 118,4 x 55cm .TEMPERATURA Controlada por termostato entre 10° e 80° celsius. Voltagem: 220volts. Garantia de 12 meses. (COTA RESERVADA ATÉ 25% PARA MPE DO ITEM 03)	254460	UN	7	2.870,89	20.096,23
139	Chapa Bifeteira de Alto Desempenho a Gás, medindo nominalmente 150 cm de largura, com espessura de chapa de 19 mm, destinada a cozinhas profissionais e serviços de alimentação institucional.	611726	UN	3	7.533,79	22.601,38

	Fabricada integralmente em aço inoxidável de alta resistência, garantindo durabilidade, higiene e facilidade de higienização em conformidade com as normas sanitárias vigentes. Confeccionada em aço carbono de alta espessura (mínimo de 19 mm), usinada para proporcionar distribuição uniforme de calor, retenção térmica e resistência a deformações. Dotada de borda anti-respingo integrada nas laterais e no fundo da zona de cocção para contenção de resíduos e gorduras. Sistema de aquecimento composto por queimadores esmaltados a fogo de alta eficiência, garantindo resistência à corrosão e oxidação. Equipado com gaveta/bandeja coletora de resíduos e gordura removível, fabricada em aço inoxidável, posicionada na parte frontal do equipamento. Pés com sistema de regulagem de altura e nivelamento, confeccionados em material resistente para garantir estabilidade em superfícies irregulares. Registros frontais mecânicos e independentes para controle da intensidade da chama por setores da chapa. Painel frontal com acesso facilitado para regulagem dos pilotos de acendimento, garantindo segurança operacional. Equipamento preparado para funcionamento com Gás Liquefeito de Petróleo (GLP) ou Gás Natural (GN), mediante devida conversão/regulagem. Consumo Máximo Estimado (GLP): Até 2,655\{ kg/h} Consumo Máximo Estimado (GN): Até 3,120\{ m³/h} Potência Térmica Mínima (GLP): 29.640\{ kcal/h} Potência Térmica Mínima (GN): 117.671\{ BTU/h} Largura Total: Entre 152\{ cm} e 153\{ cm} Profundidade/Comprimento Total: Entre 72\{ cm} e 74\{ cm} Altura Total: Entre 42\{ cm} e 43\{ cm} (sem considerar a extensão máxima dos pés ajustáveis) (COTA RESERVADA ATÉ 25% PARA MPE DO ITEM 04)					
140	Caldeirão industrial (caldeira) com capacidade volumétrica de 300 litros, sistema de fechamento padrão Americano, projetado especificamente	615224	UN	2	20.066,00	40.132,00

	para o cozimento e cocção de grandes volumes de alimentos em meio aquoso (até 100°C). Material de Construção: Estrutura interna e externa construídas integralmente em aço inoxidável AISI 304 extra-reforçado, garantindo resistência à corrosão, facilidade de higienização e conformidade com as normas sanitárias vigentes. Isolamento Térmico: Revestimento e isolamento térmico de alta performance executado por meio de mantas de lã de vidro, visando a retenção do calor, otimização do consumo de gás e proteção dos operadores contra queimaduras externas. Exaustão e Proteção: Chaminés para a saída dos gases resultantes da combustão confeccionadas em aço inoxidável. Estrutura e camisa de vapor que recebam, obrigatoriamente, tratamento com revestimento em primer anticorrosivo. Ergonomia e Fechamento: Tampa articulável e balanceada, dotada de pegador tubular de alta resistência e pega em baquelite (material isolante térmico e elétrico) para manuseio seguro. Sistema de Aquecimento e Segurança: Aquecimento gerado através de galerias especiais de queimadores multitubulares, equipados obrigatoriamente com chama piloto de segurança operacional (sistema que corta ou controla o fluxo de gás na ausência de chama, prevenindo vazamentos). Sustentação: Pés tubulares robustos, dotados de niveladores de altura reguláveis confeccionados em alumínio, para perfeita estabilização do equipamento em pisos irregulares. Alimentação de Gás: Configuração nativa para funcionamento com Gás Liquefeito de Petróleo (GLP), devendo o fabricante prever a possibilidade de conversão ou fornecimento sob demanda para Gás Natural (GN), conforme a infraestrutura da instituição. (COTA RESERVADA ATÉ 25% PARA MPE DO ITEM 05)					
141	Equipamento de panificação industrial tipo Amassadeira Espiral, projetado para o preparo de massas pesadas e panificáveis em geral, com sistema de batimento homogêneo por rotação simultânea do batedor espiral e do tachó (cuba). Capacidade Operacional: Capacidade	615722	UN	1	21.949,27	21.949,27

	mínima de processamento de 4 a 80 kg de massa pronta por ciclo (equivalente a uma capacidade de suporte de aproximadamente 2 a 50 kg de farinha seca por batida). Velocidades e Transmissão: Equipamento dotado obrigatoriamente de 02 (duas) velocidades de operação de troca rápida (Velocidade 1 para mistura inicial dos ingredientes e Velocidade 2 para o desenvolvimento do ponto de véu/glúten). Sistema de transmissão mecânica robusto e silencioso por meio de correias e correntes dentadas. (COTA RESERVADA ATÉ 25% PARA MPE DO ITEM 07)					
142	Equipamento de refrigeração comercial tipo expositor vertical, com capacidade volumétrica útil mínima de 400 a 405 litros. Sistema de refrigeração por ar forçado (frost free) com fluxo contínuo. Aplicação: Destinado à conservação e exposição de bebidas, alimentos enlatados e resfriados em geral. Faixa de Temperatura: Operação ajustável com termostato/controlador digital, cobrindo a faixa de 0 °C a +7 °C (Nota: Se houver necessidade real de congelados, a faixa deve ser especificada de -16 °C a -22 °C como um Conservador Vertical, pois um único motor não opera as duas faixas simultaneamente de forma eficiente para exposição comum). (COTA RESERVADA ATÉ 25% PARA MPE DO ITEM 08)	232283	UN	5	4.285,23	21.426,17
143	Equipamento profissional para processamento de alimentos, com estrutura robusta em aço inoxidável de alta durabilidade, destinado a fatiar, ralar, desfiar e realizar cortes precisos em legumes, verduras, frutas e queijos em larga escala. Capacidade Produtiva: Produção estimada de, no mínimo, 250 kg/h. Motorização e Consumo: Motor com potência mínima de 0,5 CV (HP), potência nominal de 600W, consumo máximo de 0,6 kWh e rotação de trabalho de 440 rpm. Alimentação Elétrica: Bivolt (127/220V), frequência de 60Hz, monofásico. Dimensões dos Discos: Diâmetro padrão de 203 mm. O equipamento deve	615816	UN	5	4.297,63	21.488,17

	acompanhar, obrigatoriamente, um kit inicial de no mínimo 07 (sete) discos de corte, distribuídos nas seguintes funções: 03 Discos Raladores (espessuras de 3 mm, 5 mm e 8 mm); 02 Discos Fatiadores (espessuras de 1 mm e 3 mm); 01 Disco para corte palito (Julienne); 01 Disco Ralador Fino. Diferencial Operacional: O modelo deve possuir bocal extra largo com empurrador ergonômico e capacidade comprovada de realizar cortes combinados (em cubos) de diversas dimensões (ex: 5x8 mm, 8 mm, 10 mm, 14 mm e cubo de frutas) mediante acoplamento de acessórios opcionais compatíveis. Sistema de Segurança: Deve possuir sistema de segurança eletromecânico inteligente integrado que impeça rigorosamente o funcionamento do motor caso a tampa ou o braço empurrador estejam abertos, em total conformidade com as normas de segurança do trabalho vigentes (NR-12). (COTA RESERVADA ATÉ 25% PARA MPE DO ITEM 09)					
144	Freezer horizontal - freezer horizontal dupla ação, 2 portas, capacidade mínima 546 l - tampa balanceada -puxador ergonômico com fechadura de segurança: design ergonômico que facilita a abertura e o fechamento da tampa, permitindo o encaixe perfeito da mão. - gaxeta removível: facilita a limpeza do equipamento e a remoção das sujeiras mais difíceis. - base da unidade de refrigeração removível: - gabinete interno pré-pintado: dreno frontal: dispensa o deslocamento do equipamento para degelo. - portas: 02 portas. - capacidade bruta, mínima: 546 l. - capacidade líquida, mínima: 546 l. - peso líquido: 83 kg. - tensão / frequência: 220v / 50 hz e 60 hz. - dimensões Internas (l x p x a): 155,5cm x 51,5cm x 71,5cm. - dimensões Externas (l x p x a): 166,5cm x 69,0cm x 94,4cm. - fechadura. - rodízios: 4, simples. - termostato ajustável. - material gabinete externo: aço pré-pintado. - material gabinete interno: aço pré-pintado. - material da moldura do tanque: plástico. - tipo de abertura: basculante. - tipo do	445210	UN	8	3.803,33	30.426,67

	evaporador: cold wall. - tipo de isolamento: poliuretano. - tipo de pintura: poliéster. - tipo de puxador da porta: plástico ergonômico. - tipo de condensação: forçada. - tipo de c (COTA RESERVADA ATÉ 25% PARA MPE DO ITEM 11)					
145	Bebedouro industrial, capacidade de 200l, 04 torneiras do tipo jato/pressão. Características: gabinete estrutural em aço inox 430, compressor hermético, isolamento térmico eps, filtro industrial, aparador de água em aço inox 430, flexível para escoamento embutido, torneira de alta resistência em metal cromado, gás refrigerante ecológico r134a, pés reguláveis. (COTA RESERVADA ATÉ 25% PARA MPE DO ITEM 20)	277414	UN	9	2.923,47	26.311,20
146	Máquina para produção de gelo em escamas, tipo profissional/industrial. Capacidade nominal de produção de, no mínimo, 1.200 kg de gelo a cada 24 horas (considerando temperatura ambiente média de 22°C e água a 15°C). Gabinete e estrutura externa totalmente confeccionados em aço inoxidável AISI 304. Sistema de condensação a ar. Alimentação automática de água. Reservatório para armazenamento de gelo com capacidade mínima de 500 L. Sistema de refrigeração por compressor hermético utilizando fluido refrigerante ecologicamente aceito, livre de CFC. Alimentação elétrica trifásica em tensão de 380V/60Hz. Pannel de comando digital ou equivalente. Sistema de parada automática quando o reservatório atingir sua capacidade máxima, com reinício automático após retirada de gelo. Acompanha kit de instalação composto por mangueira de alimentação de água, mangueira de drenagem, conexões necessárias, pá coletora de gelo e manual de operações em língua portuguesa. Equipamento novo, sem uso, destinado à produção contínua de gelo em escamas para uso profissional/industrial. (COTA RESERVADA ATÉ 25% PARA MPE DO ITEM 30)	451567	UN	5	6.215,09	31.075,47
147	Conjunto de mesa e cadeira para refeitório - mesa refeitório com tampo injetado adulto 06 lugares cor azul - mesa composta por tampos modulares tampo	483357	UN	15	3.584,00	53.760,00

	injetado em termoplástico à base de abs natural, com pigmentação, superfície lisa, sem brilho e com formato retangular na cor azul , formado por 3 módulos que se fixam à estrutura por meio de encaixes, sendo 4 encaixes nas laterais da mesa (2 de cada lado) e 3 encaixes centrais por módulo e 4 parafusos por módulo. Após montada a mesa mede 1830x810mm e tem 760mm de altura. A estrutura deve ser formada por um quadro fabricado em tubo de aço 1010/1020 de seção 20x40mm com 1,2mm composto por 3 travessas e 2 cabeceiras. As pernas devem ser fabricadas em tubo de aço 1010/1020 Ø 1.1/2 x0,9mm de parede e encaixadas sem o uso de parafusos. Na extremidade inferior de cada pé existe de uma sapata com regulagem de altura para nivelamento da mesa, fabricada em polipropileno. Todas as peças metálicas que compõe a mesa recebem tratamento anticorrosivo e pintura em tinta epóxi Cadeira. O conjunto é composto por 6 cadeiras, ela deve ser composta por: estrutura metálica, assento, encosto, ponteiros, sapatas e fixadores plásticos. (COTA RESERVADA ATÉ 25% PARA MPE DO ITEM 42)					
148	Garrafa inox térmica, 2,5 litros. Dimensões 25 x 15 x 41 cm. Capacidade 2,5 L; (COTA RESERVADA ATÉ 25% PARA MPE DO ITEM 87)	468441	UN	119	228,58	27.201,41
149	Pass-through refrigerado para alimentos— Características adicionais: contendo duas portas cegas, fabricado em aço inox 430 RF — 051. Possuir sistema de refrigeração de 0° a 7 °C, com ar forçado, controlador digital interior em alumínio, prateleiras ou aletas removíveis, pés niveladores de alumínio e capacidade de volume interno de no mínimo 650L. Capacidade para 12 cubas grandes de 530 x 325 x 150 mm ou 24 cubas pequenas de 352 x 265 x 160 mm (duas pequenas ocupam lugar de uma grande). Dimensões mínimas: 750 mm x 700 mm x 2050 mm C x L x A. tensão: 220v (COTA RESERVADA ATÉ 25% PARA MPE DO ITEM 108)	601800	UN	2	8.297,46	16.594,92
150	BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO REFRIGERADO COM CORRE-BANDEIJA - Em aço inox, AISI 304, liga 18.8, padrão americano, bitola #	632408	UN	3	8.138,59	24.415,76

