

COMANDO DO PRIMEIRO ESQUADRAO DE APOIO

Termo de Referência 45/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
45/2026	791660-COMANDO DO PRIMEIRO ESQUADRAO DE APOIO	LUCAS PEREIRA LIMA	07/05/2026 15:52 (v 0.8)
Status	CONCLUIDO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo		63429.000456/2026-14

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

(Processo Administrativo nº 63429.000456/2026-14)

TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Registro de Preços para aquisição de palamentas de rancho, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	COLHER DE SOBREMESA, CONFECCIONADA EM AÇO INOXIDÁVEL NO CORPO E NO CABO, COMPRIMENTO ENTRE 15 CM E 18 CM, RESISTENTE, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E APROPRIADA PARA USO EM SOBREMESAS.	465661	UN	485	R\$ 2,35	R\$ 1.139,75
2	GARFO DE SOBREMESA, CONFECCIONADO EM AÇO INOXIDÁVEL NO CORPO E NO CABO, COMPRIMENTO ENTRE 15 CM E 18 CM, RESISTENTE, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E APROPRIADO PARA USO EM SOBREMESAS.	242582	UN	575	R\$ 2,13	R\$ 1.224,75
	FACA DE SOBREMESA, CONFECCIONADA EM AÇO INOXIDÁVEL NO CORPO E NO CABO, COMPRIMENTO ENTRE 15					

3	CM E 18 CM, RESISTENTE, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E APROPRIADA PARA USO EM SOBREMESAS.	269036	UN	625	R\$ 2,00	R\$ 1.250,00
4	COPO DE UÍSQE LONGO, CONFECCIONADO EM VIDRO TRANSPARENTE, CAPACIDADE APROXIMADA DE 350 ML, FORMATO BAIXO E ROBUSTO, COM PAREDES ESPESSAS, RESISTENTE E ADEQUADO PARA SERVIR DESTILADOS E DRINQUES.	628196	UN	222	R\$ 9,00	R\$ 1.998,00
5	COPO DE UÍSQE CURTO, CONFECCIONADO EM VIDRO TRANSPARENTE, CAPACIDADE APROXIMADA DE 250 ML, FORMATO BAIXO E ROBUSTO, COM PAREDES ESPESSAS, RESISTENTE E ADEQUADO PARA SERVIR DESTILADOS E DRINQUES.	241584	UN	952	R\$ 5,01	R\$ 4.769,52
6	COPO TIPO TULIPA, CONFECCIONADO EM VIDRO TRANSPARENTE, CAPACIDADE APROXIMADA DE 300 ML, FORMATO A LONGADO COM BOJO LEVEMENTE ARREDONDADO E BOCA ESTREITADA, RESISTENTE, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO, ADEQUADO PARA CONSUMO DE CERVEJAS EM GERAL.	227106	UN	142	R\$ 5,59	R\$ 793,78
7	XÍCARA PARA CAFEZINHO COM PIRES, CONFECCIONADA EM PORCELANA BRANCA DE ALTA RESISTÊNCIA, ACABAMENTO LISO E BRILHANTE, CAPACIDADE ENTRE 60 ML E 80 ML, RESISTENTE, HIGIÊNICA E ADEQUADA PARA SERVIR CAFÉ APÓS AS REFEIÇÕES.	240340	UN	210	R\$ 12,60	R\$ 2.646,00
8	RAMEKIN EM PORCELANA BRANCA, CAPACIDADE APROXIMADA DE 150 ML, FORMATO CILÍNDRICO, ACABAMENTO EXTERNO CANELADO E INTERIOR LISO, BORDAS REFORÇADAS, RESISTENTE A ALTAS TEMPERATURAS, PRÓPRIO PARA FORNO, MICRO-ONDAS E LAVA-LOUÇAS, ADEQUADO PARA PREPARO E SERVIÇO DE SOBREMESAS, MOLHOS E PORÇÕES INDIVIDUAIS.	453639	UN	310	R\$ 7,47	R\$ 2.315,70

9	BANDEJA REDONDA PARA SERVIR, CONFECCIONADA EM PVC EMBORRACHADO NA COR PRETA, ACABAMENTO LISO, BORDAS REFORÇADAS, SUPERFÍCIE ANTIDERRAPANTE, DIÂMETRO APROXIMADO DE 40 CM E ALTURA DE 3 CM, RESISTENTE, DURÁVEL, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E ADEQUADA PARA SERVIR LÍQUIDOS E ALIMENTOS EM SERVIÇOS DE MESA.	477496	UN	51	R\$ 27,90	R\$ 1.422,90
10	BALDE DE GELO, CONFECCIONADO EM AÇO INOXIDÁVEL DE ALTA RESISTÊNCIA, CAPACIDADE 1 LITRO, ACOMPANHADO DE PINÇA E ALÇA, ACABAMENTO LISO E BRILHANTE, RESISTENTE À CORROSÃO, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO, ADEQUADO PARA ARMAZENAMENTO E SERVIÇO DE GELO EM MESAS E EVENTOS.	443733	UN	48	R\$ 39,90	R\$ 1.915,20
11	BANDEJA TIPO: LAMINA PARA SERVIR FRIOS 40CM X 30 CM MATERIAL: VIDRO OU MADEIRA.	624520	UN	42	R\$ 29,00	R\$ 1.218,00
12	BANDEJA TIPO: LAMINA PARA SERVIR FRIOS 30CM X 20 CM MATERIAL: VIDRO OU MADEIRA.	624520	UN	47	R\$ 29,00	R\$ 1.363,00
13	PRATO PARA BOLO, CONFECCIONADO EM MELAMINA BRANCA DE ALTA RESISTÊNCIA, DIÂMETRO ENTRE 30 CM E 35 CM, SEM BORDA E COM PÉ ELEVADO, ACABAMENTO LISO, RESISTENTE, DURÁVEL, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E ADEQUADO PARA APRESENTAÇÃO E SERVIÇO DE BOLOS EM MESAS E EVENTOS.	473172	UN	63	R\$ 18,69	R\$ 1.177,47
14	BASE PARA PÃO A METRO, CONFECCIONADA EM PLÁSTICO BRANCO DE ALTA RESISTÊNCIA, DIMENSÕES ENTRE 60 CM E 70 CM DE COMPRIMENTO POR 13 CM A 15 CM DE LARGURA, ACABAMENTO LISO E BRILHANTE, RESISTENTE, HIGIÊNICA, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E ADEQUADA PARA APRESENTAÇÃO E SERVIÇO DE PÃO A METRO EM MESAS E EVENTOS.	363697	UN	35	R\$ 39,05	R\$ 1.366,75

15	JARRA EM VIDRO TRANSPARENTE INCOLOR, CAPACIDADE APROXIMADA DE 1,5 LITRO, MODELO COM ALÇA E SEM TAMPA, RESISTENTE, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E ADEQUADA PARA O SERVIÇO DE ÁGUA E SUCOS EM MESAS E EVENTOS.	240390	UN	58	R\$ 23,90	R\$ 1.386,20
16	TOALHA DE MESA RETANGULAR, CONFECCIONADA EM TECIDO DE ALGODÃO E POLIÉSTER, COMPRIMENTO APROXIMADO DE 2,40 M E LARGURA DE 1,40 M, LISA, COM COSTURA DUPLA, COR DOURADA, RESISTENTE, DURÁVEL, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E ADEQUADA PARA USO EM SERVIÇOS DE MESA E EVENTOS.	630448	UN	44	R\$ 113,99	R\$ 5.015,56
17	TOALHA DE MESA REDONDA, CONFECCIONADA EM TECIDO COMPOSTO POR 58% ALGODÃO E 42% POLIÉSTER, DIÂMETRO APROXIMADO DE 3 METROS, DUPLA FACE, COM ACABAMENTO EM BAINHA, COR DOURADA, RESISTENTE, DURÁVEL, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E ADEQUADA PARA USO EM SERVIÇOS DE MESA E EVENTOS.	465797	UN	38	R\$ 55,35	R\$ 2.103,30
18	TOALHA DE MESA REDONDA, CONFECCIONADA EM RENDA, DIÂMETRO APROXIMADO DE 1,60 M, COR BRANCA, ACABAMENTO DELICADO, RESISTENTE, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E ADEQUADA PARA USO EM SERVIÇOS DE MESA E DECORAÇÃO DE EVENTOS.	300101	UN	38	R\$ 39,95	R\$ 1.518,10
19	TALHER PARA SERVIR. COLHER CORPO E CABO EM AÇO INOX TAMANHO: 15 A 20 CM.	277187	UN	61	R\$ 11,93	R\$ 727,73
20	TALHER PARA SERVIR CONCHA INOX CORPO E CABO EM AÇO INOX TAMANHO: 15 A 20 CM. – PARA SERVIR SOPAS E CALDOS.	397338	UN	43	R\$ 11,85	R\$ 509,55
21	TALHER PARA SERVIR TIPO ESPUMADEIRA; CORPO E CABO EM AÇO INOX TAMANHO: 15 A 20 CM.	482851	UN	51	R\$ 11,35	R\$ 578,85

22	XÍCARA MATERIAL: PORCELANA, TIPO: CHÁ, COR: BRANCA, CAPACIDADE: 230 ML, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM PIRES, PERSONALIZADO COM LOGOTIPO	617008	UN	300	R\$ 26,26	R\$ 7.878,00
23	PEGADOR DE FRIOS MATERIAL: AÇO ABERTO, COMPRIMENTO: 21 CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM 5 CM DE LARGURA	455553	UN	53	R\$ 6,24	R\$ 330,72
24	TAÇA MATERIAL: VIDRO, CAPACIDADE: 300 ML, USO: SOBREMESA	456313	UN	100	R\$ 8,12	R\$ 812,00
25	APOIO PRATO MATERIAL: POLIPROPILENO/VINIL, COMPRIMENTO: 45 CM, LARGURA: 30 CM VARIAÇÃO DE ± 5%, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: TIPO JOGO AMERICANO, FORMATO: RETANGULAR. COR, CONFORME NECESSIDADE DO CONTRATANTE.	473189	UN	230	R\$ 16,83	R\$ 3.870,90
26	GALHETEIRO METAL, FORMATO: QUADRADO, COMPONENTES: 4 PEÇAS MATERIAL: VIDRO (SALEIRO, PALITEIRO, AZEITE ETC), CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: BICO DOSADOR REDONDO EM INOX.	444077	UN	74	R\$ 34,90	R\$ 2.582,60
27	PORTA-GUARDANAPO MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, LARGURA: 3 CM, ALTURA: 7,8 CM, COMPRIMENTO: 11,5 C VARIAÇÃO DE " ± 5%.	625997	UN	83	R\$ 18,29	R\$ 1.518,07
28	CESTA PÃO MATERIAL: VIME, FORMATO: RETANGULAR, ALTURA: 30 A 40 CM, COMPRIMENTO: 70 A 90 CM, LARGURA: 55 A 65 C VARIAÇÃO DE " ± 5%	453432	UN	32	R\$ 111,00	R\$ 3.552,00
29	CESTA PÃO MATERIAL: VIME, FORMATO: OVAL, ALTURA: 7 A 11 CM, COM ALÇA E FORRO, TIPO USO: PORTA-PÃO/BISCOITO, COMPRIMENTO: 20 A 25 CM VARIAÇÃO DE " ± 5%	259409	UN	65	R\$ 36,97	R\$ 2.403,05

30	COLHER DE SOPA, CONFECCIONADA EM AÇO INOXIDÁVEL NO CORPO E NO CABO, COMPRIMENTO ENTRE 18 CM E 21 CM, RESISTENTE, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E APROPRIADA PARA USO EM SOBREMESAS.	465661	UN	475	R\$ 2,10	R\$ 997,50
31	GARFO DE MESA, CONFECCIONADO EM AÇO INOXIDÁVEL NO CORPO E NO CABO, COMPRIMENTO ENTRE 18 CM E 21 CM, RESISTENTE, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E APROPRIADO PARA USO EM SOBREMESAS.	242582	UN	505	R\$ 1,65	R\$ 833,25
32	FACA DE MESA CONFECCIONADA EM AÇO INOXIDÁVEL NO CORPO E NO CABO, COMPRIMENTO ENTRE 18 CM E 21 CM, RESISTENTE, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E APROPRIADA PARA USO EM SOBREMESAS.	269036	UN	575	R\$ 2,10	R\$ 1.207,50
33	FACA MATERIAL LÂMINA: AÇO INOXIDÁVEL , MATERIAL CABO: PLÁSTICO , TAMANHO: 10 POL, APLICAÇÃO: CORTAR CARNE , COR CABO: BRANCA	334673	UN	20	R\$ 16,31	R\$ 326,20
34	GARFO PARA ASSADO MATERIAL CORPO: ALUMÍNIO , APLICAÇÃO: COPA , CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: 3 DENTES	482814	UN	20	R\$ 30,89	R\$ 617,80
35	PEGADOR ALIMENTO MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL , COMPRIMENTO: 30 CM	609390	UN	20	R\$ 10,50	R\$ 210,00
36	CONCHA MATERIAL CORPO: AÇO INOXIDÁVEL , MATERIAL CABO: AÇO INOXIDÁVEL , COMPRIMENTO: 50 CM	485586	UN	19	R\$ 20,94	R\$ 397,86

