PROTOCOLO GERAL

Nr .....

MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
CMA – 12ª RM
HOSPITAL DE GUARNIÇÃO DE TABATINGA

ASSUNTO

Nr.....

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 12/2024

UASG 160019 – H Gu T

SALC - H Gu T **2024**

Interessado: HOSPITAL DE GUARNIÇÃO DE TABATINGA.

Assunto: PREGÃO ELETRÔNICO – Sistema de Registro de Preço – SRP
Objeto Aquisição de material permanente de cozinha - PASA – (material permanente)

Volume Nr: 03

Anexos: - **Processo Licitatório n.º 64597.003650/2024-11**
Pregão nº 12/2024

Movimento do Processo

DESTINO	D A T A			DESTINO	D A T A		
1				12			
2				13			
3				14			
4				15			
5				16			
6				17			
7				18			
8				19			
9				20			
10				21			
11				22			

MINISTÉRIO DA DEFESA
HOSPITAL DE GUARNIÇÃO DE TABATINGA

TERMO DE ABERTURA DE VOLUME

Aos 8 dias do mês de janeiro do ano de 2025 procedemos à abertura deste volume nº 03 do processo n° **64597.003650/2024-11** tal, que se inicia com a folha nº 375.

gov.br
Documento assinado digitalmente
MARCOS FELIPE MONTEIRO OLIVEIRA
Data: 10/01/2025 14:40:09-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

EN
tratos

Hospital de Guarnição de Tabatinga

Pregão Eletrônico – SRP – Nº 12/2024

(Processo Administrativo n° 64597.003650/2024-11)

Sistema de Controle Físico do Exército. (SISCOFIS)

Material Carga

Tabatinga – AM
2024

MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
CMA - 12ªRM
HOSPITAL DE GUARNIÇÃO DE TABATINGA

RELAÇÃO DE MATERIAL CARGA DA DEPENDÊNCIA H Gu TABATINGA / APROVISIONAMENTO/USO

1. MATERIAL PERMANENTE

Nome material / *Relação dos patrimônios*	Nr Ficha	Cod Mat	Conta Contábil	Acervo	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
TELEFONE IP TIP 1251 INTELBRAS / * **Nr Patrimoniais:** 106171300015603,	7688	06171311050	123110102	N	1	178,00	178,00
ESCADA USO HOSPITALAR / UTILIZADA EM ENFERMARIAS, HOSPITAIS E LOCAIS ONDE OS MATERIAIS FICAM ARMAZENADOS EM PRATELEIRAS. **Nr Patrimoniais:** 106171300017214,	0708	061713329	123110103	N	1	409,32	409,32
BANDEJA ACO / INOXIDÁVEL, GRUPO ALFA **Nr Patrimoniais:** 106171300016337, 106171300016338,	0787	0617135543	123110103	N	2	69,00	138,00
CARRINHO TRANSPORTE PRATOS E TALHERES / DOTADO DE 4 RODIZIOS REFORÇADO COM REVESTIMENTO DE BORRACHA 5" DE DIÂMETRO, COM 23 FIXOS E 2 GIRATORIOS, DIMENSÕES: COMPRIMENTO: 1200mm, LARGURA 700mm, ALTURA 1.450 mm **Nr Patrimoniais:** 106171300012437, 106171300012438,	2260	0617137771	123110106	N	2	4.260,00	8.520,00
CALDEIRÃO INDUSTRIAL GRUNOX / MODELO CGVG, 300 LAM, AUTOGERADOR DE VAPOR, MATERIAL AÇO INOX **Nr Patrimoniais:** 106171300012525,	2282	0617137813	123110106	N	1	11.378,00	11.378,00
FOGÃO 6 BOCAS 30X30 BP 3QS 3QD INOX / . **Nr Patrimoniais:** 106171300017094,	24920P	06171312525	123110106	N	1	5.089,75	5.089,75
BALCÃO TÉRMICO / Parte inferior com capacidade para 05 cubas grandes e superior 05 cubas pequenas **Nr Patrimoniais:** 106171300012594, 106171300012595,	3010	0617138058	123110106	N	2	10.036,00	20.072,00
FOGÃO INDUSTRIAL DE CENTRO, À GÁS / COM SEIS BOCAS, CONFECCIONADO EM AÇO INOXIDÁVEL, MARCA FC2 **Nr Patrimoniais:** 106171300012790,	7271	0617138178	123110106	N	1	3.800,00	3.800,00
BEBEDOURO INDUSTRIAL COM TRÊS TORNEIRAS / MARCA KARINA, VOLTAGEM 220 V, CAPACIDADE DE 100 LITROS **Nr Patrimoniais:** 106171300015337,	7652	06171310826	123110106	N	1	2.467,82	2.467,82

Nome material *Relação dos patrimônios*	Nr Ficha	Cod Mat	Conta Contábil	Acervo	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
MESA DE AÇO INOXIDÁVEL COM PRATELEIRA EM INOX// MARCA: ARTFRIO / Pés com satatas pvc, formato retangular. **Nr Patrimoniais:** 106171300015638, 106171300015639,	7721	06171311277	123110106	N	2	950,00	1.900,00
LIQUIDIFICADOR 1/2 HP 8 LITROS // BIVOLT / Liquidificador 8L **Nr Patrimoniais:** 106171300015642, 106171300015643, 106171300015644, 106171300015645,	7723	06171311287	123110106	N	4	615,00	2.460,00
DESCASCADOR BASCULANTE DE LEGUMES / * **Nr Patrimoniais:** 106171300015651,	7726	06171311304	123110106	N	1	2.277,37	2.277,37
CARRINHO DE DISTRIBUIÇÃO, AÇO INOX, PARA PÃO, PRATOS E TALHERES// MARCA GRUNOX / Modulo para pães, talheres e pratos **Nr Patrimoniais:** 106171300015898, 106171300015899,	8561	06171311528	123110106	N	2	1.900,00	3.800,00
CARRO DE DETRITOS COM PEDAL, 50 LITROS// MARCA GRUNOX / Carro Coletor de Lixo, 50 litros **Nr Patrimoniais:** 106171300015900,	8562	06171311529	123110106	N	1	1.540,00	1.540,00
REFRIGERADOR VERTICAL/ 4 PORTAS/ 220 V/ 810 LITROS / MARCA GELOPAR / Cor Branca, 810 Litros **Nr Patrimoniais:** 106171300015901, 106171300015902,	8563	06171311530	123110106	N	2	5.936,73	11.873,46
REFRIGERADOR EXPOSITOR, TIPO VERTICAL, CAPACIDADE 400 L, PORTA DE VIDRO TRANSPARENTE / voltagem 110 v, marca refrimate, multiuso **Nr Patrimoniais:** 106171300015930, 106171300015931,	8564	06171311547	123110106	N	2	2.990,00	5.980,00
FREEZER HORIZONTAL 2 DOCRS 540 L, 127 V, CAPACIDADE 500L / MARCA CONSUL, ALTURA 91,50 CM. LARGURA 155,50 CM, PROFUNDIDAD, 76,70 CM, SISTEMA DEGELO AUTOMÁTICO **Nr Patrimoniais:** 106171300015954, 106171300015955, 106171300016010, 106171300016011,	8571	06171311560	123110106	N	4	2.761,72	11.046,88
CHAPA ASSADEIRA/ FRITADEIRA, MATERIAL AÇO INOXIDÁVEL, FUNCIONAMENTO GÁS, VOLTAGEM 220 V / COMPRIMENTO 88 CM, LARGURA 45 CM, ALTURA 90 CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS REGISTRO ESCOAMENTO ÁGUA /ÓLEO, CAPACIDADE 30 L **Nr Patrimoniais:** 106171300015953,	8572	06171311561	123110106	N	1	2.940,84	2.940,84
MULTIPROCESSADOR DE ALIMENTOS, MATERIAL ALUMÍNIO,220 VOLTS / MARCA BECKER **Nr Patrimoniais:** 106171300016013,	8594	06171311609	123110106	N	1	2.750,00	2.750,00
MOEDOR DE CARNE INDUSTRIAL 220VOLTS / MATERIAL CORPO AÇO INOXIDÁVEL, BOCA 22 CAPACIDADE DE MOAGEM 300 KG / H **Nr Patrimoniais:** 106171300016014,	8595	06171311610	123110106	N	1	6.450,00	6.450,00

Nome material *Relação dos patrimônios*	Nr Ficha	Cod Mat	Conta Contábil	Acervo	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
LINHA DE SERVIR FRIA, EQUIPAMENTO MULTIUSO COZINHA, MATERIAL ESTRUTURA INOXIDÁVEL - / 750 mm X 750 mm x 19000 mm, distribuição de alimentos quentes, marca metalurgica venancio **Nr Patrimoniais:** 106171300016015,	8596	06171311611	123110106	N	1	3.020,00	3.020,00
CAFETERIA ELÉTRICA, MATERIAL INOXIDÁVEL, CAPACIDADE DE 50 LITROS / VOLTAGEM 220 V , COM 2 DEPÓSITOS, MARCA: MC MARCHESONI **Nr Patrimoniais:** 106171300016016, 106171300016017,	8597	06171311612	123110106	N	2	2.964,00	5.928,00
LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL, MATERIAL COPO INOXIDÁVEL, BASE AÇO INOX, CAPACIDADE 15 LITROS / POTÊNCIA MOTOR 1,2 CV, TENSÃO 127/220 V, APLICAÇÃO INDUSTRIAL, MARCA JL COLOMBO **Nr Patrimoniais:** 106171300016070, 106171300016071,	8601	06171311628	123110106	N	2	1.744,00	3.488,00
REFRESQUEIRA, MATERIAL ESTRUTURA AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL DEPÓSITO POLICARBONATO, TIPO 2 DEPÓSITOS , / CAPACIDADE 30L, TENSÃO 220 V, POTÊNCIA 278 W, APLICAÇÃO: SERVIR BEBIDAS FRIAS, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS, PINGADEIRA REMOVÍVEL **Nr Patrimoniais:** 106171300016072, 106171300016073,	8602	06171311629	123110106	N	2	914,00	1.828,00
BATEDEIRA INDUSTRIAL , AÇO, 18L / Planetária com regulador de velocidade, Bivolt **Nr Patrimoniais:** 106171300016185,	8631	06171311791	123110106	N	1	5.025,00	5.025,00
AMASSADEIRA RÁPIDA 15 KG / Material Chapa Metálica em Inox, Tensão Alimentação 110/220 V. **Nr Patrimoniais:** 106171300016206,	8633	06171311793	123110106	N	1	4.314,00	4.314,00
FORNO TURBO ELÉTRICO/GÁS MARCA: GASTROMAQ / VOLTAGEM 110/220V, INDUSTRIAL, MARCA GASTROMAQ/ MODELO TFG 300 **Nr Patrimoniais:** 106171300016961,	8727	06171312441	123110106	N	1	12.750,00	12.750,00
ARMÁRIO / Tipo de Material: Aço inoxidável; Modelo: Com 20 assadeiras de alumínio retas; Dimensões: NI (Não informado); **Nr Patrimoniais:** 106171300016965,	8729	233959	123110106	N	1	1.798,00	1.798,00
MARMITA TÉRMICA / Tipo: Termobox com 01 (uma) cuba; Cor: Verde oliva; Material: Polietileno de Média Densidade; **Nr Patrimoniais:** 106171300011045, 106171300013974, 106171300013975, 106171300013976,	2173	162107	123110118	N	4	548,99	2.195,96
BEBEDOURO ÁGUA, TIPO INDUSTRIAL 100 LITROS / 02 torneiras e jato gelado, voltagem 127v, material gabinete aço inoxidável, capacidade de água 100 litros. **Nr Patrimoniais:** 106171300016801,	00025P	06171312300	123110125	N	1	2.700,00	2.700,00
BEBEDOURO / DE PRESSÃO 2 TORNEIRAS **Nr Patrimoniais:**	0197	0617134002	123110125	N	1	679,90	679,90

Rel Mat Carga da Dep H Gu TABATINGA / APROVISIONAMENTO/USO (Mat Permanente) **Página 4 / 9**

Nome material *Relação dos patrimônios*	Nr Ficha	Cod Mat	Conta Contábil	Acervo	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
BEBEDOURO / DE PRESSÃO 2 TORNEIRAS **Nr Patrimoniais:** 106171300012327,	0197	0617134002	123110125	N	1	679,90	679,90
RECHAURD BANHO-MARIA RETANGULAR, CUBOS COM CANTOS ARREDONDADOS E LISOS TOTALMENTE EM AÇO INOX / MARCA - BRIMOX **Nr Patrimoniais:** 106171300007831, 106171300007832,	0555	0617134845	123110125	N	2	1.444,90	2.889,80
CONTAINER FRIGORIFICO 20´ PÉS / MEDINDO: 6.06M COMP. X 2.44M LARGURA X 2.59M ALTURA. CAPACIDADE CÚBICA: 28M³, COR VERDE, CONSUMO DE ENERGIA +/- 08 KW/H. ' **Nr Patrimoniais:** 106171300010099,	0997	0617136507	123110125	N	1	24.000,00	24.000,00
CONDICIONADOR AR / CAPACIDADE 18.000 BTUS. **Nr Patrimoniais:** 106171300016729,	1692	061713141	123110125	N	1	2.650,00	2.650,00
RECHAUD INOX / Aprovisionamento **Nr Patrimoniais:** 106171300012332, 106171300012333, 106171300012334, 106171300012335, 106171300012336, 106171300012337,	2237	0617137620	123110125	N	6	688,80	4.132,80
RECHAUD INOX / Aprovisionamento **Nr Patrimoniais:** 106171300012315, 106171300012316, 106171300012317, 106171300012318, 106171300012319, 106171300012320, 106171300012321, 106171300012322,	2237	0617137620	123110125	N	8	609,50	4.876,00
CAMARA FRIGORIFICA ISOPORT / MODULO COMPLETO DE PAINEIS FRIGORIFICOS EM POLIURETANO **Nr Patrimoniais:** 106171300012859,	7295	0617138348	123110125	N	1	54.900,00	54.900,00
CONTAINER PARA LIXO / Modelo: Com tampa, em polietileno (PEAD), c/ 04 rodas; Cor: Verde oliva; Tipo: Para resíduos secos; **Nr Patrimoniais:** 106171300014793, 106171300014799,	7564	234169	123110199	N	2	1.904,51	3.809,02
MULTIFUNCIONAL TANQUE DE TINTA EPSON / . **Nr Patrimoniais:** 106171300016848,	00054P	06171312363	123110201	N	1	1.799,00	1.799,00
MICROCOMPUTADOR GPGOLD BASIC II, PROCESSADOR / PLACA MÃE MB 8GB/DDR3/SSD 240 GB/ BGAB ATX/TECLADO/MOUSE/CX SOM/ MONITOR 19 POLEGADAS **Nr Patrimoniais:** 106171300016603,	8674	06171311929	123110201	N	1	2.698,11	2.698,11
FOGÃO INDUSTRIAL / dimensões 1,40x0,83x0,80 uso cozinhar e assar alimentos, 06 bocas u aplicação cozinhar e assar alimentos. **Nr Patrimoniais:** 106171300016803, 106171300016804,	00026P	06171312301	123110301	N	2	4.859,00	9.718,00
CORTADOR ELETRICO / tensão 220v, diametro disco 300mm potencia motor 0,33 cv **Nr Patrimoniais:** 106171300016825,	00034P	06171312343	123110301	N	1	6.194,00	6.194,00