	18, solda do tipo aplicada em atmosfera inerte de argônio, não aparente, com esmerilhamento e polimento dos excessos, acabamento polido fosco nas superfícies externas. Tampo superior próprio para encaixe de 5 GN"s (530x325x200mm). Dotado de corrediça estampada, p/deslizamento de bandejas ou pratos, fixados ao gabinete por mãos-francesas robustas e reforçadas. Gabinete fechado, estruturado e contraventado em perfis e cantoneiras de aço inox, equipados com pés em tubo de aço inox com sapatas niveladoras Revestimento frontal e nas laterais do gabinete. Pista fria com isolamento salivar em poliuretano injetado, prateleira superior curva em vidro incolor (protetor salivar. Sistema de refrigeração através de unidade compressora, selada comando automático com programa digital, suporte inferior para unidade compressora. Acompanham: 12 GN"s c/ alças móveis e tampa recortada. Bivolts ou 220 volts (COTA RESERVADA ATÉ 25% PARA MPE DO ITEM 112)					
151	Forno combinado industrial a gás natural, capacidade para 40 recipientes GN 1/1, alimentação elétrica 220V trifásica para comandos e controles, com operação por convecção (ar quente), vapor e combinado (ar quente + vapor), faixa de temperatura de aproximadamente 30° a 260°C, painel de comando digital, iluminação interna, sistema de geração de vapor, construção em aço inoxidável, inversão automática do sentido da turbina para uniformidade da cocção, compatível com uso profissional contínuo, dotado de sistema de higienização automática, sonda de temperatura, vedação de alta resistência, carro porta GN para 40 recipientes, com assistência técnica autorizada e disponibilidade de peças de reposição no território nacional. (COTA RESERVADA ATÉ 25% PARA MPE DO ITEM 114)	258390	UN	1	90.772,33	90.772,33
152	Lavadora de louças industrial, de esteira, a vapor, capacidade mecânica de no mínimo 200 gavetas e no máximo 210 gavetas por hora, com as operações de lavagem e enxágue, aquecimentos da solução de lavagem elétricos, temperatura da solução	305112	UN	2	82.147,33	164.294,67

	de lavagem de aproximadamente: 55 a 65" c, temperatura da água de enxágue de aproximadamente: 80 a 90c, controles automáticos, motores de lavagem 3 cv e enxágue 0,5 cv, 220 v, acompanhada dos acessórios: duas gavetas para lavagem de pratos, duas gavetas para lavagem de copos e um suporte para lavagem de talheres com quatro copinhos. Adaptada para funcionamento a vapor. (COTA RESERVADA ATÉ 25% PARA MPE DO ITEM 115)					
153	Armário Inox 430 com três portas de abrir com puxadores ergonômicos e prateleiras internas reforçadas e ajustável em aço inox escovado. 200 x 70 x 90 cm. (COTA RESERVADA ATÉ 25% PARA MPE DO ITEM 128)	634135	UN	4	4.523,45	18.093,81
154	Cilindro soador de massa inox de no mínimo 15 kg, com dois motores independentes de 1,5 CV cada, sistema de rolos com diâmetros ampliados, com regulagem de espessura om indicador visual, rotação de 115 RPM. Dimensões 134x80x141 cm. (COTA RESERVADA ATÉ 25% PARA MPE DO ITEM 130)	615701	UN	3	11.984,87	35.954,60
155	Espremedor de frutas cítricas, industrial, fabricado em aço inox, altura: 390mm, largura: 360mm, diâmetro: 205mm, tolerância: +/- 10%, gabinete, câmara de sucos e tampa fanicados em aço inox. Copo e peneira aço inox. Jogo de carambola composto por: 1 castanhal pequena (para limão); 1 castanha grande (para laranja à. Motor 1/4 Hp (mais potente que os motores convencionais de 1/5 e 1/6 Hp). Rotação: 1740 rpm. Frequência: 50/60 Hz. Tensão: 127/220v (bivolt. Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. Alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. (ENTREGA NA CFPV)	323227	UN	1	356,00	356,00
156	Liquidificador comercial/industrial de baixa rotação. Equipado com motor de indução de no mínimo 0,5 CV (HP), indicado para preparos pesados e contínuos (como cremes, sopas, massas leves e pastas). Rotação nominal de 3.500 a 4.500 RPM. Gabinete e base em aço inoxidável ou material de alta resistência.	478094	UN	1	1.150,17	1.150,17

	Copo com capacidade total de 10 (dez) litros, confeccionado integralmente em aço inoxidável em formato monobloco (peça única, sem emendas, soldas ou frestas internas). Tampa em material atóxico com sobre tampa dosadora para adição de ingredientes durante o funcionamento. Sistema de alimentação elétrica bivolt (127V/220V) com chave seletora manual ou automática. (ENTREGA NA CFPV)					
157	Forno de micro-ondas - capacidade 30l até 38l - forno elétrico para aquecimento através de microondas, para utilização em ambientes de nutrição. (ENTREGA NA CFPV)	399613	UN	5	599,65	2.998,23
158	Carro para detritos com pedal de 80 a 100 litros: carro de lixo em aço inox 304 para transporte de detritos com pedal para acionamento da tampa, basculante dotado de 04 rodízios em aço inox (sendo dois fixos e dois giratórios com diâmetro de 4). (ENTREGA NA CFPV)	434504	UN	4	1.109,86	4.439,45
159	Lixeira, tipo: cesto, formato: retangular, material: polipropileno, capacidade: 60l, tampa: acionamento por pedal, pedal: armação e pedal em aço carbono galvanizado. (ENTREGA NA CFPV)	367589	UN	2	137,15	274,31
160	Conjunto de lixeiras para coleta seletiva, às seguintes características: deve ser composto por 4 (quatro) lixeiras/coletores, com alças, produzidas em polipropileno, alta resistência, cada uma com capacidade de armazenamento, não inferior a 50 litros; as lixeiras devem ser confeccionadas nas cores: azul, com símbolo e inscrição correspondente a correspondente a coleta de plástico; verde, com símbolo e inscrição correspondente a coleta de vidro e amarela, símbolo e inscrição correspondente a coleta de metal; as lixeiras devem possuir tampas removíveis, do tipo basculante frontal, na cor correspondente ao material a ser recolhido/coletado; deve possuir estrutura confeccionada em metal (trave metálica), para montagem das lixeiras/coletores, com pintura eletrostática na cor preta, capacidade para suportar um peso não inferior ao correspondente a 200 litros; garantia não	245706	UN	3	615,96	1.847,87

	inferior a 6 (seis) meses. (ENTREGA NA CFPV)					
161	Dispensador coletor copo água descartáveis: dispensador para copos plásticos descartáveis, máximo 250 ml. Capacidade de 150 a 200. Um ou dois tubos de recolhimento, cor branca, com adesivo de identificação conforme ilustração. Fabricado em pvc branco, ótimo acabamento, com pedestal que evita o tombamento da unidade. (ENTREGA NA CFPV)	297577	UN	5	45,87	229,37
162	Afiador de facas chaira profissional chaira estriada. Polegadas: 10 polegadas. comprimento: 25cm. Cor do cabo: branco. Com argola. (ENTREGA NA CFPV)	407136	UN	4	75,16	300,65
163	Colher de servir arroz, confeccionado em aço inox 18/10 espessura mínima 1,8mm, cabo com terminal reto ou com gancho, com comprimento mínimo de 33 cm. (ENTREGA NA CFPV)	623405	UN	2	48,00	96,00
164	Bandeja redonda garçom 45cm inox características: bandeja redonda com diâmetro de 45cm em aço inoxidável. (ENTREGA NA CFPV)	611029	UN	2	81,56	163,12
165	Luva térmica para alta temperatura; com certificado de aprovação (c. A.) Válido. Características técnicas mínimas: fabricada com o tecido thermex t (composto de 93% meta-aramida, 5% para-aramida e 2% fibra antiestática, com alta resistência à abrasão e baixa condutividade térmica impermeabilizado, que impede a passagem de calor, água, óleo e vapor para as mãos do usuário. É indicado para cozinha industrial pois não desprende fibras e permite a higienização diária do epi. Comprimento mínima 50cm, modelo com 5 dedos. (ENTREGA NA CFPV)	444081	PAR	4	70,55	282,21
166	Espeto churrasco, material aço inoxidável, tipo duplo, tipo cabo madeira, comprimento 80 cm. (ENTREGA NA CFPV)	218843	UN	4	22,70	90,79
167	Açucareiro inox, com tampa e colher, diâmetro do açucareiro 10cm, capacidade 300g. (ENTREGA NA CFPV)	393509	UN	2	43,62	87,23
168	Taça para água de vidro premier capacidade 300ml. (ENTREGA NA CFPV)	243010	UN	12	9,51	114,08
169	Conjunto de mesa e cadeira para refeitório - mesa refeitório com tampo	483357	UN	4	3.584,00	14.336,00

	injetado adulto 06 lugares cor azul - mesa composta por tampos modulares tampo injetado em termoplástico à base de abs natural, com pigmentação, superfície lisa, sem brilho e com formato retangular na cor azul , formado por 3 módulos que se fixam à estrutura por meio de encaixes, sendo 4 encaixes nas laterais da mesa (2 de cada lado) e 3 encaixes centrais por módulo e 4 parafusos por módulo. Após montada a mesa mede 1830x810mm e tem 760mm de altura. A estrutura deve ser formada por um quadro fabricado em tubo de aço 1010/1020 de seção 20x40mm com 1,2mm composto por 3 travessas e 2 cabeceiras. As pernas devem ser fabricadas em tubo de aço 1010/1020 Ø 1.1/2 x0,9mm de parede e encaixadas sem o uso de parafusos. Na extremidade inferior de cada pé existe de uma sapata com regulagem de altura para nivelamento da mesa, fabricada em polipropileno. Todas as peças metálicas que compõe a mesa recebem tratamento anticorrosivo e pintura em tinta epóxi Cadeira. O conjunto é composto por 6 cadeiras, ela deve ser composta por: estrutura metálica, assento, encosto, ponteiros, sapatas e fixadores plásticos. (ENTREGA NA CFPV)					
170	Carro de limpeza funcional e multifuncional para higienização e zeladoria profissional. Estrutura confeccionada em plástico de engenharia de alta densidade e resistência a impactos (polipropileno), com superfícies lisas para fácil higienização. Equipado com bandeja superior/compartimento para acondicionamento de produtos e acessórios de limpeza, ganchos e fixadores integrados para fixação de cabos de vassouras/mop, e base inferior dimensionada para transporte de baldes. Acompanha bolsa em lona/vinil impermeável com capacidade mínima de 70 litros, acoplada à estrutura para coleta de resíduos ou transporte de roupas sujas .O conjunto deve incluir obrigatoriamente: 01 (um) balde com capacidade de no mínimo 30 litros na cor amarela, sistema espremedor vertical com prensa para mop/esfregão acoplado e divisória interna para separação de água	330346	UN	4	1.356,66	5.426,64

