

Termo de Referência 06/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
06/2026	795340-BATALHAO DE VIATURAS ANFIBIAS	BRUNO AGUIAR DE SOUZA	11/02/2026 17:16 (v 5.0)
Status	CONCLUIDO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens permanentes		63174.000122/2026-71

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. O presente Termo de Referência tem por objeto a aquisição de materiais permanentes destinados à infraestrutura de apoio e obra do refeitório / rancho da Praça d'Armas do Batalhão de Viaturas Anfíbias (BtlVtrAnf), conforme especificado na planilha de itens, com o objetivo de assegurar a funcionalidade, conservação e adequação do ambiente às necessidades institucionais.

1.2. A aquisição encontra respaldo técnico e administrativo, considerando que os itens previstos são essenciais para a manutenção das condições de uso, segurança, conforto e organização do espaço, promovendo o bem-estar dos usuários e a eficiência nas rotinas operacionais da Organização Militar.

1.3. O refeitório configura-se como instalação coletiva de caráter essencial, cuja infraestrutura requer investimentos contínuos em materiais permanentes que contribuam para o adequado funcionamento, atendendo às exigências normativas de salubridade, segurança e suporte às atividades desenvolvidas no local.

1.4. A contratação visa manter a plena operacionalidade das instalações de apoio alimentar da Praça d'Armas, por meio da aquisição de bens permanentes que garantam a integridade do ambiente, o controle ambiental (como temperatura e ventilação), e o suporte físico necessário à execução das funções atribuídas ao setor.

1.5. A presente aquisição será realizada com fundamento na Lei nº 14.133/2021, observando os princípios da legalidade, eficiência, economicidade, continuidade do serviço público, sustentabilidade e atendimento ao interesse público, nos termos dos incisos II e VIII do caput do art. 11 da referida norma.

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


1.7. O prazo de vigência da contratação será desde o recolhimento da nota de empenho pela Contratada até o recebimento de todo material pela Contratante, bem como seu recebimento definitivo e pagamento, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133/2021.



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




1.9. Qualquer divergência entre o catálogo de material (CATMAT) e a descrição do objeto, a Contratada deverá seguir rigorosamente a descrição supracitada no Termo de Referência.



Item	Descrição/Especificação	CATMAT	PDM	UF	QTD	Valor Unitário	Valor Total
1	<p>Fechadura digital FR 10 Intelbras + 4 pilhas duracell</p> <p>Especificações:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Marca: Intelbras - Modelo: FR 10 - Cor: Preto - Tipo porta: Madeira, Metal - Espessura da porta: 25mm a 50mm - Alimentação por 4 pilhas alcalinas AA - Autonomia de pilhas: 1 ano para 10 acessos diários (4 pilhas) - Local de uso: Interno - Cadastro de 01 senha de administrador - Cadastro de até 04 senhas de uso diário - Cadastro de até 04 senhas de visitantes - Tipo de autenticação: Senha - Capacidade máxima de senhas: 09 - Acabamento externo em black piano e teclado luminoso - Fechadura de sobrepor para portas de 25 a 50 mm de espessura <ul style="list-style-type: none"> - Travamento automático - Contingência: Bateria 9 V - Temperatura de operação: 0 a 65 °C <p>Garantia:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 24 meses <p>Dimensões e peso:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dimensões da unidade externa (L x A x P): 71 x 175 x 51 mm - Dimensões da unidade interna (L x A x P): 89 x 167 x 47 mm - Peso: 0,800g <p>Conteúdo da embalagem:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 01 unidade interna - 01 unidade externa - 04 pilhas alcalinas AA duracell - 01 kit instalação - 01 gabarito de instalação - 06 calços para o batente - 01 guia do usuário 	395453	18318	UN	04	R\$ 420,50	R\$ 1.682,00






2	<p>Ar Condicionado Split Dual Inverter 18000 BTUs Frio S3 – 220V</p> <p>A serpentina de cobre GoldFin oferece durabilidade e resistência à corrosão, assegurando uma longa vida útil do equipamento. A integração com Inteligência Artificial permite que o aparelho ajuste automaticamente as configurações de acordo com as condições do ambiente e as preferências do usuário, otimizando o consumo de energia e o conforto. A conectividade Wi-Fi e os comandos por voz, compatíveis com assistentes virtuais, proporcionam uma experiência de uso prática e moderna, permitindo que você controle o ar condicionado de qualquer lugar e a qualquer momento. Além disso, o sistema conta com proteção contra picos de energia, garantindo segurança e evitando danos ao equipamento devido a variações na rede elétrica. Este modelo é ideal para quem busca um ar condicionado eficiente, durável e fácil de usar, com recursos avançados que atendem às necessidades dos usuários modernos;</p> <p>Altura Condensadora - 54,5 cm; Altura Evaporadora - 34,5 cm; bullet_point1 – Monofásico; bullet_point2 - Ciclo: Frio; bullet_point3 - Comando de voz: Sim; Ciclo – frio; Classificação Energética – A; Comando de Voz – Sim; Controle Remoto – Sim; Cor – Branco; Fase – Monofásico; Garantia - 12 MESES; Garantia - Compressor 10 Anos; Largura Condensadora 77,0 cm; Largura Evaporadora 99,8 cm; Peso Condensadora 27,4 kg; Peso Evaporadora 10,2 kg; Profundidade Condensadora 28,8cm; Profundidade Evaporadora 21,0cm; Serpentina Cobre; Tecnologia Dual Inverter; Voltagem 220V; Capacidade de Refrigeração 18000 BTUs; Ciclo Frio; Eficiência Energética alta; Instalação do Ar-Condicionado Split Hi-Wall;e Linha Hi Wall</p> 	461900	13768	UN	01	R\$ 4.249,00	R\$ 4.249,00
---	---	--------	-------	----	----	--------------	--------------


<p>3</p>	<p>Fogão industrial 4 bocas P5 em aço inox com Forno – MR Fogões (incluso kit ligação no botijão de gás)</p> <p>Material de Fabricação Aço inox, proporcionando elevada resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de higienização; Profundidade: aproximadamente 75 cm; Comprimento: aproximadamente 110 cm; Altura: aproximadamente 80 cm; Queimadores e grelhas fundidos em alta temperatura, atingindo assim alto padrão de dureza, grelhas reforçadas, adequadas ao uso intenso em cozinhas industriais, 4 queimadores de alta pressão tipo P5, com consumo médio aproximado de 300 g/h por queimador, assegurando eficiência térmica e rapidez no preparo dos alimentos, perfil estrutural reforçado, registro regulador de gás, confeccionado em material metálico resistente, quadro monobloco, garantindo maior estabilidade estrutural e evitando soldas excessivas e rebarbas, forno integrado, confeccionado externamente em aço inox, com estrutura interna em chapa galvanizada, adequado para assados e preparo contínuo, capacidade aproximada do forno: 70 litros, com dimensões internas compatíveis com o padrão de fogões industriais de médio porte.</p> <p>Kit para ligação no botijão de gás: Mangueira com registro de gás de alta pressão, para uso em fogões e fogareiros industriais; produzida com borracha de alta resistência, composta de fibras trançadas internamente; resistência mínima de 500 psi (libras por polegada quadrada); registro e borboleta confeccionados em zamac, material resistente à oxidação; o kit acompanha: 01 mangueira com registro e borboleta com rosca padrão P13 e 01 abraçadeira para instalação; comprimento aproximado da mangueira: 100 cm; bitola: 5/16; rosca grossa P13.</p> <div style="text-align: center;">   </div>	<p>621445</p>	<p>1070</p>	<p>UN</p>	<p>01</p>	<p>R\$ 2.500,00</p>	<p>R\$ 2.500,00</p>
----------	--	---------------	-------------	-----------	-----------	---------------------	---------------------