Nome material *Relação dos patrimônios*	Nr Ficha	Cod Mat	Conta Contábil	Acervo	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
FORNO TURBO GAS 10 EST PRP10000ST G2 BI / . **Nr Patrimoniais:** 106171300016831, 106171300016832,	00050P	06171312347	123110301	N	2	10.100,13	20.200,26
CARRO INOX PARA TRANSPORTE DE PRATOS / . **Nr Patrimoniais:** 106171300016833,	00051P	06171312348	123110301	N	1	2.499,00	2.499,00
REFRIGERADOR DOMESTICO / DOMESTICO **Nr Patrimoniais:** 106171300004129,	0174	0617135463	123110301	N	1	600,00	600,00
CASCO DE BOTIJÃO DE GÁS / Tipo: P13 (vazio sem gás); **Nr Patrimoniais:** 106171300003669,	0860	210890	123110301	N	1	0,01	0,01
CASCO DE BOTIJÃO DE GÁS / Tipo: P45 (vazio sem gás); **Nr Patrimoniais:** 106171300001555, 106171300001556, 106171300001557, 106171300001558, 106171300001559, 106171300001560, 106171300001561, 106171300001562, 106171300001563, 106171300001564, 106171300001565, 106171300001566, 106171300001567, 106171300001568, 106171300001569, 106171300001570, 106171300001571,	1098	211420	123110301	N	17	0,08	1,36
LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL / INDUSTRIAL **Nr Patrimoniais:** 106171300017437, 106171300017438,	1848	0617135530	123110301	N	2	695,00	1.390,00
CONDICIONADOR AR SPLIT 12.000 BTUS NOVEXIUM / 2 INT 220V-60HZ GAS 410A **Nr Patrimoniais:** 106171300011608,	2209	0617137472	123110301	N	1	1.000,00	1.000,00
ESTRADO EM AÇO INOX / AISI 304 CHAPA Nr 16 **Nr Patrimoniais:** 106171300012766, 106171300012767, 106171300012768, 106171300012769,	7263	0617138154	123110301	N	4	1.950,00	7.800,00
ESTANTE COM 04 PLANOS LISOS / EM CHAPA DE AÇO INOX **Nr Patrimoniais:** 106171300012770, 106171300012771, 106171300012772, 106171300012773, 106171300012774,	7264	0617138155	123110301	N	5	1.139,00	5.695,00
ESTERILIZADOR DE FACAS / CONSTRUÍDO EM AÇO INOXIDÁVEL 304 **Nr Patrimoniais:** 106171300012826,	7273	0617138188	123110301	N	1	1.436,00	1.436,00
BANHO MARIA, AJUSTE MECÂNICO / COMPONENTES COM TAMPA CÔNICA, TEMPERATURA ATÉ 100 °C **Nr Patrimoniais:** 106171300012827,	7286	0617138276	123110301	N	1	2.988,00	2.988,00
APARELHO AR CONDICIONADO 12000BTU/H / MARCA AGRATO, TIPO SPLIT HI WALL, CONTROLE REMOTO DIGITAL SEM FIO **Nr Patrimoniais:** 106171300013526,	7448	0617139232	123110301	N	1	1.124,00	1.124,00
AR CONDICIONADO 30000 BTUS / MARCA SPRINGER **Nr Patrimoniais:** 106171300014038,	7475	0617139454	123110301	N	1	3.830,00	3.830,00

Nome material *Relação dos patrimônios*	Nr Ficha	Cod Mat	Conta Contábil	Acervo	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
MAQUINA DE GELO EGC 300MA / MARCA EVEREST **Nr Patrimoniais:** 106171300014052,	7477	0617139456	123110301	N	1	21.587,00	21.587,00
CONDICIONADOR DE AR SPLIT MARCA AGRATTO / 12000btus **Nr Patrimoniais:** 106171300014292,	7519	0617139819	123110301	N	1	1.100,00	1.100,00
REFRESQUEIRA, MATERIAL ESTRUTURA AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL DEPÓSITO ACRÍLICO, TIPO 2 DEPÓSITOS IBBL / CAPACIDADE 30 LITROS, TENSÃO 110/220, POTÊNCIA 240, APLICAÇÃO SERVI BEBIDAS FRIAS. **Nr Patrimoniais:** 106171300015285,	7632	06171310733	123110301	N	1	2.147,97	2.147,97
BALANÇA DIGITAL DE MESA COM CAPACIDADE DE 15 KG, DIVISÃO DE 5 EM 5 GRS / CONSTRUÇÃO: CARCAÇA EM ABS INJETADO, BASE EM CHAPA DE AÇO CARBONO BI CROMATIZADO, SUPORTE PARA O PRATO EM ALUMÍNIO INJETADO, PRATO EM CHAPA DE AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, LIGA 18.8.; COM PAINEL ELETRÔNICO DE LEITURA COM LEDS DE BOA DEFINIÇÃO. POTÊNCIA 100 W 1 220 V: DIMENSÃO: 335 X 335 X 115 MM. MARCA BALMAK. MODELO ELCO-6/15/30. **Nr Patrimoniais:** 106171300015287, 106171300015288,	7633	06171310734	123110301	N	2	826,96	1.653,92
AMASSADEIRA, EQUIPADA COM EXTRUSORA PARA 20 KG DE MASSA POR HORA, CAPACIDADE DE 5KG DE MASSA PRONTA / ESTRUTURA EM CHAPA DE AÇO SAE 1020. CUBA EM AÇO INOX 304. MARCA BRAESI. MODELO AELI-520-I. **Nr Patrimoniais:** 106171300015289,	7634	06171310738	123110301	N	1	4.959,85	4.959,85
MOEDOR DE CARNE ELETRICO, MARCA ECCEL. MODELO MCIE-10 / CAPA: CONSTRUÍDA EM FIBERLASS DE FINÍSSIMO ACABAMENTO OU AÇO INOX 430. BANDEJA: CONSTRUÍDA EM AÇO INOX 304, COM ACABAMENTO ESPECIAL. REDUTOR COM 4 ENGRENAGENS HELICOIDAIS. **Nr Patrimoniais:** 106171300015290,	7635	06171310740	123110301	N	1	2.204,91	2.204,91
CAFETEIRA ELÉTRICA INDUSTRIAL EM AÇO INOX, MARCA MARCHESONI. MODELO CF.4.121/122. / CAPACIDADE 20 LITROS COM 2(DOIS) DEPÓSITOS DE 10 LITROS CONSUMO 3000 W / 3,00 KW/H BOJOS EM AÇO INOXIDÁVEL 304. ACABAMENTO CORPO EM AÇO INOXIDÁVEL ESCOVADO; RESISTÊNCIAS BLINDADAS DE ALTA PERFORMANCE; REGISTROS MANUAIS PARA ENTRADA E SAÍDA DE ÁGUA; EXCLUSIVA TORNEIRA HORIZONTAL (INDICADA PARA CAFÉ E LEITE); ACOMPANHA VARETA PARA LIMPEZA DAS TORNEIRAS; TERMOSTATO PARA CONTROLE DE TEMPERATURA DE 20º 0 120°C. **Nr Patrimoniais:** 106171300015291,	7636	06171310742	123110301	N	1	2.516,98	2.516,98
FOGÃO A GÁS DE CENTRO, 6 BOCAS DUPLAS, INO, QD40 X 40, BAIXA PRESSÃO / MARCA FC -2,MODELO 6BGDCE1304 **Nr Patrimoniais:** 106171300015376,	7667	06171310910	123110301	N	1	4.386,87	4.386,87
CONDICIONADOR DE AR SPLIT ECO INVERTER TOP , 12 000 BTUS, MARCA:AGRATO / * **Nr Patrimoniais:**	7710	06171311213	123110301	N	3	1.341,00	4.023,00

Nome material *Relação dos patrimônios*	Nr Ficha	Cod Mat	Conta Contábil	Acervo	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
CONDICIONADOR DE AR SPLIT ECO INVERTER TOP , 12 000 BTUS, MARCA:AGRATO / * **Nr Patrimoniais:** 106171300015569, 106171300015570, 106171300015571,	7710	06171311213	123110301	N	3	1.341,00	4.023,00
CONDICIONADOR DE AR SPLIT ECO INVERTER NEO ICS30F, R4-02, 30.000 BTUS MARCA AGRATO / * **Nr Patrimoniais:** 106171300015572, 106171300015574, 106171300015575, 106171300015576, 106171300015577, 106171300015578, 106171300015579, 106171300015580, 106171300015581,	7711	06171311214	123110301	N	9	3.415,00	30.735,00
SELADORA MARMITEX CLASSIC / n 8/9 15 **Nr Patrimoniais:** 106171300017401, 106171300017402,	8888	06171313161	123110301	N	2	144,88	289,76
TERMÔMETRO CULINÁRIO PLÁSTICO INOX / 23 x 2 cm **Nr Patrimoniais:** 106171300017403, 106171300017404, 106171300017405, 106171300017406,	8889	06171313162	123110301	N	4	19,88	79,52
TERMÔMETRO CULINÁRIO DIGITAL INFRAVERMELHO / . **Nr Patrimoniais:** 106171300017407,	8890	06171313163	123110301	N	1	132,88	132,88
CAMA BELICHE / Cor: Verde oliva; Tipo: Aço; **Nr Patrimoniais:** 106171300010134, 106171300010135,	0052	162832	123110303	N	2	374,99	749,98
QUADRO AVISO / TIPO QUADRO BRANCO, PARA UTILIZAÇÃO DE CANETA TIPO PILOTO. POSSUI MOLDURA DE ALUMINIO. **Nr Patrimoniais:** 106171300009782,	0157	0617133820	123110303	N	1	99,90	99,90
ARMÁRIO DE AÇO / Cor: Verde oliva; Modelo: Com prateleiras fixas e 3 pontos de fechamento **Nr Patrimoniais:** 106171300011001, 106171300011002, 106171300011003, 106171300011004, 106171300011005,	0340	187799	123110303	N	5	657,99	3.289,95
MESA COPA/COZINHA AÇO INOX / FRILUX **Nr Patrimoniais:** 106171300007780, 106171300007781,	0512	0617134823	123110303	N	2	1.129,00	2.258,00
CADEIRA ESCRTÓRIO DIGITADOR GIRATÓRIA / CADEIRA ESCRITÓRIO DIGITADOR GIRATÓRIA COM BRAÇO, MATERIAL ASSENTO E ENCOSTO ESPUMA INJETADA, APOIO BRAÇO COM BRAÇOS. **Nr Patrimoniais:** 106171300014003, 106171300014004,	1669	0617137228	123110303	N	2	286,00	572,00
ESTANTE METALICA 2000MM X 1000MM X 600MM C/ 6 PRATELEIRAS CAPAC. 100KG / Autotravamento p/ encaixe **Nr Patrimoniais:** 106171300011191, 106171300011192, 106171300011193, 106171300011194, 106171300011195, 106171300011196, 106171300011197, 106171300011198, 106171300011199, 106171300011200, 106171300011201, 106171300011202, 106171300011203, 106171300011204, 106171300011205, 106171300011206, 106171300011207, 106171300011208, 106171300011209, 106171300011210, 106171300011211, 106171300011212, 106171300011213, 106171300011214, 106171300011215, 106171300011216,	2179	0617137382	123110303	N	26	1.059,00	27.534,00
ARMARIO ALTO 2 PORTAS / COM CHAVE NA COR CINZA C/ 5 PRATELEIRAS, 25 mm MDP e TAMPO 25 mm C/ BORDA 180º ITEM PROC. 00018 MAT 20591 **Nr Patrimoniais:** 106171300012420, 106171300012421, 106171300012422,	2254	0617137754	123110303	N	3	1.000,00	3.000,00

Nome material *Relação dos patrimônios*	Nr Ficha	Cod Mat	Conta Contábil	Acervo	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
ESTANTE METÁLICA PERFURADA / MEDIDAS: 1000 X 500 X 1800 mm **Nr Patrimoniais:** 106171300012440, 106171300012441, 106171300012442, 106171300012443, 106171300012444, 106171300012445, 106171300012446, 106171300012447, 106171300012448, 106171300012449, 106171300012450, 106171300012451, 106171300012452, 106171300012453, 106171300012454, 106171300012455, 106171300012456, 106171300012457, 106171300012458, 106171300012459,	2262	0617137773	123110303	N	20	1.690,00	33.800,00
ARMARIO AÇO INOX COM 4 PORTAS DE CORRER / PRATELEIRAS COM REGULAGEM PARA 5 ALTURAS DIFERENTES E PÉS COM ALTURA REGULÁVEL **Nr Patrimoniais:** 106171300012755,	7259	0617138150	123110303	N	1	4.846,00	4.846,00
ARMARIO DE DUAS PORTAS INDIVIDUAIS / EM AÇO INOX **Nr Patrimoniais:** 106171300012761, 106171300012762, 106171300012763,	7261	0617138152	123110303	N	3	3.399,00	10.197,00
MESA REFEITÓRIO REDONDA 1,50 X 74 / PARA 6 PESSOAS EM GRANITO CINZA **Nr Patrimoniais:** 106171300013154, 106171300013155, 106171300013156, 106171300013157, 106171300013158, 106171300013159, 106171300013160, 106171300013161,	7317	0617138681	123110303	N	8	1.237,00	9.896,00
CADEIRA GIRATÓRIA ESPALDAR BAIXO COM BRAÇOS REGULÁVEIS / * **Nr Patrimoniais:** 106171300015071,	7610	06171310337	123110303	N	1	650,00	650,00
CADEIRA GIRATÓRIA ESPALDAR ALTO COM BRAÇOS REGULÁVEIS / * **Nr Patrimoniais:** 106171300015140,	7614	06171310342	123110303	N	1	865,00	865,00
MESA METÁLICA / * **Nr Patrimoniais:** 106171300015652, 106171300015653,	7727	06171311305	123110303	N	2	1.560,00	3.120,00
CADEIRA DE PLÁSTICO / cor preta **Nr Patrimoniais:** 106171300015654, 106171300015655, 106171300015656, 106171300015657, 106171300015658, 106171300015659, 106171300015660, 106171300015661, 106171300015662, 106171300015663, 106171300015664, 106171300015665, 106171300015666, 106171300015667, 106171300015668, 106171300015669, 106171300015670, 106171300015671, 106171300015672, 106171300015673, 106171300015674, 106171300015675, 106171300015676, 106171300015677, 106171300015678, 106171300015679, 106171300015680, 106171300015681, 106171300015682, 106171300015683, 106171300015684, 106171300015685, 106171300015686, 106171300015687, 106171300015688, 106171300015689, 106171300015690, 106171300015691, 106171300015692, 106171300015693, 106171300015694, 106171300015695, 106171300015696, 106171300015697, 106171300015698, 106171300015699, 106171300015700, 106171300015701, 106171300015702, 106171300015703, 106171300015704, 106171300015705, 106171300015706, 106171300015707, 106171300015708, 106171300015709, 106171300015710, 106171300015711, 106171300015712, 106171300015713, 106171300015714, 106171300015715, 106171300015716, 106171300015717, 106171300015718, 106171300015719, 106171300015720, 106171300015721, 106171300015722, 106171300015723, 106171300015724, 106171300015725, 106171300015726, 106171300015727, 106171300015728, 106171300015729, 106171300015730, 106171300015731, 106171300015732, 106171300015733, 106171300015734, 106171300015735, 106171300015736, 106171300015737, 106171300015738, 106171300015739, 106171300015740, 106171300015741, 106171300015742, 106171300015743, 106171300015744, 106171300015745, 106171300015746, 106171300015747, 106171300015748, 106171300015749, 106171300015750, 106171300015751, 106171300015752, 106171300015753,	7728	06171311307	123110303	N	100	205,00	20.500,00
CARRINHO TIPO ARMAZEM / TIPO ARMAZEM **Nr Patrimoniais:** 106171300012364,	2243	0617137636	123110501	N	1	595,00	595,00

Número total de patrimônios da dependência: 320 **Valor total do patrimônio da dependência: 512.819,15**

2. MATERIAL DE USO DURADOURO

Nr Ficha	Cod Mat.	Conta Contábil	Nome material	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
16116	0617137486	123119910	TABUA DE CORTE AMARELO / TABUA DE DISSECAÇAO EM POLIETILENO AMARELA, MEDIDAS 40,7 CM, LARGURA 24,5 CM, ALTURA 1,8 CM	6	327,65	1.965,90

Rel Mat Carga da Dep H Gu TABATINGA / APROVISIONAMENTO/USO (Mat Uso Duradouro) **Página 9 / 9**

Nr Ficha	Cod Mat.	Conta Contábil	Nome material	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
21061	0617132080	123119910	JARRA ACO INOX / S/A	10	80,00	800,00
21F56456	06171312082	123119910	PANELA DE PRESSÃO 10 LITORS / 10 litros	5	220,00	1.100,00
230446	0617139368	123119910	FRIGIDEIRA / -	5	300,00	1.500,00
2306547	06171312089	123119910	CAÇAROLA / 50 NACIONAL	10	368,00	3.680,00
24022	0617131983	123119910	BANDEJA / s/a	10	185,00	1.850,00
3778	233839	123119910	TRAVESSA REDONDA / Tipo: Aço inoxidável; Tamanho: Média;	10	79,99	799,90
3915	0617138202	123119910	PÁ CULINARIA,MATERIAL CORPO AÇO INOXIDAVEL / APLICAÇAO CORTAR E SERVIR BOLOS E TORTAS	10	198,16	1.981,60
963258W	06171312091	123119910	PANELA DE PRESSÃO / capacidade 20l	5	372,90	1.864,50

Número total de materiais de uso duradouro da dependência: 71 **Valor total dos materiais de uso duradouro da dependência: 15.541,90**

Observação: Informações complementares sobre a relação material carga em questão (número de série, número, observações sobre cadastro inicial, observações sobre o último movimento e relação de componentes) poderão ser obtidas através da relação de material carga detalhada.

RAFAELA DE FREITAS REIS - 2º Ten -
Detentor direto do material carga

Hospital de Guarnição de Tabatinga

Pregão Eletrônico – SRP – Nº 12/2024

(Processo Administrativo n° 64597.003650/2024-11)

Manifestação de Interesse - 8º Batalhão de Infantaria de Selva – 8º BIS

Resumo da Intenção de Registro de Preço

Tabatinga – AM
2024

PROTOCOLO GERAL

Nr .....