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 Niterói						
Item	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	UNIDADE DE MEDIDA	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO Máxima	Quantidade total	

1	COLHER DE SOBREMESA, CONFECCIONADA EM AÇO INOXIDÁVEL NO CORPO E NO CABO, COMPRIMENTO ENTRE 15 CM E 18 CM, RESISTENTE, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E APROPRIADA PARA USO EM SOBREMESAS.	UN	0	0	0
2	GARFO DE SOBREMESA, CONFECCIONADO EM AÇO INOXIDÁVEL NO CORPO E NO CABO, COMPRIMENTO ENTRE 15 CM E 18 CM, RESISTENTE, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E APROPRIADO PARA USO EM SOBREMESAS.	UN	0	0	0
3	FACA DE SOBREMESA, CONFECCIONADA EM AÇO INOXIDÁVEL NO CORPO E NO CABO, COMPRIMENTO ENTRE 15 CM E 18 CM, RESISTENTE, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E APROPRIADA PARA USO EM SOBREMESAS.	UN	0	0	0
4	COPO DE UÍSQE LONGO, CONFECCIONADO EM VIDRO TRANSPARENTE, CAPACIDADE APROXIMADA DE 350 ML, FORMATO BAIXO E ROBUSTO, COM PAREDES ESPESSAS, RESISTENTE E ADEQUADO PARA SERVIR DESTILADOS E DRINQUES.	UN	0	0	0
5	COPO DE UÍSQE CURTO, CONFECCIONADO EM VIDRO TRANSPARENTE, CAPACIDADE APROXIMADA DE 250 ML, FORMATO BAIXO E ROBUSTO, COM PAREDES ESPESSAS, RESISTENTE E ADEQUADO PARA SERVIR DESTILADOS E DRINQUES.	UN	0	0	0
6	COPO TIPO TULIPA, CONFECCIONADO EM VIDRO TRANSPARENTE, CAPACIDADE APROXIMADA DE 300 ML, FORMATO ALONGADO COM BOJO LEVEMENTE ARREDONDADO E BOCA ESTREITADA, RESISTENTE, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO, ADEQUADO PARA CONSUMO DE CERVEJAS EM GERAL.	UN	0	0	0
7	XÍCARA PARA CAFEZINHO COM PIRES, CONFECCIONADA EM PORCELANA BRANCA DE ALTA RESISTÊNCIA, ACABAMENTO LISO E BRILHANTE, CAPACIDADE ENTRE 60 ML E 80 ML, RESISTENTE, HIGIÊNICA E ADEQUADA PARA SERVIR CAFÉ APÓS AS REFEIÇÕES.	UN	0	0	0
8	RAMEKIN EM PORCELANA BRANCA, CAPACIDADE APROXIMADA DE 150 ML, FORMATO CILÍNDRICO, ACABAMENTO EXTERNO CANELADO E INTERIOR LISO, BORDAS REFORÇADAS, RESISTENTE A ALTAS TEMPERATURAS, PRÓPRIO PARA FORNO, MICRO-ONDAS E LAVA-LOUÇAS, ADEQUADO PARA PREPARO E SERVIÇO DE SOBREMESAS, MOLHOS E PORÇÕES INDIVIDUAIS.	UN	0	0	0
9	BANDEJA REDONDA PARA SERVIR, CONFECCIONADA EM PVC EMBORRACHADO NA COR PRETA, ACABAMENTO LISO, BORDAS REFORÇADAS, SUPERFÍCIE ANTIDERRAPANTE, DIÂMETRO APROXIMADO DE 40 CM E	UN	0	0	0

	ALTURA DE 3 CM, RESISTENTE, DURÁVEL, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E ADEQUADA PARA SERVIR LÍQUIDOS E ALIMENTOS EM SERVIÇOS DE MESA.				
10	BALDE DE GELO, CONFECCIONADO EM AÇO INOXIDÁVEL DE ALTA RESISTÊNCIA, CAPACIDADE 1 LITRO, ACOMPANHADO DE PINÇA E ALÇA, ACABAMENTO LISO E BRILHANTE, RESISTENTE À CORROSÃO, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO, ADEQUADO PARA ARMAZENAMENTO E SERVIÇO DE GELO EM MESAS E EVENTOS.	UN	0	0	0
11	BANDEJA TIPO: LAMINA PARA SERVIR FRIOS 40CM X 30 CM MATERIAL: VIDRO OU MADEIRA.	UN	0	0	0
12	BANDEJA TIPO: LAMINA PARA SERVIR FRIOS 30CM X 20 CM MATERIAL: VIDRO OU MADEIRA.	UN	0	0	0
13	PRATO PARA BOLO, CONFECCIONADO EM MELAMINA BRANCA DE ALTA RESISTÊNCIA, DIÂMETRO ENTRE 30 CM E 35 CM, SEM BORDA E COM PÉ ELEVADO, ACABAMENTO LISO, RESISTENTE, DURÁVEL, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E ADEQUADO PARA APRESENTAÇÃO E SERVIÇO DE BOLOS EM MESAS E EVENTOS.	UN	0	0	0
14	BASE PARA PÃO A METRO, CONFECCIONADA EM PLÁSTICO BRANCO DE ALTA RESISTÊNCIA, DIMENSÕES ENTRE 60 CM E 70 CM DE COMPRIMENTO POR 13 CM A 15 CM DE LARGURA, ACABAMENTO LISO E BRILHANTE, RESISTENTE, HIGIÊNICA, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E ADEQUADA PARA APRESENTAÇÃO E SERVIÇO DE PÃO A METRO EM MESAS E EVENTOS.	UN	0	0	0
15	JARRA EM VIDRO TRANSPARENTE INCOLOR, CAPACIDADE APROXIMADA DE 1,5 LITRO, MODELO COM ALÇA E SEM TAMPA, RESISTENTE, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E ADEQUADA PARA O SERVIÇO DE ÁGUA E SUCOS EM MESAS E EVENTOS.	UN	0	0	0
16	TOALHA DE MESA RETANGULAR, CONFECCIONADA EM TECIDO DE ALGODÃO E POLIÉSTER, COMPRIMENTO APROXIMADO DE 2,40 M E LARGURA DE 1,40 M, LISA, COM COSTURA DUPLA, COR DOURADA, RESISTENTE, DURÁVEL, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E ADEQUADA PARA USO EM SERVIÇOS DE MESA E EVENTOS.	UN	0	0	0
17	TOALHA DE MESA REDONDA, CONFECCIONADA EM TECIDO COMPOSTO POR 58% ALGODÃO E 42% POLIÉSTER, DIÂMETRO APROXIMADO DE 3 METROS, DUPLA FACE, COM ACABAMENTO EM BAINHA, COR DOURADA, RESISTENTE, DURÁVEL, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E ADEQUADA PARA USO EM SERVIÇOS DE MESA E EVENTOS.	UN	0	0	0
18	TOALHA DE MESA REDONDA, CONFECCIONADA EM RENDA, DIÂMETRO APROXIMADO DE 1,60 M, COR BRANCA, ACABAMENTO DELICADO, RESISTENTE, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E ADEQUADA PARA USO EM SERVIÇOS DE MESA E DECORAÇÃO DE EVENTOS.	UN	0	0	0

19	TALHER PARA SERVIR. COLHER CORPO E CABO EM AÇO INOX TAMANHO: 15 A 20 CM.	UN	0	0	0
20	TALHER PARA SERVIR CONCHA INOX CORPO E CABO EM AÇO INOX TAMANHO: 15 A 20 CM. – PARA SERVIR SOPAS E CALDOS.	UN	0	0	0
21	TALHER PARA SERVIR TIPO ESPUMADEIRA; CORPO E CABO EM AÇO INOX TAMANHO: 15 A 20 CM.	UN	0	0	0
22	XÍCARA MATERIAL: PORCELANA, TIPO: CHÁ, COR: BRANCA, CAPACIDADE: 230 ML, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM PIRES, PERSONALIZADO COM LOGOTIPO	UN	0	0	0
23	PEGADOR DE FRIOS MATERIAL: AÇO ABERTO, COMPRIMENTO: 21 CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM 5 CM DE LARGURA	UN	0	0	0
24	TAÇA MATERIAL: VIDRO, CAPACIDADE: 300 ML, USO: SOBREMESA	UN	0	0	0
25	APOIO PRATO MATERIAL: POLIPROPILENO/VINIL, COMPRIMENTO: 45 CM, LARGURA: 30 CM VARIAÇÃO DE ± 5%, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: TIPO JOGO AMERICANO, FORMATO: RETANGULAR. COR, CONFORME NECESSIDADE DO CONTRATANTE.	UN	0	0	0
26	GALHETEIRO METAL, FORMATO: QUADRADO, COMPONENTES: 4 PEÇAS MATERIAL: VIDRO (SALEIRO, PALITEIRO, AZEITE ETC), CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: BICO DOSADOR REDONDO EM INOX.	UN	0	0	0
27	PORTA-GUARDANAPO MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, LARGURA: 3 CM, ALTURA: 7,8 CM, COMPRIMENTO: 11,5 C VARIAÇÃO DE " ± 5%.	UN	0	0	0
28	CESTA PÃO MATERIAL: VIME, FORMATO: RETANGULAR, ALTURA: 30 A 40 CM, COMPRIMENTO: 70 A 90 CM, LARGURA: 55 A 65 C VARIAÇÃO DE " ± 5%	UN	0	0	0
29	CESTA PÃO MATERIAL: VIME, FORMATO: OVAL, ALTURA: 7 A 11 CM, COM ALÇA E FORRO, TIPO USO: PORTA-PÃO /BISCOITO, COMPRIMENTO: 20 A 25 CM VARIAÇÃO DE " ± 5%	UN	0	0	0
30	COLHER DE SOPA, CONFECCIONADA EM AÇO INOXIDÁVEL NO CORPO E NO CABO, COMPRIMENTO ENTRE 18 CM E 21 CM, RESISTENTE, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E APROPRIADA PARA USO EM SOBREMESAS.	UN	0	0	0

31	GARFO DE MESA, CONFECCIONADO EM AÇO INOXIDÁVEL NO CORPO E NO CABO, COMPRIMENTO ENTRE 18 CM E 21 CM, RESISTENTE, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E APROPRIADO PARA USO EM SOBREMESAS.	UN	0	0	0
32	FACA DE MESA CONFECCIONADA EM AÇO INOXIDÁVEL NO CORPO E NO CABO, COMPRIMENTO ENTRE 18 CM E 21 CM, RESISTENTE, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E APROPRIADA PARA USO EM SOBREMESAS.	UN	0	0	0
33	FACA MATERIAL LÂMINA: AÇO INOXIDÁVEL , MATERIAL CABO: PLÁSTICO , TAMANHO: 10 POL, APLICAÇÃO: CORTAR CARNE , COR CABO: BRANCA	UN	0	0	0
34	GARFO PARA ASSADO MATERIAL CORPO: ALUMÍNIO , APLICAÇÃO: COPA , CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: 3 DENTES	UN	0	0	0
35	PEGADOR ALIMENTO MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL , COMPRIMENTO: 30 CM	UN	0	0	0
36	CONCHA MATERIAL CORPO: AÇO INOXIDÁVEL , MATERIAL CABO: AÇO INOXIDÁVEL , COMPRIMENTO: 50 CM	UN	0	0	0

Órgão Participante: Comando do 1º Esquadrão de Apoio					
Item	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	UNIDADE DE MEDIDA	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO Máxima	Quantidade total
1	COLHER DE SOBREMESA, CONFECCIONADA EM AÇO INOXIDÁVEL NO CORPO E NO CABO, COMPRIMENTO ENTRE 15 CM E 18 CM, RESISTENTE, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E APROPRIADA PARA USO EM SOBREMESAS.	UN	1	45	45
2	GARFO DE SOBREMESA, CONFECCIONADO EM AÇO INOXIDÁVEL NO CORPO E NO CABO, COMPRIMENTO ENTRE 15 CM E 18 CM, RESISTENTE, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E APROPRIADO PARA USO EM SOBREMESAS.	UN	1	45	45
3	FACA DE SOBREMESA, CONFECCIONADA EM AÇO INOXIDÁVEL NO CORPO E NO CABO, COMPRIMENTO ENTRE 15 CM E 18 CM, RESISTENTE, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E APROPRIADA PARA USO EM SOBREMESAS.	UN	1	45	45

