

COMANDO NAVAL DA AMAZONIA OCIDENTAL

Termo de Referência 29/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
29/2026	788000-COMANDO NAVAL DA AMAZONIA OCIDENTAL	JOAO CARLOS DRUMOND DE OLIVEIRA	24/04/2026 16:28 (v 0.11)
Status	ASSINADO		

Outras informações


Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo	29/2026	62020.001494/2026-14

1. Condições gerais da contratação


1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO


1.1. Aquisição de materiais de consumo destinados ao rancho do Comando do 9º Distrito Naval, conforme especificações constantes na tabela abaixo e de acordo com as condições e exigências estabelecidas neste instrumento.


ITEM	ESPECIFICAÇÃO	PDM	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	<p>Garfo de mesa em aço inoxidável de alta resistência, para uso doméstico e profissional, combinando durabilidade, funcionalidade e estética.</p> <p>Características:</p> <ul style="list-style-type: none">• Material: Aço inoxidável de alta qualidade, com excelente resistência mecânica e longa vida útil.• Acabamento: Polido espelhado, que proporciona brilho intenso, aparência sofisticada e facilita a higienização.• Dentes: Precisamente alinhados e com polimento interno , garantindo melhor penetração nos alimentos e evitando acúmulo de resíduos.• Espessura: Mínima de 2,0 mm, conferindo maior robustez, resistência a deformações e sensação de firmeza ao uso.• Design ergonômico: Cabo com formato anatômico, que se adapta confortavelmente à mão, oferecendo segurança e estabilidade durante o uso.• Resistência à oxidação: Alta resistência à corrosão, mesmo em ambientes úmidos ou com contato frequente com alimentos ácidos.	437873	UN	200	R\$ 5,26	R\$1.052,00

	<ul style="list-style-type: none"> • Compatibilidade com lavagem industrial: Pode ser utilizado em lava-louças industriais, suportando altas temperaturas e produtos químicos sem perder o brilho ou integridade estrutural. • Higiene: Superfície lisa, sem porosidade, que dificulta a proliferação de bactérias e facilita a limpeza. • Versatilidade: Ideal para uso em restaurantes, hotéis, buffets, cozinhas industriais e também no dia a dia residencial. • Manutenção do brilho: Mantém aparência de novo por mais tempo, mesmo com uso frequente. 					
2	<p>Faca de mesa em aço inoxidável, com design clássico e construção robusta, ideal para compor mesas elegantes e atender tanto ao uso doméstico quanto profissional.</p> <p>Características:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Material: Aço inoxidável de alta qualidade, oferecendo excelente resistência à corrosão, manchas e desgaste. • Lâmina: Formato levemente arredondado na ponta, típico de facas de mesa, garantindo segurança no uso e eficiência no corte de alimentos diversos. • Tratamento térmico: Processo de têmpera aplicado à lâmina, proporcionando maior durabilidade do fio de corte e resistência à deformação. • Fio de corte: Suave e eficiente, ideal para cortes precisos sem rasgar os alimentos. • Acabamento: Polido brilhante em toda a peça, com aparência sofisticada e fácil higienização. • Construção monobloco: Peça inteiriça (lâmina e cabo em uma única estrutura), o que aumenta a resistência, evita acúmulo de resíduos e melhora a durabilidade. • Cabo: Formato anatômico e alongado, proporcionando pegada confortável e firme • Extremidade com leve curvatura decorativa, agregando elegância ao design. • Espessura: Aproximadamente 2,5 mm a 3,0 mm, proporcionando uma estrutura robusta e bem equilibrada. Essa espessura garante maior resistência a empenamentos, excelente durabilidade mesmo em uso intenso e uma sensação de firmeza superior no manuseio. • Comprimento total: Aproximadamente 21 cm, ideal para uso em refeições completas • Resistência: Alta durabilidade mesmo sob uso intenso e lavagens frequentes. • Compatibilidade com lava-louças: Adequada para uso em máquinas domésticas e industriais. • Higiene: Superfície lisa e não porosa, que impede a retenção de resíduos e facilita a limpeza. • Aplicação: Indicada para restaurantes, hotéis, buffets e uso residencial. 	240329	UN	200	R\$ 7,16	R\$1.432,00




3	<p>Garfo de sobremesa em aço inoxidável, desenvolvido para oferecer praticidade, durabilidade e apresentação elegante, ideal para uso em sobremesas em ambientes domésticos e profissionais.</p> <p>Características:</p> <ul style="list-style-type: none">• Material: Aço inoxidável de alta qualidade, com excelente resistência à corrosão e ao uso contínuo.• Acabamento: Alto brilho (polido espelhado), proporcionando aparência refinada e fácil higienização.• Design: Estilo minimalista e sem ornamentos, facilitando a limpeza e evitando acúmulo de resíduos. Linhas suaves e contínuas, com leve afunilamento do cabo• Dentes: Quatro dentes finos, alongados e bem alinhados. Formato levemente estreito, ideal para sobremesas delicadas• Espessura: Mínima de 1,5 mm, garantindo leveza com resistência adequada• Cabo: Formato anatômico, com leve curvatura para melhor encaixe na mão• Extremidade discretamente angular, agregando um toque moderno ao design• Dimensões: Proporcionais ao uso em pratos de sobremesa, oferecendo precisão e conforto.• Higiene: Superfície lisa, sem relevos ou detalhes, facilitando limpeza completa e rápida.• Resistência à oxidação: Mantém o brilho e a integridade mesmo após múltiplas lavagens• Compatibilidade com lava-louças: Pode ser utilizado em máquinas domésticas e industriais.• Aplicação: Ideal para restaurantes, buffets, confeitarias, hotéis e uso residencial. 	242582	UN	200	R\$ 4,63	R\$926,00
4	<p>Colher de sobremesa em aço inoxidável, com design elegante e funcional, ideal para compor mesas refinadas e garantir conforto no consumo de sobremesas.</p> <p>Características:</p> <ul style="list-style-type: none">• Material: Aço inoxidável de alta qualidade, resistente à corrosão, manchas e desgaste, garantindo longa vida útil.	633911	UN	200	R\$ 6,37	R\$1.274,00