ASSUNTO

Nr.....

MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
CMA – 12ª RM
HOSPITAL DE GUARNIÇÃO DE TABATINGA

INTENÇÃO DE REGISTRO DE PREÇOS
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90012/2024

UASG 160024 – CFSOL/8ºBIS

SALC **2024**

Interessado: HOSPITAL DE GUARNIÇÃO DE TABATINGA.

Assunto: PREGÃO ELETRÔNICO – Sistema de Registro de Preço – SRP
Objeto: AQUISIÇÃO DE MATERIAL PERMANENTE DE COZINHA

Volume Nr: 01

Anexos: - **Processo Licitatório n.º 64597.003650/2024-11**
Pregão Eletrônico nº 90012/2024

Movimento do Processo

DESTINO	D A T A			DESTINO	D A T A		
1				12			
2				13			
3				14			
4				15			
5				16			
6				17			
7				18			
8				19			
9				20			
10				21			
11				22			

MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
C M A - 16ª Bda Inf Sl
COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMÕES / 8º BATALHÃO DE INFANTARIA DE SELVA
(Pelotão Independente de Fronteira - Tabatinga / 1920)
BATALHÃO FORTE SÃO FRANCISCO XAVIER

Tabatinga - AM, 12 de dezembro de 2024.

DIEx N° – 004/SALC/CMT

Do Sr Ordenador de Despesas do Comando de Fronteira Solimões/ 8º BIS

Ao Sr Ordenador de Despesas do Hospital de Guarnição de Tabatinga-AM

Assunto: Adesão como Órgão Participante à IRP nº **15/2024** (UG 160019)

1. Nos termos do Art. 13 da IG 12-02, solicito-vos providências junto ao Ordenador de Despesas do Comando da 12ª Região Militar, no sentido de aprovar a aquisição de material permanente de cozinha, detalhado abaixo, como Órgão Participante por meio da IRP nº **15/2024**, a ser realizado pelo Hospital de Guarnição de Tabatinga-AM.

2. A realização de Pregão Eletrônico para a **Aquisição de material permanente de cozinha,** faz-se necessário para atender as necessidades do Comando de Fronteira Solimões/ 8º BIS.

3. As quantidades de interesse desta OM já se encontram cadastradas no Sistema de Registro de Preços no SIASGNET, em conformidade com este documento.

IGOR HENDERSON DO NASCIMENTO PINHEIRO:03427287254

Assinado de forma digital por IGOR HENDERSON DO NASCIMENTO PINHEIRO:03427287254
Dados: 2024.12.30 09:40:16 -05'00'

IGOR HENDERSON PINHEIRO DO NASCIMENTO – 2º Ten
Chefe da SALC

VISTO DO FISCAL ADM/OM

1. Concordo com a justificativa apresentada pelo Ch da SALC **da OM**;

2. Encaminhe-se ao Ordenador de Despesas para Aprovação e Adesão à IRP.

gov.br Documento assinado digitalmente
SIDNEY EDUARDO VERCOSA PEREIRA DE AZEVEI
Data: 24/12/2024 13:25:54-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

SIDNEY EDUARDO VERÇOSA PEREIRA DE AZEVEDO – Maj

DESPACHO DO ORDENADOR DE DESPESAS

(X) Relativo a **Parte Requisitória/004 nº 90012 – SALC-2024**, de **10** de dezembro de 2024, determino:

1. Autorizo a adesão à Intenção de Registro de Preços para Pregão Eletrônico SRP, como UG Participante na IRP nº **15/2024** a ser gerenciada pelo Hospital de Guarnição de Tabatinga-AM;

2. Encaminhe-se a UG Gerenciadora, este documento e o demonstrativo da necessidades referidas, caso não o tenha realizado anteriormente;

3. Este Ordenador de Despesas manifesta expressamente que aceita as condições contidas no Termo de Referência elaborado pela UG Gerenciadora do certame;

4. Declaro que o valor da futura aquisição, que será realizada parceladamente, não ultrapassará o valor de R$ 500.000,00 (quinhentos mil reais), atendendo ao disposto no inciso III, do § 2º, do Art. 2º, do Decreto nº 7.689/2012, conforme delegação de competência estabelecidas no § 2º, do Art. 11, da Portaria nº 597-Cmt Ex, de 31 de julho de 2012, publicada no Boletim do Exército nº 32/2012;

5. Determino que a SALC adote as providências cabíveis de acordo com as normas em vigor;

( ) Não autorizo o início dos procedimentos licitatórios.



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
C M A - 16ª Bda Inf Sl
COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMÕES / 8º BATALHÃO DE INFANTARIA DE SELVA
(Pelotão Independente de Fronteira - Tabatinga / 1920)
BATALHÃO FORTE SÃO FRANCISCO XAVIER

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 12/2024
(Processo Administrativo nº 64597.002293/2024-65)

Órgão: COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMÕES / 8º BATALHÃO DE INFANTARIA DE SELVA	
Setor Requisitante:	Equipe de Planejamento / Setor de Aprovisionamento
Responsável pela Demanda:	**2º Ten Ribas**
Telefone:	xxxxxxxxxxxxx
Email:	**salc8bis@gmail.com**

1. Objetivo da Contratação:

O objeto da presente licitação é o registro de preços para aquisição de material permanente de cozinha (PASA)**,** uma vez que tal pregão se enquadra como atividade de custeio.

2. Justificativa da necessidade da contratação de: aquisição do material laboratorial

1. **Identificação da Necessidade:**

   O Comando de Fronteira Solimões, Batalhão de Infantaria, é responsável pelo aprovisionamento de alimentação para um efetivo diário de aproximadamente 800 militares. Para o desempenho adequado dessa missão, é imprescindível contar com equipamentos de cozinha em bom estado de conservação e com capacidade suficiente para atender às demandas operacionais e logísticas.
2. **Base Legal:**

   A aquisição de bens permanentes para atender às necessidades do serviço público encontra respaldo na Lei nº 14.133/2021, que regulamenta os processos licitatórios e os contratos administrativos. Em conformidade com os princípios da economicidade, eficiência e continuidade do serviço público, essa aquisição visa assegurar a manutenção das condições ideais de trabalho e a adequada prestação de serviços aos militares.
3. **Objetivo da Aquisição:**

Os materiais permanentes de cozinha, tais como fogões industriais, fornos, freezers, equipamentos de corte e processamento de alimentos, são indispensáveis para:

- Garantir a produção contínua e eficiente de refeições;
- Assegurar a qualidade e segurança alimentar;
- Minimizar interrupções causadas pela obsolescência ou quebra de equipamentos;
- Adequar a capacidade operacional às crescentes demandas da tropa.

4. Justificativa Técnica e Operacional:

A operação diária de um setor de aprovisionamento desse porte exige materiais com alta durabilidade e tecnologia atualizada, considerando o uso intensivo e as condições ambientais da região de fronteira, que podem impactar diretamente na vida útil dos equipamentos. Além disso, a substituição de itens obsoletos ou inoperantes reduzirá custos com manutenção corretiva e promoverá maior eficiência no preparo das refeições.

5. Benefícios Esperados:

- Melhoria na produtividade e qualidade dos serviços prestados;
- Redução de custos com manutenção e reparos frequentes;
- Conformidade com normas de segurança e saúde no trabalho;
- Atendimento integral às necessidades alimentares do efetivo militar.

5. Conclusão:

Com base na relevância da demanda e nos princípios estabelecidos pela Lei nº 14.133/2021, justifica-se a aquisição dos materiais permanentes de cozinha para o Comando de Fronteira Solimões, considerando que tal medida é indispensável para garantir a continuidade, eficiência e qualidade no atendimento das necessidades operacionais e logísticas da unidade.

3. Quantidade de material a ser adquirida.
O lançamento da quantidade está anexada ao Termo de Referência.
4. Previsão de data em que deve ser <u>iniciada</u> a prestação dos serviços / aquisição.
Conforme determinado no Termo de Referência.

5. Indicação dos membros da Equipe de Planejamento:		
FUNÇÃO/CARGO	**NOME**	**MATRÍCULA**

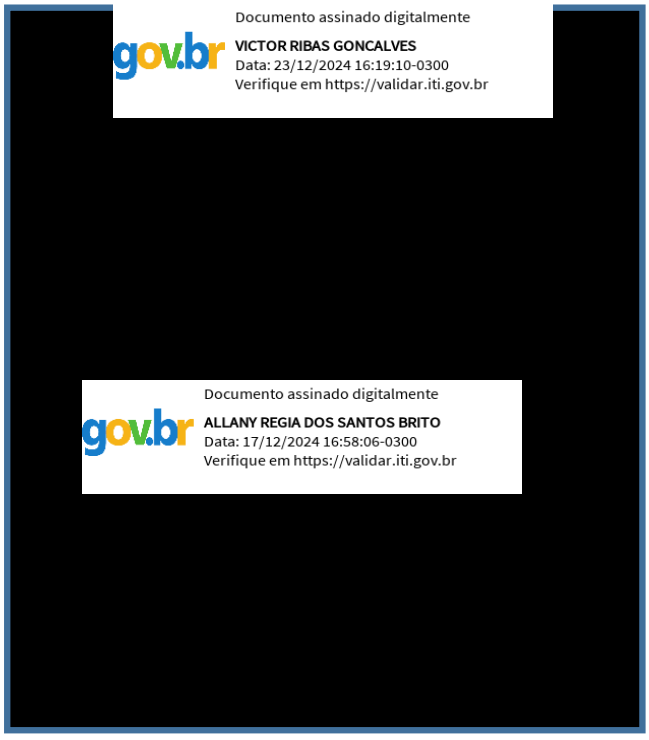
Integrante presidente da Equipe de Contratação	**2º Ten Victor Ribas Gonçalves**	**1201964556**
Integrante(s) requisitante(s)	**3º Sgt Allany Regia dos Santos Brito**	**0406164277**
Fiscal (*)	**Conforme publicação em BI.**	

(*) Sempre que for possível identificar o(s) servidor(es) que participar(ão) da fiscalização do contrato, o(s) qual(is) poder(ão) ser convidado(s) a participar do Planejamento da Contratação.

6. Responsabilidade pela Formalização da Demanda e Conteúdo do Documento:

Certifico que a formalização da demanda acima identificada se faz necessária pelos motivos expostos no item 2 do presente documento e que o mesmo traz os conteúdos previstos na Instrução Normativa SEGES/MP nº 5/2017, conforme modelo constante no Anexo II.

Tabatinga - AM, 10 de dezembro de 2024



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR 90012/2024

1. Informações Básicas

Número do Processo: **64597.003650/2024-11**

2. Descrição da Necessidade

O Comando de Fronteira Solimões, Batalhão de Infantaria, possui a missão de garantir a alimentação de aproximadamente 800 militares diariamente. O setor de aprovisionamento enfrenta desafios operacionais devido à obsolescência e desgaste de equipamentos de cozinha, que comprometem a eficiência, a qualidade das refeições e a segurança alimentar. Dessa forma, faz-se necessária a aquisição de materiais permanentes de cozinha modernos, duráveis e adequados ao volume de produção requerido.

3. Área Requisitante

Área Requisitante	Responsável
Chefe da Equipe de Planejamento da Contratação	Victor Ribas Gonçalves - 2º Ten
Membro da Equipe de Planejamento	Allany Regia dos Santos Brito - 3º Sgt

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Para atender às necessidades da unidade, a contratação deverá abranger:

- **Especificações técnicas dos equipamentos:** Materiais fabricados em aço inoxidável (ou equivalente) para garantir durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de higienização. Equipamentos industriais com capacidade compatível ao preparo de refeições em larga escala.
- **Conformidade com normas técnicas:** Os produtos devem atender às exigências de segurança elétrica, segurança no trabalho e legislação sanitária vigente, incluindo as normas da ABNT aplicáveis a equipamentos de cozinha.
- **Garantia e suporte técnico:** Garantia mínima de 12 meses e disponibilidade de assistência técnica autorizada para manutenção e reposição de peças na região.
- **Sustentabilidade e eficiência energética:** Priorização de equipamentos com consumo energético eficiente e menor impacto ambiental.

5. Descrição da Solução Como Um Todo

A solução envolve a aquisição de um conjunto de equipamentos industriais essenciais para o setor de aprovisionamento, incluindo:

- Fogões industriais de alta capacidade;
- Fornos combinados ou de convecção;
- Freezers e refrigeradores de grande porte;
- Cortadores e processadores de alimentos;
- Balanças de precisão para controle de porções;
- Estações de lavagem com pias industriais e acessórios.

Essa solução abrange a aquisição, transporte, instalação, treinamento operacional e entrega técnica dos equipamentos na sede do Comando de Fronteira Solimões.

6. Estimativa das Quantidades

Os quantitativos foram definidos com base no efetivo suprido da unidade bem como as atividades realizadas pelo setor de aprovisionamento.

7. Estimativa de Valor da Contratação

R$ 1.891.232,44 (Um milhão, oitocentos e noventa e um reais, duzentos e trinta e dois e quarenta e quatro.)

8. Justificativa para o Parcelamento da Solução

A licitação será divida em itens, com o objetivo de ampliar ao máximo a disputa entre os licitantes para obtenção das propostas mais vantajosas para a Administração Pública.

9. Contratações Correlatas E/Ou Interdependentes

Destaca-se que não se faz necessária a realização de contratações correlatas e ou interdependentes ao objeto pretendido, nem há pretensão de realizar contratações, razão pela qual este item não será considerado no planejamento.

10. Alinhamento Entre a Contratação e o Planejamento

A aquisição do material proposto nesse estudo é fundamental para o funcionamento do Comando de Fronteira Solimões, está diretamente relacionada às determinações presentes no Plano de Contratações Anuais – PCA 2024.

11. Benefícios a serem alcançados com a aquisição

A aquisição proposta trará os seguintes benefícios:

- **Melhoria na produtividade e eficiência:** Redução do tempo de preparo das refeições e aumento da capacidade de produção.
- **Qualidade e segurança alimentar:** Equipamentos modernos e adequados para garantir a integridade dos alimentos e evitar contaminações.
- **Redução de custos operacionais:** Diminuição de despesas com manutenção corretiva e aumento da durabilidade dos equipamentos.
- **Atendimento às normas vigentes:** Conformidade com os padrões de segurança, higiene e sustentabilidade.
- **Continuidade operacional:** Garantia da regularidade no fornecimento de alimentação, essencial para a tropa, mesmo em situações adversas.

12. Providências a Serem Tomadas Previamente ao Contrato

Não se configura a necessidade de elaboração de cronograma para adequação de ambientes do objeto licitatório em questão.

13. Impactos Ambientais e Tratamentos

Os critérios e práticas de sustentabilidade são os previstos na Guia Nacional de Licitação Sustentáveis, também destacados no item 4. Sustentabilidade do Termo de Referência.

14. Viabilidade (Ou Não) da Contratação

Esta equipe de planejamento declara viável esta aquisição;

Justificativa da Viabilidade: Os estudos preliminares evidenciaram que a aquisição para o Comando de Fronteira Solimões/8º BIS é conveniente e oportuno, e, sobretudo, é fundamental para atender as necessidades de todas as seções do CFSOL/8ºBIS descritas neste Estudo Técnico Preliminar. Mostra-se, portanto, possível tecnicamente e fundamentadamente necessária. Diante do exposto, declara-se ser viável a contratação pretendida.

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.

Despacho: Chefe da Equipe de Planejamento da Contratação

Tabatinga, AM, 10 de dezembro de 2024.



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
C M A - 16ª Bda Inf Sl
COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMÕES / 8º BATALHÃO DE INFANTARIA DE SELVA
(Pelotão Independente de Fronteira - Tabatinga / 1920)
BATALHÃO FORTE SÃO FRANCISCO XAVIER

TERMO DE MANIFESTAÇÃO DE INTERESSE
IRP 15/2024 – HOSPITAL DE GUARNIÇÃO DE TABATINGA - UASG 160019
PROCESSO N° **64597.003650/2024-11**

1. PROPÓSITO

Participação do **Comando de Fronteira Solimões/8º BIS (UASG 160024)**, na condição de Órgão Participante, na licitação do Hospital de Guarnição de Tabatinga (UASG 160019), que tem por objeto o Registro de Preços para Aquisição de material permanente de cozinha.

2. JUSTIFICATIVA PARA AQUISIÇÃO

Atender as necessidades do Comando de Fronteira Solimões/8º BIS, em Tabatinga - AM (UASG 160024), no que diz respeito à necessidade de Registro de Preços para aquisição de medicamentos, conforme sua necessidade e demais unidades participantes.

A participação em pregões permite aos órgãos obterem maior poder de negociação com os fornecedores garantindo melhores condições de preços, permite ainda a economia do pessoal já que despende menos recurso humano para realização do processo e melhora o intercâmbio entre os órgãos da administração.

3. ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

Conforme quadro demonstrativo abaixo:

ITEM	CatMat	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNID	8º BIS			VALOR UNIT R$	VALOR TOTAL R$
				QTD MIN	QTD MAX	QTD TOTAL]		
1	486624	Amaciador Elétrico de Bife: amaciador de carnes em aço inox, tampa protetora dos pentes e pentes em aço inox, redutor com coroa e pinhão, produção de 400 a 450 Kg/h, motor com potência de 440 watts (1/3 CV), tensão 127/220 volts. Dimensçoes aproximadas: altura 455 mm, largura 240 mm e comprimento 415 mm. Modelo ABI-10 da Becker go ou similar.	Und	1	5	5	R$ 2.167,96	R$ 10.839,80
2	323996	Aplicador de Filmes 450 mm em inox com fio de corte construído em inox 430 escovado, para bobinas de até 480 mm de largura, Sistema de corte do PVC: fio de corte. Possui regulador de temperatura da placa de selagem. Especificações Técnicas: Placa de selagem (mm): 240x150 em inox escovado. Tensão (V): 127 / 220 (bivolt). Dimensões externas aproximadas: (mm): 522x608x102. Peso líquido/bruto (kg): 6,95 / 7,5. Cubagem (m): 0,04.Und	Und	1	3	3	R$ 1.416,49	R$ 4.249,47
3	232936	Balança Eletrônica, displays Características Técnico/Construtivas: Eletrônica, sem coluna, com capacidade para 150 kg. Com divisão de 100 grs., baixo consumo de energia, design do teclado de fácil operação, plataforma da base medindo 600 x 600 mm, estrutura em açocarbono, revestido em aço inoxidável, indicador ABS com 4 teclas de digitação, bateria,110 ou 220 volts, consumo de 15 W, Dimensões: 100 x 600 x 600 mm (AxLxC).	Und	1	4	4	R$ 2.070,00	R$ 8.280,00
4	373322	Caixa térmica 30 litros modelo hot box ou similar, fecho de aço inoxidável, polietileno de alto impacto, anel de vedação, na cores verde oliva ou azul, empilhamento seguro, fácil limpeza, alto impacto, anel de vedação, branco empilhamento seguro, fácil limpeza, acompanha o produto 02 cubas gastronômicas em aço inox com tampa de excelente vedação 1/2- 200mm-26lts..	Und	1	10	10	R$ 861,55	R$ 8.615,50

5	445090	Carrinho industrial para degelo de carnes, capacidade de 285 litros, com urna construída em chapa de aço inoxidável aisi 304, liga 18.8, acabamento pré polido e cantos arredondados, com registro de fecho rápido de 1 ½ de para escoamento, estrutura inferior reforçada para apoio de 4 rodízios de placa, sendo dois fixos e dois giratórios com freio, alça de manobra em tubo inox.	Und	1	5	5	R$ 2.455,11	R$ 12.275,55
6	383305	Carro para detritos com pedal para acionamento da tampa, capacidade de 100 litros. Carro para lixo em aço inox 304, basculante dotado de 04 rodízios, sendo 2 fixos e 2 giratórios com travas.	Und	1	10	10	R$ 214,66	R$ 2.146,60
7	331727	Carro Porta Pratos. Tipo 4 colunas. Construção em aço inox. Acabamento escovado. Dimensões: 575 x 575 x 800 mm.	Und	1	5	5	R$ 1.606,49	R$ 8.032,45
8	311387	Bebedouro industrial, com 4 torneiras no modelo copo sendo uma natural e três gelada com capacidade de armazenamento de 200 litros; Peso: 60kg; Comprimento: 0,82cm; Largura: 1,14cm, Altura: 1,43cm; 04 Torneiras Rosca/Copo Em Latão Cromado; Aparador De Água Frontal Em Chapa De Aço Inox Com Ralo Sifonado: Barra O Mau Cheiro Proveniente Do Esgoto; Capacidade De 200 Litros No Reservatório; Capacidade De Refrigeração - Média De 280 Litro/Hora; Com Revestimento Externo Em Chapa De Aço Inox; Reservatório De Água (Tanque Interno) Em Pp Atóxico (Polipropileno); Isolação Em Eps1; Gás Ecológico R 134a; Unidade Condensadora; Controle Da Temperatura Da Água; Fácil Acesso Para Limpeza; para uso em local publico, servindo água gelada e natural.	Und	1	6	6	R$ 3.798,80	R$ 22.792,80

9	291492	Mesa refeitório (conjunto de mesa de jantar com 6 cadeiras), dimensões: mesa (77 cm alt x 160 cm larg x 90 cm comp); cadeira (83 cm alt x 54 cm larg x 56 cm comp, altura do chão até o assento 47,5 cm). Cadeira: aço cromado e polipropileno, tecido. Mesa: aço cromado e vidro não temperado 8 mm em formato retangular. Qualidade igual ou superior ao conjunto de mesa 328 com 6 cadeiras ou 357 preto carraro.	Und	5	38	38	R$ 2.009,33	R$ 76.354,54
10	260540	Conjunto balcão térmico: buffet térmico com as seguintes características mínimas: utilização: acondicionar alimentos quentes, temperatura de trabalho: 55 a 75 c, aquecimento: banho maria, revestimento: laminado marfim, vidro curvo salivador bi-partido iluminação fluorescente tampo em granito capacidade: 5 gns 1/1x100mm ou 10 gns 1/2x100mm (inclusas) e tanque térmico com acabamento por cima do granito, acompanhando módulo para pratos e talheres do mesmo modelo do balcão, utilização: apoio para pratos e talheres, revestimento: laminado, acompanha 3 ou mais recipientes para talheres, tampo em granito tamanho mínimo: 750mmx940mmx620/ 850mm. utilização: acondicionar saladas e sobremesas. temperatura de trabalho: 5¨ a 10¨c. refrigeração: pista fria. revestimento: laminado freijó escuro, vidro curvo salivador, iluminação fluorescente, tampo em granito verde labrador, capacidade: 3 gns 1/1x65mm ou 6 gns 1/2x65mm (inclusas) pista fria com acabamento por cima do granito. 220v.	Und	1	6	6	R$ 7.088,25	R$ 42.529,50

11	445256	Cortador de Frios automático com as seguintes características: - Todas as peças em contato com os alimentos são de fundição de alumínio especial com acabamento em anodizado brilhante. - Base inteiramente construída em aço inox fosco, escovado. - Sistema de fixação: encosto lateral e braço em forma de "L" com movimentação de 360 graus, garantem a perfeita fixação dos frios, independentemente de suas formas e tamanhos. - Carro removível: a possibilidade de retirar o carro porta frios, além de facilitar a limpeza do equipamento, proporciona ao operador maior segurança na hora de proceder à afiação da faca. - Regulagem de corte de alta precisão. - Mecanismo de transmissão: a utilização de rolamentos e a correia plana "Multi V" na sua montagem, tornam este sistema extremamente suave e silencioso, conferindo robustez e alta durabilidade com dispensa total de lubrificação. - Bandeja porta frios com 40º de inclinação. - Movimentação radial: a movimentação automática do carro porta frios se realiza através de um eixo, eliminando o desgaste de barras e buchas presentes em mecanismos convencionais. - Motorização refrigerada: robusto motor, com resfriamento contínuo, proporciona maior potência na movimentação da faca e o sistema de automatização. - Protetor de faca: instalado em volta da faca, este item de segurança protege o operador na hora da limpeza do equipamento de possíveis acidentes com corte, mesmo com o cobre faca removido. - Corte: 42 fatias/minuto. - Produto em conformidade com a norma regulamentadora NR12 do Ministério do Trabalho. - Dimensões: 590 x 555 x 570 mm (A x L x C). Peso: 30,5 Kg. - Diâmetro da Faca: 300 mm. - Dimensões de Corte: - Altura: 180 mm. - Largura: 190 mm. - Motor:1/3 HP. - Voltagem: 110/220 V com chave seletora. - Potência: 50/60 W. - Dimensões Embalagem: 600 x 660 x 660 mm (A x L x C). Ssimilar ao modelo AXT-33I Automático Geral, ou de melhor qualidade.	Und	1	5	5	R$ 4.045,00	R$ 20.225,00

12	376259	Descascador industrial de alimentos descascador de legumes (em geral), industrial; gabinete, peças e porta de saída totalmente em aço inox aisi 304; produto com tensão bivolt 110 e 220 v monofásico, chave seletora de voltagem; chave de liga/desliga; capacidade: 10 kg; motor elétrico: ½ CV; altura: 880 mm; largura: 460 mm; profundidade; 560 mm; produção: 300 Kg/h.	Und	1	6	6	R$ 2.732,37	R$ 16.394,22
13	356065	Esguicho de pré-lavagem, com fixação em bancada, sem misturador, pré-lavador dotado de cabo flexível, revestido em aço inoxidável na parte externa c/ borracha resistente na parte interna; é equipado c/ mola em aço inoxidável, gancho de fixação e acionador de água. Garantia de 12 meses. Com fornecimento do material.	Und	1	3	3	R$ 2.100,97	R$ 6.302,91
14	445102	Espremedor de frutas semi-industrial Características: Bica e tampa em alumínio; Design industrial; Potência mínima: 250W.; Velocidade: 1.750 RPM; Voltagem: bivolt; Dimensões aproximadas: 7,5x34,8x7,5cm (AxLxP); Peso aproximado: 3 kg. Garantia: mínima de doze meses a partir da data de entrega, contra defeitos de fabricação.	Und	1	6	6	R$ 295,08	R$ 1.770,48
15	445086	Estante Metálica: estante com 4 planos perfurados em aço inoxidável AISI 304 com capacidade para 300 Kg cada, com regulagem de altura. Cantoneiras com dobras amassadas, pés emborrachados, cantos arredondados. Dimensões aproximadas: largura 99 cm, altura 177 cm, comprimento 50 cm.	Und	1	20	20	R$ 1.862,09	R$ 37.241,80
16	352225	Esterilizador de Facas construído em aço inoxidável 304, dotado de porta com visor e lampada germicida de 15W / 220V.	Und	1	8	8	R$ 2.014,16	R$ 16.113,28
17	445078	Fechador de marmita corpo de ferro c/tampa de nylon e roletes de nylon pra fecha pratos descartável nº 7,8,9.	Und	1	8	8	R$ 150,93	R$ 1.207,44

18	405311	Filtro purificador de água 220V, (similar ao modelo SOFT STAR) armazenamento de água gelada 2 litros, capacidade de refrigeração 2,2 litro/hora, medida total a 39,5 cm l 30,5 cm p 37 cm. Características técnicas: temperatura média da saída de água 8¨c, vida útil do elemento filtrante 9 a 12 meses ou 4.000 litros, capacidade de refrigeração 2,2 litro/hora, ambiente a 32¨c e água a 27¨c, temperatura ambiente mín. E máx de trabalho 5¨c a 42¨c, pressão mín. E max. Da rede hidráulica 3 a 40 MCA, metros de coluna de água (0.029 a 0.392 mpa).	Und	1	10	10	R$ 853,73	R$ 8.537,30
19	436956	Fogão a gás centro 8 bocas GLP duplas construído em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8;Tampo superior em aço inoxidável, 08 Grelhas em ferro fundido medindo 425x425mm,08 Queimadores em ferro fundido tipo coroa 0295mm e cachimbo 0100mm, Queimador duplo composto por 01 coroa e 01 cachimbo, Manípulos em baquelite individuais para coroa e cachimbo com ajuste gradual de chama, Painel com indicação gradual de fogo alto e baixo através de gravação a laser, Bandeja inferior coletora de resíduos em aço inoxidável, Prateleira inferior gradeada em aço inoxidável, Montantes estruturais em aço inoxidável com perfil especial e niveladores de altura em poliamida 6.0(nylon), Potência: 98588 kcal/h; Consumo:8,4 kg/h(GLP)/10,6 m3/h (G	Und	1	4	4	R$ 3.596,68	R$ 14.386,72
20	399613	Forno Microondas com as seguintes características: - 30 litros, cor branco material interno e externo: aço pintado de branco - display digital - painel relógio - níveis de potência: 3 níveis descongelamento de carnes (bovina e frango) e pratos prontos - timer - trava de segurança - puxador - voltagem 110v - garantia de 12 meses - com manual de operação em português.	Und	1	10	10	R$ 700,36	R$ 7.003,60

21	308631	Forno turbo elétrico / gás 220volts fabricado em aço com fino acabamento em pintura epóxi. Acabamento frontal em aço inoxidável. Visor em vidro. Isolamento térmico com lã basáltica. Painel com tecla geral, motor (turbina), lâmpada e fusível. Possui uma micro chave que liga ou desliga a turbina automaticamente ao abrir ou fechar a porta. Rodízios para facilitar o manuseio e locomoção. Controlador digital: programação e controle de temperatura, tempo de cozimento e vapor. - Baixo consumo. - Rápido aquecimento. - Perfil de borracha. - Dois ganchos rosqueados na parte superior - Câmara com cantos arredondados. - Fácil manutenção. Destaques: - Capacidades de assadeiras 10 (dez) - Maior isolamento térmico. - Fácil locomoção (montado em mesa sobre 4 rodas). - Menor índice de manutenção - Porta com visual moderno. - Acabamento em aço inox escovado. - Perfil de borracha - Parte superior totalmente fechada. - Sistema de vapor em forma de leque - Capacidade de produção de pães/hora = 900 (novecentas unidades) Dimensões (LxAxP): 104,6 x 207 x 148,5 cm. Peso: 282 Kg. Tensão 220v 60hz MODELO DE REFERÊNCIA: FTG300.	Und	1	6	6	R$ 8.796,10	R$ 52.776,60
22	222827	Freezer, tipo horizontal, capacidade 535 litros, 2 tampas, sistema degelo manual, cor branca, tensão alimentação 110/220 V, 300 watts, isolamento por espuma de poliuretano. características adicionais: dreno frontal, possuir modo freezer e refrigerador. Dimensões aproximadas: altura 86 cm, largura 163 cm, profundidade 65 cm.	Und	1	15	15	R$ 3.647,47	R$ 54.712,05

23	445671	Lavatório para assepsia, desenvolvido inteiramente em aço inoxidável AISI 304, material atóxico, resistente à corrosão, acionamento por placa (joelho) ou pedal, acionamento embutido de grande resistência e durabilidade, dimensões em (mm) 500 x 470 x 850, (CxLxA) instalação junto à parede, acompanha material para fixação em parede de alvenaria, bica tubular em aço inox. Marca/Modelo para referência: COZIL ou similar equivalente. Com fornecimento do material.	Und	1	6	6	R$ 1.289,27	R$ 7.735,62
24	451185	Liquidificador industrial alta rotação, com capacidade para 15 litros, copo em aço inoxidável, base em alumínio, motor de ½ HP e 3500 RPM, gabinete em aço inox escovado e componentes flange do copo, aro da base e flange suporte do motor em plástico de engenharia na cor preta, chave liga/desliga mais função pulsar, alimentação 220 V, dimensões aproximadas de 75x26x21cm (AxLxP).	Und	1	8	8	R$ 1.439,15	R$ 11.513,20
25	219500	Liquidificador industrial alta rotação, com capacidade para 8 litros, copo em aço inoxidável, base em alumínio, motor de ½ HP e 3500 RPM, gabinete em aço inox escovado e componentes flange do copo, aro da base e flange suporte do motor em plástico de engenharia na cor preta, chave liga/desliga mais função pulsar, alimentação 220 V, dimensões aproximadas de 75x26x21cm (AxLxP).	Und	1	6	6	R$ 699,99	R$ 4.199,94
26	441762	Liquidificador industrial com copo em inox, capacidade 4 litros, potência 1200 W, frequência 60 Hz, 112 - 220V. Lâminas de corte em aço inox reforçado, pés de borracha anti vibração. Manual em português e demais dispositivos necessários para a perfeita instalação e uso do aparelho e garantia mínima de fábrica de 01(um) ano. Dimensões aproximadas: altura 570 mm, largura 230 mm, profundidade 220 mm. Similar a marca Vitalex.	Und	1	6	6	R$ 631,73	R$ 3.790,38

27	330677	Maquina de gelo material gabinete aço inoxidável, largura 63 cm, altura180 cm, voltagem 220 v, capacidade de produção 300 kg/dia, tipo gelo escamas, profundidade 64 cm, capacidade depósito 70 kg.	Und	1	3	3	R$ 38.540,50	R$ 115.621,50
28	304570	Modeladora de pães rolamentos blindados em ambos os lados, mancais injetados rolos dianteiros banhados em cromo duro e o restante são zincados fácil manutenção motor monofásico bivolt com chave seletora 110v ou 220v modelos para mesa ou com rodízio modeladora de pão com rodízio e rolo de 35 cm. Altura 1190 mm largura 520 mm profundidade 680 mm peso 69 kg consumo 0.245 kw/h.	Und	1	4	4	R$ 4.967,66	R$ 19.870,64
29	614248	Modeladora de pães rolamentos blindados em ambos os lados, mancais injetados rolos dianteiros banhados em cromo duro e o restante são zincados fácil manutenção motor monofásico bivolt com chave seletora 110v ou 220v modelos para mesa ou com rodízio modeladora de pão com rodízio e rolo de 35 cm. Altura 1190 mm largura 520 mm profundidade 680 mm peso 69 kg consumo 0.245 kw/h.	Und	1	4	4	R$ 3.497,16	R$ 13.988,64