4	COPO DE UÍSQUE LONGO, CONFECCIONADO EM VIDRO TRANSPARENTE, CAPACIDADE APROXIMADA DE 350 ML, FORMATO BAIXO E ROBUSTO, COM PAREDES ESPESSAS, RESISTENTE E ADEQUADO PARA SERVIR DESTILADOS E DRINQUES.	UN	1	62	62
5	COPO DE UÍSQUE CURTO, CONFECCIONADO EM VIDRO TRANSPARENTE, CAPACIDADE APROXIMADA DE 250 ML, FORMATO BAIXO E ROBUSTO, COM PAREDES ESPESSAS, RESISTENTE E ADEQUADO PARA SERVIR DESTILADOS E DRINQUES.	UN	1	62	62
6	COPO TIPO TULIPA, CONFECCIONADO EM VIDRO TRANSPARENTE, CAPACIDADE APROXIMADA DE 300 ML, FORMATO ALONGADO COM BOJO LEVEMENTE ARREDONDADO E BOCA ESTREITADA, RESISTENTE, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO, ADEQUADO PARA CONSUMO DE CERVEJAS EM GERAL.	UN	1	42	42
7	XÍCARA PARA CAFEZINHO COM PIRES, CONFECCIONADA EM PORCELANA BRANCA DE ALTA RESISTÊNCIA, ACABAMENTO LISO E BRILHANTE, CAPACIDADE ENTRE 60 ML E 80 ML, RESISTENTE, HIGIÊNICA E ADEQUADA PARA SERVIR CAFÉ APÓS AS REFEIÇÕES.	UN	1	25	25
8	RAMEKIN EM PORCELANA BRANCA, CAPACIDADE APROXIMADA DE 150 ML, FORMATO CILÍNDRICO, ACABAMENTO EXTERNO CANELADO E INTERIOR LISO, BORDAS REFORÇADAS, RESISTENTE A ALTAS TEMPERATURAS, PRÓPRIO PARA FORNO, MICRO-ONDAS E LAVA-LOUÇAS, ADEQUADO PARA PREPARO E SERVIÇO DE SOBREMESAS, MOLHOS E PORÇÕES INDIVIDUAIS.	UN	1	40	40
9	BANDEJA REDONDA PARA SERVIR, CONFECCIONADA EM PVC EMBORRACHADO NA COR PRETA, ACABAMENTO LISO, BORDAS REFORÇADAS, SUPERFÍCIE ANTIDERRAPANTE, DIÂMETRO APROXIMADO DE 40 CM E ALTURA DE 3 CM, RESISTENTE, DURÁVEL, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E ADEQUADA PARA SERVIR LÍQUIDOS E ALIMENTOS EM SERVIÇOS DE MESA.	UN	1	13	13
10	BALDE DE GELO, CONFECCIONADO EM AÇO INOXIDÁVEL DE ALTA RESISTÊNCIA, CAPACIDADE 1 LITRO, ACOMPANHADO DE PINÇA E ALÇA, ACABAMENTO LISO E BRILHANTE, RESISTENTE À CORROSÃO, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO, ADEQUADO PARA ARMAZENAMENTO E SERVIÇO DE GELO EM MESAS E EVENTOS.	UN	1	12	12
11	BANDEJA TIPO: LAMINA PARA SERVIR FRIOS 40CM X 30 CM MATERIAL: VIDRO OU MADEIRA.	UN	1	7	7
12	BANDEJA TIPO: LAMINA PARA SERVIR FRIOS 30CM X 20 CM MATERIAL: VIDRO OU MADEIRA.	UN	1	7	7

13	PRATO PARA BOLO, CONFECCIONADO EM MELAMINA BRANCA DE ALTA RESISTÊNCIA, DIÂMETRO ENTRE 30 CM E 35 CM, SEM BORDA E COM PÉ ELEVADO, ACABAMENTO LISO, RESISTENTE, DURÁVEL, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E ADEQUADO PARA APRESENTAÇÃO E SERVIÇO DE BOLOS EM MESAS E EVENTOS.	UN	1	30	30
14	BASE PARA PÃO A METRO, CONFECCIONADA EM PLÁSTICO BRANCO DE ALTA RESISTÊNCIA, DIMENSÕES ENTRE 60 CM E 70 CM DE COMPRIMENTO POR 13 CM A 15 CM DE LARGURA, ACABAMENTO LISO E BRILHANTE, RESISTENTE, HIGIÊNICA, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E ADEQUADA PARA APRESENTAÇÃO E SERVIÇO DE PÃO A METRO EM MESAS E EVENTOS.	UN	1	4	4
15	JARRA EM VIDRO TRANSPARENTE INCOLOR, CAPACIDADE APROXIMADA DE 1,5 LITRO, MODELO COM ALÇA E SEM TAMPA, RESISTENTE, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E ADEQUADA PARA O SERVIÇO DE ÁGUA E SUCOS EM MESAS E EVENTOS.	UN	1	14	14
16	TOALHA DE MESA RETANGULAR, CONFECCIONADA EM TECIDO DE ALGODÃO E POLIÉSTER, COMPRIMENTO APROXIMADO DE 2,40 M E LARGURA DE 1,40 M, LISA, COM COSTURA DUPLA, COR DOURADA, RESISTENTE, DURÁVEL, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E ADEQUADA PARA USO EM SERVIÇOS DE MESA E EVENTOS.	UN	1	8	8
17	TOALHA DE MESA REDONDA, CONFECCIONADA EM TECIDO COMPOSTO POR 58% ALGODÃO E 42% POLIÉSTER, DIÂMETRO APROXIMADO DE 3 METROS, DUPLA FACE, COM ACABAMENTO EM BAINHA, COR DOURADA, RESISTENTE, DURÁVEL, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E ADEQUADA PARA USO EM SERVIÇOS DE MESA E EVENTOS.	UN	1	5	5
18	TOALHA DE MESA REDONDA, CONFECCIONADA EM RENDA, DIÂMETRO APROXIMADO DE 1,60 M, COR BRANCA, ACABAMENTO DELICADO, RESISTENTE, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E ADEQUADA PARA USO EM SERVIÇOS DE MESA E DECORAÇÃO DE EVENTOS.	UN	1	5	5
19	TALHER PARA SERVIR. COLHER CORPO E CABO EM AÇO INOX TAMANHO: 15 A 20 CM.	UN	1	7	7
20	TALHER PARA SERVIR CONCHA INOX CORPO E CABO EM AÇO INOX TAMANHO: 15 A 20 CM. – PARA SERVIR SOPAS E CALDOS.	UN	1	7	7
21	TALHER PARA SERVIR TIPO ESPUMADEIRA; CORPO E CABO EM AÇO INOX TAMANHO: 15 A 20 CM.	UN	1	5	5

22	XÍCARA MATERIAL: PORCELANA, TIPO: CHÁ, COR: BRANCA, CAPACIDADE: 230 ML, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM PIRES, PERSONALIZADO COM LOGOTIPO	UN	1	45	45
23	PEGADOR DE FRIOS MATERIAL: AÇO ABERTO, COMPRIMENTO: 21 CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM 5 CM DE LARGURA	UN	1	7	7
24	TAÇA MATERIAL: VIDRO, CAPACIDADE: 300 ML, USO: SOBREMESA	UN	1	10	10
25	APOIO PRATO MATERIAL: POLIPROPILENO/VINIL, COMPRIMENTO: 45 CM, LARGURA: 30 CM VARIAÇÃO DE $\pm 5\%$, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: TIPO JOGO AMERICANO, FORMATO: RETANGULAR. COR, CONFORME NECESSIDADE DO CONTRATANTE.	UN	1	16	16
26	GALHETEIRO METAL, FORMATO: QUADRADO, COMPONENTES: 4 PEÇAS MATERIAL: VIDRO (SALEIRO, PALITEIRO, AZEITE ETC), CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: BICO DOSADOR REDONDO EM INOX.	UN	1	8	8
27	PORTA-GUARDANAPO MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, LARGURA: 3 CM, ALTURA: 7,8 CM, COMPRIMENTO: 11,5 C VARIAÇÃO DE $\pm 5\%$.	UN	1	13	13
28	CESTA PÃO MATERIAL: VIME, FORMATO: RETANGULAR, ALTURA: 30 A 40 CM, COMPRIMENTO: 70 A 90 CM, LARGURA: 55 A 65 C VARIAÇÃO DE $\pm 5\%$	UN	1	3	3
29	CESTA PÃO MATERIAL: VIME, FORMATO: OVAL, ALTURA: 7 A 11 CM, COM ALÇA E FORRO, TIPO USO: PORTA-PÃO/BISCOITO, COMPRIMENTO: 20 A 25 CM VARIAÇÃO DE $\pm 5\%$	UN	1	5	5
30	COLHER DE SOPA, CONFECCIONADA EM AÇO INOXIDÁVEL NO CORPO E NO CABO, COMPRIMENTO ENTRE 18 CM E 21 CM, RESISTENTE, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E APROPRIADA PARA USO EM SOBREMESAS.	UN	1	45	45
31	GARFO DE MESA, CONFECCIONADO EM AÇO INOXIDÁVEL NO CORPO E NO CABO, COMPRIMENTO ENTRE 18 CM E 21 CM, RESISTENTE, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E APROPRIADO PARA USO EM SOBREMESAS.	UN	1	45	45
32	FACA DE MESA CONFECCIONADA EM AÇO INOXIDÁVEL NO CORPO E NO CABO, COMPRIMENTO ENTRE 18 CM E 21 CM, RESISTENTE, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E APROPRIADA PARA USO EM SOBREMESAS.	UN	1	45	45

Órgão Participante: Navio-Tanque Almirante Gastão Motta

Item	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	UNIDADE DE MEDIDA	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO Máxima	Quantidade total
1	COLHER DE SOBREMESA, CONFECCIONADA EM AÇO INOXIDÁVEL NO CORPO E NO CABO, COMPRIMENTO ENTRE 15 CM E 18 CM, RESISTENTE, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E APROPRIADA PARA USO EM SOBREMESAS.	UN	1	80	80
2	GARFO DE SOBREMESA, CONFECCIONADO EM AÇO INOXIDÁVEL NO CORPO E NO CABO, COMPRIMENTO ENTRE 15 CM E 18 CM, RESISTENTE, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E APROPRIADO PARA USO EM SOBREMESAS.	UN	1	80	80
3	FACA DE SOBREMESA, CONFECCIONADA EM AÇO INOXIDÁVEL NO CORPO E NO CABO, COMPRIMENTO ENTRE 15 CM E 18 CM, RESISTENTE, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E APROPRIADA PARA USO EM SOBREMESAS.	UN	1	80	80
4	COPO DE UÍSQE LONGO, CONFECCIONADO EM VIDRO TRANSPARENTE, CAPACIDADE APROXIMADA DE 350 ML, FORMATO BAIXO E ROBUSTO, COM PAREDES ESPESSAS, RESISTENTE E ADEQUADO PARA SERVIR DESTILADOS E DRINQUES.	UN	1	60	60
5	COPO DE UÍSQE CURTO, CONFECCIONADO EM VIDRO TRANSPARENTE, CAPACIDADE APROXIMADA DE 250 ML, FORMATO BAIXO E ROBUSTO, COM PAREDES ESPESSAS, RESISTENTE E ADEQUADO PARA SERVIR DESTILADOS E DRINQUES.	UN	1	60	60
6	COPO TIPO TULIPA, CONFECCIONADO EM VIDRO TRANSPARENTE, CAPACIDADE APROXIMADA DE 300 ML, FORMATO ALONGADO COM BOJO LEVEMENTE ARREDONDADO E BOCA ESTREITADA, RESISTENTE, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO, ADEQUADO PARA CONSUMO DE CERVEJAS EM GERAL.	UN	1	60	60
	XÍCARA PARA CAFEZINHO COM PIRES, CONFECCIONADA EM PORCELANA BRANCA				