	<ul style="list-style-type: none"> • Bojo: Formato simétrico e bem definido, proporcionando melhor acomodação dos alimentos • Bordas arredondadas, que oferecem maior conforto ao contato com a boca • Profundidade equilibrada, ideal para diferentes tipos de sobremesas • Acabamento: Polido espelhado (alto brilho), que confere sofisticação e facilita a higienização. • Espessura: Mínima de 1,5 mm, garantindo leveza com resistência estrutural adequada. • Cabo: Formato anatômico, com leve afunilamento para melhor ergonomia. Linhas suaves e contínuas, mantendo o padrão minimalista da peça. • Design: Estilo clean e sem ornamentos, facilitando a limpeza e evitando acúmulo de resíduos. Visual moderno que combina com diferentes composições de mesa. • Higiene: Superfície lisa e não porosa, que impede retenção de resíduos e facilita a limpeza completa. • Resistência à oxidação: Mantém brilho e integridade mesmo após uso frequente e contato com umidade. • Compatibilidade com lava-louças: Adequada para uso em máquinas domésticas e industriais, sem perda de qualidade. • Dimensões: Proporcionais ao uso em sobremesas, oferecendo conforto e precisão. • Aplicação: Ideal para restaurantes, hotéis, buffets, confeitarias e uso residencial. 					
5	<p>Prato de mesa raso, produzido em porcelana branca ou vidro temperado de alta resistência (tipo Opaline), ideal para compor mesas elegantes e suportar uso intensivo em ambientes domésticos e profissionais.</p> <p>Características:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Material: Porcelana branca: Alta densidade, excelente acabamento e aparência sofisticada • Vidro temperado (tipo Opaline): Material altamente resistente a impactos e variações térmicas • Formato: Raso, ideal para servir refeições principais com praticidade e boa apresentação • Diâmetro: Aproximadamente 24 cm, padrão adequado para uso em restaurantes e residências • Superfície: Lisa e uniforme • Não porosa, evitando absorção de líquidos, odores ou resíduos • Acabamento: Branco brilhante, que valoriza a apresentação dos alimentos e facilita a combinação com outros itens de mesa • Resistência a impactos: Estrutura reforçada, adequada para uso frequente e manuseio contínuo • Resistência térmica: Suporta variações de temperatura sem comprometer a integridade do material 	242638	UN	200	R\$ 24,16	R\$4.832,00

	<ul style="list-style-type: none"> • Higiene: Fácil de limpar, não retém resíduos e contribui para padrões elevados de segurança alimentar • Compatibilidade com lava-louças: Pode ser utilizado em máquinas domésticas e industriais • Empilhamento: Design que permite empilhamento seguro, otimizando espaço de armazenamento • Durabilidade: Mantém cor, brilho e integridade mesmo após múltiplos ciclos de lavagem • Aplicação: Indicado para restaurantes, hotéis, buffets, cozinhas industriais e uso residencial 					
6	<p>Copo long drink em vidro transparente, desenvolvido para oferecer resistência, estabilidade e excelente apresentação, ideal para o serviço de bebidas em ambientes domésticos e profissionais.</p> <p>Características:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Material: Vidro transparente de alta qualidade, com excelente clareza e brilho. • Capacidade: 300 ml, ideal para drinks, sucos, refrigerantes e água. • Formato: Cilíndrico e alongado (estilo long drink). Design versátil que valoriza a apresentação das bebidas • Parede: Reforçada, proporcionando maior resistência a impactos leves e ao uso contínuo • Base: Espessa e pesada, garantindo maior estabilidade sobre superfícies • Reduz o risco de tombamento durante o uso • Acabamento: Superfície lisa, uniforme e com alto grau de transparência • Livre de bolhas, ondulações ou imperfeições visuais • Borda: Bem acabada, com espessura equilibrada para conforto ao beber • Resistência: Adequado para uso frequente, com boa durabilidade em ambientes de alto giro • Higiene: Superfície não porosa, que não retém odores ou resíduos • Compatibilidade com lava-louças: Pode ser utilizado em máquinas domésticas e industriais • Empilhamento: Dependendo do modelo, pode permitir empilhamento seguro para otimização de espaço • Aplicação: Ideal para bares, restaurantes, hotéis, buffets e uso residencial 	442704	UN	200	R\$ 11,83	R\$ 2.366,00