30	258178	Panela industrial (caldeirões) caldeirão, tipo industrial, extra reforçado, com aquecimento a gás autogerador de vapor estrutura e acabamento: panela com tampa executada em aço inoxidável, padrão 304, liga 18,8. Câmaras de vapor executada em chapa de aço. C43Isolamento externo em painéis de aço inoxidável, aquecimento por meio de maio de queimador multi – tubolar, provido de piloto, comadado por registro com duas posições de fogo; sistema de alimentação da câmara de vapor composto de válvula globo, funil e dois registro de passagem rápida; estrutura de apoio executada em aço carbono com tratamento anticorrosivo, com pés tubulares providos de sapatas reguláveis de polietileno; com registro de escapamento; registro de alimentação de água; dutocondutor de gases e ralo. Consumo máximo de gás a:1,8kg/hora; pressão de trabalho(glp): 280mm c.a.: pressão de trabalho de gás de rua: 250 mm c.a. Capacidade 200 litros garantia: 12 meses.	Und	1	3	3	R$ 12.400,00	R$ 37.200,00
31	473258	Rechaud Retangular com 2 cuba 4,5 L, banho maria, material: inox, 2 fogareiros.	Und	1	10	10	R$ 391,20	R$ 3.912,00
32	239687	Rechaud em aço inóx banhomaria, redondo, com tampa giratória, dois fogareiros, medidas: dimensão 50cm, espessura da cuba 0,7 mm, espessura do corpo 2,25 mm, capacidade 6,5L, referência Tramontina.	Und	1	10	10	R$ 2.115,60	R$ 21.156,00

33	445213	Refrigerador Vertical Unidade Incorporada 4 Porta bipartida. Externamente em aço inox 304, liga 18.8 e internamente em alumínio liso naval. Isolamento em poliuretano de alta densidade. Sistema de refrigeração através de ar forçado. Gás ecológico R-134a. Termo controlador digital de temperatura. Temperatura de trabalho: +2°C a +6°C.Unidade de refrigeração incorporada. Capacidade:1180 litros. Acompanham 03 pares de cantoneiras Ajustáveis e 02 grades com pintura EPOXI por porta. Potência 1/2HP- 220 V—Monofásico. Dimensões: 1400x800x2050 mm. OBSERVAÇÃO: Apresentar LAUDO/RELATÓRIO DE ENSAIO emitido por laboratório devidamente creditado pelo INMETRO de acordo com norma vigente. Apresentar CERTIFICADO DE AVALIAÇÃO DE CONFORMIDADE emitido pelo INMETRO de acordo com Portaria n. 371 de 29 de dezembro de 2009.	Und	1	2	2	R$ 7.426,59	R$ 14.853,18
34	278180	MODULO P/ PAES, TALHERES E PRATOS. Construído em aço inox 304, liga 18.8. Possui plano superior para apoio de 05 GN's 1/3 (GN's não inclusas). Plano intermediário em vidro incolor. Montantes tubulares 02"". Gabinete inferior e tampo superior liso. Dimensões:1250 x 640 x 1590 mm.	Und	1	3	3	R$ 1.758,75	R$ 5.276,25

35	254773	MÓDULO DE DISTRIBUIÇÃO AQUECIDO Gabinete neutro fechado, banho-maria para 05 GN's 1/1x200 (não inclusas) em aço inox 304, liga 18.8. Aquecimento através de resistências elétricas de imersão. Ajuste gradual de temperatura até 85°C. Válvulas para abastecimento e remoção de água. Potência 5,0KW— 220 V. Dimensões:2050x760x910mm. Vidro superior incolor curvo em um dos lados. Calha superior de sustentação e montantes tubulares 02 com canopla de fixação, em aço inox 304, liga 18.8. Dimensões: 1955x435x525 mm. CORREDIÇA Construído em aço inox 304, liga 18.8. Tubos 011/4. Fixação na peça nas laterais do bordo inferior do tampo. Dimensões: 2050 x 310 x105 mm. OBSERVAÇÃO: Apresentar LAUDO/RELATÓRIO DE ENSAIO emitido por laboratório devidamente creditado pelo INMETRO de acordo com norma vigente, Apresentar CERTIFICADO DE VALIAÇÃO DE CONFORMIDADE emitido pelo INMETRO de acordo com Portaria Nr 371 de 29 dezembro de 2009.	Und	1	2	2	R$ 6.523,46	R$ 13.046,92

36	254773	MÓDULO DE DISTRIBUIÇÃO REFRIGERADO. Gabinete neutro fechado, em aço inox 304, liga 18.8, pista refrigerada para 05 GN's 1/1x65. Sistema de refrigeração por parede fria. Temperatura de trabalho: +2°C a +6°C. Unidade de refrigeração acoplada com cabine do lado direito. Potência 1/3HP - 220V -Monofásico. Dimensões: 2050 x 760 x 910 mm. Vidro superior incolor curvo em um dos lados. Calha superior de sustentação e montantes tubulares 02 com canopla de fixação, em aço inox 304, liga 18.8. Dimensões: 1955x435x525 mm. CORREDIÇA Construído em aço inox 304, liga 18.8. Tubos 01 1/4. Fixação na peça nas laterais do bordo inferior do tampo. Dimensões: 2050 x 310 x 105 mm. OBSERVAÇÃO: Apresentar LAUDO/RELATÓRIO DE ENSAIO emitido por laboratório devidamente creditado pelo INMETRO de acordo com norma vigente. Apresentar CERTIFICADO DE AVALIAÇÃO DE CONFORMIDADE emitido pelo INMETRO de acordo com Portaria Nr 371 de 29 de dezembro de 2009.	Und	1	2	2	R$ 6.857,69	R$ 13.715,38

37	451454	FOGAO A GAS CENTRO 6 BOCAS DUPLAS. Construído em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8; Tampo superior em aço inoxidável, Grelhas em ferro fundido medindo 425x425mm, Queimadores em ferro fundido tipo coroa 0295 mm e cachimbo 0100 mm, Queimador duplo composto por 01 coroa e 01 cachimbo, Manípulos em baquelite individuais para coroa e cachimbo com ajuste gradual de chama, Painel com indicação gradual de fogo alto e baixo através de gravação a laser, Bandeja inferior coletora de resíduos em aço inoxidável, Prateleira inferior gradeada em aço inoxidável, Montantes estruturais em aço inoxidável com perfil especial e niveladores de altura em poliamida (nylon),Potência:73.940kcal/h, Consumo: 7,97 kg/h (GLP) / 5,31 m3/h (GN); Dimensões: 1500 x 1000 x 900 mm.	Und	1	4	4	R$ 2.539,15	R$ 10.156,60
38	445116	FOGAO A GAS CENTRO 4 BOCAS DUPLAS. Construído em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8; Tampo superior em aço inoxidável,04. Grelhas em ferro fundido medindo 425x425mm,04 Queimadores em ferro fundido tipo coroa 0295 mm e cachimbo 0100 mm, Queimador duplo composto por 01 coroa e 01 cachimbo, Manípulos em baquelite individuais para coroa e cachimbo com ajuste gradual de chama, Painel com indicação gradual de fogo alto e baixo através de gravação a laser, Bandeja inferior coletora de resíduos em aço inoxidável, Prateleira inferior gradeada em aço inoxidável, Montantes estruturais em aço inoxidável com perfil especial e niveladores de altura em poliamida 6.0 (nylon), Potência:49294kcal/h, Consumo: 4,2 kg/h (GLP)/5,31 m3/h (GN); Dimensões: 1000 x 1000 x 900 mm.	Und	1	6	6	R$ 2.747,46	R$ 16.484,76

39	445202	CHAPA QUENTE A GAS. Construído em aço inoxidável AISI 304,liga 18.8; Chapa superior lisa para alta produção de grelhados em aço especial tratado com espessura ideal, equipada com calha frontal e dreno para escoamento de gordura, Galeria de queimadores tubulares em ações maltado, Chaminé posterior plana em aço inoxidável para saída de gases de combustão, Sistema piloto e acendimento externo, Painel com indicação gradual de fogo alto e baixo através de gravação a laser, Manípulos em baquelite com ajuste gradual de chama, Bandeja coletora de resíduos em aço inoxidável, Prateleira inferior gradeada em aço inoxidável, Montantes estruturais em aço inoxidável com perfil especial e niveladores de altura em poliamida 6.0(nylon).Potência: 23.116 Kcal/h; Consumo: 1,97 kg/h (GLP) / 2,49 m3/h (GN),Dimensões: 1000x1000x900 mm.	Und	1	4	4	R$ 3.061,00	R$ 12.244,00
40	451456	Fritadeira Elétrica. Em aço inox 304, liga 18.8.Tampa basculante com alavanca. Aquecimento através de resistências blindadas. Acionamento manual de tacho basculante através de manivela frontal em baquelite. Manípulos em baquelite com ajuste gradual de temperatura. Botão liga/desliga com iluminação. Temperatura de trabalho: até 270°C. Com traventamento tubular em aço inoxidável01"..Pés tubulares em aço inoxidável 01 1/2"" com niveladores de altura em poliamida 6.0(nylon).Capacidade:100 litros. Potência: 15,0 KW - 220 V -Trifásico.Dimensões:1050x900x900mm.	Und	1	2	2	R$ 9.817,73	R$ 19.635,46

41	620230	Churrasqueira. Construído em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8;Grelhas em ferro fundido, Galeria de queimadores tubulares em aço esmaltado de alto rendimento, Sistema de aquecimento especial por meio de difusores de calor, Sistema piloto e acendimento externo, Painel com indicação gradual de fogo alto e baixo através de gravação a laser, Manípulos em baquelite com ajuste gradual de chama, Bandeja inferior coletora de resíduos em aço inoxidável, Montantes estruturais em aço inoxidável com perfil especial e niveladores de altura em poliamida 6.0 (nylon), Potência: 23.116 Kcal/h; Consumo: 1,97 kg/h (GLP) /2,49 m3/h (GN); Dimensões:1000x1000x900 mm.	Und	1	2	2	R$ 4.348,42	R$ 8.696,84
42	319253	BANHO MARIA A GAS. Construído em aço inoxidável AISI 304,liga 18.8; Equipado com fundo perfurado removível em aço inoxidável e dreno, Galeria de queimadores tubulares em aço esmaltado, Chaminé posterior em aço inoxidável para saída de gases de combustão, Sistema piloto e acendimento externo, Painel com indicação gradual de fogo alto e baixo através de gravação a laser, Manípulos em baquelite com ajuste gradual de chama, Temperatura de trabalho até 90°C,Prateleira inferior gradeada em aço inoxidável, Montantes estruturais em aço inoxidável com perfil especial e niveladores de altura em poliamida 6.0 (nylon), Capacidade para 02 GN 1/1x150mm e 02 GN 1/2x150mm (Não incluso), Potência: 3853 Kcal/h; Consumo: 0,33 kg/h(GLP) / 0,42 m3/h (GN); Dimensões: 1000x1000x900 mm.	Und	1	2	2	R$ 6.400,43	R$ 12.800,86

43	451180	FRITADEIRA MODULAR ELETRICA 32 LITROS 220V TRIFASICO. Construído externamente em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8;2 Cubas em aço inoxidável dotada de zona fria com capacidade de 16 litros cada; Resistência elétrica tubular basculante em aço inoxidável, Termo controlador digital de temperatura de até 200°C, Termostato de segurança, 6 opções de programas p/ configuração de tempo, Painel frontal em aço inoxidável, Gabinete inferior em aço inoxidável, Acompanha 2 cestos para frituras e apoio inferior interno em aço inoxidável, Pés extra reforçados em poliamida 6.6 com nivelamento de altura, Potência 15kW; Tensão: 220V-Trifásico. Dimensões: 450x750x1060 mm.	Und	1	2	2	R$ 3.767,20	R$ 7.534,40

44	423374	CAFETEIRA ELETRICA Construída em aço inoxidável AISI 304,liga 18.8,Reservatório inferior de água e superior de café com tampa totalmente em aço inoxidável, Sistema de café coado através de chuveiro e tubulação em aço inoxidável, Câmara interna de pressurização de água por ebulição a 90° C; Anel superior de sustentação de coador de café em aço inoxidável, Coador de café em aço inoxidável com alça removível e tecido atóxico para processo de coamento, Termômetro analógico de temperatura, Aquecimento elétrico por meio de resistências elétricas blindadas, localizadas em caixa inox, Visualizados de nível de café; Torneira de alívio e controle de pressurização de água quente(altura 270 mm), Duas torneiras em aço inoxidável para saída de café do depósito superior (altura:820 mm), Válvula de fecho rápido de admissão de água; Válvula de escoamento para limpeza e manutenção do depósito inferior de água; Pés tubulares em aço inoxidável 01.1/2". com niveladores de altura em poliamida 6.0 (nylon). Capacidade: 50L-12.0KW—TRIFÁSICO MED. 410 X 1450 mm	Und	1	3	3	R$ 3.551,48	R$ 10.654,44

45	445220	CAFETEIRA ELETRICA Construída em aço inoxidável AISI 304,liga 18.8,Reservatório inferior de água e superior de café com tampa totalmente em aço inoxidável, Sistema de café coado através de chuveiro e tubulação em aço inoxidável, Câmara interna de pressurização de água por ebulição a 90° C; Anel superior de sustentação de coador de café emaço inoxidável, Coador de café em aço inoxidável com alça removível e tecido atóxico para processo de coamento, Termômetro analógico de temperatura, Aquecimento elétrico por meio de resistências elétricas blindadas, localizadas em caixa inox, Visualizados de nível de café; Torneira de alívio e controle de pressurização de água quente(altura 270 mm), Duas torneiras em aço inoxidável para saída de café do depósito superior (altura:820 mm), Válvula de fecho rápido de admissão de água; Válvula de escoamento para limpeza e manutenção do depósito inferior de água; Pés tubulares em aço inoxidável 01.1/2.. com niveladores de altura em poliamida 6.0 (nylon). Capacidade:100L-18.0KW—TRIFÁSICO MED.0565 x 1450 mm.	Und	1	3	3	R$ 4.367,66	R$ 13.102,98

46	215388	COIFA E SISTEMA DE EXAUSTÃO. Sistema Exaustão, confeccionada inteiramente em chapa de aço inoxidável liga 18.8, padrão americano AISI-304, com forma tronco-piramidal. Equipada com bateria de filtros inerciais executados em aço inoxidável 18.8, padrão americano AISI-304. Plano superior munido de abertura para conexão de dutos por meio de flange e dotada de calha na parte inferior, também construída em chapa de aço inoxidável 18.8, padrão americano AISI-304, destinada à coleta de condensado e gorduras, provida de dreno para limpeza. Acompanham a coifa tirantes para fixação ao teto. Comprimento: 2.100 mm Largura: 1.100 mm Altura: 500 mm A coifa será fornecida e acompanhada dos seguintes: 9.000 Metros Dutos confeccionados em chapa inoxidável liga 18.8, padrão americano AISI-304, diâmetro de 600 mm, 03 Curvas a 90º confeccionados em chapa inoxidável liga 18.8, padrão americano AISI-304, medindo diâmetro 450 mm, 3.000 Metros de Dutos confeccionados em chapa inoxidável liga 18.8, padrão americano AISI-304, diâmetro 450 mm, 01 Exaustor centrífugo, simples aspiração, limite loa, com transmissão por polias e correias com motor externo, metálico, pintado com tinta ante corrosiva, em duas demãos, modelo SLL-11i, com potência de 5 CV 4 Polos - 220 Volts - trifásico, vazão de 230 m3/min; 3.000 metros dutos verticais seção 600x500 mm; 01 chapéu chinês confeccionado em chapa inoxidável liga 18.8, padrão americano AISI-304; 01 Chave magnética com botoeira liga/desliga com relé térmico.	Und	1	2	2	R$ 4.170,94	R$ 8.341,88