4	<p>Botijão / Vasilhame com gás + Kit instalação e Adaptador de regulagem</p> <p>Botijão (13 KG) cheio de gás fabricado com chapa de aço resistente de acordo com as normas do INMETRO, cilindro modelo P13 (CHEIO);</p> <p>Kit Intalação Gás 5m P/ Fogão. Incluso No Kit: 5m cobre flexível 3/8, 5m mangueira trancada multiuso (podendo ser cortada, conforme necessidade), 2 espigoes 3/8 ani x 3/8 bm , 4 abraçadeiras rosca sem fim reforçadas, 1 regulador alianca 2kg/h modelo 506/01, Adaptador De Regulador Botijão P13 P/ 2, Saídas Alta E Baixa,</p> <p>Adaptador contendo:1 saída alta pressão com registro,1 saída com rosca 1/8" para que possa adaptar seu regulador de gás de 1 ou 2Kg, Compatível com botijões de Gas GLP 5KG 8KG e 13kg O kit adptador contém: 1 Tee 1/8" Niple 1/8" Registro 1/8 x 5/16" bm 1 Borboleta 1/8"</p>   	461517	19738	UN	02	R\$ 800,00	R\$ 1.600,00
---	---	--------	-------	----	----	------------	--------------


5	<p>Purificador de Água Refrigerado CPB34 Branco Bivolt Consul</p> <p>Modelo CPB34 Voltagem 127/220 V Tipo de Material Polipropileno (PP) Possui Sistema de Refrigeração Sim Potência 60 W Vazão 60 - 120 L/h Cor Branco Compatibilidade Refil modelo CIX06AXONA Vida Útil do Refil 6 meses Pressão Mínima 5 m.c.a Pressão Máxima 40 m.c.a</p> 	614139	15695	UN	02	R\$ 650,00	R\$ 1.300,00
6	<p>Ventilador de Parede 60cm Oscilante 200W Bivolt Preto VENTISOL</p> <p>Especificações técnicas Modelo: 543 Tipo: Ventilador de parede Potência: 200 W (1/4 CV) Diâmetro da hélice: 22? (~ 60 cm) Velocidades: 3 níveis Rotação máxima: até ~1.300 RPM Tensão: Bivolt (127 V / 220 V) Oscilação: horizontal automática Inclinação: ajustável manualmente Grade: aço com pintura epóxi Chave de controle: suporte com controle de velocidade (na parede) Proteção térmica: sim Cor: preto Certificação: INMETRO Destaques de marca/qualidade Ventisol: foco em ventilação robusta e aplicações variadas Construção metálica com acabamento epóxi: mais resistência no uso diário Conteúdo da embalagem 1 ventilador de parede 60 cm Ventisol (modelo 543) 1 chave de controle de velocidade na parede Manual do usuário</p> 	612241	710	UN	05	R\$ 391,00	R\$ 1.955,00

7	<p>Pia Industrial em aço inox 1,90 m com 1 cuba 66 × 50 cm e torneira inox</p> <p>Material de Fabricação aço inox, indicado para uso intensivo em cozinhas industriais, garantindo elevada resistência mecânica, durabilidade, facilidade de higienização e conformidade com normas sanitárias vigentes; Comprimento total da bancada 1,90 m; Profundidade aproximada 0,65 m; Altura aproximada 0,85 m, compatível com ergonomia operacional; Cuba única com dimensões aproximadas de 66 cm × 50 cm × 30 cm, confeccionada em inox, com cantos arredondados para facilitar a limpeza e evitar acúmulo de resíduos; Espessura da chapa adequada ao uso profissional, proporcionando rigidez estrutural e resistência ao empenamento; Acabamento escovado, com soldas contínuas e polidas, assegurando maior resistência à corrosão e melhor aspecto visual; Estrutura com pés reforçados, confeccionados em aço inox, dotados de sapatas niveladoras para ajuste em pisos irregulares; Furo para torneira de mesa, permitindo instalação adequada do sistema hidráulico; Fornecida com torneira em aço inox, de acionamento manual, compatível com uso contínuo e adequada ao ambiente industrial; Borda traseira elevada (espelho) para proteção contra respingos, quando aplicável; Produto indicado para lavagem de utensílios, preparo de alimentos e atividades operacionais em cozinhas industriais, refeitórios, unidades militares, escolas e estabelecimentos similares.</p> 	387105	10697	UN	02	R\$ 2.500,00	R\$ 5.000,00
8	<p>Sofá 3 lugares Cama inBox Monte Carlo em Courino com 200 cm de largura – Preto</p> <p>Modelo Módulo; Quantidade de lugares 3 lugares; Profundidade (cm) 88; Altura (cm) 120; Largura (cm) 200; Pés Sim; Almofadas do assento Fixas; Estrutura: Madeira Maciça 100% Eucalipto de reflorestamento, produto ecologicamente correto; Tecido: Courino - exclusivo, resistente a água e rabisco de caneta; Encosto removível com almofadas fixas, compostas de 80% fibra siliconada e 20% flocos de espumas; Assentos em espuma D23 com tecnologia Thermogel (não absorve a temperatura do corpo) e lâmina de espuma; Braços: compostos de 80% fibra siliconada e 20% flocos de espumas;</p>	627153	12177	UN	01	R\$ 2.200,00	R\$ 2.200,00

	<p>Percintas – Extra Support com esticamento pneumático; Fixação: Grampos galvanizados antiferrugem; Altura do chão até o assento: 47cm; Com braços sim;e Material Courino.</p> 						
9	<p>Bancada Mesa 100% Aço Inox Cozinha Industrial 70cm x 50cm Medidas Totais: Comprimento: 70cm Largura: 50cm Altura: 90cm</p> <p>Mesa em aço inox 201 escovado, garantindo qualidade na manipulação dos alimentos. Suporta até 120kg de carga, sendo 70kg na tampa superior e 40kg em cada tampa inferior.</p> <p>100% Aço Inoxidável; Desmontável; Duas Prateleiras Reforçadas; Pés ajustáveis; Espessura das Chapas de Aço 2mm; Espessura dos Tubos 2mm; Diâmetro dos Tubos 1 1/2 " (uma polegada e meia); Com pés Sim E COM REGULAGEM DE ALTURA.</p> 	601383	3269	UN	02	R\$ 825,90	R\$ 1.651,80
10	<p>Coifa Industrial Com Filtro Inercial Restaurante 180 Cm 127/220v + Fita + Duto Aluminizado Flexível 300mm Exaustor Coifa 5 Mts</p> <p>COIFA INDUSTRIAL COMPLETA</p> <p>Coifa industrial com filtro inercial * coifa medindo 1800 X 800 X 500 MM * 2 filtro inercial em aço inox * 1 Duto de 31 cm de diâmetro com 100 cm de altura * 1 motor de exaustão com vazão de 3000 m3h * 1 chapéu chinês + Fita + Duto Aluminizado Flexível 300mm Exaustor Coifa 5 Mts</p>	283318	7238	UN	01	R\$ 7.500,00	R\$ 7.500,00