7	<p>Xícara de chá em porcelana branca padrão hotelaria, acompanhada de pires, desenvolvida para oferecer elegância, resistência e funcionalidade no serviço de bebidas quentes.</p> <p>Características:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Material: Porcelana branca de alta qualidade, com excelente resistência mecânica e acabamento refinado. • Capacidade: 200 ml, ideal para chá, infusões e outras bebidas quentes. • Acabamento: Superfície lisa, uniforme e de alto brilho. Cor branca neutra, que valoriza a apresentação e facilita a padronização de mesa • Design da xícara: Formato clássico, com bordas levemente arredondadas para maior conforto ao beber. Alça ergonômica, proporcionando pegada firme e segura • Pires: Acompanha pires com encaixe central (cavidade) que garante maior estabilidade da xícara. Borda levemente elevada, auxiliando no manuseio • Resistência térmica: Suporta altas temperaturas sem deformação. Boa resistência a choques térmicos, evitando trincas em condições normais de uso • Higiene: Superfície não porosa, que não absorve líquidos, odores ou resíduos • Fácil higienização manual ou em máquinas • Durabilidade: Mantém cor, brilho e integridade mesmo após uso frequente • Compatibilidade com lava-louças: Adequada para lavagens em máquinas domésticas e industriais • Empilhamento: Design que permite empilhamento seguro, otimizando espaço em cozinhas profissionais • Aplicação: Ideal para hotéis, restaurantes, cafeterias, buffets e uso residencial 	220126	UN	220	R\$ 37,44	R\$ 8.236,80
8	<p>Taça de sobremesa em vidro transparente, com design elegante e funcional, ideal para a apresentação de sobremesas em ambientes domésticos e profissionais.</p> <p>Características:</p>	465892	UN	300	R\$ 12,78	R\$3.834,00

- **Material:** Vidro transparente de alta qualidade, com excelente brilho e clareza, valorizando a apresentação dos alimentos.
- **Capacidade:** Mínima de **200 ml**, adequada para porções individuais de sobremesas.
- **Formato:** **Circular**, com bojo amplo que facilita o acondicionamento e a visualização das sobremesas. Design equilibrado, ideal para mousses, sorvetes, gelatinas, cremes e frutas
- **Base:** **Estável e bem dimensionada**, proporcionando segurança durante o uso. Contribui para evitar tombamentos
- **Acabamento:** Superfície lisa e uniforme. **Livre de bolhas ou imperfeições**, garantindo melhor padrão estético
- **Borda:** Bem acabada, com espessura adequada para conforto ao consumo
- **Resistência:** Boa durabilidade para uso frequente em ambientes de alto giro
- **Higiene:** Material não poroso, que não retém odores, sabores ou resíduos. Fácil limpeza manual ou em lava-louças
- **Compatibilidade com lava-louças:** Pode ser utilizada em máquinas domésticas e industriais
- **Aplicação:** Ideal para restaurantes, hotéis, buffets, confeitarias e uso residencial



9	<p>Jarra de suco em vidro transparente, com design funcional e elegante, ideal para servir bebidas com praticidade e segurança em ambientes domésticos e profissionais.</p> <p>Características:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Material: Vidro transparente de alta qualidade, com excelente clareza, brilho e resistência ao uso contínuo. • Capacidade: Entre 1,5 e 2 litros, adequada para servir sucos, água, chás gelados e outras bebidas. • Formato: Corpo amplo e bem distribuído, facilitando o armazenamento e o serviço. Design equilibrado que contribui para estabilidade durante o uso • Alça: Integrada e ergonômica, proporcionando firmeza e conforto no manuseio. Facilita o serviço mesmo com a jarra cheia • Bico direcionador: Desenvolvido para verter líquidos com precisão, evitando respingos e desperdícios • Base: Estável e reforçada, reduzindo o risco de tombamento • Acabamento: Superfície lisa, uniforme e com alto grau de transparência • Livre de bolhas ou imperfeições, garantindo melhor padrão visual 	403960	UN	15	R\$ 41,56	R\$ 623,40

	<ul style="list-style-type: none"> • Resistência: Boa durabilidade para uso frequente em ambientes de alto giro • Higiene: Material não poroso, que não absorve odores, sabores ou resíduos. Fácil limpeza manual ou em lava-louças • Compatibilidade com lava-louças: Pode ser utilizada em máquinas domésticas e industriais • Aplicação: Ideal para restaurantes, hotéis, buffets, cafeterias e uso residencial. 					
10	<p>Jarra de suco em aço inoxidável de alta qualidade, com design robusto e funcional, ideal para o serviço de bebidas em ambientes profissionais e domésticos.</p> <p>Características:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Material: Aço inoxidável de alta qualidade, com excelente resistência à corrosão, oxidação e desgaste. • Capacidade: Mínima de 2 litros, adequada para servir sucos, água, chás gelados e outras bebidas em maior volume. • Acabamento: Polido (alto brilho), proporcionando aparência sofisticada e fácil higienização. Superfície lisa e uniforme • Formato: Corpo amplo e bem estruturado, garantindo boa capacidade e equilíbrio no uso • Alça: Reforçada e ergonômica, oferecendo firmeza, segurança e conforto no manuseio. Fixação resistente para uso intenso • Bico com aparador de gelo: Sistema integrado que retém cubos de gelo durante o serviço. Permite fluxo contínuo do líquido sem obstruções ou respingos • Base: Estável e resistente, reduzindo o risco de tombamento • Resistência: Alta durabilidade mesmo em uso frequente e ambientes de alto giro. Resistente a impactos leves e variações de temperatura • Higiene: Superfície não porosa, que não retém odores, sabores ou resíduos. Fácil limpeza manual ou em lava-louças • Compatibilidade com lava-louças: Adequada para máquinas domésticas e industriais • Durabilidade: Mantém brilho e integridade estrutural ao longo do tempo • Aplicação: Ideal para restaurantes, hotéis, buffets, eventos e uso residencial 	624239	UN	10	R\$ 109,30	R\$1.093,00