47	473366	PASS THROUGH AQUECIDO VERTICAL 4P (2+2) Externamente em aço inox 304, liga 18.8 e internamente em alumínio liso naval Isolamento térmico em lã de rocha. Portas em aço inoxidável inteiriças equipadas com sistema de fechamento magnético e puxadores laterais em poliamida 6.0(nylon), Dobradiças em aço inoxidável, Gaveta umidificadora removível, Bandeja coletora removível inferior para armazenamento de líquidos, Aquecimento por resistências elétricas blindadas nas laterais. Termo controlador digital de temperatura. Temperatura de trabalho até 85°C. Capacidade: 1180 litros. Acompanham 07 pares de cantoneiras ajustáveis por porta. Potência 4,0KW – 220 V – Monofásico. Dimensões: 1400x800x2050 mm.	Und	1	2	2	R$ 9.733,33	R$ 19.466,66
48	451438	PASS THROUGH REFRIG. VERTICAL4P(2+2) Externamente em aço inox 304,liga 18.8 e internamente em alumínio liso naval. Isolamento em poliuretano de alta densidade. Sistema de refrigeração através de ar forçado. Gás ecológico R-134a. Termo controlador digital de temperatura. Portas inteiriças em aço inoxidável ou com vidro duplo transparente, requadro em alumínio, sistema antiumidificador, com fechamento magnético e puxadores laterais em poliamida 6.0 (nylon) - lado serviço/Portas em aço inoxidável inteiriças equipadas com sistema de fechamento magnético e puxadores laterais em poliamida 6.0 (nylon)- com ou sem lado operador, Todas as portas (lado operador e serviço) em aço inoxidável; Temperatura de trabalho: +2°C a +6°C. Unidade de refrigeração incorporada. Capacidade:1180 litros. Acompanham 07 pares de cantoneiras ajustáveis por porta. Potência 1/2HP – 220 V—Monofásico. Dimensões:1400x800x2050 mm.	Und	1	2	2	R$ 8.510,24	R$ 17.020,48

49	385204	FREEZER VERTICAL UNIDADE INCORPORADA 4PPorta bipartida. Externamente em aço inox 304, liga 18.8 e internamente em alumínio liso naval. Isolamento em poliuretano de alta densidade. Sistema de refrigeração através de ar forçado. Gás ecológico R- 134a. Termo controlador digital de temperatura. Temperatura de trabalho:-18°C a -22°C.Unidade de refrigeração incorporada, Capacidade:1180 litros. Acompanham 03 pares de cantoneiras ajustáveis e 02 grades com pintura epoxi por porta. Potência 1HP - 220V - Monofásico.Dimensões:1400x800x20 50 mm. OBSERVAÇÃO: Apresentar LAUDO/RELATÓRIO DE ENSAIO emitido por laboratório devidamente creditado pelo INMETRO de acordo com norma vigente. Apresentar CERTIFICADO DE AVALIAÇÃO DE CONFORMIDADE emitido pelo INMETRO de acordo com Portaria Nr 371 de 29 de dezembro de 2009.	Und	1	8	8	R$ 7.354,88	R$ 58.839,04

50	322298	MAQUINA DE LAVAR LOUÇAS - Máquina de lavar louças industrial, capacidade de trabalho de até 72 gavetas/hora, tempo de ciclo (lavagem + enxágue) de 50 segundos, operações de lavagem e enxágue realizados através de braços giratórios superiores e inferiores, aquecimento da solução de lavagem e da água de enxágue elétricos, temperatura da solução de lavagem de 55° a 65 °C, temperatura da água do enxágue de 80° a 90 °C, aquecedor e moto bomba de enxágue incorporados à lavadora, painel de comando com uma tecla de liga/desliga e uma tecla de operação, cobertura (capô) de abertura total para carga e descarga de louças, bem como para facilitar a limpeza interna, sistema auto-start que inicia automaticamente o ciclo ao se fechar a cobertura, controles automáticos de tempo de ciclo, do nível de solução do tanque e das temperaturas da lavagem e do enxágue, consumo de água de 3,2 litros por ciclo a 100 kPa (1 bar de pressão), consumo elétrico de 17,2 Kw/h. Lavadora tipo mono câmara, com acesso por cobertura (capô) de aberturas laterais e frontal. Sistema de segurança que interrompe o ciclo caso a cobertura seja aberta, com teclado de operação de 5 V. Filtro de entrada de água, filtro da moto-bomba de lavagem, cesto de resíduos, defletores, dreno, braços de lavagem com tampões e extremidades e braços de enxágue, todos com sistema que permitem sua remoção sem a necessidade de uso de ferramentas. Materiais contrutivos em aço inoxidável AISI 304 e outros resistentes às solicitações de trabalho, potência da motobomba de lavagem de 3 CV, potência da motobomba de enxágue de 0,5 CV. Espaço útil de lavagem em mm (largura x profundidade x altura) de 500 x 500 x 385 (sobre a grelha). Dimensões do equipamento em mm (largura x profundidade x altura com tampa fechada) de 620 x 680 x 1.400 (altura de 1.810 mm com a cobertura aberta). Peso do equipamento sem embalagem de 147 kg. Acompanham o equipamento: 3 gavetas (rack) de pinos; 1 gaveta (rack) com 16 copos plásticos; 1 gaveta (rack) lisa; mangueira de conexão de água de 3,5 metros de comprimento, mangueira de esgoto de 2,5 metros de comprimento; cabo de conexão elétrica de 3,5 metros de comprimento, 1 filtro de resíduos sólidos para a rede de fornecimento de água; 2 anéis de vedação para o dreno (reserva); manual de	Und	1	2	2	R$ 16.740,83	R$ 33.481,66

		instruções em português. Alimentação 380 V. Garantia mínima de 12 meses. Referência lavadora Netter modelo NT500 ou similar com as mesmas características técnicas. -Validade da Proposta: 60 dias -Validade da ATA: 12 meses -Prazo de Entrega: 30 dias - Prazo de Pagamento: 30 Dias.						

51	278180	CARRO PARA TRANSPORTE, Carro para transporte de bandejas aberto com capacidade para 12 GN's medindo 850x600x900mm, totalmente fabricado em chapa (1,2mm de espessura) e tubo 25,0x25,00mm (1,2mm de espessura) de aço inoxidável AISI 304 liga 18.8, soldado em atmosfera inerte de gás argônio pelo processo TIG (Tungstênio Inerte Gás) com acabamento escovado. Dotado de quatro rodízios Ø4", sendo dois fixos e dois giratórios com freio – marca BRASCOOK, superior ou similar.	Und	1	2	2	R$ 1.985,00	R$ 3.970,00
52	282430	CARRO PARA REMOLHO DE TALHERES Características técnico/construtivas: Tipo caçamba, executada em chapa de aço inoxidável AISI 304, liga18.8, acabamento sanitário com polimento escovado, totalmente sem rebarbas, devendo ser utilizado cortes nas chapas através de máquina laser, evitando-se acidentes e soldas executadas em atmosfera inerte de argônio invisível, Cantos retos, medindo internamente 580 x 580 x 250 mm, provida de dreno, Estrutura de apoio executada em tubos de aço inoxidável ref. AISI 304,liga 18.8; Provida de rodízios extra – reforçados de 3.de diâmetro, com revestimento de borracha, sendo: 02 (dois) fixos e 02 (dois) giratórios. Dimensões mínimas:700 x 700 x 700 min	Und	1	2	2	R$ 2.288,00	R$ 4.576,00

53	393676	CARRO PLATAFORMA. Características técnico/construtivas: Utilizado para transporte de sacarias, caixas, etc.; Plataforma executada em chapa de aço inoxidável padrão AISI 304-18/8, acabamento sanitário com polimento escovado, totalmente sem rebarbas, devendo ser utilizado cortes nas chapas através de máquina laser, evitando-se acidentes e soldas executadas em atmosfera inerte de argônio invisível, Guidão executado em tubo de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, com apoio inferior em chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8; 04(quatro)rodízios maciços de aproximadamente 03 (três)polegadas, com revestimento de borrachas sendo: 02 (dois) fixos e 02 (dois) giratórios, Dimensões mínimas:1.000x600x165 mm(CxLxA); Capacidade mínima:300 kg;	Und	1	2	2	R$ 1.806,05	R$ 3.612,10
54	391367	CARRO PARA TRANSPORTE DE PRATOS, TALHERES, DIVERSOS. Características Técnico/Construtivas: Provido de quatro(04) planos, tipo estante, para utilização no transporte de materiais diversos, fabricado em chapas de aço inoxidável ref. AISI 304, liga 18.8, bitola USG # 20, planos com bordas frontais de 40 mm, rebatidas em 90 ., guidão no mesmo material reforço dos planos através de estrutura em perfil 1 U 1 invertido em chapas de aço inoxidável, acabamento sanitário com polimento escovado, totalmente sem rebarbas, devendo ser utilizado cortes nas chapas através de máquina laser, evitando-se acidentes e soldas executadas em atmosfera inerte de argônio invisível, com dispositivo de proteção em todas as laterais dos planos, estrutura de apoio executada em tubos de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, dotado de quatro (04) rodízios reforçados, com revestimento de borracha com 51 de 0 sendo dois fixos e dois giratórios com freios. Dimensões: 900x600x900 mm (CxLxA)	Und	1	2	2	R$ 1.305,04	R$ 2.610,08

55	392424	CARRO AUXILIAR PARA TRANSPORTE DE DETRITOS, Carro para transporte de detritos orgânicos e recicláveis, com pedal em aço inoxidável, alças anatômicas laterais, puxador Ø3/8 polegadas para movimentação do equipamento, conjunto de rodízios giratórios de Ø3 polegadas, sendo dois rodízios simples e dois com freios, contendo 02 lixeiras com tampas, capacidade de 50 litros cada (acoplada), conjunto totalmente em aço inoxidável. Aço AISI 304 e liga 18.8, espessura mínima do aço 1,5mm	Und	1	2	2	R$ 275,58	R$ 551,16
56	258389	FORNO COMBINADO DE COCCAO ELÉTRICO – Forno industrial, com funcionamento elétrico, confeccionado em painéis de aco inox AISI-304-18/10, modelo combinado vertical com 7 modos de coccao, medindo aproximadamente (850X780X780)mm (LxPxA), capacidade para 12 12 GNs, com 01 camara, câmara de coccao com iluminação halogênica, vidro de proteção a prova de choque térmico, caldeira geradora de vapor integrada a câmara aquecida através de resistências elétricas, controlador digital, programação/controle temperatura, tempo, cozimento e vapor, sensor de temperatura de núcleo com 6 pontos de medicao, na voltagem 220 V.	Und	1	2	2	R$ 24.671,72	R$ 49.343,44
57	271865	BALANÇA DIGITAL Características técnico/construtivas: De mesa com capacidade de1 5Kgs.; Divisão de 5 em 5 grs., Construção: carcaça em ABS injetado, base em chapa de aço- carbono Bi cromatizado, suporte para o prato em alumínio injetado, prato em chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8.; Com painel eletrônico de leitura com LEDs de boa definição, Potência 100 W 1 220 V: Dimensão: 366 x 344x 108 mm.	Und	1	5	5	R$ 1.857,50	R$ 9.287,50

58	451186	LIQUIDIFICADOR BASCULANTE.Características Técnico/Construtivas: Tipo industrial, com copo para capacidade de 25 litros, confeccionado em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, hélices(facas)trituradoras em aço inoxidável no mesmo material, base executada em alumínio fundido pintado com tinta martelada. dotado de sistema basculante através de pedal para inclinação do copo. motor de 1.1/2 CV, monofásico, 220 v, 50/60 Hz. Dimensões mínimas: 450x580x1215 mm (AxLxP).	Und	1	3	3	R$ 1.627,91	R$ 4.883,73
59	272867	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL Características Técnico/Construtivas: Capacidade nominal para 6 litros, gabinete em alumínio fundido com pintura especial e pés antiderrapantes, copo removível em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, com duas alças, base do copo construída em alumínio de liga especial para produtos alimentícios, revestido em aço inoxidável, 3.500 RPM, potência de CV, tensão 380 volts trifásico ou 220 volts monofásico.	Und	1	3	3	R$ 1.152,56	R$ 3.457,68

60	310884	MÁQUINA DE DESCASCAR LEGUMES E TUBÉRCULOS. Características Técnico/Construtivas: Modelo industrial em conformidade com a NR-12 e INMETRO, robusto, para produção de até 500 kg/h. Estrutura em aço inox e equipada com bocal especial para o descarregamento do produto após processado. Equipada com times, permitindo a padronização do tempo de processamento, para facilitar a limpeza a máquina é montada sobre pés metálicos de altura de 200 mm, com borracha anti derrapaste, sistema de segurança com botão de emergência, chave geral, botão de reset, tampa com sensor de segurança não permitindo o funcionamento da máquina quando aberta, bocal especial desenvolvido com sistema de abertura que impede o acesso das mãos do operador às áreas de risco da máquina, durante o processamento, anti rearme que impede o religamento automático da máquina em casos de desligamentos anormais de energia elétrica, interface do operador em 25V, potência:1CV/820W,frequência: 60Hz,voltagem: 220V, peso: 60 kg parte inferior com mesa de decantação totalmente fabricada em chapas de aço inoxidável ref. AISI 304,liga 18.8, tampo com orifício de 100 mm de 0, para passagem da tubulação de escote estrutura em quadro de cantoneiras em perfil U com 38 mm de 0.com sapatas niveladoras em polietileno, contraventamento 25 mm de 0, caixa coleta de líquidos com dreno e caixa para coleta de resíduos perfura e removível, capacidade para 200 kgs/h. Dimensões: 1.135 X650 X 825 mm(AxLxP).	Und	1	2	2	R$ 2.504,31	R$ 5.008,62

61	445087	BATEDEIRA DE MASSAS INDUSTRIAL, Características Técnico/Construtivas: Planetária, com capacidade para 18 litros, utilizada na fabricação de produtos para confeitaria (massas leves, pastosas e líquidas), equipada com grade de segurança, tacho fabricado em aço inoxidável removível e três tipos de batedores intercambiáveis globo, raquete e gancho),suporte do tacho com movimentação vertical e com 3 pontos de fixação (laterais e traseiro), estrutura reforçada e conjunto mecânico de precisão transferem para o equipamento baixo nível de ruído e manutenção simplificada, bocal alimentados: dispositivo para introduzir ingredientes durante o funcionamento, design moderno e dentro dos conceitos que facilitam a limpeza, acompanhado dos seguintes itens de segurança: grade de proteção, botão de emergência quando acionados interrompem o funcionamento, componentes elétricos/eletrônicos certificados que permitem automação, segurança, praticidade e economia energética, fabricado conforme NR 12, tensão 380 volts trifásico.	Und	1	4	4	R$ 4.756,36	R$ 19.025,44

62	451437	MOEDOR DE CARNE. Características técnico/construtivas: Gabinete de chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, escovado, com pré cortador, boca 98, heavy duty. Bandeja em aço inox com sensor de segurança não permitindo o funcionamento da máquina quando removida. Anteparo localizado no bocal da bandeja que impede o acesso das mãos nas áreas de corte. Sistema de transmissão por engrenagens de aço e rolamentos, sem eixo excêntrico, dispensando regulagens para eliminar ruídos, possui pré-contratador. Conjunto da boca mais caracol em ferro fundido estanhado, com sistema que impede o acesso das mãos as áreas de corte. Sistema de Segurança: botão de emergência, chave geral, botão RESET. Conjunto único formado pelo caracol, disco e faca. Anti rearme que impede o religamento automático da máquina em casos de desligamentos anormais de energia elétrica. Painel de comando, Tensão: 220 V; notência: 3 CV; Motor monofásico de 3 CV de potência.	Und	1	4	4	R$ 3.285,68	R$ 13.142,72
63	434625	REFRESQUEIRA, características técnico/construtivas: com duas (02)cubas em policarbonato, transparentes e altamente resistentes a impactos, Gabinete em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8,escovado,componentes plásticos atóxicos, termostato de temperatura regulável de 5 a 10c, teclas de comando independentes da refrigeração e dos agitadores, gás refrigerante que não agride a natureza, torneiras em policarbonato e bico dosados em silicone, compressor hermético de refrigeração de alto rendimento e silencioso, capacidade para 32 litros, amperagem:3,6a 1,8a; potência: 0,295 kW, Dimensões: 670 X 415 X 480 mm(A x L x P).	Und	1	6	6	R$ 2.482,10	R$ 14.892,60

64	604332	CENTRAL DE ÁGUA GELADA. Características técnico/construtivas: Central de água gelada, industria1,100 litros, com gabinete fabricado em chapas de aço inoxidável, ref. AISI 304,liga 18.8, espessura # 18 (1,2 mm) acabamento escovado, capacidade de refrigeração de aproximadamente 300 copos de 200 ml/hora, em ambiente de temperatura média de 27 C; Acionamento através de quatro (04)torneiras localizadas na parte frontal do equipamento, reservatório interno fabricado em polietileno de alta densidade e alto peso molecular, com capacidade volumétrica de 100 litros, Serpentina interna em aço inoxidável 304, revestido com poliuretano expandido, Filtro descartável de acesso fácil e prático para reposição, pertencente à Classe C III para eficiência na retenção de partículas, filtrando até 85 % com dimensões acima de 10 micra, e Classe C I na eficiência de redução na água acima de 75 % de cloro livre, a pressão mínima e a máxima de água na entrada do aparelho é de 3 a 20 m.c.a. (0,3 k/cmg–2k/cm5); Termostato para regulagem de temperatura, Sistema de refrigeração formado por compressor com potência de 1/2 HP,220 volts e condensador de cobre, ambos refrigerados por ventilador elétrico, gás refrigerante tipo SUVA – R-134- A, ecologicamente correto para não agredir o meio ambiente, com cabine presa à estrutura da caixa com entrada de acua de % 1ladrão de. 1o dreno do 1. 1 grau de proteção elétrica IPXO 1 Classe I1 Plugue com pino terra Acoplado com aparelho ozonizador de água com placa eletrônica de última geração aprova d'água painel de comando elétrico cuja função é acionar automaticamente o jato de água sequencial, abrindo a válvula solenoide e liberando a passagem de água ozonizada, eixo cilíndrico em aço inox com pistão encapsulado de forma que produza 3000 volts na geração de 0,4 a 0,6 ppm de 03; - Interruptor liga/desliga, luz piloto, sistema elétrico com chave bivolt 110 e 220 v, dois fusíveis de 0,7 mA, sendo um sobressalente, cabo de energia, venturi acoplador com misturador, dois adaptadores, um arejador, consumo de 20 watts, capacidade de produção nominal de aproximadamente 10 mg/h/ozônio, coluna de sustentação do aparelho em cantoneiras de aço inoxidável à aproximadamente 500 mm do tanque de acumulação, - Dimensões aproximadas, dimensões aproximadas de 750 x 440 x 1.600 mm	Und	1	2	2	R$ 3.418,29	R$ 6.836,58

		(C x P x A), peso de 54 kg.						