							
11	<p>Forno elétrico de bancada Mondial 52 L Grand Family II FR-52 preto/inox</p> <p>Material de Fabricação PP, aço inox e vidro temperado, proporcionando robustez estrutural, fácil limpeza, resistência térmica e acabamento estético compatível com ambientes de cozinha profissional; Capacidade interna de 52 litros, oferecendo amplo espaço para preparo de alimentos em bandejas e assados de maior volume, adequado a demandas de uso periódico; Potência nominal de 1.800 W, com seletor de temperatura ajustável na faixa de 100 °C a 250 °C, permitindo aquecer, cozinhar, tostar, assar, gratinar e grelhar alimentos com eficiência térmica e uniformidade no preparo.</p> <p>O produto dispõe de timer mecânico de até 90 minutos com desligamento automático e aviso sonoro, facilitando o controle do tempo de preparo sem necessidade de supervisão constante . A unidade inclui grelha com regulagem de altura, possibilitando melhor posicionamento dos alimentos em relação aos elementos de aquecimento, assim como luz indicadora de funcionamento, contribuindo para operação segura e monitoramento visual dos ciclos de aquecimento . A porta frontal em vidro temperado permite visualização interna durante o uso, enquanto os controles frontais em aço inox oferecem durabilidade e resistência ao uso contínuo . O produto possui dimensões aproximadas de 35,5 cm de altura, 57,0 cm de largura e 41,5 cm de profundidade, com peso de cerca de 7,20 kg, dimensões compatíveis com instalação em bancada plana de cozinha . A alimentação é elétrica, com voltagem disponível em 127 V ou 220 V conforme a necessidade de instalação específica, e consumo aproximado de 1,8 kW/h . O forno é fornecido com 1 grelha ajustável em altura e manual de instruções, devendo ser utilizado em ambiente adequado e segundo as recomendações do fabricante para segurança e desempenho ideal.</p>	218403	1044	UN	03	R\$ 622,50	R\$ 1.867,50




							
<p>12</p>	<p>Caixa térmica com rodas 94,6 L Lakeside Coleman 316 Series (incluso kit básico com rodízios e alça de transporte)</p> <p>Material de Fabricação polietileno de alta resistência com isolamento térmico em espuma de poliuretano (PU), proporcionando elevada eficiência de conservação térmica, durabilidade e resistência à utilização em ambientes externos e internos; Comprimento aproximado 95,0 cm; Largura aproximada 44,5 cm; Altura aproximada 46,0 cm; Capacidade total de armazenamento 94,6 litros (100 QT), equivalente a até 160 latas de 350 mL, assegurando ampla capacidade para bebidas e alimentos em eventos, atividades ao ar livre ou operações institucionais. A coifa térmica possui roda(s) resistentes e alça de reboque articulada, permitindo transporte facilitado mesmo com carga completa; Tampa articulada com dobradiças, dotada de 4 porta-copos integrados e régua medidora na face superior, ampliando a funcionalidade do produto. A tampa conta com tecnologia Have-A-Seat™, sendo capaz de suportar até 113 kg como assento extra, oferecendo versatilidade e segurança. O isolante interno utiliza o sistema TempLock™, com revestimento interno em PU para manter o gelo por até 5 (cinco) dias em condições de uso combinado com gelo e temperatura ambiente de até 32 °C, garantindo eficiência térmica prolongada. O forro interno é tratado com agente antimicrobiano, resistente à formação de odores, mofo e bolor, facilitando a manutenção e higiene do interior; o sistema EZ-CLEAN™ possibilita limpeza simplificada do compartimento interno. A caixa térmica possui sistema Flow no fundo, evitando o contato direto da superfície externa com o conteúdo e reduzindo a influência da temperatura ambiente, além de dreno resistente à ferrugem para escoamento de água de degelo sem necessidade de inclinar o produto. A cor predominante é azul com detalhes prateados e o produto é fornecido pronto para uso com rodízios, alça de transporte, tampa articulada, dreno e porta-copos.</p> 	<p>373887</p>	<p>4175</p>	<p>UN</p>	<p>01</p>	<p>R\$ 1.600,00</p>	<p>R\$ 1.600,00</p>


<p>13</p>	<p>Mondial Batedeira Planetária Preto/Inox 700 W Premium 12 Velocidades (incluso kit de batedores e tigelas)</p> <p>Material de Fabricação polipropileno (PP) com acabamento em aço inox, conferindo resistência mecânica, durabilidade e facilidade de limpeza, adequado para uso continuado em ambiente de cozinha profissional ou coletiva; Potência 700 W, proporcionando desempenho eficiente no preparo de massas diversas, de leves a pesadas, com operação estável e controle de rendimento energético; Número de 12 (doze) velocidades, permitindo seleção precisa da intensidade de mistura conforme o tipo de receita ou ingrediente a ser preparado; Equipada com movimento planetário, que proporciona maior homogeneidade e volume às misturas, contribuindo para resultados consistentes e uniformes em preparos culinários; A batedeira deverá incluir 3 (três) tipos de batedores (para massas leves, médias e pesadas), confeccionados em material resistente, adequados aos diferentes tipos de preparo; Capacidade das tigelas 4,5 litros cada, com duas unidades, possibilitando o preparo simultâneo de duas receitas ou grandes volumes de massa, atendendo à demanda de uso contínuo e versátil; Tampa antirrespingos integrada, proporcionando operação mais limpa e segura, além de facilitar a adição de ingredientes durante o preparo; Sistema de abertura automática para troca prática e segura dos batedores; Pés com ventosa para garantir estabilidade da unidade durante o funcionamento, reduzindo vibrações e movimentos indesejados; Dimensões aproximadas do produto 33,5 cm (altura) × 22 cm (largura) × 38 cm (profundidade), com peso aproximado de 3,9 kg, adequadas à instalação em bancada ou mesa de cozinha; Alimentação por energia elétrica, com voltagem conforme necessidade de uso institucional (127 V ou 220 V), devendo ser especificada conforme o local de instalação; Fornecida com 2 (duas) tigelas de 4,5 L, 3 (três) batedores específicos e manual de instruções, permitindo pronta utilização após instalação básica.</p> 	<p>632259</p>	<p>3445</p>	<p>UN</p>	<p>02</p>	<p>R\$ 480,00</p>	<p>R\$ 960,00</p>
	<p>Philips Walita Airfryer 12 L Série 5000 AI551</p> <p>Airfryer Forno elétrica sem óleo com painel digital sensível ao toque (incluso acessórios de cesto, grelhas e bandeja coletora)</p> <p>Material de Fabricação plástico termorresistente com acabamento em aço inox e janela de vidro transparente, conferindo resistência ao calor, durabilidade, facilidade de limpeza e estética</p>						