	limpa e suja (ou sistema de dois baldes integrados). Rodízios traseiros fixos de grande diâmetro e rodízios frontais giratórios de 360°, confeccionados em material silencioso que não risque ou marque o piso. (ENTREGA NA CFPV)					
171	Concha para servir alimentos cozidos (feijão, sopas e caldos), confeccionada integralmente em aço inoxidável de alta resistência, com acabamento polido em alto brilho. Capacidade Volumétrica: Mínima de 90 ml a 100 ml (Nota: fixar uma pequena faixa como 90ml a 100ml garante que mais marcas possam competir sem despadronizar serviço). Dimensões: Comprimento total aproximado de 31 cm a 32 cm. (ENTREGA NA CFPV)	397337	UN	2	12,30	24,60
172	Jarra em aço inox com tampa automática e aparador de gelo, com corpo e fundo inteiriços, alça de transporte reforçada em aço com no mínimo 2mm de espessura, capacidade de 2litros. (ENTREGA NA CFPV)	232590	UN	4	67,00	268,00
173	Enceradeira industrial destinada a limpeza lavagem, conservação e tratamento de pisos em ambientes, conservação e tratamento de pisos em ambientes comerciais, institucionais e industriais Equipamentos com diâmetro de escova/ disco de 50 cm. Motor com potencia mínima de 1 HP. Sistema de transmissão por caixa de engrenagens metálica com regulagem de altura por sistema de pedal ou equivalente. Caixa de ligação confeccionada em material de alta resistência Estrutura com proteção de moveis, portas e paredes. Sistemas de acionamento com dispositivos de segurança para prevenção de partidas acidentais. Alavanca de acionamento ambidestra. Roda para transporte em material que não provoque marcas no piso. Cabo elétrico com comprimento mínimo de 12 metros. Produtividade mínima de 2500m ² /h. Peso máximo de 40kg. Alimentação elétrica da unidade contratante. O equipamento deverá ser fornecido completo, pronto para uso, acompanhado dos acessórios necessários para operação manual em português e garantia mínima de 12 meses contra	485736	UN	2	3.127,90	6.255,81

	defeitos de fabricação. (ENTREGA NA CFPV)					
174	Faca de corte profissional, modelo chef, indicada para fatiar, picar e filetar carnes e alimentos em geral em cozinhas institucionais. Dimensões: Lâmina com comprimento útil de 10 polegadas (medindo 25 cm). Espessura de 3 a 4 mm. Material da Lâmina: Confeccionada em aço inoxidável de alta qualidade, submetida a tratamento térmico (têmpera) para garantir elevada dureza, excelente rendimento e longa durabilidade do fio de corte. (ENTREGA NA CFPV)	297316	UN	4	52,98	211,91
175	Espátula Material: Aço Inoxidável , Comprimento: 35 cm, Aplicação: Servir Alimentos , Material Cabo: Polietileno , Espessura: 11 cm (ENTREGA NA CFPV)	464900	UN	2	34,55	69,09
176	Caixa organizadora plástica retangular alta com tampa e travas nas laterais. Capacidade de 30 litros. Dimensões aproximadas 56,5 x 39,5 x 17,5. (ENTREGA NA CFPV)	440426	UN	6	74,94	449,66
177	Colher de sopa toda em aço inox. Dimensões 190 x 1 mm; (ENTREGA NA CFPV)	633910	UN	30	4,76	142,80
178	Colher de sobremesa toda em aço inox. Dimensões 16,5 x 3,8 x 1,9 cm; (ENTREGA NA CFPV)	633911	UN	30	4,48	134,30
179	Colher de chá toda em aço inox. Dimensões 11,4 x 2,6 x 1,5 cm; (ENTREGA NA CFPV)	379339	UN	30	14,04	421,20
180	Colher de café toda em aço inox. Dimensões 11,4 x 2,6 x 1,5 cm; (ENTREGA NA CFPV)	379340	UN	30	11,78	353,36
181	Colher para caldeirão côncava 160°. Dimensões 7,5 x 60 cm; (ENTREGA NA CFPV)	282919	UN	2	28,53	57,05
182	Copos - Jogo copos de vidro 300 ml- 6 unidades - Agua Suco Drinks. Resistente à quebra. (ENTREGA NA CFPV)	311415	PCT 6UN	5	30,42	152,12
183	Descascador de legumes com material do corpo em aço inoxidável, material do cabo policarbonato e Dimensões médias: Comprimento de 150 mm a 190 mm.	357409	UN	2	12,29	24,57

	(ENTREGA NA CFPV)					
184	Escorredor de massa em alumínio. Com 2 alças e base de apoio, em alumínio. Diâmetro de 60 cm e 5 mm de espessura. (ENTREGA NA CFPV)	391987	UN	2	144,00	288,01
185	Espumadeira em alumínio Dimensões 20 cm de diâmetro. (ENTREGA NA CFPV)	464881	UN	2	21,73	43,47
186	Faca do tipo Cutelo de 15 cm - Composição: Aço Inox. Lâminas de aço inoxidável. Material do cabo: Aço inoxidável. Dimensões (ENTREGA NA CFPV)	331212	UN	3	56,76	170,27
187	Espátula de aço inoxidável para legumes em inox ,cabo polipropileno nº04. Dimensões apr20,7 x 2,3 x 1,4 cm; (ENTREGA NA CFPV)	624890	UN	3	35,31	105,93
188	Fervedor com Fundo Triplo e Cabo de Baquelite Inox 14cm. Capacidade 2 Litros. Dimensões 2,54 x 2,54 x 2,54 cm; (ENTREGA NA CFPV)	459291	UN	1	50,37	50,37
189	Garfo de mesa inox. Material da lâmina. Aço inoxidável. Comprimento total 18 cm;; (ENTREGA NA CFPV)	437871	UN	30	5,88	176,50
190	Garfo grande em Aço Inox, com dois dentes para carne. 36 cm;; (ENTREGA NA CFPV)	464854	UN	4	23,94	95,77
191	Garfo Para Petisco Feito de Aço Inoxidável e Com Cabo Feito de Madeira. Resistente e Durável. Dimensões do produto 10cm; (ENTREGA NA CFPV)	219016	UN	30	3,27	98,10
192	Garfo de sobremesa inox. Material da lâmina:Aço inoxidável. Comprimento 16 cm. (ENTREGA NA CFPV)	335114	UN	30	3,22	96,60
193	Galhetreiro Profissional Inox e Vidro Porta Temperos .Material: Aço inoxidável e Vidro, Kit com 4 peças; Dimensões do produto 14x16x22 cm; (ENTREGA NA CFPV)	369558	UN	2	76,96	153,92
194	Jarra de vidro com alça na lateral. Capacidade 1,5 litros. Dimensões 13x16x22cm; (ENTREGA NA CFPV)	240390	UN	4	30,50	122,01
195	Cinta ergonômica abdominal com ajuste duplo e suspensório e proteção para coluna. (ENTREGA NA CFPV)	481609	UN	5	81,64	408,18
196	Pá coletora de lixo plástico com cabo longo 70 cm. Dimensões da base coletora: 24 x 17 cm; (ENTREGA NA CFPV)	371135	UN	10	26,30	263,03

197	Pegador de macarrão inox 28 cm. Dimensões 27,5 x 3,5 cm. (ENTREGA NA CFPV)	640342	UN	3	11,70	35,10
198	Pegador de salada inox 28 cm. Dimensões 4.05 x 7,4 x 28,5 cm. (ENTREGA NA CFPV)	464896	UN	3	23,28	69,85
199	Pegador De Gelo inox 28 cm. Dimensões 4.05 x 7,4 x 28,5 cm. (ENTREGA NA CFPV)	441331	UN	3	15,90	47,71
200	Peneira inox grande borda de aço inox com cabo. Diâmetro 22 cm. (ENTREGA NA CFPV)	329351	UN	3	41,44	124,33
201	Garrafa térmica, capacidade 10L, material Plástico Resistente (ENTREGA NA CFPV)	289539	UN	3	149,13	447,39
202	Garrafa térmica capacidade 12L, material aço inox (ENTREGA NA CFPV)	233169	UN	3	192,48	577,44
203	Espeto para churrasco em Aço inoxidável 85 cm x 2,5 cm, resistente à corrosão, cabo de madeira. (ENTREGA NA CFPV)	218843	UN	5	23,03	115,15
204	Faca para pão com lâmina serrilhada em aço inoxidável, comprimento aproximado de 10 a 12 polegadas, cabo anatômico em polímero de alta resistência, adequada para o uso profissional. (ENTREGA NA CFPV)	465743	UN	3	37,03	111,09
205	Luva malha de aço punho curto de alta resistência a corte de facas, confeccionada em aço inoxidável, extremamente resistente e duráveis, luva de aço. Luvas maleáveis, permitindo ao usuário exercer sua função normalmente, permitindo total higienização sem deixar resíduos, com fechamento em garras ambidestra. Tamanho: punho 7,5cm, espessura. 0.55mn. Tamanho médio (ENTREGA NA CFPV)	450892	UN	2	172,00	344,00
206	Kit para molho aço inox 2 pecas. (ENTREGA NA CFPV)	220601	UN	2	29,93	59,85
					TOTAL	4.799.983,88

1.1.1 Estimativas de consumo individualizadas, do órgão gerenciador e órgão(s) e entidade(s) participante(s).

Órgão Gerenciador: Centro de Intendência da Marinha em Manaus – CeIMMa				
ITEM	UNIDADE DE MEDIDA	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO MÁXIMA	QUANTIDADE TOTAL
1	UN	1	1	1
2	UN	2	2	2

3	UN	2	2	2
4	UN	1	2	2
5	UN	1	3	3
6	UN	2	2	2
7	UN	1	1	1
8	UN	2	4	4
9	UN	2	2	2
10	UN	1	1	1
11	UN	1	1	1
12	UN	1	1	1
13	UN	1	2	4
14	UN	1	1	1
15	UN	1	1	1
16	UN	1	3	3
17	UN	1	1	1
18	UN	1	3	3
19	UN	1	3	3
20	UN	2	2	2
21	UN	5	10	10
22	UN	3	5	5
23	UN	1	5	5
24	UN	1	6	6
25	CONJUNTO	1	1	1
26	UN	1	20	20
27	UN	1	2	2
28	UN	5	10	10
29	UN	2	5	5
30	UN	1	4	4
31	UN	1	15	15
32	UN	1	1	1
33	UN	5	10	10
34	UN	1	15	15
35	PAR	5	10	10
36	UN	1	10	10
37	UN	1	1	1
38	UN	5	10	10
39	UN	1	1	1
40	UN	5	10	10
41	UN	1	100	100
42	UN	1	1	1
43	UN	1	2	2
44	UN	1	2	2
45	UN	1	30	30
46	UN	1	1	1