11 **Faca de cozinha profissional tipo Chef**, desenvolvida para alto desempenho, precisão e durabilidade, ideal para uso intenso em cozinhas profissionais e também no uso doméstico avançado.

Características:

- **Lâmina:** Fabricada em **aço inox de alto carbono**, que combina resistência à corrosão com excelente retenção de fio. Proporciona cortes precisos, eficientes e consistentes
- **Comprimento da lâmina: 10 polegadas** (aprox. 25 cm), ideal para cortes de médio e grande porte
- **Fio de corte:** Alta durabilidade, mantendo o corte afiado por mais tempo Indicado para carnes, legumes, verduras e ervas
- **Tratamento térmico:** Lâmina temperada para maior dureza, resistência ao desgaste e menor necessidade de afiação frequente
- **Formato tipo Chef:** Lâmina larga e levemente curva, permitindo movimento de balanço (rocking) durante o corte. Versatilidade para diversas técnicas culinárias
- **Cabo:** Produzido em **polipropileno injetado**, altamente resistente a impactos e variações de temperatura
- **Proteção antimicrobiana**, que auxilia na redução da proliferação de bactérias. Design ergonômico, proporcionando conforto, firmeza e segurança no manuseio
- **Fixação:** Cabo firmemente acoplado à lâmina, garantindo estabilidade e segurança durante o uso
- **Higiene:** Materiais não porosos, de fácil limpeza e alta segurança alimentar
- **Resistência:** Alta durabilidade mesmo sob uso intenso em cozinhas profissionais
- **Manutenção:** Fácil afiação e conservação do fio
- **Aplicação:** Ideal para restaurantes, cozinhas industriais, escolas gastronômicas e uso doméstico exigente




357200

UN

20

R\$75,56

R\$1.511,20

12	<p>Cuba Gastronômica GN 1/1 (tamanho médio), produzida em aço inoxidável AISI 304, ideal para armazenamento, preparo e distribuição de alimentos em cozinhas profissionais.</p> <p>Características:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Padrão: Modelo GN 1/1 (Gastronorm), compatível com equipamentos padronizados do mercado. • Material: Aço inox AISI 304, com alta resistência à corrosão, oxidação e contato com alimentos. Indicado para uso alimentar, conforme padrões de segurança e higiene. • Dimensões: Tamanho GN 1/1 (aprox. 530 x 325 mm). • Profundidade: 100 mm • Capacidade: Volume adequado para preparo, armazenamento e exposição de alimentos em média escala. • Construção: Estrutura reforçada, resistente a deformações. Bordas arredondadas, que facilitam a limpeza e o manuseio. • Acabamento: Superfície lisa e uniforme, com acabamento escovado ou levemente polido. • Compatibilidade: Compatível com balcões térmicos, buffets aquecidos e refrigerados, fornos combinados e estufas. • Resistência térmica: Suporta altas e baixas temperaturas, podendo ser utilizada tanto para alimentos quentes quanto frios. • Empilhamento: Permite empilhamento seguro, otimizando o armazenamento. • Higiene: Material não poroso, que não absorve odores ou resíduos. Fácil higienização manual ou em lava-louças industriais. • Durabilidade: Alta resistência ao uso contínuo em ambientes de alto desempenho. • Aplicação: Ideal para restaurantes, hotéis, buffets, cozinhas industriais e serviços de alimentação coletiva. 	316743	UN	20	R\$ 127,50	R\$2.550,00
13	<p>Cuba Gastronômica GN 1/1 rasa, produzida em aço inoxidável AISI 304, indicada para armazenamento, preparo e exposição de alimentos em cozinhas profissionais.</p> <p>Características:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Padrão: Modelo GN 1/1 (Gastronorm), compatível com equipamentos padronizados do mercado • Material: Aço inox AISI 304, com alta resistência à corrosão, oxidação e contato com alimentos. Material atóxico e adequado para uso alimentar • Dimensões: Tamanho GN 1/1 (aprox. 530 x 325 mm) 	316243	UN	10	R\$197,96	R\$1.979,60

- **Profundidade:** 65 mm (modelo raso)
- **Capacidade:** Ideal para porções menores, mise en place, exposição ou reposição rápida de alimentos
- **Construção:** Estrutura resistente, com boa rigidez e durabilidade. Bordas reforçadas para melhor encaixe e manuseio
- **Cantos arredondados:** Projetados para **evitar acúmulo de resíduos** Facilitam a higienização completa e aumentam a segurança alimentar
- **Acabamento:** Superfície lisa e uniforme, geralmente com acabamento escovado
- **Compatibilidade:** Compatível com **balcões térmicos, buffets, pistas frias e quentes, fornos combinados e estufas**
- **Resistência térmica:** Suporta altas e baixas temperaturas sem deformações
- **Empilhamento:** Permite empilhamento seguro, otimizando espaço de armazenamento
- **Higiene:** Material não poroso, que não absorve odores, líquidos ou resíduos
- Fácil limpeza manual ou em lava-louças industriais
- **Durabilidade:** Alta resistência ao uso contínuo em ambientes profissionais
- **Aplicação:** Ideal para restaurantes, hotéis, buffets, cozinhas industriais e serviços de alimentação coletiva