<p>14</p>	<p>adequada para cozinha profissional; Capacidade útil e total aproximadamente 12 litros, oferecendo amplo espaço interno para preparo simultâneo de refeições completas, adequada ao preparo de grandes volumes de alimentos com pouco ou nenhum óleo, promovendo alimentação mais saudável e eficiente. O equipamento dispõe de controle digital sensível ao toque com timer programável de até 24 horas e faixa de temperatura ajustável de aproximadamente 35 °C a 200 °C, permitindo a execução de diversas técnicas de cocção, incluindo fritar, assar, grelhar, tostar, desidratar, aquecer e preparar iogurte, conforme funções predefinidas e ajustes personalizados no painel de controle. A tecnologia de circulação de ar quente otimizada (RapidAir) assegura distribuição uniforme de calor, resultando em alimentos crocantes externamente e macios internamente com eficiência térmica superior. O produto inclui acessórios removíveis com revestimento antiaderente próprios para lavalouças, tais como cesto de airfryer com alça removível, duas grelhas ajustáveis e bandeja coletora de gordura, facilitando o preparo e a limpeza pós-uso. Entre os recursos de segurança e praticidade destacam-se o desligamento automático, trava de segurança, base antiderrapante e compatibilidade com app de receitas (HomeID) para ampliação das funcionalidades culinárias. As dimensões externas aproximadas são 37 cm de altura × 34 cm de largura × 37 cm de profundidade com peso de cerca de 7,1 kg, compatíveis com instalação em bancadas de cozinha profissional ou institucional. O fornecimento do equipamento inclui manual do usuário e acessórios mencionados, devendo a voltagem ser especificada no TR conforme a necessidade de uso (127 V ou 220 V), com consumo elétrico de aproximadamente 1,6 kW/h (127 V) ou 1,9 kW/h (220 V).</p> <p>Garantia: mínimo de 24 (vinte e quatro) meses, conforme política do fabricante e condições de uso.</p> <div data-bbox="347 1527 608 1832" data-label="Image"> </div>	<p>218403</p>	<p>1044</p>	<p>UN</p>	<p>02</p>	<p>R\$ 1.100,00</p>	<p>R\$ 2.200,00</p>
	<p>Botijão / Garrafa Térmica 10 Litros com Torneira para Café, Chá e Tererê, cor azul</p> <p>Botijão térmico destinado ao armazenamento e à conservação de bebidas quentes ou frias, com</p>						


15	<p>capacidade nominal de 10 (dez) litros, indicado para uso institucional, administrativo, coletivo ou em eventos; corpo confeccionado em plástico de alta resistência, com parede dupla e isolamento térmico interno em poliuretano (PU) ou material de desempenho equivalente, garantindo adequada conservação da temperatura das bebidas por período prolongado; acabamento externo na cor azul, com superfície lisa, resistente e de fácil higienização, adequada para contato indireto com alimentos, atendendo às normas sanitárias vigentes. O equipamento deverá possuir torneira frontal integrada, fabricada em material resistente, própria para líquidos quentes e frios, com acionamento simples e seguro, permitindo controle eficiente do fluxo e evitando desperdícios. Tampa superior rosqueável ou de encaixe reforçado, com sistema de vedação eficiente contra vazamentos e perdas térmicas; alça superior ergonômica para transporte seguro; base estável ou pés de apoio, garantindo firmeza durante o uso contínuo sobre mesas ou bancadas. Dimensões e peso compatíveis com a capacidade proposta, permitindo fácil manuseio e armazenamento. O fornecimento deverá compreender o botijão completo, pronto para uso, sendo o produto novo, de primeiro uso, em perfeito estado de conservação e funcionamento, acompanhado de garantia mínima de fábrica, ficando expressamente vedado o fornecimento de itens usados, recondicionados ou fora de linha.</p>	289539	1115	UN	05	R\$ 220,00	R\$ 1.100,00
	<p>Máquina de pintura Airless profissional 1600 psi - Control Pro 130 220V - COMPLETA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alimentação por gravidade para uma preparação e limpeza rápida e sem confusão • Detém até 1,5 galões de material direto no tanque para pintura contínua • Cobre a parede de 8 'x 10' em 2 minutos • A ponta de pulverização 515 HEA oferece um padrão de pulverização de 10 polegadas e é ótima para tintas látex • Mangueira de 25 pés para fácil alcance de dois andares • A mangueira longa permite flexibilidade de movimento e é excelente para trabalhar em uma escada • A tampa resistente a respingos mantém os 	602161	30062	UN	02	R\$ 2.200,00	R\$ 4.400,00

	<p>resíduos fora da tinta e é fácil de mover nos projetos • Equipado com alças integradas e armazenamento de pontas • Simplesmente enxágue e lave o sistema para uma limpeza rápida • Bico Airless reversível; • Porta bico; • Menor tempo de preparação; • Reservatório de tinta de 5,7L integrado; • Tampa de reservatório antiderramamento; • Exclusivo guarda bico e pistola; • Proteção térmica do motor; • Mangueira de tinta com 7,6 m</p>							
								
17	<p>Manifold Digital Profissional 2 Vias R32, R410, R32, R22 HIATSU WK-6889-L</p> <p>Incluso no Pacote: 1 manifold digital profissional; 2 adaptadores premium de 1/4" para 5/16"; 2 termopar de garra para tubulação; 6 reparos para mangueiras refrigerantes; 3 mangueiras codificadas por cores de 150,00 cm cada; 1 maleta de transporte;</p> <p>Especificações técnicas Modelo: WK-6889-L Marca: Hiatsu Tipo: manifold digital de 2 vias Alimentação: pilhas (4 unidades AA) Display: LCD multifunções Compatibilidade: mais de 80 gases refrigerantes Leitura: Fornecida no visro em porcentagem (%)</p>	325850	13939	UN	01	R\$ 1.650,00	R\$ 1.650,00	
								
18	<p>Kit Básico Ferramentas para Sistemas de Refrigeração Instalação e Manutenção</p> <p>Kit Básico Ferramentas para Sistemas de Refrigeração Instalação e Manutenção Esse kit é um conjunto de ferramentas projetado para facilitar a instalação e manutenção em sistemas de refrigeração, ar condicionado e outros equipamentos. Este Kit Contêm: 1 Bomba de Vácuo 3 CFM – Estágio Simples; 1 Manifold</p>	458708	13939	UN	01	R\$ 1.599,00	R\$ 1.599,00	