47	UN	1	3	3
48	UN	5	10	10
49	UN	1	50	50
50	UN	1	2	2
51	UN	1	1	1
52	UN	1	30	30
53	UN	5	10	10
54	UN	1	3	3
55	UN	1	5	5
56	UN	1	1	1
57	UN	1	1	1
58	UN	1	1	1
59	UN	2	10	10
60	UN	1	10	10
61	UN	1	10	10
62	UN	1	100	100
63	UN	1	100	100
64	UN	1	100	100
65	UN	1	100	100
66	UN	1	100	100
67	UN	1	100	100
68	UN	1	100	100
69	PCT 6UN	5	80	80
70	UN	5	10	10
71	UN	5	10	10
72	UN	5	10	10
73	UN	5	10	10
74	UN	1	1	1
75	UN	3	7	7
76	UN	2	5	5
77	UN	3	5	5
78	UN	3	8	8
79	UN	3	7	7
80	UN	2	20	20
81	UN	3	5	5
82	UN	2	5	5
83	UN	1	350	350
84	UN	1	150	150
85	UN	1	200	200
86	UN	1	150	150
87	UN	1	5	5
88	UN	25	50	50
89	UN	1	1	1
90	UN	1	20	20

91	UN	1	1	1
92	UN	2	5	5
93	UN	5	10	10
94	UN	3	4	4
95	UN	1	1	1
96	UN	1	4	4
97	UN	1	8	8
98	UN	1	1	1
99	UN	1	3	3
100	UN	1	3	3
101	UN	10	20	20
102	UN	10	20	20
103	UN	1	10	10
104	UN	1	5	5
105	UN	1	6	6
106	UN	1	4	4
107	PCT 6UN	1	100	100
108	UN	1	2	2
109	UN	1	3	3
110	UN	1	3	3
111	UN	2	4	4
112	UN	1	4	4
113	UN	1	2	2
114	UN	1	2	2
115	UN	1	2	2
116	UN	1	1	1
117	UN	1	1	1
118	UN	1	1	1
119	UN	1	1	1
120	UN	1	1	1
121	UN	1	3	3
122	UN	1	20	20
123	UN	1	1	1
124	UN	1	10	10
125	UN	3	6	6
126	UN	1	1	1
127	UN	1	1	1
128	UN	1	1	1
129	UN	1	1	1
130	UN	1	1	1
131	UN	1	1	1
132	UN	1	1	1
133	UN	1	1	1
134	UN	1	1	1

135	PCT 6UN	1	100	100
136	UN	1	2	2
137	UN	1	1	1
138	UN	0	0	0
139	UN	0	0	0
140	UN	0	0	0
141	UN	0	0	0
142	UN	0	0	0
143	UN	0	0	0
144	UN	0	0	0
145	UN	0	0	0
146	UN	0	0	0
147	UN	0	0	0
148	UN	0	0	0
149	UN	0	0	0
150	UN	1	2	2
151	UN	0	0	0
152	UN	1	2	2
153	UN	0	0	0
154	UN	0	0	0

Órgão Participante: 1ºBatalhão de Operações Ribeirinhas – 1ºBtlOpRib				
ITEM	UNIDADE DE MEDIDA	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO MÁXIMA	QUANTIDADE TOTAL
1	UN	1	1	1
2	UN	1	1	2
3	UN	2	4	7
4	UN	1	2	3
5	UN	1	2	3
6	UN	1	1	1
7	UN	1	1	1
8	UN	1	2	3
9	UN	1	1	2
10	UN	2	3	6
11	UN	1	2	4
12	UN	1	1	2
13	UN	1	2	4
14	UN	1	1	2
15	UN	2	3	6
16	UN	1	2	4

17	UN	1	1	1
18	UN	1	1	2
19	UN	1	2	4
20	UN	1	2	3
21	UN	3	5	10
22	UN	1	2	4
23	UN	3	5	10
24	UN	3	6	12
25	CONJUNTO	1	1	1
26	UN	1	2	3
27	UN	1	1	2
28	UN	2	4	8
29	UN	2	3	6
30	UN	1	1	1
31	UN	1	2	3
32	UN	1	2	3
33	UN	4	8	16
34	UN	3	5	10
35	PAR	2	3	6
36	UN	1	2	4
37	UN	1	2	4
38	UN	2	4	8
39	UN	10	20	40
40	UN	10	20	40
41	UN	75	150	300
42	UN	13	25	35
43	UN	1	1	1
44	UN	2	3	6
45	UN	4	8	16
46	UN	1	1	1
47	UN	2	4	8
48	UN	5	10	20
49	UN	10	20	40
50	UN	1	1	1
51	UN	1	1	1
52	UN	8	15	30
53	UN	3	5	10
54	UN	1	2	4
55	UN	4	8	16
56	UN	1	2	3
57	UN	3	6	12
58	UN	1	1	1
59	UN	2	3	6
60	UN	13	25	50

61	UN	15	30	60
62	UN	2	4	8
63	UN	2	3	6
64	UN	4	8	16
65	UN	100	200	400
66	UN	50	100	200
67	UN	50	100	200
68	UN	2	3	6
69	PCT 6UN	100	200	400
70	UN	8	15	30
71	UN	10	20	40
72	UN	3	5	10
73	UN	15	30	60
74	UN	2	4	8
75	UN	3	5	10
76	UN	1	2	4
77	UN	3	6	12
78	UN	1	2	4
79	UN	3	5	10
80	UN	2	4	8
81	UN	2	4	8
82	UN	3	5	10
83	UN	100	200	400
84	UN	5	10	20
85	UN	25	50	100
86	UN	25	50	100
87	UN	2	3	6
88	UN	3	5	10
89	UN	2	4	8
90	UN	8	15	30
91	UN	3	5	10
92	UN	5	10	20
93	UN	3	5	10
94	UN	3	5	10
95	UN	2	3	6
96	UN	2	3	6
97	UN	2	3	5
98	UN	2	3	5
99	UN	2	4	7
100	UN	2	4	8
101	UN	8	15	30
102	UN	8	15	30
103	UN	1	2	4
104	UN	2	3	6

105	UN	1	1	2
106	UN	1	1	2
107	PCT 6UN	50	100	200
108	UN	1	2	2
109	UN	2	4	8
110	UN	2	4	8
111	UN	2	3	6
112	UN	2	3	5
113	UN	2	3	6
114	UN	1	1	1
115	UN	1	1	1
116	UN	13	25	50
117	UN	3	6	12
118	UN	3	6	12
119	UN	3	6	12
120	UN	3	6	12
121	UN	3	6	12
122	UN	2	3	6
123	UN	2	3	6
124	UN	3	5	10
125	UN	1	1	1
126	UN	2	4	8
127	UN	2	4	8
128	UN	2	3	5
129	UN	2	3	6
130	UN	1	1	1
131	UN	3	5	10
132	UN	1	2	4
133	UN	3	5	10
134	UN	10	20	40
135	PCT 6UN	50	100	200
136	UN	1	1	1
137	UN	8	15	30
138	UN	1	3	5
139	UN	1	1	1
140	UN	1	1	1
141	UN	0	0	0
142	UN	0	0	0
143	UN	0	0	0
144	UN	0	0	0
145	UN	0	0	0
146	UN	0	0	0
147	UN	5	10	15

148	UN	0	0	0
149	UN	1	2	2
150	UN	1	1	1
151	UN	1	1	1
152	UN	0	0	0
153	UN	1	1	1
154	UN	0	0	0

Órgão Participante: Comando do 9º Distrito Naval – Com9ºDN				
ITEM	UNIDADE DE MEDIDA	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO MÁXIMA	QUANTIDADE TOTAL
1	UN	0	0	0
2	UN	1	2	2
3	UN	1	2	2
4	UN	1	2	2
5	UN	1	2	2
6	UN	0	0	0
7	UN	0	0	0
8	UN	1	2	2
9	UN	1	2	2
10	UN	1	1	1
11	UN	1	1	1
12	UN	1	1	1
13	UN	1	1	1
14	UN	0	0	0
15	UN	1	5	5
16	UN	1	3	3
17	UN	1	2	2
18	UN	1	2	2
19	UN	1	5	5
20	UN	1	2	2
21	UN	2	4	4
22	UN	4	10	10
23	UN	4	10	10
24	UN	1	4	4
25	CONJUNTO	1	1	1
26	UN	5	10	10
27	UN	2	4	4

28	UN	1	3	3
29	UN	1	3	3
30	UN	1	2	2
31	UN	2	5	5
32	UN	5	10	10
33	UN	5	10	10
34	UN	5	10	10
35	PAR	2	4	4
36	UN	5	10	10
37	UN	5	10	10
38	UN	5	10	10
39	UN	0	0	0
40	UN	5	10	20
41	UN	200	400	400
42	UN	0	0	0
43	UN	1	2	2
44	UN	0	0	0
45	UN	5	10	10
46	UN	1	2	2
47	UN	5	10	10
48	UN	5	10	10
49	UN	5	10	10
50	UN	1	4	1
51	UN	0	0	0
52	UN	5	10	10
53	UN	10	20	20
54	UN	5	10	10
55	UN	5	10	10
56	UN	1	2	2
57	UN	1	5	5
58	UN	0	0	0
59	UN	1	5	5
60	UN	10	20	20
61	UN	5	10	10
62	UN	5	10	10
63	UN	5	10	10
64	UN	100	400	400
65	UN	100	400	400
66	UN	100	400	400

67	UN	100	400	400
68	UN	5	10	10
69	PCT 6UN	20	50	50
70	UN	10	20	20
71	UN	10	20	20
72	UN	5	10	10
73	UN	10	20	20
74	UN	5	10	10
75	UN	5	10	10
76	UN	5	10	10
77	UN	1	5	5
78	UN	1	5	5
79	UN	1	5	5
80	UN	1	5	5
81	UN	10	20	20
82	UN	5	10	10
83	UN	100	400	400
84	UN	100	400	400
85	UN	100	400	400
86	UN	100	400	400
87	UN	50	281	281
88	UN	5	10	10
89	UN	0	0	0
90	UN	10	15	15
91	UN	0	0	0
92	UN	0	0	0
93	UN	5	10	10
94	UN	1	5	5
95	UN	5	10	10
96	UN	5	10	10
97	UN	5	10	10
98	UN	1	5	5
99	UN	1	5	5
100	UN	1	5	5
101	UN	5	10	10
102	UN	5	10	10
103	UN	5	10	10
104	UN	5	10	10
105	UN	1	2	2

106	UN	1	2	2
107	PCT 6UN	20	50	50
108	UN	1	1	1
109	UN	2	5	5
110	UN	2	5	5
111	UN	2	3	3
112	UN	0	0	0
113	UN	0	0	0
114	UN	1	1	1
115	UN	0	0	0
116	UN	0	0	0
117	UN	0	0	0
118	UN	1	5	5
119	UN	1	5	5
120	UN	1	5	5
121	UN	0	0	0
122	UN	0	0	0
123	UN	1	5	5
124	UN	0	0	0
125	UN	0	0	0
126	UN	1	3	3
127	UN	1	3	3
128	UN	0	0	0
129	UN	0	0	0
130	UN	0	0	0
131	UN	1	5	5
132	UN	0	0	0
133	UN	5	10	10
134	UN	5	10	20
135	PCT 6UN	20	50	50
136	UN	1	2	2
137	UN	5	10	10
138	UN	0	0	0
139	UN	0	0	0
140	UN	1	1	1
141	UN	0	0	0
142	UN	0	0	0
143	UN	0	0	0
144	UN	0	0	0

145	UN	0	0	0
146	UN	0	0	0
147	UN	0	0	0
148	UN	50	119	119
149	UN	0	0	0
150	UN	0	0	0
151	UN	0	0	0
152	UN	0	0	0
153	UN	0	0	0
154	UN	0	0	0