14	<p>Cuba Gastronômica GN 1/1 funda, produzida em aço inoxidável AISI 304, ideal para preparo, armazenamento e distribuição de grandes volumes de alimentos em cozinhas profissionais.</p> <p>Características:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Padrão: Modelo GN 1/1 (Gastronorm), compatível com equipamentos padronizados do mercado • Material: Aço inox AISI 304, com alta resistência à corrosão, oxidação e contato com alimentos Material atóxico, seguro para uso alimentar • Dimensões: Tamanho GN 1/1 (aprox. 530 x 325 mm) • Profundidade: 150 mm (modelo fundo) • Capacidade: Alta capacidade volumétrica, ideal para grandes preparações e armazenamento de alimentos em maior quantidade • Construção: Estrutura reforçada, com elevada resistência a impactos e deformações • Bordas robustas que garantem melhor encaixe em equipamentos • Resistência térmica: • Alta resistência a deformações térmicas, suportando variações de temperatura sem comprometer a estrutura pode ser utilizada tanto para alimentos quentes quanto frios 	316724	UN	10	R\$134,69	R\$1.346,90

- **Acabamento:** Superfície lisa, uniforme e de fácil limpeza, geralmente com acabamento escovado
- **Higiene:** Material não poroso, que não absorve odores, líquidos ou resíduos facilita a limpeza e mantém altos padrões de segurança alimentar
- **Compatibilidade:**
- Compatível com **balcões térmicos, buffets, estufas, refrigeradores e fornos combinados**
- **Empilhamento:**
- Permite empilhamento seguro, otimizando o armazenamento
- **Durabilidade:**
- Alta resistência ao uso contínuo em cozinhas profissionais de alto desempenho
- **Aplicação:**
- Ideal para restaurantes, hotéis, buffets, cozinhas industriais e serviços de alimentação coletiva



15	<p>Frigideira industrial de alta performance, indicada para uso intensivo em cozinhas profissionais, disponível em alumínio de alta espessura com revestimento antiaderente ou em aço inoxidável, garantindo versatilidade, durabilidade e eficiência no preparo dos alimentos.</p> <p>Características:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Material: • Alumínio de alta espessura (mín. 3 mm): excelente condução térmica, aquecimento rápido e uniforme • Opção em aço inox: maior resistência à corrosão e durabilidade estrutural • Revestimento interno (quando aplicável): • Antiaderente profissional, que reduz a aderência dos alimentos • Facilita o preparo com menor uso de gordura e simplifica a limpeza • Diâmetro: Mínimo de 32 cm, ideal para preparo de grandes porções • Estrutura: • Corpo robusto, resistente a deformações causadas por altas temperaturas • Distribuição uniforme do calor, evitando pontos de superaquecimento • Cabo: • Reforçado e ergonômico, fixado com alta resistência • Produzido em baquelite ou aço com isolante térmico, garantindo segurança no manuseio • Compatibilidade: • Adequada para fogões industriais a gás 	442943	UN	10	R\$293,70	R\$2.937,00

	<ul style="list-style-type: none"> • (Dependendo do modelo) compatível com outras fontes de calor • Acabamento: • Superfície externa resistente e de fácil limpeza • Design funcional voltado para uso profissional • Higiene: Superfície interna lisa (especialmente no modelo antiaderente), facilitando a limpeza • Resistência: Alta durabilidade mesmo sob uso contínuo e intenso • Manutenção: Fácil limpeza manual • Revestimento projetado para longa vida útil (quando utilizado corretamente) • Aplicação: Ideal para restaurantes, cozinhas industriais, hotéis, buffets e uso profissional em geral 					
16	<p>Caldeirão alto industrial, fabricado em alumínio batido de alta espessura ou aço inoxidável, indicado para preparo de grandes volumes de alimentos em cozinhas profissionais e institucionais.</p> <p>Características:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Material: • Alumínio batido: excelente condução térmica, proporcionando aquecimento rápido e uniforme • Aço inox: alta resistência à corrosão, maior durabilidade e melhor padrão de higiene • Capacidade: 80 litros, ideal para preparo em larga escala (sopas, caldos, molhos, grãos e massas) • Formato: Corpo alto e cilíndrico, adequado para cocções prolongadas e maior rendimento • Estrutura: Construção robusta, com boa resistência a impactos e deformações térmicas • Espessura compatível com uso industrial intensivo • Alças: Laterais reforçadas, fixadas por rebites de aço de alta resistência Garantem segurança no manuseio e transporte, mesmo com carga total • Tampa: Acompanha tampa no mesmo material do corpo • Puxador com isolante térmico, que reduz a transferência de calor para as mãos • Encaixe eficiente, auxiliando na retenção de calor e no cozimento uniforme • Base: Estável e resistente, adequada para fogões industriais • Resistência térmica: Suporta altas temperaturas e uso contínuo sem comprometer a estrutura • Higiene: Superfície lisa e de fácil limpeza (especialmente no modelo em inox) Material não poroso, que não retém resíduos ou odores 	287868	UN	6	R\$1137,13	R\$6.822,78