	<p>Analógico; 1 Kit Flangeador De Tubos Com Alargador 3/16 - 3/4; 1 Detector de Vazamento; 1 Alicata Lacradora de Tubos de Cobre e Alumínio 7" (180mm); 1 Alicata Universal 8 Polegadas Tolsen; 1 Mini Cortador de Cano de Cobre 1/8 à 5/8; 1 Escariador Caneta Rebarbador de Tubos.</p> <p>Acompanha: - 1 Manifold Premium - 1 Maleta De Alta Qualidade - 3 Mangueiras - 1 Engate Rápido De Alta - 1 Engate Rápido De Baixa - 1 Válvula Adaptadora - 1 Válvula Perfuradora</p> 						
<p>19</p>	<p>Gás Refrigerante Botija R-410 11,34kg - EOS</p> 	<p>399615</p>	<p>14435</p>	<p>UN</p>	<p>01</p>	<p>R\$ 1.399,00</p>	<p>R\$ 1.399,00</p>
<p>20</p>	<p>Botija de Gás Refrigerante R32 9,5kg - Elgin</p> 	<p>613141</p>	<p>14435</p>	<p>UN</p>	<p>01</p>	<p>R\$ 1.100,00</p>	<p>R\$ 1.100,00</p>

<p>21</p>	<p>Nível Laser Verde autonivelante 15m Gcl 2-15 G + Tripé Bt 150 – Bosch</p> <p>Dados Técnicos: - Precisão: ± 0,3 mm/m (mais divergência dependente do uso); - Projeção: 2 linhas / 2 pontos; - Raio de ação: até 15 m; - Díodo laser: Linha 500 – 540 nm, < 10 mW, Ponto: 630 – 650, < 1 mW; - Temperatura de serviço: -10 – 50 °C; - Temperatura de armazenamento: -20 – 70 °C; - Classe de laser: 2; - Raio de ação dos pontos laser, máx: 10 m (topo), 10 m (fundo); - Gama de auto nivelamento: ± 4°; - Tempo de nivelamento: 4 s; - Proteção contra pó e projeções de água: IP 54; - Alimentação elétrica: 3 x 1,5 V LR6 (AA); - Tempo de autonomia (máx.): 6 h no modo de linha cruzada e de pontos, 8 h no modo de linha cruzada, 10 h no modo de linha e de pontos, 12 h no modo de linha, 22 h no modo de pontos; - Rosca do tripé: 1/4", 5/8"; - Cor da linha laser: verde; - Precisão do ponto de prumo: ± 0,7 mm/m (mais divergência dependente do uso); - Raio de ação, valor: 15 m; - Dimensões da embalagem (AxLxP): 32,6 x 28,4 x 11,4 cm; - Peso: 0,61 kg.</p> <p>Dados Técnicos: - Altura de trabalho: 55 – 157 cm; - Altura de trabalho, até: 157 cm; - Rosca do tripé: 1/4"; - Dimensões da embalagem (AxLxP): 10,8 x 11,6 x 58,8 cm; - Peso: 1,3 kg.</p> <p>Componentes incluídos no kit: - 1 Nível a Laser GCL 2-15 G; - 1 Certificado do fabricante; - 3 pilhas AA; - 1 Placa alvo; - 1 Maleta; - 1 Suporte magnético giratório RM1; - 1 Clip de fixação; - 1 Tripé BT 150 Profissional.</p> 	<p>600384</p>	<p>16988</p>	<p>UN</p>	<p>01</p>	<p>R\$ 1.550,00</p>	<p>R\$ 1.550,00</p>
<p>22</p>	<p>Serra de Mesa 250mm 2000W 220V com Disco DEWALT-DWE7492</p> <p>DESCRIÇÃO: - Serra circular de bancada com disco de 10 polegadas e extensão deslizante de até 825mm de largura - Botão de acionamento seguro, velocidade de 3850 RPM e potência de 2000W para cortar vários materiais - Eixos inclináveis e ajuste manual para cortes em ângulos de 45 e 90 graus - Possui saída para extração de poeira e base de metal com sapatas ajustáveis - Ideal para cortes transversais, longitudinais, esquadrias e biselamento, com proteção de lâmina e alavanca de bloqueio. CARACTERÍSTICAS: - Marca: DeWalt - Linha: Profissional - Modelo:</p>	<p>449494</p>	<p>1107</p>	<p>UN</p>	<p>01</p>	<p>R\$ 4.100,00</p>	<p>R\$ 4.100,00</p>

	<p>Dwe7492 - Cor: Amarelo - Potência: 2.000 W - Diâmetro do disco: 254 mm - É sem fio: Não - Orientação da mão: Destro - Profundidade de corte 45 graus: 55 mm - Profundidade de corte 90 graus: 77 mm - Velocidade máxima de rotação: 4.800 rpm - Inclui bateria: Não - Comprimento: 82 mm - Largura: 24 mm - Altura: 56 mm - Peso: 26,5 kg</p> 						
<p>23</p>	<p>Tupia Elétrica Makita M3700b 530w + Kit Com 12 Fresas para madeira</p> <p>modelo: M3700B. -potência: 530W. -rotações por minuto: 35.000. -tupia para pinças de: 6,35 mm (1/4) ou 6,0 mm. Obs: só acompanha a pinça de 6mm. -dimensões(c x l x a): 89 x 90 x 199 mm. -peso: 1.4 kg. Itens que acompanham a máquina: -1 guia de corte; -1 guia copiadora; -1 chave; -1 pinça de 6mm; -1 jogo de 12 fresas Valle Tools. Kit jogo fresas Valle Tools para tupia Composição: 12 peças Conteúdo da embalagem: Jogo de 12 fresas para madeira, diâmetro 6mm: -3 fresas retas: 6, 12, 16mm; -2 fresas com rolamento para quebrar canto: 25, 30mm; -1 fresa para rasgo em v: 12mm; -1 fresa para rasgo em u: 12mm; -1 fresa rabo de andorinha 12mm; -1 fresa com rolamento para acabamento em lâminas 12mm; -1 fresa com rolamento para moldura arredondada: 22mm; -1 fresa com rolamento para moldura reta: chanfro 45 graus 32mm; -1 fresa com rolamento para moldura romana: 25mm.</p> 	<p>460101</p>	<p>13129</p>	<p>UN</p>	<p>02</p>	<p>R\$ 776,90</p>	<p>R\$ 1.553,80</p>

<p>24</p>	<p>Plaina Elétrica Makita Kp0800 620w 82mm Profissional</p> <p>FICHA TÉCNICA - Modelo: KP0800. - Tipo: Plaina elétrica. - Potência: 620W. - Largura de corte: 82mm (3-1/4"). - Profundidade de corte: até 2,5mm. - Profundidade de rebaixo: até 9mm. - Velocidade sem carga: 17.000 rpm. - Classe de proteção: Dupla isolação.</p> 	<p>234510</p>	<p>14721</p>	<p>UN</p>	<p>02</p>	<p>R\$ 1.000,00</p>	<p>R\$ 2.000,00</p>
<p>25</p>	<p>Parafusadeira/Furadeira 20V MAX 2 Baterias Bivolt DEWALT - DCD7771D2</p> <p>Principais Características Motor Brushless de 20V MAX: Proporciona maior eficiência energética, maior durabilidade e até 57% mais runtime em comparação com motores convencionais. Duas baterias de íon de lítio (20V): Oferecem autonomia prolongada para você trabalhar sem interrupções, com recarga rápida e compatibilidade bivolt (127V e 220V). Função 2 em 1: Pode ser utilizada tanto como parafusadeira quanto como furadeira, com controle de torque preciso para diferentes aplicações. Mandril sem chave de 13 mm: Facilita a troca rápida de brocas e acessórios, aumentando a produtividade. Design ergonômico: Punho emborrachado para maior conforto e controle durante o uso, reduzindo o cansaço em trabalhos longos. Iluminação LED integrada: Ilumina a área de trabalho, garantindo precisão mesmo em locais com pouca luz. Especificações Técnicas Tensão: 20V MAX (bivolt) Tipo de motor: Brushless Mandril: 13 mm sem chave Velocidades: 2 (alta e baixa) Torque máximo: alto desempenho para diversas aplicações Peso: leve e compacto para uso prolongado Conteúdo da Embalagem 1 Parafusadeira/Furadeira DEWALT DCD7771D2 2 Baterias 20V MAX Carregador bivolt Maleta para transporte</p>	<p>264690</p>	<p>10424</p>	<p>UN</p>	<p>02</p>	<p>R\$ 1.950,00</p>	<p>R\$ 3.900,00</p>