7	DE ALTA RESISTÊNCIA, ACABAMENTO LISO E BRILHANTE, CAPACIDADE ENTRE 60 ML E 80 ML, RESISTENTE, HIGIÊNICA E ADEQUADA PARA SERVIR CAFÉ APÓS AS REFEIÇÕES.	UN	1	50	50
9	BANDEJA REDONDA PARA SERVIR, CONFECCIONADA EM PVC EMBORRACHADO NA COR PRETA, ACABAMENTO LISO, BORDAS REFORÇADAS, SUPERFÍCIE ANTIDERRAPANTE, DIÂMETRO APROXIMADO DE 40 CM E ALTURA DE 3 CM, RESISTENTE, DURÁVEL, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E ADEQUADA PARA SERVIR LÍQUIDOS E ALIMENTOS EM SERVIÇOS DE MESA.	UN	1	10	10
10	BALDE DE GELO, CONFECCIONADO EM AÇO INOXIDÁVEL DE ALTA RESISTÊNCIA, CAPACIDADE 1 LITRO, ACOMPANHADO DE PINÇA E ALÇA, ACABAMENTO LISO E BRILHANTE, RESISTENTE À CORROSÃO, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO, ADEQUADO PARA ARMAZENAMENTO E SERVIÇO DE GELO EM MESAS E EVENTOS.	UN	1	8	8
11	BANDEJA TIPO: LAMINA PARA SERVIR FRIOS 40CM X 30 CM MATERIAL: VIDRO OU MADEIRA.	UN	1	12	12
12	BANDEJA TIPO: LAMINA PARA SERVIR FRIOS 30CM X 20 CM MATERIAL: VIDRO OU MADEIRA.	UN	1	12	12
13	PRATO PARA BOLO, CONFECCIONADO EM MELAMINA BRANCA DE ALTA RESISTÊNCIA, DIÂMETRO ENTRE 30 CM E 35 CM, SEM BORDA E COM PÉ ELEVADO, ACABAMENTO LISO, RESISTENTE, DURÁVEL, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E ADEQUADO PARA APRESENTAÇÃO E SERVIÇO DE BOLOS EM MESAS E EVENTOS.	UN	1	10	10
14	BASE PARA PÃO A METRO, CONFECCIONADA EM PLÁSTICO BRANCO DE ALTA RESISTÊNCIA, DIMENSÕES ENTRE 60 CM E 70 CM DE COMPRIMENTO POR 13 CM A 15 CM DE LARGURA, ACABAMENTO LISO E BRILHANTE, RESISTENTE, HIGIÊNICA, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E ADEQUADA PARA APRESENTAÇÃO E SERVIÇO DE PÃO A METRO EM MESAS E EVENTOS.	UN	1	8	8
15	JARRA EM VIDRO TRANSPARENTE INCOLOR, CAPACIDADE APROXIMADA DE 1,5 LITRO, MODELO COM ALÇA E SEM TAMPA, RESISTENTE, DE FÁCIL	UN	1	12	12

	HIGIENIZAÇÃO E ADEQUADA PARA O SERVIÇO DE ÁGUA E SUCOS EM MESAS E EVENTOS.				
16	TOALHA DE MESA RETANGULAR, CONFECCIONADA EM TECIDO DE ALGODÃO E POLIÉSTER, COMPRIMENTO APROXIMADO DE 2,40 M E LARGURA DE 1,40 M, LISA, COM COSTURA DUPLA, COR DOURADA, RESISTENTE, DURÁVEL, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E ADEQUADA PARA USO EM SERVIÇOS DE MESA E EVENTOS.	UN	1	8	8
17	TOALHA DE MESA REDONDA, CONFECCIONADA EM TECIDO COMPOSTO POR 58% ALGODÃO E 42% POLIÉSTER, DIÂMETRO APROXIMADO DE 3 METROS, DUPLA FACE, COM ACABAMENTO EM BAINHA, COR DOURADA, RESISTENTE, DURÁVEL, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E ADEQUADA PARA USO EM SERVIÇOS DE MESA E EVENTOS.	UN	1	8	8
18	TOALHA DE MESA REDONDA, CONFECCIONADA EM RENDA, DIÂMETRO APROXIMADO DE 1,60 M, COR BRANCA, ACABAMENTO DELICADO, RESISTENTE, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E ADEQUADA PARA USO EM SERVIÇOS DE MESA E DECORAÇÃO DE EVENTOS.	UN	1	8	8
19	TALHER PARA SERVIR. COLHER CORPO E CABO EM AÇO INOX TAMANHO: 15 A 20 CM.	UN	1	8	8
20	TALHER PARA SERVIR CONCHA INOX CORPO E CABO EM AÇO INOX TAMANHO: 15 A 20 CM. – PARA SERVIR SOPAS E CALDOS.	UN	1	8	8
21	TALHER PARA SERVIR TIPO ESPUMADEIRA; CORPO E CABO EM AÇO INOX TAMANHO: 15 A 20 CM.	UN	1	8	8
22	XÍCARA MATERIAL: PORCELANA, TIPO: CHÁ, COR: BRANCA, CAPACIDADE: 230 ML, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM PIRES, PERSONALIZADO COM LOGOTIPO	UN	1	40	40
23	PEGADOR DE FRIOS MATERIAL: AÇO ABERTO, COMPRIMENTO: 21 CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM 5 CM DE LARGURA	UN	1	8	8
25	APOIO PRATO MATERIAL: POLIPROPILENO /VINIL, COMPRIMENTO: 45 CM, LARGURA: 30 CM VARIAÇÃO DE ± 5%, CARACTERÍSTICAS	UN	1	30	30

	ADICIONAIS: TIPO JOGO AMERICANO, FORMATO: RETANGULAR. COR, CONFORME NECESSIDADE DO CONTRATANTE.				
26	GALHETEIRO METAL, FORMATO: QUADRADO, COMPONENTES: 4 PEÇAS MATERIAL: VIDRO (SALEIRO, PALITEIRO, AZEITE ETC), CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: BICO DOSADOR REDONDO EM INOX.	UN	1	8	8
27	PORTA-GUARDANAPO MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, LARGURA: 3 CM, ALTURA: 7,8 CM, COMPRIMENTO: 11,5 C VARIAÇÃO DE " ± 5%.	UN	1	8	8
28	CESTA PÃO MATERIAL: VIME, FORMATO: RETANGULAR, ALTURA: 30 A 40 CM, COMPRIMENTO: 70 A 90 CM, LARGURA: 55 A 65 C VARIAÇÃO DE " ± 5%	UN	1	4	4
29	CESTA PÃO MATERIAL: VIME, FORMATO: OVAL, ALTURA: 7 A 11 CM, COM ALÇA E FORRO, TIPO USO: PORTA-PÃO/BISCOITO, COMPRIMENTO: 20 A 25 CM VARIAÇÃO DE " ± 5%	UN	1	4	4
30	COLHER DE SOPA, CONFECCIONADA EM AÇO INOXIDÁVEL NO CORPO E NO CABO, COMPRIMENTO ENTRE 18 CM E 21 CM, RESISTENTE, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E APROPRIADA PARA USO EM SOBREMESAS.	UN	1	80	80
31	GARFO DE MESA, CONFECCIONADO EM AÇO INOXIDÁVEL NO CORPO E NO CABO, COMPRIMENTO ENTRE 18 CM E 21 CM, RESISTENTE, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E APROPRIADO PARA USO EM SOBREMESAS.	UN	1	80	80
32	FACA DE MESA CONFECCIONADA EM AÇO INOXIDÁVEL NO CORPO E NO CABO, COMPRIMENTO ENTRE 18 CM E 21 CM, RESISTENTE, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E APROPRIADA PARA USO EM SOBREMESAS.	UN	1	80	80
33	FACA MATERIAL LÂMINA: AÇO INOXIDÁVEL , MATERIAL CABO: PLÁSTICO , TAMANHO: 10 POL, APLICAÇÃO: CORTAR CARNE , COR CABO: BRANCA	UN	1	8	8
34	GARFO PARA ASSADO MATERIAL CORPO: ALUMÍNIO , APLICAÇÃO: COPA , CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: 3 DENTES	UN	1	8	8

35	PEGADOR ALIMENTO MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL , COMPRIMENTO: 30 CM	UN	1	8	8
36	CONCHA MATERIAL CORPO: AÇO INOXIDÁVEL , MATERIAL CABO: AÇO INOXIDÁVEL , COMPRIMENTO: 50 CM	UN	1	8	8

Órgão Participante: Embarcação de Desembarque de Carga Geral Marambaia					
Item	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	UNIDADE DE MEDIDA	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO Máxima	Quantidade total
1	COLHER DE SOBREMESA, CONFECCIONADA EM AÇO INOXIDÁVEL NO CORPO E NO CABO, COMPRIMENTO ENTRE 15 CM E 18 CM, RESISTENTE, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E APROPRIADA PARA USO EM SOBREMESAS.	UN	1	30	30
4	COPO DE UÍSQE LONGO, CONFECCIONADO EM VIDRO TRANSPARENTE, CAPACIDADE APROXIMADA DE 350 ML, FORMATO BAIXO E ROBUSTO, COM PAREDES ESPESSAS, RESISTENTE E ADEQUADO PARA SERVIR DESTILADOS E DRINQUES.	UN	1	30	30
20	TALHER PARA SERVIR CONCHA INOX CORPO E CABO EM AÇO INOX TAMANHO: 15 A 20 CM. – PARA SERVIR SOPAS E CALDOS.	UN	1	2	2
21	TALHER PARA SERVIR TIPO ESPUMADEIRA; CORPO E CABO EM AÇO INOX TAMANHO: 15 A 20 CM.	UN	1	2	2
22	XÍCARA MATERIAL: PORCELANA, TIPO: CHÁ, COR: BRANCA, CAPACIDADE: 230 ML, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM PIRES, PERSONALIZADO COM LOGOTIPO	UN	1	30	30
23	PEGADOR DE FRIOS MATERIAL: AÇO ABERTO, COMPRIMENTO: 21 CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM 5 CM DE LARGURA	UN	1	2	2
	APOIO PRATO MATERIAL: POLIPROPILENO /VINIL, COMPRIMENTO: 45 CM, LARGURA: 30 CM VARIAÇÃO DE ± 5%,				

25	CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: TIPO JOGO AMERICANO, FORMATO: RETANGULAR. COR, CONFORME NECESSIDADE DO CONTRATANTE.	UN	1	30	30
26	GALHETEIRO METAL, FORMATO: QUADRADO, COMPONENTES: 4 PEÇAS MATERIAL: VIDRO (SALEIRO, PALITEIRO, AZEITE ETC), CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: BICO DOSADOR REDONDO EM INOX.	UN	1	4	4
27	PORTA-GUARDANAPO MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, LARGURA: 3 CM, ALTURA: 7,8 CM, COMPRIMENTO: 11,5 C VARIAÇÃO DE " ± 5%.	UN	1	4	4
28	CESTA PÃO MATERIAL: VIME, FORMATO: RETANGULAR, ALTURA: 30 A 40 CM, COMPRIMENTO: 70 A 90 CM, LARGURA: 55 A 65 C VARIAÇÃO DE " ± 5%	UN	1	4	4
30	COLHER DE SOPA, CONFECCIONADA EM AÇO INOXIDÁVEL NO CORPO E NO CABO, COMPRIMENTO ENTRE 18 CM E 21 CM, RESISTENTE, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E APROPRIADA PARA USO EM SOBREMESAS.	UN	1	30	30
31	GARFO DE MESA, CONFECCIONADO EM AÇO INOXIDÁVEL NO CORPO E NO CABO, COMPRIMENTO ENTRE 18 CM E 21 CM, RESISTENTE, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E APROPRIADO PARA USO EM SOBREMESAS.	UN	1	30	30
32	FACA DE MESA CONFECCIONADA EM AÇO INOXIDÁVEL NO CORPO E NO CABO, COMPRIMENTO ENTRE 18 CM E 21 CM, RESISTENTE, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E APROPRIADA PARA USO EM SOBREMESAS.	UN	1	30	30
33	FACA MATERIAL LÂMINA: AÇO INOXIDÁVEL , MATERIAL CABO: PLÁSTICO , TAMANHO: 10 POL, APLICAÇÃO: CORTAR CARNE , COR CABO: BRANCA	UN	1	2	2
34	GARFO PARA ASSADO MATERIAL CORPO: ALUMÍNIO , APLICAÇÃO: COPA , CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: 3 DENTES	UN	1	2	2
35	PEGADOR ALIMENTO MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL , COMPRIMENTO: 30 CM	UN	1	2	2

36	CONCHA MATERIAL CORPO: AÇO INOXIDÁVEL , MATERIAL CABO: AÇO INOXIDÁVEL , COMPRIMENTO: 50 CM	UN	1	1	1
----	--	----	---	---	---