65	405797	ESTRADO EM AÇO INOX - grade em aço inox AISI 304 chapa n.16, tipo colmeia com malha de barras portantes de 100mm e as barras secundárias de 30mm, apoiada sobre estrutura de tubos inox de 2" (diâm.) e contra ventamento de 1 1/2", dotada de sapatas niveladoras em polietileno, com rosqueamento embutido, solda em atmosfera inerte de agornio, acabamento polido fosco acetinado. Dimensões: 1.000 x 1.000 x 100 mm.	Und	1	30	30	R$ 973,75	R$ 29.212,50
66	453407	MESA COPA/COZINHA. Mesa lisa de centro com prateleira inferior gradeada, borda de 40 mm de altura (mínimo), confeccionada em aço inoxidável AISI-304, liga 18.8, pés inox em tubo 38 mm (mínimo) e sapatas niveladoras de nylon, acabamento fosco, com 4 (quatro) pés, com perfis de reforço estrutural em aço inoxidável. - Dimensões mínimas: 1400X700X850 (CxLxH).	Und	1	6	6	R$ 1.431,92	R$ 8.591,52
67	450916	Batedeira industrial capacidade para 5 litros, potência 500w, cuba em aço inoxidável, 220v com 03 (três) batedores intercambiáveis (globo,raquete e gancho).	Und	1	5	5	R$ 2.581,55	R$ 12.907,75
68	445664	Batedeira industrial capacidade 20 litros; com 03 velocidades, mudança de velocidade elétrica, baixo nível de ruído, sem necessitar de lubrificação, dimensões 400x610x750 mm de altura; equipada com 01 tacho de inoxescovado 304 liga 18:8 1,2mm espessura; 03 batedores sendo: arame; leque e gancho; potência 1/2 hp - monofásico - 220 v.	Und	1	5	5	R$ 4.991,48	R$ 24.957,40

69	431345	BATEDEIRA, Batedeira simples, do tipo domiciliar, ideal para misturas de massas leves, de 4 a 8 velocidades, capacidade de 3 litros(mínimo) e 300 watts de potência(mínimo), incluindo 3 batedores de metal(mínimo) e uma tigela (mínimo) similar, equivalente ao modelo SX80 da marca Arno ou de melhor qualidade. Voltagem: 110V ou bivolt. Garantia Mínima 12 meses.	Und	1	4	4	R$ 667,58	R$ 2.670,32
70	391333	MOINHO DE PAO, Modelo: Moinho de Pão - MPF 80, similar ou superior. Equipado com sistema de segurança para transformar pão torrado em farinha de pão. Corpo em aço SAE 1020. - Acabamento em pintura epóxi. - Alto rendimento. - Fácil manutenção. Design diferenciado. Produção: 80 Kg/h. Dimensões: - Altura : 950 mm - Largura : 300 mm - Profundidade : 400 mm - Potência: motor de 3/4 CV - Velocidade: 1750 rpm - Peso Liquido: 22 Kg - Peso Bruto: 34 Kg. Tensão:BIVOLT	Und	1	4	4	R$ 5.284,41	R$ 21.137,64

71	444990	AMASSADEIRA 15 KG, Características: Para amassar massas de pães, pizzas, cucas, panquecas e similares. Acoplada com extrusora de massas para espaguete fino, médio e grosso, macarrão, agnolini, tagliarin, tagliadele, tortéi e 4 tipos de biscoitos. Estrutura em chapa de aço SAE 1020. Cuba em aço inox 304. Moedor de carne e cilindros. Pás amassadoras fixas em mancais rolamentos. Extrusora constituída de bronze, proporcionando maior resistência e mantendo o sabor original do alimento. Dispositivo de segurança na tampa da cuba, rolamentos blindados, transmissão por polias e engrenagens em ferro fundido nodular com dentes helicoidais, que proporcionam menor ruído e aumentam a resistência. Funcionamento dependente da amassadeira com a extrusora. Embalado, com manual de instruções e garantia de 12 meses. -Especificações Técnicas: Codigo: AME 07/15 Nr-12. Capacidade amassadeira: 7 Kg de massa. Capacidade Extrusora: 15 Kg de massa Potencia: motor de 0,5 cv = 4 polos Velocidade: 50 rpm Consumo: 0,55 Kw/h Watts: 370 w Peso liquido: 51 Kg Peso bruto: 61 Kg Dimensoes: (A x L x C) 610 x 490 x 510 mm Moedor bocal Nr: 10. Diamentro dos rolos: 50x250mm VoltagemOLTAGEM: 110V ou 220V.	Und	1	2	2	R$ 16.002,63	R$ 32.005,26
72	304514	DIVISORA DE COLUNA, com pedestal para pães cortar massas em unidades de pão francês, efetuar 30 divisões iguais em cada operação, base, navalhas de corte e eixo dentado em aço carbono, base revestida em aço inoxidável estrutura e engrenagem da alavanca em ferro fundido, carenagem em aço sae 1020, acabamento em pintura epóxi ou aço inox.	Und	1	3	3	R$ 1.788,90	R$ 5.366,70

73	615156	ESTUFA DE AQUECIMENTO - com 8 (oito) cubas QUENTES, INOX, com platibanda. Características Básicas: - Equipamento de acordo com a Portaria 371/09 do INMETRO, com selo de conformidade expedido pelo mesmo; - Com rodízios; - Temperatura controlada por Termostato de 10º à 70º C; - Estrutura tubular cromada; - Com platibanda, que também serve como tampa para as cubas; - Resistência de 2000 W (mínimo); - Voltagem: 127 V/220V; - Estufas com cobertura em vidro curvo de 5 mm, que aumenta a visibilidade e a higiene; - Cuba em aço inoxidável (inclusas): . 4 (quatro) Cubas 1/2 Fria: 325x265x65 mm; . 1 (cinco) Cuba 1/1 Fria: 530x325x65 mm. - Dimensões aprox. da cuba: 25x11x35 cm (LxPxA); - Dimensões aprox. do produto: . 1355x1080 mm (AxP); . Largura sem platibanda: 609 mm; . Largura com platibanda: 835 mm. Garantia mínima: 12 meses. (Ref. EA10M/Venâncio ou qualidade similar	Und	1	2	2	R$ 3.385,30	R$ 6.770,60
74	434626	SANDUICHEIRA ELETRICA DUPLA COM TERMOSTATO. O controle da temperatura é feito através de termostato escalonado com desligamento automático. Modelo conjugado, que permite o preparo na chapa enquanto prensa outro na sanduicheira, ao mesmo tempo. Uma prensa com chapa lisa em alumínio estrutura toda em aço inox, similar ao modelo SCE70A, marca venâncio.	Und	1	4	4	R$ 153,82	R$ 615,28

75	466474	SELADORA DE EMBALAGENS, equipamento básico para selagem de polietileno e polipropileno com pedal. Possui mesa de apoio para produtos, sinalizador luminoso de selagem, aquecimento instantâneo, resistência de fita chata de níquel cromo envoltada por teflon e acabamento em epóxi branco. Características Área de selagem: 350 x 3 mmtensão: 110 ou 220 v, chave seletoraaltura: 35 cmcomprimento: 90 cmprofundidade: 28,7 cmpeso líquido: 5,5 kgpeso bruto: 6,5 kgconsumo: 0,057 kw/hcubagem: 0,12 m³.	Und	1	5	5	R$ 714,33	R$ 3.571,65
76	325001	PANELAS INDUSTRIAIS (CALDEIRÕES). tipo industrial, extra reforçado, com aquecimento a gás autogerador de vapor estrutura e acabamento: panela com tampa executada em aço inoxidável, padrão 304, liga 18,8. Câmaras de vapor executada em chapa de aço. Isolamento externo em painéis de aço inoxidável, aquecimento por meio de maio de queimador multi – tubolar, provido de piloto, comadado por registro com duas posições de fogo; sistema de alimentação da câmara de vapor composto de válvula globo, funil e dois registro de passagem rápida; estrutura de apoio executada em aço carbono com tratamento anti- corrosivo, com pés tubulares providos de sapatas reguláveis de polietileno; com registro de escapamento; registro de alimentação de água; duto condutor de gases e ralo. Consumo máximo de gás a:1,8kg/hora; pressão de trabalho(glp): 280mm c.a.: pressão de trabalho de gás de rua: 250 mm c.a. Capacidade 300 litros garantia: 12 meses.	Und	1	1	1	R$ 15.410,00	R$ 15.410,00

77	437341	Refrigerador: 02 (duas) portas. Sistema de refrigeração Frost Free. Capacidade de armazenamento aproximado de 360 litros. • Porta do freezer com 01 (uma) prateleira (parte superior). Controle de temperatura digital externo. Controle de temperatura interno. Pés: 02 niveladores dianteiros e rodízios traseiros. Cor: branca. Selo Procel Classe A. Medidas aproximadas: 600x1700x650mm (LxAxP). Voltagem 127V.	Und	1	15	15	R$ 2.869,01	R$ 43.035,15
78	368398	BEBEDOURO ELÉTRICO PARA GARRAFÃO DE 10 OU 20 LITROS, DE COLUNA, que produza no mínimo 3,5 lts de água gelada por hora; gabinete confeccionado em aço inox espelhado; duas torneiras totalmente desmontáveis para facilitar a higienização, diferenciadas por cor; sistema easy open removível - abertura automática do garrafão e facilidade de limpeza, termostato com vários tipos de temperaturas - 5 a 15º c; purificador elétrico bebedouro; depósito de água em aço inox 304n (ideal para alimentos) com serpentina externa em cobre e isenta de chumbo, envoltos por material de isolação térmica; compressor silencioso de alto desempenho que utiliza o gás r134a (que não agride a camada de ozônio); dimensões aproximadas: altura: 980 cm; largura: 320 cm; profundidade: 340 cm; tensão: 220v; garantia mínima 12 meses. Assistência técnica autorizada e especializada no RN. Manual em português. Modelo de referência: Esmaltec EGC35b, similar ou superior.	Und	1	12	12	R$ 749,00	R$ 8.988,00
79	448683	Estante em aço inox (prateleira aberta) com quatro planos gradeados, confeccionada em aço inox aisi 304 liga 18.8. Dimensões: 1,50 x 0,5 x 2,00m.	Und	1	19	19	R$ 1.695,26	R$ 32.209,94

80	243191	CAFETEIRA INDUSTRIAL: cafeteira elétrica industrial 20 litros (2 depósitos de 10 litros) características: cafeteira elétrica em aço inox; capacidade de 20 litros com 2 (dois) depósitos de 10 litros Consumo 3000W / 3,00kw/h Bojos em aço inoxidável 304. (Não contamina o alimento); Ótimo acabamento: Corpo em aço inoxidável escovado; Resistências blindadas de alta performance; Registros manuais para entrada e saída de água.; Exclusiva torneira horizontal (Indicada para café e leite); companha vareta para limpeza das torneiras; Termostato para controle de temperatura de 20º a 120ºC; Garantia 12 meses.	Und	1	3	3	R$ 2.106,09	R$ 6.318,27
81	292891	LAVADORA ALTA PRESSAO. Lavadora semi-profissional de alta pressão, com as seguintes características mínimas: potência - 2.600 W; com carrinho com 2 rodas; 220 V; vazão de 500 litros/h; pressão de 1.600 libras/pol2; cabeçote de latão e tubeira de aço inox. Acompanha o produto: pistola com mangueira de 7,5 metros, tubeira 400 mm, bico leque, bico para xampu, engate rápido, carrinho de transporte e manual de instruções. Com garantia de 12 meses. (Marca de Referência: Karcher HD585 ou similar).	Und	1	5	5	R$ 2.054,24	R$ 10.271,20
82	307531	FRIGOBAR. capacidade 120 l, altura 84,50 cm, largura 47,50 cm, profundidade 46,50 cm, tensão alimentação 220 v, cor branca, características adicionais porta e tampo aproveitáveis.	Und	1	1	1	R$ 1.248,99	R$ 1.248,99

83	230201	FATIADOR DE CARNE EM ACO INOX, monofásico de ½ CV; mesa móvel superior / inferior e mesa reguladora de corte em alumínio naval de alta resistência a corrosão; protetor do disco removível, regulagem milimétrica, com espessura de até 15 mm; disco fatiador de alta durabilidade, temperado, cromado e polido. Contém: botão de emergência, chave geral e botão RESET, tampa de proteção de lâmina com sensor de segurança, Protetor de acrílico para as mãos, anti rearme, painel de comando em 25 V. Dimensões: 525 x 750 x 760 mm; diâmetro dos discos: 350 mm, Espessura máxima de corte: 40 mm. Tensão: 220 V.	Und	1	4	4	R$ 4.354,00	R$ 17.416,00
84	264514	MAQUINA PARA DESCASCAR LARANJA estrutura de ferro pintado, fixador com parafuso para mesa, sistema de manivela, medidas 22x14cm base com protetores de borracha.	Und	1	2	2	R$ 120,82	R$ 241,64
85	331446	MAQUINA DE SUCO – Extrator de sucos, gabinete e câmara em aco inox 304, motor ½ CV, 220V; produção 15 PC/min; com peneira e 2 castanhas, para limao e laranja. Em conformidade com o INMETRO; Marca de referencia comercial: SIEMSEN OU SIMILAR.	Und	1	2	2	R$ 8.907,80	R$ 17.815,60

86	302916	BUFFET EXPOSITOR DE ALIMENTOS – REFRIGERADO. Módulo Refrigerado: balcão refrigerado fabricado em aço inox aisi 304 liga 18.8 com acabamento polido fosco ou escovado (nas superfícies externas).Pista refrigerada em alumínio com controle de temperatura eletrônico e isolamento térmico ou expandido, com termostato e indicador de temperatura. Prateleira superior (protetor de saliva), do balcão em vidro curvo temperado incolor de 10 mm; corre bandeja em dos lados em aço inox 304; Estrutura tipo gabinete; balcão equipado com rodízios de 5 com trava para facilitar a locomoção. Voltagem: 220v.Dimensões aproximadas (cm): Largura: 220, Profundidade: 100, Altura: 90. Garantia mínima de 06 (seis) meses. Marca: REVIFRIO similar ou superior	Und	1	2	2	R$ 6.216,08	R$ 12.432,16
87	454433	BALANÇA DE PRECISÃO TIPO PISO 300 KG E 50 G -Capacidade até 300kg . Display com 26 mm de altura (com 5 ou 6 dígitos) Divisão de Leitura: 50 gramas Célula de carga ICS em alumínio com grau de proteção IP68 Gabinete em Aço Carbono com pintura epóxi ou Aço Inoxidável Polido. Alimentação de 85 a 250 Vca (Fonte Automática) Suporta até 8 células de 350 ohm ou 12 de 700 ohm. Capacidade Programável Velocidade de leitura/tempo de estabilização configurável Filtro digital, contra vibrações, configurável em até 8 níveis Indicadores luminosos de zero, peso líquido e peso estável Detector de pico máximo Contagem de peças Grau de Proteção IP-65 (Módulo de Pesagem).	Und	1	3	3	R$ 1.447,20	R$ 4.341,60
88	420575	LIXEIRA - Lixeira container - Capacidade 1000 litros, com 4 rodízios giratórios de 200mm de borracha maciça com núcleo de polipropileno sendo 2 com freios de estacionamento e garfos em aço com tratamento anti- corrosão. líquidos.	Und	1	6	6	R$ 1.827,34	R$ 10.964,04