							
<p>26</p>	<p>Bosch Parafusadeira/Chave Impacto GDX 18V-285 285Nm 2800rpm 2 baterias e Maleta</p> <p>Detalhes técnicos Fabricante Robert Bosch Ltda Número da Peça 06019N21E6000 Certificação Não aplicável Cor not_applicable Tipo de fonte de energia Alimentado por bateria Voltagem 220 Quantidade por pacote 1 Componentes incluídos 1 GDX 18V-285 Baterias inclusas? Sim Funciona a bateria ou pilha? Sim Tipo de pilha ou bateria Íon-lítio Peso 1470 Gramas Comprimento 19 centímetros Largura 6,2 centímetros Altura 22,5 centímetros Fabricante Robert Bosch Ltda Dimensões do produto 19 x 6,2 x 22,5 cm; 1,47 quilogramas ASIN B0DY2FTYX3 Marca Bosch EAN 4053423329735</p> <p>Informações adicionais Dimensões do pacote 32.8 x 28.4 x 11 centímetros Pilha(s) ou bateria(s): 2x 12V baterias necessárias. (inclusas)</p> 	<p>624005</p>	<p>10424</p>	<p>UN</p>	<p>01</p>	<p>R\$ 1.600,00</p>	<p>R\$ 1.600,00</p>

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

2.1. Trata-se de contratação direta por meio de Dispensa Eletrônica, com fundamento no inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133 /2021, que admite a dispensa de licitação para contratações cujo valor não ultrapasse os limites estabelecidos para bens e serviços comuns, nos termos do inciso II do art. 4º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 67/2021.

2.2. Justifica-se a necessidade da presente aquisição de materiais permanentes destinados à estrutura de apoio do refeitório da

Praça d'Armas do Batalhão de Viaturas Anfíbias (BtlVtrAnf), com o objetivo de promover a reposição, modernização e adequação de itens de uso coletivo. A medida visa assegurar condições apropriadas de organização, funcionalidade e habitabilidade, impactando diretamente no conforto e bem-estar dos usuários e na melhoria do ambiente de trabalho.

2.3. A aquisição dos referidos bens contribui para manter o refeitório em conformidade com os padrões exigidos de salubridade, segurança e conservação, além de reforçar a eficiência das atividades logísticas e administrativas associadas à rotina da Organização Militar.

2.4. A fundamentação técnica da contratação, bem como a definição dos quantitativos e das especificações dos materiais permanentes a serem adquiridos, encontram-se detalhadas nos Estudos Técnicos Preliminares que integram este Termo de Referência.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSID

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade:

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

4.1.1. A contratação deverá observar os seguintes requisitos:

4.1.1.1. Sustentabilidade:

4.1.1.1.1. Não se aplicam os critérios de sustentabilidade ambiental do objeto da contratação em razão do baixo valor da Contratação Direta.

4.2. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

4.3. Não haverá exigência da garantia da contratação dos arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/21, pelas razões abaixo justificadas:

4.3.1. Em razão do baixo valor da Contratação Direta;

4.4. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.5. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1. O prazo para entrega dos materiais permanentes destinados ao refeitório da Praça d'Armas do Batalhão de Viaturas Anfíbias é de até 10 (dez) dias corridos, contados a partir do recebimento da Nota de Empenho, devendo a entrega ocorrer em remessa única, salvo disposição diversa em contrato ou justificativa previamente aceita pela Administração.

5.2. Em caso de impedimento para entrega no prazo estipulado, a contratada deverá comunicar formalmente a situação com antecedência mínima de 2 (dois) dias úteis, apresentando justificativa plausível para avaliação da Administração, sem prejuízo das disposições legais aplicáveis em situações de caso fortuito ou força maior.

5.3. Local e Condições da Entrega

5.3.1. A entrega dos materiais deverá ser realizada no seguinte endereço: Avenida Paiva, s/nº, Ilha das Flores, Neves, São Gonçalo/RJ – CEP 24.426-148, no horário de 09h00 às 15h00, em dias úteis, mediante agendamento prévio com o setor responsável pelo recebimento.

5.3.2. Todos os itens deverão ser novos, de primeira linha, isentos de qualquer vício ou defeito, e compatíveis com os padrões de qualidade exigidos para uso contínuo em ambiente coletivo, conforme especificações constantes neste Termo

de Referência e na proposta aprovada.

5.3.3. Os materiais deverão ser entregues adequadamente embalados, garantindo sua integridade física e funcional até o momento da conferência e aceite pela Administração.

5.3.4. Quando aplicável, os itens deverão vir acompanhados de certificados de conformidade, laudos técnicos ou boletins do fabricante, que comprovem suas características técnicas, composição, segurança e adequação ao uso previsto.

5.4. Os materiais que apresentarem inconformidade com as especificações técnicas ou condições estabelecidas neste instrumento poderão ser rejeitados total ou parcialmente. Nestes casos, a contratada deverá realizar a substituição dos itens em até 5 (cinco) dias úteis, contados da notificação formal, sem ônus para a Administração, sob pena de aplicação das sanções legais cabíveis.

5.5. O recebimento provisório ou definitivo não exime a contratada da responsabilidade civil pela qualidade, conformidade técnica, durabilidade e segurança dos itens fornecidos, bem como pela correta execução contratual, nos termos da legislação vigente.

5.6. A indicação de marcas, quando houver, observará o disposto no art. 41 da Lei nº 14.133/2021, sendo permitida a entrega de produtos de marca equivalente de primeira linha, desde que previamente aceitos pela Administração, mediante atesto de equivalência técnica, desempenho e compatibilidade com os requisitos estabelecidos neste Termo de Referência.