Órgão Participante: Embarcação de Desembarque de Carga Geral Guarapari					
Item	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	UNIDADE DE MEDIDA	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO Máxima	Quantidade total
1	COLHER DE SOBREMESA, CONFECCIONADA EM AÇO INOXIDÁVEL NO CORPO E NO CABO, COMPRIMENTO ENTRE 15 CM E 18 CM, RESISTENTE, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E APROPRIADA PARA USO EM SOBREMESAS.	UN	1	50	50
2	GARFO DE SOBREMESA, CONFECCIONADO EM AÇO INOXIDÁVEL NO CORPO E NO CABO, COMPRIMENTO ENTRE 15 CM E 18 CM, RESISTENTE, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E APROPRIADO PARA USO EM SOBREMESAS.	UN	1	50	50
3	FACA DE SOBREMESA, CONFECCIONADA EM AÇO INOXIDÁVEL NO CORPO E NO CABO, COMPRIMENTO ENTRE 15 CM E 18 CM, RESISTENTE, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E APROPRIADA PARA USO EM SOBREMESAS.	UN	1	50	50
4	COPO DE UÍSQE LONGO, CONFECCIONADO EM VIDRO TRANSPARENTE, CAPACIDADE APROXIMADA DE 350 ML, FORMATO BAIXO E ROBUSTO, COM PAREDES ESPESAS, RESISTENTE E ADEQUADO PARA SERVIR DESTILADOS E DRINQUES.	UN	1	10	10
5	COPO DE UÍSQE CURTO, CONFECCIONADO EM VIDRO TRANSPARENTE, CAPACIDADE APROXIMADA DE 250 ML, FORMATO BAIXO E ROBUSTO, COM PAREDES ESPESAS, RESISTENTE E ADEQUADO PARA SERVIR DESTILADOS E DRINQUES.	UN	1	10	10
6	COPO TIPO TULIPA, CONFECCIONADO EM VIDRO TRANSPARENTE, CAPACIDADE APROXIMADA DE 300 ML, FORMATO ALONGADO COM BOJO LEVEMENTE ARREDONDADO E BOCA ESTREITADA, RESISTENTE, DE FÁCIL	UN	1	10	10

	HIGIENIZAÇÃO, ADEQUADO PARA CONSUMO DE CERVEJAS EM GERAL.				
7	XÍCARA PARA CAFEZINHO COM PIRES, CONFECCIONADA EM PORCELANA BRANCA DE ALTA RESISTÊNCIA, ACABAMENTO LISO E BRILHANTE, CAPACIDADE ENTRE 60 ML E 80 ML, RESISTENTE, HIGIÊNICA E ADEQUADA PARA SERVIR CAFÉ APÓS AS REFEIÇÕES.	UN	1	15	15
8	RAMEKIN EM PORCELANA BRANCA, CAPACIDADE APROXIMADA DE 150 ML, FORMATO CILÍNDRICO, ACABAMENTO EXTERNO CANELADO E INTERIOR LISO, BORDAS REFORÇADAS, RESISTENTE A ALTAS TEMPERATURAS, PRÓPRIO PARA FORNO, MICRO-ONDAS E LAVA-LOUÇAS, ADEQUADO PARA PREPARO E SERVIÇO DE SOBREMESAS, MOLHOS E PORÇÕES INDIVIDUAIS.	UN	1	50	50
9	BANDEJA REDONDA PARA SERVIR, CONFECCIONADA EM PVC EMBORRACHADO NA COR PRETA, ACABAMENTO LISO, BORDAS REFORÇADAS, SUPERFÍCIE ANTIDERRAPANTE, DIÂMETRO APROXIMADO DE 40 CM E ALTURA DE 3 CM, RESISTENTE, DURÁVEL, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E ADEQUADA PARA SERVIR LÍQUIDOS E ALIMENTOS EM SERVIÇOS DE MESA.	UN	1	5	5
10	BALDE DE GELO, CONFECCIONADO EM AÇO INOXIDÁVEL DE ALTA RESISTÊNCIA, CAPACIDADE 1 LITRO, ACOMPANHADO DE PINÇA E ALÇA, ACABAMENTO LISO E BRILHANTE, RESISTENTE À CORROSÃO, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO, ADEQUADO PARA ARMAZENAMENTO E SERVIÇO DE GELO EM MESAS E EVENTOS.	UN	1	5	5
11	BANDEJA TIPO: LAMINA PARA SERVIR FRIOS 40CM X 30 CM MATERIAL: VIDRO OU MADEIRA.	UN	1	5	5
12	BANDEJA TIPO: LAMINA PARA SERVIR FRIOS 30CM X 20 CM MATERIAL: VIDRO OU MADEIRA.	UN	1	5	5
13	PRATO PARA BOLO, CONFECCIONADO EM MELAMINA BRANCA DE ALTA RESISTÊNCIA, DIÂMETRO ENTRE 30 CM E 35 CM, SEM BORDA E COM PÉ ELEVADO, ACABAMENTO LISO, RESISTENTE, DURÁVEL, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E ADEQUADO PARA	UN	1	10	10

	APRESENTAÇÃO E SERVIÇO DE BOLOS EM MESAS E EVENTOS.				
14	BASE PARA PÃO A METRO, CONFECCIONADA EM PLÁSTICO BRANCO DE ALTA RESISTÊNCIA, DIMENSÕES ENTRE 60 CM E 70 CM DE COMPRIMENTO POR 13 CM A 15 CM DE LARGURA, ACABAMENTO LISO E BRILHANTE, RESISTENTE, HIGIÊNICA, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E ADEQUADA PARA APRESENTAÇÃO E SERVIÇO DE PÃO A METRO EM MESAS E EVENTOS.	UN	1	3	3
15	JARRA EM VIDRO TRANSPARENTE INCOLOR, CAPACIDADE APROXIMADA DE 1,5 LITRO, MODELO COM ALÇA E SEM TAMPA, RESISTENTE, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E ADEQUADA PARA O SERVIÇO DE ÁGUA E SUCOS EM MESAS E EVENTOS.	UN	1	4	4
16	TOALHA DE MESA RETANGULAR, CONFECCIONADA EM TECIDO DE ALGODÃO E POLIÉSTER, COMPRIMENTO APROXIMADO DE 2,40 M E LARGURA DE 1,40 M, LISA, COM COSTURA DUPLA, COR DOURADA, RESISTENTE, DURÁVEL, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E ADEQUADA PARA USO EM SERVIÇOS DE MESA E EVENTOS.	UN	1	5	5
17	TOALHA DE MESA REDONDA, CONFECCIONADA EM TECIDO COMPOSTO POR 58% ALGODÃO E 42% POLIÉSTER, DIÂMETRO APROXIMADO DE 3 METROS, DUPLA FACE, COM ACABAMENTO EM BAINHA, COR DOURADA, RESISTENTE, DURÁVEL, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E ADEQUADA PARA USO EM SERVIÇOS DE MESA E EVENTOS.	UN	1	5	5
18	TOALHA DE MESA REDONDA, CONFECCIONADA EM RENDA, DIÂMETRO APROXIMADO DE 1,60 M, COR BRANCA, ACABAMENTO DELICADO, RESISTENTE, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E ADEQUADA PARA USO EM SERVIÇOS DE MESA E DECORAÇÃO DE EVENTOS.	UN	1	5	5
19	TALHER PARA SERVIR. COLHER CORPO E CABO EM AÇO INOX TAMANHO: 15 A 20 CM.	UN	1	3	3

20	TALHER PARA SERVIR CONCHA INOX CORPO E CABO EM AÇO INOX TAMANHO: 15 A 20 CM. – PARA SERVIR SOPAS E CALDOS.	UN	1	3	3
21	TALHER PARA SERVIR TIPO ESPUMADEIRA; CORPO E CABO EM AÇO INOX TAMANHO: 15 A 20 CM.	UN	1	3	3
22	XÍCARA MATERIAL: PORCELANA, TIPO: CHÁ, COR: BRANCA, CAPACIDADE: 230 ML, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM PIRES, PERSONALIZADO COM LOGOTIPO	UN	1	15	15
23	PEGADOR DE FRIOS MATERIAL: AÇO ABERTO, COMPRIMENTO: 21 CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM 5 CM DE LARGURA	UN	1	3	3
24	TAÇA MATERIAL: VIDRO, CAPACIDADE: 300 ML, USO: SOBREMESA	UN	1	10	10
25	APOIO PRATO MATERIAL: POLIPROPILENO/VINIL, COMPRIMENTO: 45 CM, LARGURA: 30 CM VARIAÇÃO DE ± 5%, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: TIPO JOGO AMERICANO, FORMATO: RETANGULAR. COR, CONFORME NECESSIDADE DO CONTRATANTE.	UN	1	5	5
26	GALHETEIRO METAL, FORMATO: QUADRADO, COMPONENTES: 4 PEÇAS MATERIAL: VIDRO (SALEIRO, PALITEIRO, AZEITE ETC), CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: BICO DOSADOR REDONDO EM INOX.	UN	1	3	3
27	PORTA-GUARDANAPO MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, LARGURA: 3 CM, ALTURA: 7,8 CM, COMPRIMENTO: 11,5 C VARIAÇÃO DE " ± 5%.	UN	1	3	3
28	CESTA PÃO MATERIAL: VIME, FORMATO: RETANGULAR, ALTURA: 30 A 40 CM, COMPRIMENTO: 70 A 90 CM, LARGURA: 55 A 65 C VARIAÇÃO DE " ± 5%	UN	1	3	3
29	CESTA PÃO MATERIAL: VIME, FORMATO: OVAL, ALTURA: 7 A 11 CM, COM ALÇA E FORRO, TIPO USO: PORTA- PÃO/BISCOITO, COMPRIMENTO: 20 A 25 CM VARIAÇÃO DE " ± 5%	UN	1	3	3
	COLHER DE SOPA, CONFECCIONADA EM AÇO INOXIDÁVEL NO CORPO E NO				

30	CABO, COMPRIMENTO ENTRE 18 CM E 21 CM, RESISTENTE, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E APROPRIADA PARA USO EM SOBREMESAS.	UN	1	50	50
31	GARFO DE MESA, CONFECCIONADO EM AÇO INOXIDÁVEL NO CORPO E NO CABO, COMPRIMENTO ENTRE 18 CM E 21 CM, RESISTENTE, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E APROPRIADO PARA USO EM SOBREMESAS.	UN	1	50	50
32	FACA DE MESA CONFECCIONADA EM AÇO INOXIDÁVEL NO CORPO E NO CABO, COMPRIMENTO ENTRE 18 CM E 21 CM, RESISTENTE, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E APROPRIADA PARA USO EM SOBREMESAS.	UN	1	50	50

Órgão Participante: Embarcação de Desembarque de Carga Geral Tambaú

Item	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	UNIDADE DE MEDIDA	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO Máxima	Quantidade total
1	COLHER DE SOBREMESA, CONFECCIONADA EM AÇO INOXIDÁVEL NO CORPO E NO CABO, COMPRIMENTO ENTRE 15 CM E 18 CM, RESISTENTE, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E APROPRIADA PARA USO EM SOBREMESAS.	UN	1	20	20
2	GARFO DE SOBREMESA, CONFECCIONADO EM AÇO INOXIDÁVEL NO CORPO E NO CABO, COMPRIMENTO ENTRE 15 CM E 18 CM, RESISTENTE, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E APROPRIADO PARA USO EM SOBREMESAS.	UN	1	20	20
3	FACA DE SOBREMESA, CONFECCIONADA EM AÇO INOXIDÁVEL NO CORPO E NO CABO, COMPRIMENTO ENTRE 15 CM E 18 CM, RESISTENTE, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E APROPRIADA PARA USO EM SOBREMESAS.	UN	1	20	20
4	COPO DE UÍSQE LONGO, CONFECCIONADO EM VIDRO TRANSPARENTE, CAPACIDADE APROXIMADA DE 350 ML, FORMATO BAIXO E ROBUSTO, COM PAREDES ESPESSAS, RESISTENTE E ADEQUADO PARA SERVIR DESTILADOS E DRINQUES.	UN	1	20	20

6	COPO TIPO TULIPA, CONFECCIONADO EM VIDRO TRANSPARENTE, CAPACIDADE APROXIMADA DE 300 ML, FORMATO ALONGADO COM BOJO LEVEMENTE ARREDONDADO E BOCA ESTREITADA, RESISTENTE, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO, ADEQUADO PARA CONSUMO DE CERVEJAS EM GERAL.	UN	1	10	10
7	XÍCARA PARA CAFEZINHO COM PIRES, CONFECCIONADA EM PORCELANA BRANCA DE ALTA RESISTÊNCIA, ACABAMENTO LISO E BRILHANTE, CAPACIDADE ENTRE 60 ML E 80 ML, RESISTENTE, HIGIÊNICA E ADEQUADA PARA SERVIR CAFÉ APÓS AS REFEIÇÕES.	UN	1	20	20
8	RAMEKIN EM PORCELANA BRANCA, CAPACIDADE APROXIMADA DE 150 ML, FORMATO CILÍNDRICO, ACABAMENTO EXTERNO CANELADO E INTERIOR LISO, BORDAS REFORÇADAS, RESISTENTE A ALTAS TEMPERATURAS, PRÓPRIO PARA FORNO, MICRO-ONDAS E LAVA-LOUÇAS, ADEQUADO PARA PREPARO E SERVIÇO DE SOBREMESAS, MOLHOS E PORÇÕES INDIVIDUAIS.	UN	1	20	20
9	BANDEJA REDONDA PARA SERVIR, CONFECCIONADA EM PVC EMBORRACHADO NA COR PRETA, ACABAMENTO LISO, BORDAS REFORÇADAS, SUPERFÍCIE ANTIDERRAPANTE, DIÂMETRO APROXIMADO DE 40 CM E ALTURA DE 3 CM, RESISTENTE, DURÁVEL, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E ADEQUADA PARA SERVIR LÍQUIDOS E ALIMENTOS EM SERVIÇOS DE MESA.	UN	1	3	3
10	BALDE DE GELO, CONFECCIONADO EM AÇO INOXIDÁVEL DE ALTA RESISTÊNCIA, CAPACIDADE 1 LITRO, ACOMPANHADO DE PINÇA E ALÇA, ACABAMENTO LISO E BRILHANTE, RESISTENTE À CORROSÃO, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO, ADEQUADO PARA ARMAZENAMENTO E SERVIÇO DE GELO EM MESAS E EVENTOS.	UN	1	3	3
11	BANDEJA TIPO: LAMINA PARA SERVIR FRIOS 40CM X 30 CM MATERIAL: VIDRO OU MADEIRA.	UN	1	3	3
12	BANDEJA TIPO: LAMINA PARA SERVIR FRIOS 30CM X 20 CM MATERIAL: VIDRO OU MADEIRA.	UN	1	3	3
	PRATO PARA BOLO, CONFECCIONADO EM MELAMINA BRANCA DE ALTA				