Órgão Participante: Centro de Hidrografia e Navegação do Noroeste – CHN-9				
ITEM	UNIDADE DE MEDIDA	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO MÁXIMA	QUANTIDADE TOTAL
1	UN	0	0	0
2	UN	0	0	0
3	UN	0	0	0
4	UN	0	0	0
5	UN	0	0	0
6	UN	0	0	0
7	UN	0	0	0
8	UN	0	0	0
9	UN	1	4	4
10	UN	0	0	0
11	UN	0	0	0
12	UN	0	0	0
13	UN	0	0	0
14	UN	0	0	0
15	UN	0	0	0
16	UN	0	0	0
17	UN	1	4	4
18	UN	0	0	0
19	UN	2	10	10
20	UN	0	0	0
21	UN	0	0	0
22	UN	0	0	0

23	UN	2	12	12
24	UN	0	0	0
25	CONJUNTO	0	0	0
26	UN	0	0	0
27	UN	0	0	0
28	UN	0	0	0
29	UN	0	0	0
30	UN	0	0	0
31	UN	0	0	0
32	UN	0	0	0
33	UN	0	0	0
34	UN	0	0	0
35	PAR	1	6	6
36	UN	0	0	0
37	UN	0	0	0
38	UN	0	0	0
39	UN	0	0	0
40	UN	0	0	0
41	UN	0	0	0
42	UN	0	0	0
43	UN	0	0	0
44	UN	0	0	0
45	UN	0	0	0
46	UN	0	0	0
47	UN	0	0	0
48	UN	0	0	0
49	UN	0	0	0
50	UN	0	0	0
51	UN	0	0	0
52	UN	0	0	0
53	UN	0	0	0
54	UN	0	0	0
55	UN	0	0	0
56	UN	0	0	0
57	UN	0	0	0
58	UN	0	0	0
59	UN	1	4	4
60	UN	2	12	12
61	UN	0	0	0

62	UN	0	0	0
63	UN	1	5	5
64	UN	0	0	0
65	UN	0	0	0
66	UN	7	36	36
67	UN	0	0	0
68	UN	0	0	0
69	PCT 6UN	2	12	12
70	UN	0	0	0
71	UN	0	0	0
72	UN	0	0	0
73	UN	0	0	0
74	UN	0	0	0
75	UN	0	0	0
76	UN	0	0	0
77	UN	0	0	0
78	UN	0	0	0
79	UN	0	0	0
80	UN	0	0	0
81	UN	1	4	4
82	UN	0	0	0
83	UN	0	0	0
84	UN	0	0	0
85	UN	0	0	0
86	UN	0	0	0
87	UN	0	0	0
88	UN	0	0	0
89	UN	0	0	0
90	UN	2	10	10
91	UN	0	0	0
92	UN	0	0	0
93	UN	0	0	0
94	UN	0	0	0
95	UN	0	0	0
96	UN	0	0	0
97	UN	0	0	0
98	UN	0	0	0
99	UN	0	0	0
100	UN	0	0	0

101	UN	0	0	0
102	UN	0	0	0
103	UN	0	0	0
104	UN	0	0	0
105	UN	2	10	10
106	UN	0	0	0
107	PCT 6UN	2	12	12
108	UN	0	0	0
109	UN	1	8	8
110	UN	0	0	0
111	UN	0	0	0
112	UN	0	0	0
113	UN	0	0	0
114	UN	0	0	0
115	UN	0	0	0
116	UN	0	0	0
117	UN	0	0	0
118	UN	0	0	0
119	UN	0	0	0
120	UN	0	0	0
121	UN	0	0	0
122	UN	0	0	0
123	UN	0	0	0
124	UN	0	0	0
125	UN	0	0	0
126	UN	0	0	0
127	UN	0	0	0
128	UN	0	0	0
129	UN	0	0	0
130	UN	1	2	2
131	UN	0	0	0
132	UN	0	0	0
133	UN	0	0	0
134	UN	0	0	0
135	PCT 6UN	0	0	0
136	UN	0	0	0
137	UN	0	0	0
138	UN	0	0	0
139	UN	0	0	0

140	UN	0	0	0
141	UN	0	0	0
142	UN	0	0	0
143	UN	0	0	0
144	UN	0	0	0
145	UN	0	0	0
146	UN	0	0	0
147	UN	0	0	0
148	UN	0	0	0
149	UN	0	0	0
150	UN	0	0	0
151	UN	0	0	0
152	UN	0	0	0
153	UN	0	0	0
154	UN	0	0	0

Órgão Participante: Capitania Fluvial da Amazônia Ocidental – CFAOC				
ITEM	UNIDADE DE MEDIDA	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO MÁXIMA	QUANTIDADE TOTAL
1	UN	1	1	1
2	UN	1	1	1
3	UN	1	1	2
4	UN	1	1	1
5	UN	0	0	0
6	UN	1	1	1
7	UN	1	1	1
8	UN	1	2	2
9	UN	1	1	2
10	UN	1	1	1
11	UN	3	5	6
12	UN	1	1	1
13	UN	2	4	7
14	UN	1	1	1
15	UN	1	1	1
16	UN	1	1	2
17	UN	3	5	9
18	UN	1	1	1
19	UN	3	5	9

20	UN	4	8	10
21	UN	1	1	1
22	UN	1	1	1
23	UN	8	15	30
24	UN	3	5	10
25	CONJUNTO	2	3	5
26	UN	4	8	15
27	UN	1	1	1
28	UN	1	1	1
29	UN	2	3	5
30	UN	1	1	1
31	UN	3	5	10
32	UN	1	1	1
33	UN	1	1	1
34	UN	1	1	1
35	PAR	1	1	1
36	UN	5	10	20
37	UN	1	1	1
38	UN	3	5	10
39	UN	1	1	1
40	UN	3	5	10
41	UN	8	15	30
42	UN	1	1	1
43	UN	1	1	2
44	UN	1	1	1
45	UN	1	1	1
46	UN	1	1	1
47	UN	1	1	1
48	UN	1	1	1
49	UN	3	5	10
50	UN	1	1	1
51	UN	1	1	1
52	UN	1	2	4
53	UN	2	3	5
54	UN	1	2	3
55	UN	1	2	3
56	UN	1	1	1
57	UN	1	1	1
58	UN	1	1	1
59	UN	1	1	1
60	UN	1	1	1
61	UN	1	1	1
62	UN	1	1	1
63	UN	1	1	1

64	UN	1	1	1
65	UN	1	1	1
66	UN	1	1	1
67	UN	1	1	1
68	UN	1	1	1
69	PCT 6UN	15	30	60
70	UN	1	1	1
71	UN	1	1	1
72	UN	1	1	1
73	UN	1	1	1
74	UN	1	1	1
75	UN	1	1	1
76	UN	1	1	1
77	UN	1	1	1
78	UN	1	1	1
79	UN	1	1	1
80	UN	1	1	1
81	UN	1	1	1
82	UN	1	1	1
83	UN	1	1	1
84	UN	1	1	1
85	UN	1	1	1
86	UN	1	1	1
87	UN	1	1	1
88	UN	1	1	1
89	UN	1	1	1
90	UN	1	1	1
91	UN	1	1	1
92	UN	1	1	1
93	UN	1	1	1
94	UN	1	1	1
95	UN	1	1	1
96	UN	1	1	1
97	UN	1	1	1
98	UN	1	1	1
99	UN	1	1	1
100	UN	1	1	1
101	UN	1	1	1
102	UN	1	1	1
103	UN	1	1	1
104	UN	1	1	1
105	UN	1	1	1
106	UN	1	1	1
107	PCT 6UN	1	1	1

108	UN	1	1	1
109	UN	1	1	1
110	UN	1	1	1
111	UN	1	1	1
112	UN	1	1	1
113	UN	1	1	1
114	UN	1	1	1
115	UN	1	1	1
116	UN	1	1	1
117	UN	1	1	1
118	UN	1	1	1
119	UN	1	1	1
120	UN	1	1	1
121	UN	1	1	1
122	UN	1	1	1
123	UN	1	1	1
124	UN	1	1	1
125	UN	1	1	1
126	UN	1	1	1
127	UN	1	1	1
128	UN	1	1	1
129	UN	1	1	1
130	UN	1	1	1
131	UN	1	1	1
132	UN	1	1	1
133	UN	1	1	1
134	UN	3	5	10
135	PCT 6UN	1	1	1
136	UN	2	3	5
137	UN	3	5	10
138	UN	0	0	0
139	UN	0	0	0
140	UN	0	0	0
141	UN	0	0	0
142	UN	1	2	2
143	UN	0	0	0
144	UN	1	3	3
145	UN	1	3	5
146	UN	0	0	0
147	UN	0	0	0
148	UN	0	0	0
149	UN	0	0	0

150	UN	0	0	0
151	UN	0	0	0
152	UN	0	0	0
153	UN	0	0	0
154	UN	0	0	0

Órgão Participante: Estação Naval do Rio Negro – ENRN				
ITEM	UNIDADE DE MEDIDA	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO MÁXIMA	QUANTIDADE TOTAL
1	UN	0	0	0
2	UN	0	0	0
3	UN	0	0	0
4	UN	0	0	0
5	UN	0	0	0
6	UN	0	0	0
7	UN	0	0	0
8	UN	1	2	2
9	UN	0	0	0
10	UN	0	0	0
11	UN	1	4	4
12	UN	0	0	0
13	UN	0	0	0
14	UN	0	0	0
15	UN	1	10	10
16	UN	0	0	0
17	UN	1	10	10
18	UN	0	0	0
19	UN	1	1	1
20	UN	1	4	4
21	UN	0	0	0
22	UN	0	0	0
23	UN	2	20	20
24	UN	2	12	12
25	CONJUNTO	1	10	10
26	UN	4	20	20
27	UN	2	4	10
28	UN	0	0	0
29	UN	0	0	0

30	UN	0	0	0
31	UN	2	10	10
32	UN	2	10	10
33	UN	2	6	6
34	UN	2	10	10
35	PAR	0	0	0
36	UN	2	10	10
37	UN	0	0	0
38	UN	2	10	10
39	UN	0	0	0
40	UN	0	0	0
41	UN	30	300	300
42	UN	0	0	0
43	UN	0	0	0
44	UN	0	0	0
45	UN	2	20	20
46	UN	0	0	0
47	UN	0	0	0
48	UN	2	10	10
49	UN	5	50	50
50	UN	1	2	2
51	UN	0	0	0
52	UN	2	8	8
53	UN	2	6	6
54	UN	2	8	8
55	UN	2	6	6
56	UN	1	6	6
57	UN	2	6	6
58	UN	0	0	0
59	UN	2	10	10
60	UN	2	10	10
61	UN	2	10	10
62	UN	0	0	0
63	UN	0	0	0
64	UN	10	50	50
65	UN	10	50	50
66	UN	10	50	50
67	UN	10	100	100
68	UN	0	0	0
69	PCT 6UN	10	100	100

70	UN	2	10	10
71	UN	0	0	0
72	UN	0	0	0
73	UN	0	0	0
74	UN	1	4	4
75	UN	0	0	0
76	UN	0	0	0
77	UN	0	0	0
78	UN	2	10	10
79	UN	1	10	10
80	UN	2	20	20
81	UN	1	10	10
82	UN	1	10	10
83	UN	10	50	50
84	UN	2	10	10
85	UN	10	100	100
86	UN	1	10	10
87	UN	2	20	20
88	UN	2	20	20
89	UN	2	10	10
90	UN	2	20	20
91	UN	1	10	10
92	UN	0	0	0
93	UN	5	10	10
94	UN	5	10	10
95	UN	0	0	0
96	UN	0	0	0
97	UN	0	0	0
98	UN	1	10	10
99	UN	0	0	0
100	UN	0	0	0
101	UN	2	10	10
102	UN	2	10	10
103	UN	2	5	5
104	UN	2	10	10
105	UN	2	20	20
106	UN	2	20	20
107	PCT 6UN	2	10	10
108	UN	0	0	0
109	UN	1	10	10