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 entrega será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial com a finalidade de apresentar o plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias de acompanhamento da entrega dos materiais, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Fiscalização

6.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

Fiscalização Técnica

6.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, assegurando o cumprimento de todas as condições estabelecidas, de modo a garantir a entrega dos materiais conforme especificações. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI)

6.7.1. O fiscal técnico anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução contratual, inclusive eventuais faltas ou defeitos observados nos materiais entregues. (Lei nº 14.133, art. 117, §1º e Decreto nº 11.246, art. 22, II)

6.7.2. Identificada qualquer inexistência ou irregularidade, o fiscal técnico emitirá notificação à contratada para correção, com prazo determinado. (Decreto nº 11.246, art. 22, III) O fiscal técnico comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, qualquer situação que demande decisão além de sua competência. (Decreto nº 11.246, art. 22, IV)

6.7.3. Ocorrências que possam inviabilizar a entrega dos materiais no prazo estabelecido deverão ser imediatamente informadas ao gestor do contrato. (Decreto nº 11.246, art. 22, V)

6.7.4. O fiscal técnico comunicará o término do contrato ao gestor, para viabilizar eventual renovação ou nova contratação. (Decreto nº 11.246, art. 22, VII)

Fiscalização Administrativa

6.8. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará os processos de empenho, pagamento, garantias, glosas, apostilamentos e termos aditivos, solicitando documentos comprobatórios,

se necessário. (Decreto nº 11.246, art. 23, I e II)

6.8.1. Em caso de descumprimento contratual, o fiscal administrativo atuará para solucionar o problema ou encaminhará a questão ao gestor do contrato. (Decreto nº 11.246, art. 23, IV)

Gestor do Contrato

6.9. O gestor do contrato coordenará o acompanhamento da execução contratual, mantendo os registros formais no histórico de gerenciamento e elaborando relatório sobre a necessidade de eventuais adequações. (Decreto nº 11.246, art. 21, IV)

6.10. O gestor acompanhará os registros dos fiscais, adotando ou encaminhando medidas, conforme sua competência. (Decreto nº 11.246, art. 21, II)

6.11. O gestor verificará a manutenção das condições de habilitação para fins de empenho e pagamento, anotando ocorrências que prejudiquem a liquidação da despesa. (Decreto nº 11.246, art. 21, III)

6.12. O gestor emitirá documento de avaliação da execução contratual, com base em indicadores e relatórios dos fiscais, para fins de cadastro de cumprimento de obrigações. (Decreto nº 11.246, art. 21, VIII)

6.13. O gestor adotará providências para abertura de processo administrativo sancionador, quando cabível, conforme a Lei nº 14.133/2021. (Decreto nº 11.246, art. 21, X)

6.14. O gestor deverá elaborar relatório final com a avaliação do cumprimento dos objetivos da contratação e sugestões de aprimoramento. (Decreto nº 11.246, art. 21, VI)

6.15. O gestor enviará a documentação pertinente ao setor de contratos para liquidação e pagamento, conforme valores aferidos pela fiscalização e gestão.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

7.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

7.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 2 (dois) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 3 (três) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

7.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o [inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021](#), o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 5 (cinco) dias úteis.

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

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

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

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

Liquidação

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

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

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

7.10.1. o prazo de validade;

7.10.2. a data da emissão;

7.10.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

7.10.4. o período respectivo de execução do contrato;

7.10.5. o valor a pagar; e

7.10.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.11. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a

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

7.13. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas; b) identificar possível razão que impeça a contratação no âmbito do órgão ou entidade, tais como a proibição de contratar com a Administração ou com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).

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

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

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

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

Prazo de pagamento

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

7.19. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice 5% de correção monetária.

Forma de pagamento

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

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

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

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

7.23. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da [Lei Complementar nº 123, de 2006](#), não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará

condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

Cessão de crédito

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

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

7.26. O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (contratado) pela execução do objeto contratual, restando absolutamente incólumes todas as defesas e exceções ao pagamento e todas as demais cláusulas exorbitantes ao direito comum aplicáveis no regime jurídico de direito público incidente sobre os contratos administrativos, incluindo a possibilidade de pagamento em conta vinculada ou de pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador, quando for o caso, e o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração. (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 53, DE 8 DE JULHO DE 2020 e Anexos)

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

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

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

Forma de fornecimento

8.2. O fornecimento do objeto será integral.

Exigências de habilitação

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

a) SICAF;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8.10. Se o interessado for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, caso exigidos, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

8.11. Serão aceitos registros de CNPJ de fornecedor matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

8.12. Documentos e Certificações Exigidos para Habilitação na Aquisição de Materiais ou Contratações de Serviços.

8.12.1. Registro e Certificação Profissional

8.12.1.1. Certidão de Registro Ativo em Conselho Profissional (CREA, CAU, CRQ, entre outros): Quando aplicável ao tipo de material, é obrigatório que a empresa possua registro válido no Conselho competente, garantindo sua qualificação e autorização para fornecer materiais específicos.

8.12.1.2. Certificação Técnica do Material: Exigência de certificados específicos relacionados à segurança e qualidade do material, como ISO, Inmetro, entre outros, para assegurar que os produtos fornecidos atendam às normas e padrões técnicos vigentes.

8.12.2. Compatibilidade do Código CNAE (Classificação Nacional de Atividades Econômicas)

8.12.2.1. O Código CNAE registrado pela empresa junto à Receita Federal deve ser compatível com a comercialização do material objeto da licitação, comprovando que a empresa está legalmente habilitada para atuar no fornecimento desses materiais.

8.12.3. Atestados de Qualificação Técnica e Experiência no Fornecimento

8.12.3.1. Atestados de Capacidade Técnica: Documentos emitidos por clientes anteriores que comprovem a experiência da empresa no fornecimento de materiais com características similares às exigidas, detalhando quantidade, especificações e qualidade dos produtos entregues.

8.12.3.2. Certificados de Conformidade e Qualidade do Material

8.12.3.3. Certificados reconhecidos, como ISO 9001 e Inmetro, devem ser apresentados para demonstrar que o material fornecido atende aos rigorosos critérios de qualidade estabelecidos pela Marinha do Brasil, sendo apenas produtos de primeira linha e qualidade comprovada.

8.12.4. Comprovação de Capacidade de Fornecimento e Logística

8.12.4.1. Relatórios que evidenciem a capacidade operacional da empresa, incluindo estoque disponível, estrutura logística e prazos de entrega, garantindo que a empresa possui condições de fornecer o material na quantidade e qualidade necessárias.

8.12.4.2. Declaração formal de compromisso com o fornecimento contínuo, especialmente em contratos que preveem reposição futura, assegurando a regularidade do abastecimento durante todo o período contratual.

8.12.5. Licenças e Certificações Específicas de Conformidade

8.12.5.1. Para materiais sujeitos a regulamentações específicas, como equipamentos eletrônicos, produtos químicos e Equipamentos de Proteção Individual (EPIs), a apresentação de certificados do Inmetro ou órgãos equivalentes é obrigatória, comprovando a conformidade com as normas técnicas brasileiras.

8.12.5.2. Quando aplicável, a empresa deve apresentar licenças sanitárias e ambientais que atestem a conformidade do material com as exigências legais relacionadas à saúde pública e proteção ambiental.

8.12.6. Qualidade, Sustentabilidade e Responsabilidade Social

8.12.6.1. Declaração de compromisso com práticas de sustentabilidade e responsabilidade social, quando tais aspectos forem exigidos para a aquisição, demonstrando o alinhamento da empresa com valores éticos e ambientais.