	<ul style="list-style-type: none"> • Compatibilidade: Indicado para uso em fogões industriais a gás • Durabilidade: Alta vida útil, mesmo em ambientes de uso intensivo • Aplicação: Ideal para restaurantes, cozinhas industriais, hospitais, escolas, refeitórios e serviços de alimentação coletiva 					
17	<p>Concha de feijão industrial em aço inoxidável, modelo monobloco, desenvolvida para alto desempenho e durabilidade em cozinhas profissionais.</p> <p>Características:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Material: Aço inoxidável de alta qualidade, resistente à corrosão, oxidação e desgaste, adequado para uso alimentar. • Construção monobloco: • Peça inteira, sem emendas ou soldas, proporcionando maior resistência estrutural • Evita acúmulo de resíduos e facilita a higienização • Bojo: • Formato profundo e arredondado, ideal para porcionamento de líquidos e alimentos como feijão, caldos e sopas • Capacidade: aproximadamente 2 litros, adequada para serviço em grande escala • Cabo: • Longo e resistente, permitindo alcance seguro em panelas e caldeirões de grande porte • Proporciona melhor controle e segurança durante o uso • Gancho na extremidade: • Facilita o apoio em bordas de recipientes • Permite pendurar para armazenamento, otimizando espaço • Acabamento: • Superfície lisa, uniforme e de fácil limpeza • Pode apresentar acabamento polido ou escovado • Resistência térmica: • Suporta altas temperaturas sem deformação • Higiene: • Material não poroso, que não retém odores, sabores ou resíduos • Ideal para ambientes que exigem alto padrão sanitário • Durabilidade: • Alta vida útil mesmo sob uso intenso em cozinhas industriais • Compatibilidade com lava-louças: • Adequada para lavagem em máquinas industriais • Aplicação: • Indicada para restaurantes, cozinhas industriais, refeitórios, hospitais e serviços de alimentação coletiva 	283163	UN	10	R\$238,17	R\$2.381,70



18

Escumadeira em aço inoxidável, com cabo médio e construção reforçada, indicada para uso em cozinhas profissionais no preparo e manuseio de alimentos em grandes volumes.

Características:

- **Material:** Aço inoxidável de alta qualidade, com excelente resistência à corrosão, oxidação e desgaste, adequado para uso alimentar.
- **Disco perfurado:**
- Diâmetro amplo, **compatível com grandes volumes de preparo**
- Perfurações uniformes que permitem a retirada eficiente de alimentos e drenagem de líquidos ou gorduras
- **Cabo:**
- **Comprimento médio**, ideal para equilíbrio entre alcance e controle
- Formato ergonômico, proporcionando conforto e firmeza no manuseio
- **Fixação:**
- **Cabo reforçado e soldado ao disco**, garantindo maior resistência estrutural e segurança durante o uso
- **Estrutura:**
- Construção robusta, resistente a deformações mesmo sob uso intenso
- **Resistência térmica:**
- Suporta **altas temperaturas**, ideal para frituras e preparos em líquidos quentes
- **Acabamento:**
- Superfície lisa e uniforme, geralmente com acabamento polido ou escovado
- **Higiene:**
- Material não poroso, que não retém odores ou resíduos
- Fácil higienização manual ou em lava-louças industriais
- **Durabilidade:**
- Alta vida útil, mesmo em ambientes de uso contínuo.
- **Aplicação:**
- Ideal para restaurantes, cozinhas industriais, buffets, refeitórios e serviços de alimentação coletiva.


299449

UN

20

R\$94,16

R\$1.883,20

						
19	<p>Caixa plástica vazada tipo hortifruti, fabricada em Polietileno de Alta Densidade (PEAD), indicada para armazenamento, transporte e organização de produtos, especialmente hortifrutigranjeiros, em ambientes comerciais e industriais.</p> <p>Características:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Material: • PEAD (Polietileno de Alta Densidade), material resistente, atóxico e de alta durabilidade • Resistente a impactos, umidade e variações de temperatura • Dimensões: • Aproximadamente 60 x 40 x 30 cm (comprimento x largura x altura) • Estrutura: • Vazada (perfurada), permitindo ventilação interna e melhor conservação dos produtos • Reduz acúmulo de umidade e auxilia na preservação de alimentos frescos • Empilhamento: • Empilhável, com design que garante encaixe seguro • Otimiza o espaço em armazenagem e transporte • Resistência: • Alta resistência mecânica, suportando cargas e uso contínuo • Não deforma facilmente sob condições normais de uso • Cor: • Preta, padrão utilizado para uso logístico e comercial • Higiene: • Superfície de fácil limpeza e manutenção • Material não absorvente, que não retém odores ou resíduos • Manuseio: • Laterais com aberturas que facilitam a pegada e o transporte • Aplicação: • Ideal para hortifrutis, supermercados, feiras, centrais de abastecimento, cozinhas industriais e logística em geral 	339873	UN	20	R\$70,33	R\$1.406,60