110	UN	1	10	10
111	UN	0	0	0
112	UN	0	0	0
113	UN	0	0	0
114	UN	0	0	0
115	UN	0	0	0
116	UN	2	10	10
117	UN	0	0	0
118	UN	0	0	0
119	UN	0	0	0
120	UN	0	0	0
121	UN	0	0	0
122	UN	2	10	10
123	UN	2	10	10
124	UN	2	10	10
125	UN	0	0	0
126	UN	0	0	0
127	UN	0	0	0
128	UN	0	0	0
129	UN	0	0	0
130	UN	0	0	0
131	UN	0	0	0
132	UN	0	0	0
133	UN	0	0	0
134	UN	2	12	12
135	PCT 6UN	2	50	50
136	UN	0	0	0
137	UN	2	20	20
138	UN	0	0	0
139	UN	0	0	0
140	UN	0	0	0
141	UN	0	0	0
142	UN	1	2	2
143	UN	0	0	0
144	UN	0	0	0
145	UN	1	2	2
146	UN	0	0	0
147	UN	0	0	0
148	UN	0	0	0
149	UN	0	0	0

150	UN	0	0	0
151	UN	0	0	0
152	UN	0	0	0
153	UN	0	0	0
154	UN	0	0	0

Órgão Participante: Comando da Flotilha do Amazonas – ComFlotAM				
ITEM	UNIDADE DE MEDIDA	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO MÁXIMA	QUANTIDADE TOTAL
1	UN	1	2	3
2	UN	2	3	5
3	UN	2	3	4
4	UN	1	2	2
5	UN	0	0	0
6	UN	1	2	3
7	UN	1	1	1
8	UN	1	2	3
9	UN	3	5	5
10	UN	1	2	3
11	UN	3	5	5
12	UN	1	1	2
13	UN	3	7	13
14	UN	0	1	1
15	UN	6	10	19
16	UN	4	7	13
17	UN	3	5	9
18	UN	4	7	14
19	UN	5	8	15
20	UN	2	4	5
21	UN	2	4	8
22	UN	3	5	9
23	UN	20	34	67
24	UN	7	12	23
25	CONJUNTO	0	1	1
26	UN	13	22	43
27	UN	5	8	15
28	UN	13	22	43
29	UN	7	12	23

30	UN	4	6	7
31	UN	6	11	21
32	UN	5	8	16
33	UN	10	16	32
34	UN	6	10	19
35	PAR	9	15	29
36	UN	13	21	42
37	UN	11	18	36
38	UN	8	13	25
39	UN	10	17	34
40	UN	10	17	33
41	UN	41	69	138
42	UN	2	4	8
43	UN	1	2	3
44	UN	1	2	3
45	UN	9	15	29
46	UN	2	4	7
47	UN	5	8	15
48	UN	9	15	30
49	UN	17	29	58
50	UN	3	5	9
51	UN	1	2	3
52	UN	11	18	35
53	UN	11	19	38
54	UN	5	8	16
55	UN	9	15	29
56	UN	5	9	18
57	UN	3	5	10
58	UN	1	1	2
59	UN	3	6	11
60	UN	17	29	58
61	UN	15	25	49
62	UN	9	15	29
63	UN	5	9	17
64	UN	122	203	406
65	UN	98	163	325
66	UN	101	168	335
67	UN	96	160	320
68	UN	7	11	22

69	PCT 6UN	48	80	160
70	UN	4	7	14
71	UN	5	8	15
72	UN	7	11	22
73	UN	2	3	6
74	UN	11	19	37
75	UN	6	10	20
76	UN	8	13	26
77	UN	6	11	21
78	UN	7	12	24
79	UN	5	8	16
80	UN	7	12	23
81	UN	6	11	21
82	UN	5	8	15
83	UN	125	208	415
84	UN	15	26	51
85	UN	45	75	149
86	UN	88	147	294
87	UN	8	14	27
88	UN	11	19	38
89	UN	3	5	10
90	UN	13	22	44
91	UN	5	8	15
92	UN	14	23	45
93	UN	5	9	18
94	UN	15	25	49
95	UN	6	11	21
96	UN	5	9	17
97	UN	6	11	21
98	UN	5	9	18
99	UN	6	10	20
100	UN	6	10	19
101	UN	12	20	40
102	UN	11	18	36
103	UN	11	19	37
104	UN	4	7	13
105	UN	2	4	7
106	UN	1	2	3
107	PCT 6UN	25	41	82

108	UN	1	1	2
109	UN	6	10	20
110	UN	6	10	20
111	UN	1	1	2
112	UN	0	1	1
113	UN	1	2	4
114	UN	0	1	1
115	UN	0	1	1
116	UN	7	12	24
117	UN	4	6	12
118	UN	4	7	14
119	UN	3	5	10
120	UN	3	5	10
121	UN	3	5	10
122	UN	5	9	18
123	UN	5	9	18
124	UN	7	12	24
125	UN	2	4	7
126	UN	5	8	15
127	UN	4	7	14
128	UN	3	5	6
129	UN	2	3	6
130	UN	2	4	5
131	UN	2	3	5
132	UN	1	2	3
133	UN	6	11	21
134	UN	7	12	23
135	PCT 6UN	45	75	150
136	UN	1	2	4
137	UN	8	13	26
138	UN	1	2	2
139	UN	1	2	2
140	UN	0	0	0
141	UN	1	1	1
142	UN	1	1	1
143	UN	2	3	5
144	UN	1	3	5
145	UN	1	2	2
146	UN	1	3	5

147	UN	0	0	0
148	UN	0	0	0
149	UN	0	0	0
150	UN	0	0	0
151	UN	0	0	0
152	UN	0	0	0
153	UN	1	3	3
154	UN	1	3	3

Órgão Participante: Esquadrão de Helicópteros HU-91 – EsqdHU-91				
ITEM	UNIDADE DE MEDIDA	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO MÁXIMA	QUANTIDADE TOTAL
1	UN	0	0	0
2	UN	0	0	0
3	UN	0	0	0
4	UN	0	0	0
5	UN	0	0	0
6	UN	0	0	0
7	UN	0	0	0
8	UN	0	0	0
9	UN	0	0	0
10	UN	0	0	0
11	UN	0	0	0
12	UN	0	0	0
13	UN	0	0	0
14	UN	0	0	0
15	UN	0	0	0
16	UN	0	0	0
17	UN	0	0	0
18	UN	0	0	0
19	UN	1	1	1
20	UN	0	0	0
21	UN	0	0	0
22	UN	0	0	0
23	UN	1	1	1
24	UN	1	1	2
25	CONJUNTO	1	1	1
26	UN	0	0	0
27	UN	0	0	0
28	UN	0	0	0
29	UN	0	0	0

30	UN	0	0	0
31	UN	0	0	0
32	UN	0	0	0
33	UN	0	0	0
34	UN	0	0	0
35	PAR	0	0	0
36	UN	0	0	0
37	UN	0	0	0
38	UN	0	0	0
39	UN	0	0	0
40	UN	0	0	0
41	UN	0	0	0
42	UN	0	0	0
43	UN	0	0	0
44	UN	0	0	0
45	UN	0	0	0
46	UN	0	0	0
47	UN	0	0	0
48	UN	0	0	0
49	UN	0	0	0
50	UN	0	0	0
51	UN	0	0	0
52	UN	0	0	0
53	UN	0	0	0
54	UN	0	0	0
55	UN	0	0	0
56	UN	0	0	0
57	UN	0	0	0
58	UN	0	0	0
59	UN	0	0	0
60	UN	0	0	0
61	UN	0	0	0
62	UN	0	0	0
63	UN	0	0	0
64	UN	0	0	0
65	UN	25	50	100
66	UN	25	50	100
67	UN	25	50	100
68	UN	0	0	0
69	PCT 6UN	0	0	0
70	UN	0	0	0
71	UN	0	0	0
72	UN	0	0	0
73	UN	0	0	0

74	UN	0	0	0
75	UN	0	0	0
76	UN	0	0	0
77	UN	0	0	0
78	UN	0	0	0
79	UN	0	0	0
80	UN	0	0	0
81	UN	0	0	0
82	UN	0	0	0
83	UN	25	50	100
84	UN	0	0	0
85	UN	0	0	0
86	UN	25	50	100
87	UN	1	1	2
88	UN	0	0	0
89	UN	0	0	0
90	UN	1	2	4
91	UN	0	0	0
92	UN	0	0	0
93	UN	0	0	0
94	UN	0	0	0
95	UN	0	0	0
96	UN	0	0	0
97	UN	0	0	0
98	UN	0	0	0
99	UN	0	0	0
100	UN	0	0	0
101	UN	0	0	0
102	UN	0	0	0
103	UN	0	0	0
104	UN	1	1	1
105	UN	0	0	0
106	UN	0	0	0
107	PCT 6UN	0	0	0
108	UN	0	0	0
109	UN	1	2	3
110	UN	0	0	0
111	UN	0	0	0
112	UN	0	0	0
113	UN	0	0	0
114	UN	0	0	0
115	UN	0	0	0
116	UN	0	0	0
117	UN	0	0	0

118	UN	0	0	0
119	UN	0	0	0
120	UN	0	0	0
121	UN	0	0	0
122	UN	0	0	0
123	UN	0	0	0
124	UN	1	1	2
125	UN	0	0	0
126	UN	0	0	0
127	UN	0	0	0
128	UN	0	0	0
129	UN	0	0	0
130	UN	0	0	0
131	UN	0	0	0
132	UN	0	0	0
133	UN	0	0	0
134	UN	0	0	0
135	PCT 6UN	25	50	100
136	UN	0	0	0
137	UN	0	0	0
138	UN	0	0	0
139	UN	0	0	0
140	UN	0	0	0
141	UN	0	0	0
142	UN	0	0	0
143	UN	0	0	0
144	UN	0	0	0
145	UN	0	0	0
146	UN	0	0	0
147	UN	0	0	0
148	UN	0	0	0
149	UN	0	0	0
150	UN	0	0	0
151	UN	0	0	0
152	UN	0	0	0
153	UN	0	0	0
154	UN	0	0	0

Órgão Participante: Policlínica Naval de Manaus – PNMa

ITEM	UNIDADE DE MEDIDA	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO MÁXIMA	QUANTIDADE TOTAL
1	UN	0	0	0
2	UN	0	0	0
3	UN	1	1	3
4	UN	0	0	0
5	UN	0	0	0
6	UN	0	0	0
7	UN	0	0	0
8	UN	0	0	0
9	UN	0	0	0
10	UN	1	1	2
11	UN	1	1	2
12	UN	0	0	0
13	UN	0	0	0
14	UN	0	0	0
15	UN	1	1	1
16	UN	0	0	0
17	UN	1	1	1
18	UN	1	1	3
19	UN	1	1	3
20	UN	1	1	3
21	UN	0	0	0
22	UN	0	0	0
23	UN	1	3	6
24	UN	1	3	6
25	CONJUNTO	1	1	1
26	UN	2	5	10
27	UN	1	1	3
28	UN	1	1	1
29	UN	1	1	1
30	UN	0	0	0
31	UN	1	1	1
32	UN	1	1	1
33	UN	1	3	6
34	UN	1	3	6
35	PAR	1	1	1
36	UN	1	1	1
37	UN	1	1	1
38	UN	1	3	6
39	UN	0	0	0
40	UN	1	3	6
41	UN	2	5	10