8.12.6.2. Declaração de compliance e integridade, incluindo o comprometimento com políticas anticorrupção, assegurando transparência, ética e responsabilidade na execução do fornecimento.

8.12.7. Outros Documentos de Regularidade Técnica e Fiscal

8.12.7.1. Cadastro no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF), comprovando a regularidade da empresa para participação em licitações públicas e atendimento dos requisitos legais.

8.12.7.2. Declaração formal de inexistência de impedimentos legais que possam afetar a capacidade da empresa em fornecer os materiais à Administração Pública.

8.12.7.3. Plano detalhado de continuidade e contingência do fornecimento, demonstrando a capacidade da empresa em manter a entrega dos materiais mesmo diante de eventuais interrupções na produção ou logística, especialmente relevante para materiais essenciais.

8.12.8. Considerações Finais

A apresentação dos documentos e certificações mencionados visa assegurar que somente empresas financeiramente, técnica e operacionalmente qualificadas participem do processo licitatório. A ausência ou inconsistência dessas informações poderá resultar na desclassificação do fornecedor, conforme os critérios estabelecidos pela Lei nº 14.133/2021.

Esse rigor documental é fundamental para garantir a aquisição de materiais que atendam plenamente às exigências operacionais e de qualidade da Marinha do Brasil, promovendo a eficiência, segurança e continuidade das atividades da Administração Pública.

8.13. Para fins de habilitação, o interessado deverá comprovar os requisitos previstos a seguir, que serão exigidos conforme sua natureza jurídica:

8.13.1. Habilitação Jurídica

8.13.2. Pessoa Física:

Apresentação da cédula de identidade (RG) ou documento equivalente com validade para identificação em todo o território nacional.

Empresário Individual:

Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, realizado pela Junta Comercial da sede da empresa.

8.13.3. Microempreendedor Individual (MEI):

Certificado da Condição de Microempreendedor Individual (CCMEI), cuja autenticidade será verificada no sítio oficial gov.br/empresas-e-negocios.

8.13.4. Sociedade Empresária, Sociedade Limitada Unipessoal (SLU) ou Empresa Individual de Responsabilidade Limitada (EIRELI):

Inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis da respectiva Junta Comercial, acompanhado dos documentos comprobatórios dos administradores.

8.13.5. 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 está localizada a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, considerada sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME nº 77, de 18 de março de 2020.

8.13.6. Sociedade Simples:

Inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas da sede, acompanhada dos documentos comprobatórios dos administradores.

8.13.7. Filial, Sucursal ou Agência de Sociedade Simples ou Empresária:

Inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência, conforme o caso, no Registro Civil de Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde atua, com averbação no registro da matriz.

8.13.8. Sociedade Cooperativa:

Apresentação da ata de fundação, estatuto social, ata da assembleia que aprovou o estatuto, devidamente arquivados na Junta Comercial ou registrados no Registro Civil de Pessoas Jurídicas da sede, além do registro conforme o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro de 1971.

8.13.9. Agricultor Familiar:

Declaração de Aptidão ao Pronaf (DAP) válida, ou documentos equivalentes definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, conforme o art. 4º, §2º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021.

8.13.10. Produtor Rural:

Matrícula no Cadastro Específico do INSS (CEI) comprovando a qualificação como produtor rural pessoa física, conforme Instrução Normativa RFB nº 971, de 13 de novembro de 2009 (arts. 17 a 19 e 165).

8.13.11. Alterações e Consolidações:

Os documentos apresentados deverão estar atualizados, contendo todas as alterações ou a consolidação respectiva.

8.14. Habilitação Fiscal, Social e Trabalhista

8.14.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) ou Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), conforme o caso.

8.14.2. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante certidão conjunta expedida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), relativa a créditos tributários federais e Dívida Ativa da União, inclusive referentes à Seguridade Social, conforme Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014.

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

8.14.4. Declaração de que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, nem menor de 16 anos, salvo na condição de aprendiz a partir de 14 anos, conforme o artigo 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal.

8.14.5. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, por meio de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho (Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943).

8.14.6. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estaduais relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, compatível com o objeto contratual.

8.14.7. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade contratada.

8.14.8. Caso o fornecedor seja isento dos tributos estaduais vinculados ao objeto do contrato, deverá apresentar declaração oficial da Fazenda respectiva ou equivalente, conforme legislação aplicável.

8.14.9. O microempreendedor individual (MEI) que pretenda usufruir dos benefícios do tratamento diferenciado previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, está dispensado da prova de inscrição nos cadastros estaduais e municipais de contribuintes.

8.15. Seleção de Fornecedor e Proposta

8.15.1. O fornecedor deverá observar, com máxima atenção, todas as especificações técnicas, todos os materiais solicitados (inclusive sobressalentes e materiais extras em cada item), condições e exigências estabelecidas no Termo de Referência (TR), bem como nos demais anexos da Dispensa Eletrônica. Em caso de divergência entre a descrição do item no CATMAT e o conteúdo disposto no TR, prevalecerá o que estiver detalhado no TR.

8.15.2. A proposta deverá conter, de forma clara e objetiva: A descrição exata dos itens ofertados, conforme as características técnicas requeridas; A marca e modelo de cada item; Fotografias reais ou imagens ilustrativas dos materiais propostos (com qualidade e nitidez); Documentos comprobatórios de origem ou de representação comercial (como catálogos, fichas técnicas, sites do fabricante ou distribuidor, notas fiscais de aquisição, entre outros).

8.15.3. Propostas que apresentarem valores unitários inferiores a 50% do valor estimado pela Administração deverão, obrigatoriamente, vir acompanhadas de documentação comprobatória da viabilidade dos preços praticados, como: Cotações junto a fornecedores; Tabelas de preços públicas; Notas fiscais recentes de aquisição dos produtos em condições similares; Declaração do fabricante ou distribuidor atestando a composição do valor.

8.15.4. Não serão aceitas propostas que copiem e colem, de forma genérica, o conteúdo do Termo de Referência, sem individualizar as características dos itens efetivamente propostos. Essa prática tem gerado o envio de materiais divergentes ou de qualidade inferior ao que foi licitado, gerando transtornos operacionais à Administração Pública.

8.15.5. A empresa proponente deverá apresentar na proposta as informações reais e específicas dos itens que serão efetivamente entregues, incluindo: Nome comercial completo; Marca e modelo exatos; Imagem do produto; Especificações técnicas correspondentes. Propostas genéricas, sem diferenciação clara dos itens propostos, poderão ser desclassificadas a critério da Administração, com base no princípio da vinculação ao instrumento convocatório e na busca pela eficiência e transparência da contratação pública.

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ 62.217,10 (sessenta e dois mil, duzentos e dezessete reais e dez centavos).

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

10.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

- I. Gestão/Unidade: 795380/795340
- II. Fonte de Recursos: 3129000000;
- III. Programa de Trabalho: 174313;
- IV. Elemento de Despesa: 449052;
- V. Plano Interno: B.441.MR.Z.0.2.DD

10.3. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

11. Responsáveis

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

ERIC CORDEIRO PARAUTA

Responsável pela contratação direta

FABIO SANTOS DE ARAUJO

Autoridade competente