13	RESISTÊNCIA, DIÂMETRO ENTRE 30 CM E 35 CM, SEM BORDA E COM PÉ ELEVADO, ACABAMENTO LISO, RESISTENTE, DURÁVEL, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E ADEQUADO PARA APRESENTAÇÃO E SERVIÇO DE BOLOS EM MESAS E EVENTOS.	UN	1	2	2
15	JARRA EM VIDRO TRANSPARENTE INCOLOR, CAPACIDADE APROXIMADA DE 1,5 LITRO, MODELO COM ALÇA E SEM TAMPAS, RESISTENTE, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E ADEQUADA PARA O SERVIÇO DE ÁGUA E SUCOS EM MESAS E EVENTOS.	UN	1	3	3
16	TOALHA DE MESA RETANGULAR, CONFECCIONADA EM TECIDO DE ALGODÃO E POLIÉSTER, COMPRIMENTO APROXIMADO DE 2,40 M E LARGURA DE 1,40 M, LISA, COM COSTURA DUPLA, COR DOURADA, RESISTENTE, DURÁVEL, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E ADEQUADA PARA USO EM SERVIÇOS DE MESA E EVENTOS.	UN	1	3	3
19	TALHER PARA SERVIR. COLHER CORPO E CABO EM AÇO INOX TAMANHO: 15 A 20 CM.	UN	1	3	3
20	TALHER PARA SERVIR CONCHA INOX CORPO E CABO EM AÇO INOX TAMANHO: 15 A 20 CM. – PARA SERVIR SOPAS E CALDOS.	UN	1	3	3
21	TALHER PARA SERVIR TIPO ESPUMADEIRA; CORPO E CABO EM AÇO INOX TAMANHO: 15 A 20 CM.	UN	1	3	3
22	XÍCARA MATERIAL: PORCELANA, TIPO: CHÁ, COR: BRANCA, CAPACIDADE: 230 ML, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM PIRES, PERSONALIZADO COM LOGOTIPO	UN	1	10	10
23	PEGADOR DE FRIOS MATERIAL: AÇO ABERTO, COMPRIMENTO: 21 CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM 5 CM DE LARGURA	UN	1	3	3
24	TAÇA MATERIAL: VIDRO, CAPACIDADE: 300 ML, USO: SOBREMESA	UN	1	10	10
25	APOIO PRATO MATERIAL: POLIPROPILENO /VINIL, COMPRIMENTO: 45 CM, LARGURA: 30 CM VARIAÇÃO DE ± 5%, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: TIPO JOGO AMERICANO, FORMATO: RETANGULAR. COR, CONFORME NECESSIDADE DO CONTRATANTE.	UN	1	1	1

26	GALHETEIRO METAL, FORMATO: QUADRADO, COMPONENTES: 4 PEÇAS MATERIAL: VIDRO (SALEIRO, PALITEIRO, AZEITE ETC), CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: BICO DOSADOR REDONDO EM INOX.	UN	1	1	1
27	PORTA-GUARDANAPO MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, LARGURA: 3 CM, ALTURA: 7,8 CM, COMPRIMENTO: 11,5 C VARIAÇÃO DE " ± 5%.	UN	1	5	5
28	CESTA PÃO MATERIAL: VIME, FORMATO: RETANGULAR, ALTURA: 30 A 40 CM, COMPRIMENTO: 70 A 90 CM, LARGURA: 55 A 65 C VARIAÇÃO DE " ± 5%	UN	1	3	3
29	CESTA PÃO MATERIAL: VIME, FORMATO: OVAL, ALTURA: 7 A 11 CM, COM ALÇA E FORRO, TIPO USO: PORTA-PÃO/BISCOITO, COMPRIMENTO: 20 A 25 CM VARIAÇÃO DE " ± 5%	UN	1	3	3
30	COLHER DE SOPA, CONFECCIONADA EM AÇO INOXIDÁVEL NO CORPO E NO CABO, COMPRIMENTO ENTRE 18 CM E 21 CM, RESISTENTE, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E APROPRIADA PARA USO EM SOBREMESAS.	UN	1	20	20
31	GARFO DE MESA, CONFECCIONADO EM AÇO INOXIDÁVEL NO CORPO E NO CABO, COMPRIMENTO ENTRE 18 CM E 21 CM, RESISTENTE, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E APROPRIADO PARA USO EM SOBREMESAS.	UN	1	20	20
32	FACA DE MESA CONFECCIONADA EM AÇO INOXIDÁVEL NO CORPO E NO CABO, COMPRIMENTO ENTRE 18 CM E 21 CM, RESISTENTE, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E APROPRIADA PARA USO EM SOBREMESAS.	UN	1	20	20

Órgão Participante: Navio Doca Multipropósito Bahia

Item	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	UNIDADE DE MEDIDA	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO Máxima	Quantidade total

1	COLHER DE SOBREMESA, CONFECCIONADA EM AÇO INOXIDÁVEL NO CORPO E NO CABO, COMPRIMENTO ENTRE 15 CM E 18 CM, RESISTENTE, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E APROPRIADA PARA USO EM SOBREMESAS.	UN	1	130	130
2	GARFO DE SOBREMESA, CONFECCIONADO EM AÇO INOXIDÁVEL NO CORPO E NO CABO, COMPRIMENTO ENTRE 15 CM E 18 CM, RESISTENTE, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E APROPRIADO PARA USO EM SOBREMESAS.	UN	1	250	250
3	FACA DE SOBREMESA, CONFECCIONADA EM AÇO INOXIDÁVEL NO CORPO E NO CABO, COMPRIMENTO ENTRE 15 CM E 18 CM, RESISTENTE, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E APROPRIADA PARA USO EM SOBREMESAS.	UN	1	250	250
5	COPO DE UÍSQE CURTO, CONFECCIONADO EM VIDRO TRANSPARENTE, CAPACIDADE APROXIMADA DE 250 ML, FORMATO BAIXO E ROBUSTO, COM PAREDES ESPESSAS, RESISTENTE E ADEQUADO PARA SERVIR DESTILADOS E DRINQUES.	UN	1	800	800
7	XÍCARA PARA CAFEZINHO COM PIRES, CONFECCIONADA EM PORCELANA BRANCA DE ALTA RESISTÊNCIA, ACABAMENTO LISO E BRILHANTE, CAPACIDADE ENTRE 60 ML E 80 ML, RESISTENTE, HIGIÊNICA E ADEQUADA PARA SERVIR CAFÉ APÓS AS REFEIÇÕES.	UN	1	50	50
8	RAMEKIN EM PORCELANA BRANCA, CAPACIDADE APROXIMADA DE 150 ML, FORMATO CILÍNDRICO, ACABAMENTO EXTERNO CANELADO E INTERIOR LISO, BORDAS REFORÇADAS, RESISTENTE A ALTAS TEMPERATURAS, PRÓPRIO PARA FORNO, MICRO-ONDAS E LAVA-LOUÇAS, ADEQUADO PARA PREPARO E SERVIÇO DE SOBREMESAS, MOLHOS E PORÇÕES INDIVIDUAIS.	UN	1	200	200
9	BANDEJA REDONDA PARA SERVIR, CONFECCIONADA EM PVC EMBORRACHADO NA COR PRETA, ACABAMENTO LISO, BORDAS REFORÇADAS, SUPERFÍCIE ANTIDERRAPANTE, DIÂMETRO APROXIMADO DE 40 CM E ALTURA DE 3 CM, RESISTENTE, DURÁVEL, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E ADEQUADA PARA SERVIR LÍQUIDOS E ALIMENTOS EM SERVIÇOS DE MESA.	UN	1	10	10

10	BALDE DE GELO, CONFECCIONADO EM AÇO INOXIDÁVEL DE ALTA RESISTÊNCIA, CAPACIDADE 1 LITRO, ACOMPANHADO DE PINÇA E ALÇA, ACABAMENTO LISO E BRILHANTE, RESISTENTE À CORROSÃO, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO, ADEQUADO PARA ARMAZENAMENTO E SERVIÇO DE GELO EM MESAS E EVENTOS.	UN	1	10	10
11	BANDEJA TIPO: LAMINA PARA SERVIR FRIOS 40CM X 30 CM MATERIAL: VIDRO OU MADEIRA.	UN	1	5	5
12	BANDEJA TIPO: LAMINA PARA SERVIR FRIOS 30CM X 20 CM MATERIAL: VIDRO OU MADEIRA.	UN	1	5	5
13	PRATO PARA BOLO, CONFECCIONADO EM MELAMINA BRANCA DE ALTA RESISTÊNCIA, DIÂMETRO ENTRE 30 CM E 35 CM, SEM BORDA E COM PÉ ELEVADO, ACABAMENTO LISO, RESISTENTE, DURÁVEL, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E ADEQUADO PARA APRESENTAÇÃO E SERVIÇO DE BOLOS EM MESAS E EVENTOS.	UN	1	3	3
14	BASE PARA PÃO A METRO, CONFECCIONADA EM PLÁSTICO BRANCO DE ALTA RESISTÊNCIA, DIMENSÕES ENTRE 60 CM E 70 CM DE COMPRIMENTO POR 13 CM A 15 CM DE LARGURA, ACABAMENTO LISO E BRILHANTE, RESISTENTE, HIGIÊNICA, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E ADEQUADA PARA APRESENTAÇÃO E SERVIÇO DE PÃO A METRO EM MESAS E EVENTOS.	UN	1	10	10
15	JARRA EM VIDRO TRANSPARENTE INCOLOR, CAPACIDADE APROXIMADA DE 1,5 LITRO, MODELO COM ALÇA E SEM TAMPA, RESISTENTE, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E ADEQUADA PARA O SERVIÇO DE ÁGUA E SUCOS EM MESAS E EVENTOS.	UN	1	10	10
16	TOALHA DE MESA RETANGULAR, CONFECCIONADA EM TECIDO DE ALGODÃO E POLIÉSTER, COMPRIMENTO APROXIMADO DE 2,40 M E LARGURA DE 1,40 M, LISA, COM COSTURA DUPLA, COR DOURADA, RESISTENTE, DURÁVEL, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E ADEQUADA PARA USO EM SERVIÇOS DE MESA E EVENTOS.	UN	1	10	10
	TOALHA DE MESA REDONDA, CONFECCIONADA EM TECIDO				

17	COMPOSTO POR 58% ALGODÃO E 42% POLIÉSTER, DIÂMETRO APROXIMADO DE 3 METROS, DUPLA FACE, COM ACABAMENTO EM BAINHA, COR DOURADA, RESISTENTE, DURÁVEL, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E ADEQUADA PARA USO EM SERVIÇOS DE MESA E EVENTOS.	UN	1	10	10
18	TOALHA DE MESA REDONDA, CONFECCIONADA EM RENDA, DIÂMETRO APROXIMADO DE 1,60 M, COR BRANCA, ACABAMENTO DELICADO, RESISTENTE, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E ADEQUADA PARA USO EM SERVIÇOS DE MESA E DECORAÇÃO DE EVENTOS.	UN	1	10	10
19	TALHER PARA SERVIR. COLHER CORPO E CABO EM AÇO INOX TAMANHO: 15 A 20 CM.	UN	1	10	10
20	TALHER PARA SERVIR CONCHA INOX CORPO E CABO EM AÇO INOX TAMANHO: 15 A 20 CM. – PARA SERVIR SOPAS E CALDOS.	UN	1	10	10
21	TALHER PARA SERVIR TIPO ESPUMADEIRA; CORPO E CABO EM AÇO INOX TAMANHO: 15 A 20 CM.	UN	1	10	10
22	XÍCARA MATERIAL: PORCELANA, TIPO: CHÁ, COR: BRANCA, CAPACIDADE: 230 ML, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM PIRES, PERSONALIZADO COM LOGOTIPO	UN	1	80	80
23	PEGADOR DE FRIOS MATERIAL: AÇO ABERTO, COMPRIMENTO: 21 CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM 5 CM DE LARGURA	UN	1	10	10
24	TAÇA MATERIAL: VIDRO, CAPACIDADE: 300 ML, USO: SOBREMESA	UN	1	40	40
25	APOIO PRATO MATERIAL: POLIPROPILENO/VINIL, COMPRIMENTO: 45 CM, LARGURA: 30 CM VARIAÇÃO DE ± 5%, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: TIPO JOGO AMERICANO, FORMATO: RETANGULAR. COR, CONFORME NECESSIDADE DO CONTRATANTE.	UN	1	100	100
26	GALHETEIRO METAL, FORMATO: QUADRADO, COMPONENTES: 4 PEÇAS MATERIAL: VIDRO (SALEIRO, PALITEIRO, AZEITE ETC), CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: BICO DOSADOR REDONDO EM INOX.	UN	1	10	10