42	UN	1	1	1
43	UN	0	0	0
44	UN	0	0	0
45	UN	1	3	6
46	UN	1	1	3
47	UN	0	0	0
48	UN	0	0	0
49	UN	1	3	6
50	UN	0	0	0
51	UN	0	0	0
52	UN	1	1	1
53	UN	1	1	1
54	UN	1	1	1
55	UN	1	1	1
56	UN	0	0	0
57	UN	0	0	0
58	UN	0	0	0
59	UN	0	0	0
60	UN	1	1	3
61	UN	1	1	3
62	UN	1	3	6
63	UN	1	1	1
64	UN	6	15	30
65	UN	6	15	30
66	UN	6	15	30
67	UN	6	15	30
68	UN	1	1	3
69	PCT 6UN	1	2	5
70	UN	0	0	0
71	UN	0	0	0
72	UN	0	0	0
73	UN	0	0	0
74	UN	0	0	0
75	UN	1	1	1
76	UN	1	1	1
77	UN	0	0	0
78	UN	1	1	1
79	UN	0	0	0
80	UN	1	1	1
81	UN	1	1	1
82	UN	0	0	0
83	UN	6	15	30
84	UN	1	1	1
85	UN	6	15	30

86	UN	6	15	30
87	UN	1	3	6
88	UN	0	0	0
89	UN	1	3	6
90	UN	1	3	6
91	UN	1	1	1
92	UN	0	0	0
93	UN	1	3	6
94	UN	4	10	20
95	UN	1	1	1
96	UN	1	1	1
97	UN	1	1	1
98	UN	1	1	1
99	UN	1	1	1
100	UN	0	0	0
101	UN	1	1	1
102	UN	1	1	1
103	UN	1	1	1
104	UN	1	1	1
105	UN	1	1	3
106	UN	1	1	3
107	PCT 6UN	1	2	5
108	UN	0	0	
109	UN	1	3	6
110	UN	1	3	6
111	UN	0	0	
112	UN	0	0	0
113	UN	1	1	1
114	UN	0	0	0
115	UN	0	0	0
116	UN	0	0	0
117	UN	0	0	0
118	UN	0	0	0
119	UN	0	0	0
120	UN	0	0	0
121	UN	0	0	0
122	UN	1	1	1
123	UN	1	1	1
124	UN	1	1	1
125	UN	0	0	0
126	UN	0	0	0
127	UN	0	0	0
128	UN	0	0	0
129	UN	0	0	0

130	UN	0	0	0
131	UN	0	0	0
132	UN	0	0	0
133	UN	0	0	0
134	UN	1	3	6
135	PCT 6UN	1	2	5
136	UN	1	1	1
137	UN	1	1	3
138	UN	0	0	0
139	UN	0	0	0
140	UN	0	0	0
141	UN	0	0	0
142	UN	0	0	0
143	UN	0	0	0
144	UN	0	0	0
145	UN	0	0	0
146	UN	0	0	0
147	UN	0	0	0
148	UN	0	0	0
149	UN	0	0	0
150	UN	0	0	0
151	UN	0	0	0
152	UN	0	0	0
153	UN	0	0	0
154	UN	0	0	0

Órgão Participante: Capitania Fluvial de Tabatinga- CFT				
ITEM	UNIDADE DE MEDIDA	REQUISICÃO MÍNIMA	REQUISICÃO MÁXIMA	QUANTIDADE TOTAL
1	UN	0	0	0
2	UN	0	0	0
3	UN	1	1	1
4	UN	0	0	0
5	UN	0	0	0
6	UN	0	0	0
7	UN	0	0	0
8	UN	0	0	0
9	UN	0	0	0
10	UN	0	0	0

11	UN	1	2	2
12	UN	1	2	2
13	UN	0	0	0
14	UN	1	2	2
15	UN	0	0	0
16	UN	0	0	0
17	UN	0	0	0
18	UN	0	0	0
19	UN	2	4	4
20	UN	0	0	0
21	UN	0	0	0
22	UN	0	0	0
23	UN	5	10	10
24	UN	20	40	40
25	CONJUNTO	1	2	2
26	UN	1	2	2
27	UN	1	2	2
28	UN	0	0	0
29	UN	0	0	0
30	UN	0	0	0
31	UN	2	2	4
32	UN	0	0	0
33	UN	0	0	0
34	UN	2	2	4
35	PAR	0	0	0
36	UN	1	1	1
37	UN	0	0	0
38	UN	0	0	0
39	UN	0	0	0
40	UN	0	0	0
41	UN	15	30	30
42	UN	0	0	0
43	UN	0	0	0
44	UN	0	0	0
45	UN	1	2	2
46	UN	0	0	0
47	UN	0	0	0
48	UN	1	2	2
49	UN	5	10	10

50	UN	0	0	0
51	UN	0	0	0
52	UN	0	0	0
53	UN	1	2	2
54	UN	0	0	0
55	UN	0	0	0
56	UN	1	2	2
57	UN	0	0	0
58	UN	0	0	0
59	UN	1	2	2
60	UN	1	2	2
61	UN	1	2	2
62	UN	1	2	2
63	UN	0	0	0
64	UN	15	30	30
65	UN	15	30	30
66	UN	15	30	30
67	UN	15	30	30
68	UN	1	2	2
69	PCT 6UN	5	5	5
70	UN	1	2	2
71	UN	1	2	2
72	UN	1	2	2
73	UN	1	2	2
74	UN	0	0	0
75	UN	1	2	2
76	UN	1	2	2
77	UN	1	2	2
78	UN	1	2	2
79	UN	1	2	2
80	UN	1	2	2
81	UN	1	2	2
82	UN	0	0	0
83	UN	15	30	30
84	UN	0	0	0
85	UN	0	0	0
86	UN	15	30	30
87	UN	5	10	10
88	UN	1	2	2

89	UN	8	16	16
90	UN	8	16	16
91	UN	0	0	0
92	UN	0	0	0
93	UN	2	4	4
94	UN	20	40	40
95	UN	1	2	2
96	UN	1	2	2
97	UN	1	2	2
98	UN	1	2	2
99	UN	1	2	2
100	UN	1	2	2
101	UN	1	2	2
102	UN	1	2	2
103	UN	5	10	10
104	UN	1	2	2
105	UN	2	2	4
106	UN	0	0	0
107	PCT 6UN	20	40	40
108	UN	0	0	0
109	UN	4	4	8
110	UN	4	4	8
111	UN	0	0	0
112	UN	0	0	0
113	UN	0	0	0
114	UN	0	0	0
115	UN	1	1	1
116	UN	0	0	0
117	UN	0	0	0
118	UN	0	0	0
119	UN	0	0	0
120	UN	0	0	0
121	UN	0	0	0
122	UN	1	2	2
123	UN	1	2	2
124	UN	0	0	0
125	UN	0	0	0
126	UN	0	0	0
127	UN	0	0	0

128	UN	1	2	2
129	UN	0	0	0
130	UN	0	0	0
131	UN	0	0	0
132	UN	0	0	0
133	UN	0	0	0
134	UN	0	0	0
135	PCT 6UN	10	20	20
136	UN	1	1	1
137	UN	1	2	2
138	UN	0	0	0
139	UN	0	0	0
140	UN	0	0	0
141	UN	0	0	0
142	UN	0	0	0
143	UN	0	0	0
144	UN	0	0	0
145	UN	0	0	0
146	UN	0	0	0
147	UN	0	0	0
148	UN	0	0	0
149	UN	0	0	0
150	UN	0	0	0
151	UN	0	0	0
152	UN	0	0	0
153	UN	0	0	0
154	UN	0	0	0

Órgão Participante: Capitania Fluvial de Porto Velho- CFPV				
ITEM	UNIDADE DE MEDIDA	REQUISICÃO MÍNIMA	REQUISICÃO MÁXIMA	QUANTIDADE TOTAL
155	UN	1	1	1
156	UN	1	1	1
157	UN	2	3	5
158	UN	1	2	4
159	UN	1	1	2
160	UN	1	2	3
161	UN	2	3	5

162	UN	1	2	4
163	UN	1	1	2
164	UN	1	1	2
165	PAR	1	2	4
166	UN	1	2	4
167	UN	1	1	2
168	UN	3	6	12
169	UN	1	2	4
170	UN	1	2	4
171	UN	1	1	2
172	UN	1	2	4
173	UN	1	1	2
174	UN	1	2	4
175	UN	1	1	2
176	UN	2	3	6
177	UN	8	15	30
178	UN	8	15	30
179	UN	8	15	30
180	UN	8	15	30
181	UN	1	1	2
182	PCT 6UN	2	3	5
183	UN	1	1	2
184	UN	1	1	2
185	UN	1	1	2
186	UN	1	2	3
187	UN	1	2	3
188	UN	1	1	1
189	UN	8	15	30
190	UN	1	2	4
191	UN	8	15	30
192	UN	8	15	30
193	UN	1	1	2
194	UN	1	2	4
195	UN	2	3	5
196	UN	3	5	10
197	UN	1	2	3
198	UN	1	2	3
199	UN	1	2	3
200	UN	1	2	3

201	UN	1	2	3
202	UN	1	2	3
203	UN	2	3	5
204	UN	1	2	3
205	UN	1	1	2
206	UN	1	1	2

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

1.3 O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.

1.4 O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados do(a) data de homologação do processo licitatório, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

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 2026, conforme consta das informações básicas desse Termo de Referência.

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 CONTRATADA deverá cumprir as práticas de proteção ao meio ambiente, nos termos da legislação em vigor, especialmente às resoluções do Conselho Nacional do Meio Ambiente (CONAMA), não permitindo que materiais descartáveis e detritos de qualquer natureza sejam lançados em áreas impróprias para descarte, de modo a minimizar eventuais danos ambientais.

4.1.2 Observe a Resolução CONAMA nº 20, de 7 de dezembro de 1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;

- 4.1.3 Forneça aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;
- 4.1.4 Realize um programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses e execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução e produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;
- 4.1.5 Realize a separação dos resíduos recicláveis descartados pelo órgãos e entidades da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundação, na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, que será procedida pela coleta seletiva do papel para reciclagem, quando couber, nos termos da IN/MARE nº 6, de 3 de novembro de 1995 e do Decreto nº 5.940, de 25 de outubro de 2006;
- 4.1.6 Respeite as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;
- 4.1.7 Preveja a destinação ambiental adequada das pilhas e baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Resolução CONAMA nº 257, de 30 de junho de 1999; e
- 4.1.8 Para o fornecimento dos itens, objeto deste Termo de Referência, cuja atividade de fabricação ou industrialização é enquadrada no Anexo II da Instrução Normativa IBAMA nº 31, de 3 de dezembro de 2009, só será admitida em oferta de produto cujo fabricante esteja regulamente registrado no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras ou Utilizadoras de Recursos Ambientais, Instituído pelo § 2º do art. 17º, da Lei nº 6.938, de 1981.

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 A participação e a aplicação dos benefícios às Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP) neste certame observarão as disposições da Lei Complementar nº 123/2006 e do Decreto Federal nº 8.538/2015.
- 4.5 Para os itens cujos valores totais estimados não ultrapassem R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais), a participação será EXCLUSIVA para Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, nos termos do art. 48, inciso I, da Lei Complementar nº 123/2006.
- 4.6 Para os itens divisíveis cujos valores totais estimados ultrapassem R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais), será destinada cota reservada de até 25% (vinte e cinco por cento) do objeto para contratação exclusiva de ME/EPP, nos termos do art. 48, inciso III, da Lei Complementar nº 123/2006.

4.7 Não havendo vencedores para a cota reservada ou para os itens exclusivos para ME/EPP, a cota reservada ou o item poderá ser adjudicado ao vencedor da cota principal ou aberto à ampla concorrência, conforme o caso.

5 MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

5.1 O prazo de entrega dos bens é de 30 (trinta) dias para a cidade de Manaus-AM, contados do (a) recebimento da Nota de Empenho, Ordem de Compra ou pedido de Material, em remessa parcelada.