20	<p>Caixa monobloco industrial com tampa, fabricada em Polietileno de Alta Densidade (PEAD) virgem, indicada para manipulação, armazenamento e transporte de carnes e derivados em ambientes que exigem alto padrão sanitário.</p> <p>Características:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Material: • PEAD virgem (atóxico), próprio para contato com alimentos • Alta resistência mecânica e química • Excelente desempenho em baixas temperaturas e ambientes de congelamento • Capacidade: 60 litros, adequada para armazenamento e transporte de volumes médios • Construção: • Monobloco (peça única), sem emendas, proporcionando maior resistência estrutural • Reduz pontos de contaminação e facilita a higienização • Tampa: • Acompanha tampa de encaixe, que protege o conteúdo contra contaminantes externos • Auxilia na conservação e organização do armazenamento • Superfície: • Lisa, impermeável e não porosa, ideal para higienização sanitária rigorosa • Não absorve líquidos, odores ou resíduos • Higiene: • Facilita limpeza e desinfecção conforme normas sanitárias • Adequada para ambientes que exigem controle rigoroso de contaminação • Resistência: • Alta resistência a impactos e uso contínuo • Mantém integridade estrutural mesmo sob cargas e empilhamento • Empilhamento: • Design que permite empilhamento seguro, com ou sem tampa • Otimiza espaço em câmaras frias e áreas de armazenamento • Manuseio: • Estrutura robusta, podendo conter áreas de pega laterais (dependendo do modelo) • Aplicação: • Indicada para frigoríficos, açougues, cozinhas industriais, centrais de distribuição e indústrias alimentícias 	631601	UN	30	R\$309,90	R\$9.297,00
----	--	--------	----	----	-----------	-------------

						
--	--	--	--	--	--	--

- 1.2. O objeto da contratação não se enquadra como bem de luxo, nos termos do Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.
- 1.3. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contado a partir da emissão da Nota de Empenho, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 1.4. O contrato ou instrumento equivalente que o substitua estabelecerá as regras aplicáveis à vigência da contratação de forma mais detalhada.

2. Fundamentação e descrição da necessidade

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

- 2.1. A dispensa de licitação para a aquisição de materiais de consumo destinados ao rancho faz-se necessária, tendo em vista a demanda desses itens para o regular funcionamento das atividades do Comando do 9º Distrito Naval. Ressalta-se que os materiais pretendidos não se encontram disponíveis em licitações vigentes.
- 2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual, conforme detalhamento a seguir:
 - 1. ID PCA no PNCP: 00394502000144-0-000095/2026
 - 2. Data de publicação no PNCP: 14/05/2025
 - 3. ID do item no PCA: 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91
 - 4. Classe/Grupo: 7310, 7330, 7340, 7350, 5110, 8115, 9330
 - 5. Identificador da Futura Contratação: 788000-29/2026

3. Descrição da solução como um todo

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

3.1. Devido ao valor do objeto a ser adquirido/contratado encontrar-se dentro dos limites estabelecidos nos incisos I e II do art. 75 da Lei 14.133/2021 e por tratar-se de bens/serviços cujos padrões de desempenho e qualidade possam ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações reconhecidas e usuais do mercado, tendo como base os princípios da eficiência, da eficácia, da celeridade e da economicidade, optou-se por dispensar a confecção de tais documentos, conforme art. 5º, I, da IN SEGES/ME nº 67, de 8 de julho de 2021.

4. Requisitos da contratação

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. Registro na ANVISA (Decreto-Lei nº 986/1969);

4.1.2. Para os produtos embalados devem ser observadas as regras de rotulagem nutricional (Resoluções 359 e 360, de 23 de dezembro de 2003, da ANVISA), as relativas a aditivos para materiais plásticos (RDC nº 17, de 17 de março de 2008) e a proibição do uso industrial de embalagens metálicas soldadas com liga de chumbo e estanho para acondicionamento de gêneros alimentícios, exceto para produtos secos ou desidratados (Lei nº 9832/1999);

4.1.3. Para as empresas da indústria de produtos alimentares e bebida, conforme item do 16 anexo I IN ° 13, de 23 de agosto de 2021 obrigação de inscrição no cadastro técnico federal de atividades potencialmente poluidoras e utilizadoras de recursos ambientais.

4.14. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

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

5. Modelo de execução do objeto

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

5.1. O prazo de entrega dos bens é de **10 (dez)** dias.

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.

5.4. Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço: **Rua Bernardo Ramos, S/N, Centro, Manaus-AM, na sede do Comando do 9º Distrito Naval.**

Garantia, manutenção e assistência técnica

5.10 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. 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 (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI);
- 6.7.1. 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. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º, e Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II);
- 6.7.2. Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III);
- 6.7.3. 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV).
- 6.7.4. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprezadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V).

6.7.5. 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 (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII).

Fiscalização Administrativa

6.8. 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 (Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022).

6.8.1. 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; (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV).

Gestor do Contrato

6.9. O gestor do contrato coordenará 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).

6.10. O gestor do contrato acompanhará 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).

6.11. O gestor do contrato acompanhará 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).

6.12. O gestor do contrato emitirá 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).

6.13. O gestor do contrato tomará 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).

6.14. O gestor do contrato deverá 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).

6.15. O gestor do contrato deverá 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. Critérios de medição e pagamento

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

7.1. 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.