27	PORTA-GUARDANAPO MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, LARGURA: 3 CM, ALTURA: 7,8 CM, COMPRIMENTO: 11,5 C VARIAÇÃO DE " ± 5%.	UN	1	10	10
28	CESTA PÃO MATERIAL: VIME, FORMATO: RETANGULAR, ALTURA: 30 A 40 CM, COMPRIMENTO: 70 A 90 CM, LARGURA: 55 A 65 C VARIAÇÃO DE " ± 5%	UN	1	5	5
29	CESTA PÃO MATERIAL: VIME, FORMATO: OVAL, ALTURA: 7 A 11 CM, COM ALÇA E FORRO, TIPO USO: PORTA-PÃO/BISCOITO, COMPRIMENTO: 20 A 25 CM VARIAÇÃO DE " ± 5%	UN	1	25	25
30	COLHER DE SOPA, CONFECCIONADA EM AÇO INOXIDÁVEL NO CORPO E NO CABO, COMPRIMENTO ENTRE 18 CM E 21 CM, RESISTENTE, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E APROPRIADA PARA USO EM SOBREMESAS.	UN	1	100	100
31	GARFO DE MESA, CONFECCIONADO EM AÇO INOXIDÁVEL NO CORPO E NO CABO, COMPRIMENTO ENTRE 18 CM E 21 CM, RESISTENTE, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E APROPRIADO PARA USO EM SOBREMESAS.	UN	1	150	150
32	FACA DE MESA CONFECCIONADA EM AÇO INOXIDÁVEL NO CORPO E NO CABO, COMPRIMENTO ENTRE 18 CM E 21 CM, RESISTENTE, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E APROPRIADA PARA USO EM SOBREMESAS.	UN	1	200	200
33	FACA MATERIAL LÂMINA: AÇO INOXIDÁVEL , MATERIAL CABO: PLÁSTICO , TAMANHO: 10 POL, APLICAÇÃO: CORTAR CARNE , COR CABO: BRANCA	UN	1	10	10
34	GARFO PARA ASSADO MATERIAL CORPO: ALUMÍNIO , APLICAÇÃO: COPA , CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: 3 DENTES	UN	1	10	10
35	PEGADOR ALIMENTO MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL , COMPRIMENTO: 30 CM	UN	1	10	10
36	CONCHA MATERIAL CORPO: AÇO INOXIDÁVEL , MATERIAL CABO: AÇO INOXIDÁVEL , COMPRIMENTO: 50 CM	UN	1	10	10

Órgão Participante: Navio de Desembarque de Carros de Combate Almirante Saboia

Item	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	UNIDADE DE MEDIDA	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO Máxima	Quantidade total
1	COLHER DE SOBREMESA, CONFECCIONADA EM AÇO INOXIDÁVEL NO CORPO E NO CABO, COMPRIMENTO ENTRE 15 CM E 18 CM, RESISTENTE, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E APROPRIADA PARA USO EM SOBREMESAS.	UN	1	130	130
2	GARFO DE SOBREMESA, CONFECCIONADO EM AÇO INOXIDÁVEL NO CORPO E NO CABO, COMPRIMENTO ENTRE 15 CM E 18 CM, RESISTENTE, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E APROPRIADO PARA USO EM SOBREMESAS.	UN	1	130	130
3	FACA DE SOBREMESA, CONFECCIONADA EM AÇO INOXIDÁVEL NO CORPO E NO CABO, COMPRIMENTO ENTRE 15 CM E 18 CM, RESISTENTE, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E APROPRIADA PARA USO EM SOBREMESAS.	UN	1	180	180
4	COPO DE UÍSQUE LONGO, CONFECCIONADO EM VIDRO TRANSPARENTE, CAPACIDADE APROXIMADA DE 350 ML, FORMATO BAIXO E ROBUSTO, COM PAREDES ESPESAS, RESISTENTE E ADEQUADO PARA SERVIR DESTILADOS E DRINQUES.	UN	1	40	40
5	COPO DE UÍSQUE CURTO, CONFECCIONADO EM VIDRO TRANSPARENTE, CAPACIDADE APROXIMADA DE 250 ML, FORMATO BAIXO E ROBUSTO, COM PAREDES ESPESAS, RESISTENTE E ADEQUADO PARA SERVIR DESTILADOS E DRINQUES.	UN	1	20	20
6	COPO TIPO TULIPA, CONFECCIONADO EM VIDRO TRANSPARENTE, CAPACIDADE APROXIMADA DE 300 ML, FORMATO ALONGADO COM BOJO LEVEMENTE ARREDONDADO E BOCA ESTREITADA, RESISTENTE, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO, ADEQUADO PARA CONSUMO DE CERVEJAS EM GERAL.	UN	1	20	20
	XÍCARA PARA CAFEZINHO COM PIRES, CONFECCIONADA EM PORCELANA				

7	BRANCA DE ALTA RESISTÊNCIA, ACABAMENTO LISO E BRILHANTE, CAPACIDADE ENTRE 60 ML E 80 ML, RESISTENTE, HIGIÊNICA E ADEQUADA PARA SERVIR CAFÉ APÓS AS REFEIÇÕES.	UN	1	50	50
9	BANDEJA REDONDA PARA SERVIR, CONFECCIONADA EM PVC EMBORRACHADO NA COR PRETA, ACABAMENTO LISO, BORDAS REFORÇADAS, SUPERFÍCIE ANTIDERRAPANTE, DIÂMETRO APROXIMADO DE 40 CM E ALTURA DE 3 CM, RESISTENTE, DURÁVEL, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E ADEQUADA PARA SERVIR LÍQUIDOS E ALIMENTOS EM SERVIÇOS DE MESA.	UN	1	10	10
10	BALDE DE GELO, CONFECCIONADO EM AÇO INOXIDÁVEL DE ALTA RESISTÊNCIA, CAPACIDADE 1 LITRO, ACOMPANHADO DE PINÇA E ALÇA, ACABAMENTO LISO E BRILHANTE, RESISTENTE À CORROSÃO, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO, ADEQUADO PARA ARMAZENAMENTO E SERVIÇO DE GELO EM MESAS E EVENTOS.	UN	1	10	10
11	BANDEJA TIPO: LAMINA PARA SERVIR FRIOS 40CM X 30 CM MATERIAL: VIDRO OU MADEIRA.	UN	1	10	10
12	BANDEJA TIPO: LAMINA PARA SERVIR FRIOS 30CM X 20 CM MATERIAL: VIDRO OU MADEIRA.	UN	1	15	15
13	PRATO PARA BOLO, CONFECCIONADO EM MELAMINA BRANCA DE ALTA RESISTÊNCIA, DIÂMETRO ENTRE 30 CM E 35 CM, SEM BORDA E COM PÉ ELEVADO, ACABAMENTO LISO, RESISTENTE, DURÁVEL, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E ADEQUADO PARA APRESENTAÇÃO E SERVIÇO DE BOLOS EM MESAS E EVENTOS.	UN	1	8	8
14	BASE PARA PÃO A METRO, CONFECCIONADA EM PLÁSTICO BRANCO DE ALTA RESISTÊNCIA, DIMENSÕES ENTRE 60 CM E 70 CM DE COMPRIMENTO POR 13 CM A 15 CM DE LARGURA, ACABAMENTO LISO E BRILHANTE, RESISTENTE, HIGIÊNICA, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E ADEQUADA PARA APRESENTAÇÃO E SERVIÇO DE PÃO A METRO EM MESAS E EVENTOS.	UN	1	10	10
	JARRA EM VIDRO TRANSPARENTE INCOLOR, CAPACIDADE APROXIMADA DE 1,5 LITRO, MODELO COM ALÇA E SEM				

15	TAMPA, RESISTENTE, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E ADEQUADA PARA O SERVIÇO DE ÁGUA E SUCOS EM MESAS E EVENTOS.	UN	1	15	15
16	TOALHA DE MESA RETANGULAR, CONFECCIONADA EM TECIDO DE ALGODÃO E POLIÉSTER, COMPRIMENTO APROXIMADO DE 2,40 M E LARGURA DE 1,40 M, LISA, COM COSTURA DUPLA, COR DOURADA, RESISTENTE, DURÁVEL, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E ADEQUADA PARA USO EM SERVIÇOS DE MESA E EVENTOS.	UN	1	10	10
17	TOALHA DE MESA REDONDA, CONFECCIONADA EM TECIDO COMPOSTO POR 58% ALGODÃO E 42% POLIÉSTER, DIÂMETRO APROXIMADO DE 3 METROS, DUPLA FACE, COM ACABAMENTO EM BAINHA, COR DOURADA, RESISTENTE, DURÁVEL, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E ADEQUADA PARA USO EM SERVIÇOS DE MESA E EVENTOS.	UN	1	10	10
18	TOALHA DE MESA REDONDA, CONFECCIONADA EM RENDA, DIÂMETRO APROXIMADO DE 1,60 M, COR BRANCA, ACABAMENTO DELICADO, RESISTENTE, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E ADEQUADA PARA USO EM SERVIÇOS DE MESA E DECORAÇÃO DE EVENTOS.	UN	1	10	10
19	TALHER PARA SERVIR. COLHER CORPO E CABO EM AÇO INOX TAMANHO: 15 A 20 CM.	UN	1	30	30
20	TALHER PARA SERVIR CONCHA INOX CORPO E CABO EM AÇO INOX TAMANHO: 15 A 20 CM. – PARA SERVIR SOPAS E CALDOS.	UN	1	10	10
21	TALHER PARA SERVIR TIPO ESPUMADEIRA; CORPO E CABO EM AÇO INOX TAMANHO: 15 A 20 CM.	UN	1	20	20
22	XÍCARA MATERIAL: PORCELANA, TIPO: CHÁ, COR: BRANCA, CAPACIDADE: 230 ML, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM PIRES, PERSONALIZADO COM LOGOTIPO	UN	1	80	80
23	PEGADOR DE FRIOS MATERIAL: AÇO ABERTO, COMPRIMENTO: 21 CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM 5 CM DE LARGURA	UN	1	20	20
24	TAÇA MATERIAL: VIDRO, CAPACIDADE: 300 ML, USO: SOBREMESA	UN	1	30	30

25	APOIO PRATO MATERIAL: POLIPROPILENO /VINIL, COMPRIMENTO: 45 CM, LARGURA: 30 CM VARIAÇÃO DE $\pm 5\%$, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: TIPO JOGO AMERICANO, FORMATO: RETANGULAR. COR, CONFORME NECESSIDADE DO CONTRATANTE.	UN	1	48	48
26	GALHETEIRO METAL, FORMATO: QUADRADO, COMPONENTES: 4 PEÇAS MATERIAL: VIDRO (SALEIRO, PALITEIRO, AZEITE ETC), CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: BICO DOSADOR REDONDO EM INOX.	UN	1	40	40
27	PORTA-GUARDANAPO MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, LARGURA: 3 CM, ALTURA: 7,8 CM, COMPRIMENTO: 11,5 C VARIAÇÃO DE " $\pm 5\%$.	UN	1	40	40
28	CESTA PÃO MATERIAL: VIME, FORMATO: RETANGULAR, ALTURA: 30 A 40 CM, COMPRIMENTO: 70 A 90 CM, LARGURA: 55 A 65 C VARIAÇÃO DE " $\pm 5\%$	UN	1	10	10
29	CESTA PÃO MATERIAL: VIME, FORMATO: OVAL, ALTURA: 7 A 11 CM, COM ALÇA E FORRO, TIPO USO: PORTA-PÃO/BISCOITO, COMPRIMENTO: 20 A 25 CM VARIAÇÃO DE " $\pm 5\%$	UN	1	25	25
30	COLHER DE SOPA, CONFECCIONADA EM AÇO INOXIDÁVEL NO CORPO E NO CABO, COMPRIMENTO ENTRE 18 CM E 21 CM, RESISTENTE, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E APROPRIADA PARA USO EM SOBREMESAS.	UN	1	150	150
31	GARFO DE MESA, CONFECCIONADO EM AÇO INOXIDÁVEL NO CORPO E NO CABO, COMPRIMENTO ENTRE 18 CM E 21 CM, RESISTENTE, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E APROPRIADO PARA USO EM SOBREMESAS.	UN	1	130	130
32	FACA DE MESA CONFECCIONADA EM AÇO INOXIDÁVEL NO CORPO E NO CABO, COMPRIMENTO ENTRE 18 CM E 21 CM, RESISTENTE, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E APROPRIADA PARA USO EM SOBREMESAS.	UN	1	150	150

1.2. O objeto desta contratação é caracterizado como comum, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por especificações usuais de mercado.