5.2 Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 02 (dois) 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

INDICATIVO	OM	ENDEREÇO	CONTATO
CeIMMa	Centro de Intendência da Marinha em Manaus	Rua Rio Itaquai, s/nº, Vila Buriti, Manaus - AM, CEP: 69072-080	(92) 2123-4694
1º BtlOpRib	Primeiro Batalhão de Operações Ribeirinhas	Av. Abiurana, s/nº - Mauazinho - Manaus - AM Cep: 69.075-705	(92) 2123-4700
Com9ºDN	Comando do 9º Distrito Naval	Rua Bernardo Ramos S/N – Bairro: Centro – CEP69005-310	(92) 2123-2200
ComFlotAM	Comando Da Flotilha Do Amazonas	Rua Rio Itaquai, s/nº, Vila Buriti, Manaus - AM, CEP: 69072-080	(92) 2123-4600
PNMA	Policlínica Naval De Manaus	Rua Rio Itaquai, s/nº, Vila Buriti, Manaus - AM, CEP: 69072-080	(92) 2123-4666
CHN-9	Centro De Hidrografia E Navegação Do Noroeste	Rua Rio Itaquai, s/nº, Vila Buriti, Manaus - AM, CEP: 69072-080	(92) 2123-4623
ENRN	Estação Naval do Rio Negro	Rua Rio Itaquai, s/nº, Vila Buriti, Manaus - AM, CEP: 69072-080	(92) 2123-4500
CFAOC	Capitania Fluvial da Amazônia Ocidental	Rua Bernardo Ramos - S/N - - Ilha De São Vicente - Centro - Manaus - Am - Brasil - 69005-310	(92) 2123-4900
EsqdHU91	Primeiro Esquadrão De Helicópteros De Emprego Geral Do Noroeste	Rua Rio Itaquai, s/nº, Vila Buriti, Manaus - AM, CEP: 69072-080	(92) 2123-4591
CFT	Capitania Fluvial de tabatinga	Rua Rio Itaguai, s/nº, Vila Buriti, Manaus-AM, CEP: 69072-080	(92) 2123-4600
CFPV	Capitania Fluvial de Porto Velho	RUA Henrique Dias, 395, CENTRO, Porto Velho-RO CEP: 78990-130	(92)2123-4742

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 inexecução 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 contrato, 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% (meio por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias.

7.2.4.2 Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas “e” a “h” de 20% (vinte por cento) a 30% (trinta por cento) do valor da contratação.

7.2.4.3 Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “c”, de 10% (dez por cento) a 20% (vinte por cento) do valor da contratação.

7.2.4.4 Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “b”, de 10% (dez por cento) a 20% (vinte por cento) do valor da contratação.

7.2.4.5 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.

7.2.4.6 Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a”, de 5% (cinco por cento) a 15% (quinze por cento) do valor da contratação.

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 30 (trinta) dias, 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 25 (vinte e cinco) 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 7 (sete) 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 7 (sete) 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 no que pertine 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 A contratada, caso seja regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, deverá apresentar, no ato da contratação ou quando solicitado, a comprovação oficial de sua opção pelo referido regime tributário, a fim de viabilizar a fruição dos benefícios e o tratamento diferenciado previstos na citada Lei Complementar durante a execução contratual.

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 regida.

Reajuste

8.29 Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 02/11/2026.

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 parcelado.

Exigências de habilitação

9.3 Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

9.4 **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;

9.5 **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

9.6 **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>;

9.7 **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;

9.8 **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.

9.9 **Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

9.10 **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

9.11 **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](#).

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

9.14 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.

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

9.16 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;

9.17 Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

9.18 Prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

9.19 Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual 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.

9.20 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.

Qualificação Econômico-Financeira

9.21 certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação, ou de sociedade simples;

9.22 certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;

9.22.1 balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, 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:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

9.23 Caso a empresa licitante 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 até 5% (cinco por cento) do valor total estimado da parcela pertinente.

9.24 Os indicadores fixados acima deverão ser atingidos em cada um dos dois últimos exercícios sociais, sob pena de inabilitação;

9.25 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;

9.26 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.

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

Qualificação Técnica

9.28 Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

9.28.1 Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:

9.28.1.1 A licitante deverá apresentar no mínimo 01 (um) Atestado de Capacidade Técnica Operacional fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, declarando ter a empresa licitante realizado

ou realizar o fornecimento do item de interesse, compatível em características, quantidades e prazos com o objeto desta contratação;

9.28.2 A exigência pela apresentação de atestados de capacidade técnica no percentual descrito se faz necessário para resguardar a Administração Pública na competitividade do certame, no sentido de garantir a execução do contrato e, conseqüentemente, atender as demandas da Secretaria Especial da Receita Federal. Vale ressaltar também que tal exigência não compromete a competitividade do certame;

9.28.3 A licitante poderá apresentar tantos atestados quantos julgar necessários para comprovar que já forneceu objeto semelhante ao do item de interesse, destacando-se a necessidade desses atestados demonstrarem que o interessado forneceu anteriormente, pelo menos, o quantitativo solicitado; e

9.28.4 Visando ampliar a competitividade do certame e a vantajosidade para a Administração, não será admitida a participação de empresas consorciadas, em decorrência do reduzido número de empresas existentes no mercado com condições de atender às exigências deste objeto, empresas estas que, isoladamente, possuem plena condição de executar o fornecimento do objeto.

9.28.5 Serão admitidos, para fins de comprovação de quantitativo mínimo exigido, a apresentação e o somatório de diferentes atestados relativos a contratos executados de forma concomitante.

9.28.6 Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

9.28.7 O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

Disposições gerais sobre habilitação

9.29 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.

9.30 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.

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

9.32 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.

9.33 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\$ 4.799.983,88** (Quatro milhões, setecentos e noventa e nove mil, novecentos e oitenta e três reais e oitenta e oito centavos.) conforme custos unitários apostos na tabela acima do item 1.1.

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.

Manaus, AM, na data da assinatura.

Documento assinado digitalmente
SAMUEL DIAS MACHADO
Data: 05/10/2026 16:10:20-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

SAMUEL DIAS MACHADO
Segundo-Tenente (IM)
Encarregado da Divisão de Obtenção
ASSINADO DIGITALMENTE

APROVAÇÃO

Aprovo este Termo de Referência, que tem como objetivo subsidiar a execução do processo administrativo para a aquisição de material de refeitório e cozinha do 1º Batalhão de Operações Ribeirinhas e das Organizações Militares da área do 9º Distrito Naval, no período de 12 (doze) meses, conforme condições, quantidades e exigências aqui mencionadas.

Manaus, AM, na data da assinatura.

Documento assinado digitalmente
 **ITALO FERNANDES PEREIRA DOS SANTOS**
Data: 06/10/2026 17:18:56-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

ITALO FERNANDES PEREIRA DOS SANTOS
Capitão de Corveta (FN)
Ordenador de Despesas Substituto
ASSINADO DIGITALMENTE

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)

1 FORMALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

- 1.1 O adjudicatário terá o prazo de 1 (um) dia, contado a partir da data de sua convocação, para aceitar o instrumento equivalente ao contrato (Nota de Empenho), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas.
- 1.2 O prazo poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.
- 1.3 O aceite do instrumento equivalente pelo adjudicatário implica no reconhecimento de que:
 - 1.3.1 referido instrumento substitui o termo de contrato, sendo-lhe aplicáveis as disposições da Lei nº 14.133/2021;
 - 1.3.2 o Contratado se vincula à sua proposta e às previsões contidas no Edital, no Termo de Referência e em seus anexos, conforme Termo de Ciência e Concordância (Anexo II).

2 VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

- 2.1 O prazo de vigência da contratação é aquele estabelecido no Termo de Referência, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 2.2 O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do Contratado, previstas neste instrumento.

3 OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

- 3.1 São obrigações do Contratante:
 - 3.1.1 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o Termo de Referência e seus anexos;
 - 3.1.2 Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
 - 3.1.3 Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos incorreções, imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas na execução do objeto contratual, fixando prazo para que seja substituído,

reparado ou corrigido, total ou parcialmente, às suas expensas, certificando-se de que as soluções por ele propostas sejam as mais adequadas;

3.1.4 Acompanhar e fiscalizar a execução contratual e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

3.1.5 Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no Termo de Referência e neste Anexo;

3.1.6 Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e no Termo de Referência;

3.1.7 Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

3.1.8 Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução contratual, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

3.1.8.1 A Administração terá o prazo de 30 (trinta) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

3.1.9 Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo Contratado no prazo máximo de 30 (trinta) dias.

3.2 A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do objeto contratual, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

4 OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

4.1 O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes do Termo de Referência e deste Apêndice, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

4.1.1 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor;

4.1.2 Comunicar ao Contratante, no prazo máximo de 02 (dois) dias que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

4.1.3 Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor contratuais ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

4.1.4 Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal contratual, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

4.1.5 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a

descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

4.1.6 Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o Contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização contratual, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos:

4.1.6.1 prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

4.1.6.2 certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;

4.1.6.3 certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do Contratado;

4.1.6.4 Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e

4.1.6.5 Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

4.1.7 Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante e não poderá onerar o objeto da contratação;

4.1.8 Comunicar ao Fiscal, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.

4.1.9 Paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

4.1.10 Manter, durante toda a vigência da contratação, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação ou para qualificação na contratação direta;

4.1.11 Cumprir, durante todo o período de execução contratual, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação;

4.1.12 Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pela fiscalização contratual, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas;

4.1.13 Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência da execução do objeto;

4.1.14 Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;

4.1.15 Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante;

4.1.16 Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das obrigações assumidas, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;

4.1.17 Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução contratual;

4.1.18 Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

4.1.19 Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.

4.1.20 Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

4.1.21 Cumprir as normas de proteção ao trabalho, inclusive aquelas relativas à segurança e à saúde no trabalho;

4.1.22 Não submeter os trabalhadores a condições degradantes de trabalho, jornadas exaustivas, servidão por dívida ou trabalhos forçados;

4.1.23 Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesesseis anos de idade, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos de idade, observada a legislação pertinente;

4.1.24 Não submeter o menor de dezoito anos de idade à realização de trabalho noturno e em condições perigosas e insalubres e à realização de atividades constantes na Lista de Piores Formas de Trabalho Infantil, aprovada pelo Decreto nº 6.481, de 12 de junho de 2008;

4.1.25 Receber e dar o tratamento adequado a denúncias de discriminação, violência e assédio no ambiente de trabalho.

5 DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

5.1 A contratação será extinta quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

5.2 Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para a contratação.

5.3 Quando a não conclusão do objeto referida no item anterior decorrer de culpa do Contratado:

5.3.1 ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e

5.3.2 poderá a Administração optar pela extinção contratual e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.

5.4 A contratação poderá ser extinta antes de cumpridas as obrigações nela estipuladas, ou antes do prazo fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

5.4.1 Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

5.4.2 A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o objeto.

5.4.2.1. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

5.5 O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

5.5.1 Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

5.5.2 Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

5.5.3 Indenizações e multas.

5.6 A extinção contratual não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório.

5.7 A contratação poderá ser extinta caso se constate que o Contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação, ou atue na fiscalização ou na gestão contratuais, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.

6 DOS CASOS OMISSOS

6.1 Os casos omissos serão decididos pelo Contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

7 ALTERAÇÕES

7.1 Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

- 7.2 O Contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado da contratação.
- 7.3 As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.
- 7.4 As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do Contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês.
- 7.5 Registros que não caracterizam alterações contratuais podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

8 FORO

- 8.1 Fica definido o Foro da Justiça Federal em Manaus, Seção Judiciária do Amazonas para dirimir os litígios que decorrerem da execução contratual que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021.

ANEXO II

TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA

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 , 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)