7.2. 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 **5 (dias)** dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 2 (dois) 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.

7.4. 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 2 (dois) dias úteis.

7.5. 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.

7.6. 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.

7.7. 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.

7.8. 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.

Liquidação

7.9. 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](#).

7.9.1. 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.

7.10. 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:

7.10.1. o prazo de validade;

7.10.2. a data da emissão;

7.10.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

7.10.4. o período respectivo de execução do contrato;

7.10.5. o valor a pagar; e

7.10.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.11. 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;

7.12. 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.

7.13. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas; b) identificar possível razão que impeça a 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 (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).

7.14. 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.

7.15. 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.

7.16. 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.

7.17. 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

7.18. 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.

7.19. 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

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

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

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

7.22.1. 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.

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

Cessão de crédito

7.24. É admitida a cessão fiduciária de direitos creditícios com instituição financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de Julho de 2020, conforme as regras deste presente tópico.

7.24.1 As cessões de crédito não abrangidas pela Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de julho de 2020 dependerão de prévia aprovação do contratante.

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

7.26. 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.

7.27. 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. (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 53, DE 8 DE JULHO DE 2020 e Anexos)

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

8. Forma e critérios de seleção e regime

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de dispensa de licitação, na forma eletrônica, com fundamento na hipótese do art. 75, inciso II da Lei n.º 14.133/2021, que culminará com a seleção da proposta de MENOR PREÇO POR ITEM.

Exigências de habilitação

8.5. *Previamente à celebração do contrato, a Administração verificará o eventual descumprimento das condições para contratação, especialmente quanto à existência de sanção que a impeça, mediante a consulta a cadastros informativos oficiais, tais como:*

a) SICAF;

b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);

c) Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>)

8.6. *A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa interessada e de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.*

8.7. *Caso conste na Consulta de Situação do interessado a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.*

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

8.9. *O interessado será convocado para manifestação previamente a uma eventual negativa de contratação.*

8.10. *Caso atendidas as condições para contratação, a habilitação do interessado será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos.*

8.11. *É dever do interessado manter atualizada a respectiva documentação constante do SICAF, ou encaminhar, quando solicitado pela Administração, a respectiva documentação atualizada.*

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

8.13. *Se o interessado 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, caso exigidos, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.*

8.14. *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.*

8.15. Para fins de habilitação, deverá o interessado comprovar os seguintes requisitos, que serão exigidos conforme sua natureza jurídica:

Habilitação jurídica

8.16. 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;

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

8.18. 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>;

8.19. 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;

8.20. 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.

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

8.22. 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

8.23. 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.

8.24. Agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4º, §2º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021.

8.25. Produtor Rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009 (arts. 17 a 19 e 165).

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

8.29. 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.

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

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

8.32. 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;

8.33. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes [Estadual/Distrital] ou [Municipal/Distrital] relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

8.34. Prova de regularidade com a Fazenda [Estadual/Distrital] ou [Municipal/Distrital] do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

8.35. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos [Estadual/Distrital] ou [Municipal/Distrital] 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.

8.36. 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

8.37. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do interessado, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua contratação (art. 5º, inciso II, alínea “c”, da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021), ou de sociedade simples;

8.38. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);

8.39. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis do último exercício social, comprovando;

8.39.1. Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

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

8.39.3. 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;

8.39.4. 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.

8.40. Caso a empresa interessada apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação [capital mínimo] OU [patrimônio líquido mínimo] de% [até 10%] do [valor total estimado da contratação] OU [valor total estimado da parcela pertinente].

8.41. As empresas criadas no exercício financeiro da contratação direta deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).

8.42. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor. Nota(s) explicativa(s): 12

Qualificação Técnica

8.43. Declaração de que o interessado tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da contratação;

8.44. A declaração acima poderá ser substituída por declaração formal assinada pelo responsável técnico do interessado acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

8.46. Sociedades empresárias estrangeiras atenderão à exigência por meio da apresentação, no momento da assinatura do contrato, da solicitação de registro perante a entidade profissional competente no Brasil.

8.47. 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.

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

8.47.1.1 Entrega dos itens com prazo compatível;

8.47.1.2 Quantidade de 10% do item licitado.

8.47.2. Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante. Nota(s) explicativa(s): 15

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

8.47.4. 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.

8.48. Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:

8.48.1. A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971;

8.48.2. A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;

8.48.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à execução contratual;

8.48.4. O registro previsto na Lei n. 5.764, de 1971, art. 107;

8.48.5. A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e

8.48.6. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da contratação direta;

8.48.7. A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

9. Estimativas do valor da contratação

Valor (R\$): 61.783,18

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ 61.783,18 (sessenta e um mil setecentos e oitenta e três reais e dezoito centavos), conforme custos unitários apostos na tabela acima.

10. Adequação orçamentária

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União.

10.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

- I. Gestão/Unidade: 788000;
- II. Fonte de Recursos: 3129000000;
- III. Programa de Trabalho: 174713;
- IV. Elemento de Despesa: 449052;
- V. Plano Interno: B441MRZ02DD;

Manaus, AM, na data da assinatura.

11. Responsáveis

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

ANTONIO GONCALVES DA SILVA JUNIOR

Autoridade competente



Assinou eletronicamente em 24/04/2026 às 16:28:24.