1.3. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados da data de assinatura do contrato ou da emissão da nota de empenho, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A presente contratação visa atender às necessidades operacionais e administrativas da Organização Militar, no que se refere ao adequado funcionamento das atividades de alimentação coletiva.

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2026, conforme consta das informações básicas desse Termo de Referência. 2.4. O valor estimado da contratação encontra-se abaixo do limite previsto no art. 75, inciso II, da Lei nº 14.133/2021.

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

3.1. A solução proposta consiste na aquisição de palamentas de rancho, destinadas ao atendimento das necessidades das Organizações Militares participantes, visando assegurar a adequada reposição e disponibilidade de utensílios utilizados nas atividades de preparo, distribuição e consumo de refeições nos ranchos, cozinhas e copas.

3.2. A contratação contempla o fornecimento de itens de natureza comum, padronizados e amplamente disponíveis no mercado, observando-se critérios de qualidade, durabilidade, funcionalidade e compatibilidade com o uso contínuo e intensivo característico das atividades administrativas e operacionais desenvolvidas pela Administração Pública Militar.

3.3. A solução deverá abranger o fornecimento integral dos materiais especificados no Termo de Referência, incluindo:

- fornecimento de produtos novos, sem uso anterior;
- acondicionamento adequado para transporte e armazenamento;
- garantia contra defeitos de fabricação;
- substituição de itens entregues em desacordo com as especificações;
- observância às normas técnicas aplicáveis e aos requisitos de sustentabilidade eventualmente previstos.

3.4. Os quantitativos estimados foram definidos com base no histórico de consumo, na necessidade de recomposição de estoque e na demanda consolidada das Organizações Militares participantes, buscando assegurar economicidade, eficiência logística e padronização dos materiais utilizados.

3.5. A aquisição será realizada por meio de procedimento licitatório, preferencialmente pelo Sistema de Registro de Preços, considerando a possibilidade de contratações futuras e parceladas, conforme a necessidade da Administração, permitindo maior flexibilidade na gestão dos estoques e racionalização dos recursos públicos.

3.6. A solução escolhida mostra-se a mais vantajosa para a Administração, uma vez que:

- atende integralmente à necessidade administrativa identificada;
- possibilita padronização dos utensílios utilizados nos ranchos;
- reduz riscos de desabastecimento;
- promove maior eficiência operacional;
- proporciona ganho de escala na contratação;
- assegura observância aos princípios da economicidade, eficiência e planejamento previstos na Lei nº 14.133/2021.

3.7. A execução contratual ocorrerá sob demanda, conforme emissão de empenho ou instrumento equivalente, observando os prazos, condições de entrega, recebimento e fiscalização estabelecidos neste Termo de Referência.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, deverão ser observados, no que couber, os requisitos previstos no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, especialmente:

4.1.1. Sempre que possível, os materiais deverão ser produzidos com insumos que reduzam impactos ambientais, priorizando produtos recicláveis, reutilizáveis ou de menor agressividade ao meio ambiente;

4.1.2. Os fornecedores deverão observar práticas sustentáveis de produção e logística, em conformidade com a legislação ambiental vigente;

4.1.3. As embalagens deverão ser adequadas, preferencialmente recicláveis, evitando desperdícios.

Subcontratação

4.2. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Execução

5.1. O prazo de entrega dos bens é de 30 (trinta) dias, contados da data da assinatura da Nota de Empenho.

Garantia, manutenção e assistência técnica

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

Local e horário de entrega

5.2. O objeto da contratação deverá ser entregue nos seguintes endereços:

5.2.1. Comando do 1º Esquadrão de Apoio : Ilha de Mocanguê Pequeno, s/n.º Mocanguê - Niterói - RJ CEP: 24040-300, ou Praça Barão de Ladário, s/nº - Ilha das Cobras - Centro - Rio de Janeiro - RJ CEP 20091-000.

5.2.2. Navio-Tanque Almirante Gastão Motta: Quando o Navio estiver atracado no AMRJ: – Ilha das Cobras, S/N, Centro – Rio de Janeiro /RJ, CEP: 20091-000; ou Quando o Navio estiver atracado na BNRJ: Ilha de Mocanguê S/N, Ponta d'Areia, Niterói - RJ, CEP: 24040-300 Telefone: (21) 2189-1537.

5.2.3. Embarcação de Desembarque de Carga Geral Marambaia : Ilha de Mocanguê Pequeno, s/n.º Mocanguê - Niterói - RJ CEP: 24040-300, ou Praça Barão de Ladário, s/nº - Ilha das Cobras - Centro - Rio de Janeiro - RJ CEP 20091-000 Telefone (21) 2189-1929.

5.2.4. Embarcação de Desembarque de Carga Geral Guarapari: Ilha de Mocanguê Pequeno, s/n.º Mocanguê - Niterói - RJ CEP: 24040-300, ou Praça Barão de Ladário, s/nº - Ilha das Cobras - Centro - Rio de Janeiro - RJ CEP 20091-000 Telefone (21) 2189-1514 .

5.2.5. Embarcação de Desembarque de Carga Geral Tambaú: Ilha de Mocanguê Pequeno, s/n.º Mocanguê - Niterói - RJ CEP: 24040-300, ou Praça Barão de Ladário, s/nº - Ilha das Cobras - Centro - Rio de Janeiro - RJ CEP 20091-000 Telefone (21) 2189-1525 .

5.2.6. Navio Doca Multipropósito Bahia: Quando o Navio estiver atracado no AMRJ: – Ilha das Cobras, S/N, Centro – Rio de Janeiro/RJ, CEP: 20091-000; ou Quando o Navio estiver atracado na BNRJ: Ilha de Mocanguê S/N, Ponta d'Areia, Niterói - RJ, CEP: 24040-300 Telefone: (21) 2189-1503.

5.2.7. Navio de Desembarque de Carros de Combate Almirante Saboia: Quando o Navio estiver atracado no AMRJ: – Ilha das Cobras, S/N, Centro – Rio de Janeiro/RJ, CEP: 20091-000; ou Quando o Navio estiver atracado na BNRJ: Ilha de Mocanguê S/N, Ponta d'Areia, Niterói - RJ, CEP: 24040-300 Telefone: (21) 97893-0337.

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.

Fiscalização

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

Fiscalização Técnica

- 6.6. 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.
- 6.7. 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.
- 6.8. Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.
- 6.9. 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.
- 6.10. 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.
- 6.11. 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

- 6.12. 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.
- 6.13. 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.
- 6.14. 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

- 6.15. Cabe ao gestor do contrato:

- 6.15.1. 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.
- 6.15.2. 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.
- 6.15.3. 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.
- 6.15.4. 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.
- 6.15.5. 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.
- 6.15.6. 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.
- 6.15.7. 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 de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

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

7.2.4.3 O atraso superior a 60 dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021;

7.2.4.4 Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e” a “h” do subitem 7.1, de 1 % a 5 % do valor do Contrato;

7.2.4.5 Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea “c” do subitem 7.1, de 1 % a 5 % do valor do Contrato;

7.2.4.6 Para infração descrita na alínea “b” do subitem 7.1, a multa será de 1 % a 5 % do valor do Contrato; e

7.2.4.7 Para infrações descritas na alínea “d” do subitem 7.1, a multa será de 1 % a 5 % do valor do Contrato

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 10 (dez) 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 10 (dez) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

8.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 10 (dez) 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 10 (dez) dias úteis.

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

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

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

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

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

Liquidação

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

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

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

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

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

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

8.15. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

- 8.15.1. verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;
- 8.15.2. identificar possível razão que impeça a participação em licitação/contratação no âmbito do órgão ou entidade, tais como a proibição de contratar com a Administração ou com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

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

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

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

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

Prazo de pagamento

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

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

Forma de pagamento

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

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

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

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

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

Cessão de Crédito

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

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

8.27.2. Sem prejuízo do regular atendimento da obrigação contratual de cumprimento de todas as condições de habilitação por parte do Contratado (cedente), a celebração do aditamento de cessão de crédito e a realização dos pagamentos respectivos também se condicionam à regularidade fiscal e trabalhista do cessionário, bem como à certificação de que o cessionário não se encontra impedido de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, ou de receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, direta ou indiretamente, conforme o art. 12 da Lei nº 8.429, de 1992, nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.

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

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

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

Reajuste

8.29. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, na data da assinatura do referido orçamento.

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 DISPENSA LICITAÇÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

Forma de fornecimento

9.2. O fornecimento do objeto será parcelado.

Critérios de aceitabilidade de preços

9.3. Em se tratando de contratação para registro de preços, caso adotado o critério de julgamento de menor preço ou de maior desconto por grupo de itens, o critério de aceitabilidade de preços unitários máximos será:

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

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

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

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

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

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

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

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

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

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

9.13. Consórcio de empresas: contrato de consórcio devidamente arquivado no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis (art. 279 da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976) ou compromisso público ou particular de constituição, subscrito pelos consorciados, com a indicação da empresa líder, responsável por sua representação perante a Administração (art. 15, caput, I e II, da Lei nº 14.133, de 2021).

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

9.16. 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;

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

9.18. 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;

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

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

9.21. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

9.22. 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

9.23. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do interessado, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação/contratação, ou de sociedade simples;

9.24. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;

9.25. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, comprovando, índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um), obtidos por meio da aplicação das seguintes fórmulas :

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

SG =	Ativo Total
	Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

LC =	Ativo Circulante
	Passivo Circulante

9.26. Caso a empresa interessada apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação patrimônio líquido mínimo de 5% do valor total estimado da contratação.

9.27. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

9.28. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

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

Qualificação Técnica

9.30. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares, de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior à do objeto desta contratação, ou do item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

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

9.30.1.1. Fornecimento de material igual, similar ou do mesmo ramo de atividade; e

9.30.1.2 Quantidade mínima de 50 (cinquenta) unidades.

9.30.2. 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.

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

9.30.4. 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 do Contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

Disposições gerais sobre habilitação

9.31. 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.

9.32. 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.

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

9.34. 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.

9.35. 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\$ 63.977,56 (sessenta e três mil e novecentos e setenta e sete reais e cinquenta e seis centavos), conforme custos unitários apostos na tabela contida no item 1.1 acima .

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

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

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

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

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

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

Niterói-RJ, Na data da assinatura.

Identificação e assinatura do servidor (ou equipe) responsável

13. ANEXO I

Regras aplicáveis ao instrumento substitutivo ao contrato

(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 10 (dez) dias, contado a partir da data de sua convocação, para aceitar o instrumento equivalente ao contrato, 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 Aviso de Dispensa Eletrônica, 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.

3. 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 até 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 Anexo, 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. Entregar o objeto acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português, e da relação da rede de assistência técnica autorizada;

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

4.1.3. Comunicar ao Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

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

4.1.5. 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;

4.1.6. 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;

4.1.7. 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:

4.1.7.1. Prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

4.1.7.2. Certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;

4.1.7.3. Certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do Contratado;

4.1.7.4. Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e

4.1.7.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

4.1.8. 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;

4.1.9. 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.

4.1.10. 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.

4.1.11. 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;

4.1.12. 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;

4.1.13. 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;

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

4.1.15. 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;

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

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 na contratação direta, 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 Niterói, subordinado a 2ª Região do Tribunal Regional Federal 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.

14. ANEXO II

TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA

Por meio deste instrumento, o representante da contratada homologada 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 ao presente processo, bem como que se responsabiliza, sob as penas da Lei, pela veracidade e legitimidade das informações e documentos apresentados durante o processo de contratação.

Niterói-RJ, na data da assinatura

REPRESENTANTE DA CONTRATADA

15. Responsáveis

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

PAULO ROBERTO GOUVEA DA SILVA

Membro da comissão de contratação

RAFAEL ZEQUE MONTEIRO

Autoridade competente