89	317450	MESA, NOME MESA - MESA DE REFEITÓRIO, REDONDA, Mesa de refeitório redonda para 06 pessoas, estrutura em aço, medindo 1400 x 740mm, composta por: 01 Tampo em vidro temperado 6mm de espessura com acabamento arredondado nas bordas. 01 Estrutura de aço em forma de X. Coluna vertical e horizontal em tubo de aço retangular 60x30 mm em chapa # 18 (1,20mm) de espessura (mínimo). Nos travamentos inferiores colocações de rebites de repuxo de aço para adaptação de reguladores de nível. Variação máxima de 5% nas dimensões.	Und	1	15	15	R$ 441,66	R$ 6.624,90
90	469276	Pia aço inox industrial em cuba centralizada tamanho: 180x60x90cm. Tamanho da cuba 50x40x30cm, produto erm aço inox, acabamento escovado, pés: tubo de 1"" - chapa #20. Espessura da chapa #22 (0,8mm) AISI 430. Capacidade de carga mesa: 120 Kg distribuidos. Capacidade estrado inferior: 60 Kg, Reforço debaixo do tampo para maior resistência, travamento inferior em senestrado para utilização como prateleira, sapatas de regulagem (nylon); cuba soldada em argônio, peso 50 Kg, medidas: 180x60x90cm	Und	1	2	2	R$ 382,93	R$ 765,86

91	260037	ARMÁRIO SUSPENSO 75 CM PARA UTENSÍLIOS DOMÉSTICOS ARMÁRIO SUSPENSO COM PORTA BASCULANTE medindo 750mm (comprimento) por 340mm (profundidade), por 405 (altura), corpo em chapa de aço com espessura de 0,9mm pintado em epóxi pelo processo eletrostático e curado em estufa, laterais em MDF 15mm de espessura pintado em ambas as faces em tinta PU-LBR/30 ou similar com acabamento GOFFRATO ou similar, resistente a riscos e produtos de limpezas, com textura uniforme de aspecto final fosco n a cor a definir, divisória interna em chapa de aço dobrada com espessura de 1,20mm com regulagem de altura. Porta basculante frontal em chapa de aço dobrada com espessura de 1,20mm, com abertura basculante para melhor resistência mecânica. O movimento de giro para abrir e fechar, através de uma mola elíptica de aço especial, torna sua abertura semi-automática. Sua segurança é proporcionada pela fechadura com click ou chave. Variação máxima de 5% nas dimensões.	Und	1	10	10	R$ 662,26	R$ 6.622,60
92	375156	Carro auxiliar com 2 planos, construção em aço inoxidável série 300 - bitola #20 (1,0mm), puxadores em tubo de aço inoxidável ø•1" (25,4mm), rodízios de 04 unidades, sendo 2 fixos e 2 giratórios com freio, número de planos 2, dimensões(mm) 925x625x940.	Und	1	4	4	R$ 2.281,60	R$ 9.126,40

93	401819	Carrinho térmico de distribuição, material: aço inoxidável, quantidade rodas: 2 rodízios fixos e 2 giratórios, tipo: fechado, térmico, 24 bandejas, características adicionais: 2 portas verticais, trinco, 110v, bandeja 24x32cm, aplicação: transporte de alimentos. Quente e frio. Varanda de aco Inox na parte superior do carro; aquecimento através de resistência elétrica; controle de temperatura por meio de termostato e lâmpada piloto; gaxetas em silicone; guidão tubular em aço inoxidável; para-choque em borracha; rodizios giratórios 06, sendo os rodizios posteriores com freio. dimensões 1209x744x1376 mm.	Und	1	3	3	R$ 18.330,00	R$ 54.990,00
94	347459	Carro carga, material: aço inox, tipo: plataforma, capacidade carga: 150 kg, quantidade rodízios: 4 un, tipo rodízio: 2 fixos e 2 giratórios, aplicação: transporte de alimentos; qualidade: inox. Modelo: 03 prateleiras bandejas. Dimensão: 73 x 42 x 85 cm (C x L x A), alça de movimento em tubos 20x20 mm, pés em tubos 20x20mm, rodizios industrias: 04 unidades 3" (pol). serviços pesados, acabamento escovado.	Und	1	4	4	R$ 1.439,10	R$ 5.756,40
95	464981	Termômetro, tipo: digital com alarme, visor em cristal líquido, faixa medição temperatura: -50 cº a +300 °c, aplicação: alimentos, material: plástico e aço inox, características adicionais: formato espeto a prova dàgua, haste 15 cm	Und	1	10	10	R$ 149,42	R$ 1.494,20
96	443420	Termômetro, tipo: laser digital, faixa medição temperatura: -50 a 380 °c, aplicação: efetuar medições em lugares de difícil alcance, elemento expansão: infravermelho, material: plástico e aço inox, características adicionais: mira laser classe ii; distância do foco de 50:1, precisão: +,- 1 °c, alimentação: bateria , pilha	Und	1	10	10	R$ 465,66	R$ 4.656,60

97	460227	Balança analítica, capacidade: 320 g, resolução: 0,1 mg, diâmetro prato: 120 mm, tipo painel: digital, características adicionais: com capela, voltagem: 110,220v v, tempo medição: 1,5 s, frequência: 50,60 hz	Und	1	5	5	R$ 7.302,26	R$ 36.511,30
98	445774	Balança precisão, capacidade máxima: 5.200 g, resolução: 0,01 g, quantidade dígitos: 3 un, tipo painel: display touchscreen colorido de 4,5,	Und	1	5	5	R$ 5.557,33	R$ 27.786,65
99	445204	Prateleira, material: aço inoxidável aisi 304, comprimento: 1,40 m, largura: 0,40 m, características adicionais: fixada por mão francesa em aço inox, espessura: 1,00 m, tipo: suspensa, capacidade: 150 kg	Und	1	20	20	R$ 536,66	R$ 10.733,20
100	304393	Mesa cozinha, material: aço inoxidável, acabamento superficial: cromado, comprimento: 160 cm, largura: 80 cm, altura: 70 a 75 cm	Und	1	6	6	R$ 1.508,34	R$ 9.050,04
101	412187	Bancada, material: aço inox assi 304, tipo: sem espelho, comprimento: 163 cm, largura: 50 cm, características adicionais: pés com sapatas antiderrapante, altura: 70 cm	Und	1	3	3	R$ 1.747,63	R$ 5.242,89
102	307200	Pia, material: aço inoxidável, tipo: liso, comprimento: 123 cm, largura: 58 cm, quantidade cubas: 1, comprimento cubas: 50 mm, largura cubas: 40 mm, profundidade cubas: 25 mm	Und	1	3	3	R$ 2.076,05	R$ 6.228,15
103	368974	Aquecedor de marmita, material: aço inoxidável, tensão 220V, capacidade: 50 UM, comprimento: 1000MM, largura 720 MM, altura: 110MM, características adicionais: com dois planos.	Und	1	2	2	R$ 2.954,80	R$ 5.909,60
104	445206	Estante, material: aço inox 304, tipo: parede, profundidade: 0,65 m, quantidade prateleiras: 5 un, altura: 2,25 m, largura: 1,40 m	Und	1	15	15	R$ 1.957,35	R$ 29.360,25

105	427232	Refrigerador expositor, tipo: vertical, capacidade: 330 l, características adicionais: porta de vidro transparente, temperado, baixo emisivo anti-embaçante. voltagem: 110 v. Controlador de temperatura regulável de 0 a 5 graus. Isolamento do gabinete térmico em poliuretano. Com o minimo de 4 prateleiras reguláveis. iluminação interna com lampada de 15 w. Pés frontais reguláveis.	Und	1	2	2	R$ 3.989,13	R$ 7.978,26
106	331176	Refrigerador expositor, capacidade: 580 l, aplicação: refrigerar alimentos, características adicionais: porta em vidro duplo temperado, abertura reversi, fechamento automarico. voltagem: 220 v. controlador elêtronico de temperaturare: 2 a 6 °c, potência: 450 w, material: aço inoxidável. minimo 3 prateleiras regulaveis. Sistema Frost free.	Und	1	2	2	R$ 5.466,38	R$ 10.932,76
107	237992	Cilindro Especial para sova massas, rolos com 100 mm de diametro, velocidade de trabalho de 135 RPM, duplo sistema de correia de transmissão,, estruta em aço e pintura epoxi, Dimensões Externas (A X L X P) 156 cm x 82 cm x 131 cm, Motor Monofásico ou Trifásico, Tensão 220 Volts (Monofásico) ou 220 Volts, Produção 15 Kg de massa por operação	Und	1	4	4	R$ 9.606,08	R$ 38.424,32
108	609290	Amassadeia Rápida, Equipamentos de acordo com a portaria 371/09 do Inmetro. com selo de conformidade expedido pelo mesmo, Cuba em aço inoxidável 304 com batedor em ferro modular estanhado; Processa até 25 Kg de massa pronta; Motor: 1 cv monofásico, Consumo Monofásico 127V: 2.10kWh, RPM: 50, Altura: 660mm, Largura: 660mm, Profundidade: 440mm	Und	1	3	3	R$ 11.118,23	R$ 33.354,69

109	291492	Mesa refeitório (conjunto de mesa de jantar com 6 cadeiras), dimensões: mesa (77 cm alt x 160 cm larg x 90 cm comp); cadeira (83 cm alt x 54 cm larg x 56 cm comp, altura do chão até o assento 47,5 cm). Cadeira: aço cromado e polipropileno, tecido. Mesa: aço cromado e vidro não temperado 8 mm em formato retangular. Qualidade igual ou superior ao conjunto de mesa 328 com 6 cadeiras ou 357 preto carraro. **(Cota 25% ME/EPP)**	Und	3	12	12	R$ 2.009,33	R$ 24.111,96
110	308631	Forno turbo elétrico / gás 220volts fabricado em aço com fino acabamento em pintura epóxi. Acabamento frontal em aço inoxidável. Visor em vidro. Isolamento térmico com lã basáltica. Painel com tecla geral, motor (turbina), lâmpada e fusível. Possui uma micro chave que liga ou desliga a turbina automaticamente ao abrir ou fechar a porta. Rodízios para facilitar o manuseio e locomoção. Controlador digital: programação e controle de temperatura, tempo de cozimento e vapor. - Baixo consumo. - Rápido aquecimento. - Perfil de borracha. - Dois ganchos rosqueados na parte superior - Câmara com cantos arredondados. - Fácil manutenção. Destaques: - Capacidades de assadeiras 10 (dez) - Maior isolamento térmico. - Fácil locomoção (montado em mesa sobre 4 rodas). - Menor índice de manutenção - Porta com visual moderno. - Acabamento em aço inox escovado. - Perfil de borracha - Parte superior totalmente fechada. - Sistema de vapor em forma de leque - Capacidade de produção de pães/hora = 900 (novecentas unidades) Dimensões (LxAxP): 104,6 x 207 x 148,5 cm. Peso: 282 Kg. Tensão 220v 60hz MODELO DE REFERÊNCIA: FTG300. **(Cota 25% ME/EPP)**	Und	1	1	1	R$ 8.796,10	R$ 8.796,10

111	222827	Freezer, tipo horizontal, capacidade 535 litros, 2 tampas, sistema degelo manual, cor branca, tensão alimentação 110/220 V, 300 watts, isolamento por espuma de poliuretano. características adicionais: dreno frontal, possuir modo freezer e refrigerador. Dimensões aproximadas: altura 86 cm, largura 163 cm, profundidade 65 cm. **(Cota 25% ME/EPP)**	Und	1	5	5	R$ 3.647,47	R$ 18.237,35
112	330677	Maquina de gelo material gabinete aço inoxidável, largura 63 cm, altura180 cm, voltagem 220 v, capacidade de produção 300 kg/dia, tipo gelo escamas, profundidade 64 cm, capacidade depósito 70 kg. **(Cota 25% ME/EPP)**	Und	1	1	1	R$ 38.540,50	R$ 38.540,50
113	258389	FORNO COMBINADO DE COCCAO ELÉTRICO – Forno industrial, com funcionamento elétrico, confeccionado em painéis de aco inox AISI-304-18/10, modelo combinado vertical com 7 modos de coccao, medindo aproximadamente (850X780X780)mm (LxPxA), capacidade para 12 12 GNs, com 01 camara, câmara de coccao com iluminação halogênica, vidro de proteção a prova de choque térmico, caldeira geradora de vapor integrada a câmara aquecida através de resistências elétricas, controlador digital, programação/controle temperatura, tempo, cozimento e vapor, sensor de temperatura de núcleo com 6 pontos de medicao, na voltagem 220 V. **(Cota 25% ME/EPP)**	Und	1	1	1	R$ 24.671,72	R$ 24.671,72
114	448683	Estante em aço inox (prateleira aberta) com quatro planos gradeados, confeccionada em aço inox aisi 304 liga 18.8. Dimensões: 1,50 x 0,5 x 2,00m. **(Cota 25% ME/EPP)**	Und	1	6	6	R$ 1.695,26	R$ 10.171,56

115	401819	Carrinho térmico de distribuição, material: aço inoxidável, quantidade rodas: 2 rodízios fixos e 2 giratórios, tipo: fechado, térmico, 24 bandejas, características adicionais: 2 portas verticais, trinco, 110v, bandeja 24x32cm, aplicação: transporte de alimentos. Quente e frio. Varanda de aco Inox na parte superior do carro; aquecimento através de resistência elétrica; controle de temperatura por meio de termostato e lâmpada piloto; gaxetas em silicone; guidão tubular em aço inoxidável; para-choque em borracha; rodizios giratórios 06, sendo os rodizios posteriores com freio. dimensões 1209x744x1376 mm. **(Cota 25% ME/EPP)**	Und	1	1	1	R$ 18.330,00	R$ 18.330,00

4. METODOLOGIA UTILIZADA PARA ESTIMAR AS QUANTIDADES

A estimativa das quantidades pretendidas **Comando de Fronteira Solimões/8º BIS (UASG 160024)** foi baseada em contratações anteriores.

5. CONTATOS E LOCAL DA ENTREGA

O fornecedor deverá entregar os materiais na Praça Colômbia s/n, Centro-Tabatinga/AM, podem entrar em contato com este órgão participante através do endereço eletrônico salc8bis@gmail.com

.

Tabatinga, 12 de dezembro de 2024.

IGOR HENDERSON DO NASCIMENTO PINHEIRO:03427287254

Assinado de forma digital por IGOR HENDERSON DO NASCIMENTO PINHEIRO:03427287254
Dados: 2024.12.23 15:19:40 -05'00'

IGOR HENDERSON PINHEIRO DO NASCIMENTO – 2º Ten
Chefe da SALC

DESPACHO DO FISCAL ADMINISTRATIVO

Nos termos do contido no Art. 13 da IG 12-02, solicito-vos providências junto ao Ordenador de Despesas no sentido de aprovar a manifestação de interesse na IRP n° 15/2024, da UASG 160019, Comando de Fronteira Solimões/8ºBIS, objetivando a Aquisição de material permanente de cozinha.

SI

gov.br
Documento assinado digitalmente
SIDNEY EDUARDO VERCOSA PEREIRA DE AZEVE
Data: 24/12/2024 13:29:18-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

j

DESPACHO DO ORDENADOR DE DESPESAS

Diante do Demonstrativo de Necessidade apresentado:

1. Aprovo o presente documento;

2. Autorizo o início dos procedimentos para adesão à IRP citada;

3. Determino a abertura de procedimentos conforme a legislação pertinente;

4. O Chefe da SALC tome as providências cabíveis de acordo com as normas em vigor.

or
A
204
-05'00'

n Cel

Resumo da IRP

Órgão da UASG	UASG Gerenciadora	N° da IRP
52121 - COMANDO DO EXERCITO	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATING/	160019 - 00015/2024

Lei	Modalidade da Compra	Critério de Julgamento
Lei nº 14.133/2021	Pregão Eletrônico	Menor Preço/Maior Desconto

Data Provável da Licitação	Prazo Estimado de Validade da Ata	Compra Nacional	Gerenciada/Autorizada ME/SGD
16/01/2025	12	Não	Não

Gestor de Compras

Gestor de Compras Responsável

Nome	CPF
MELQUEZEDEK DOS SANTOS GOES	053.310.492-06

DDD/Telefone		DDD/Fax		E-mail
68	99951919			melquezedekgoes@gmail.com

Gestor de Compras Substituto

Nome	CPF

DDD/Telefone		DDD/Fax		E-mail

UASG Gerenciadora

UASG Gerenciadora	Órgão da UASG
160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/MEX	52121 - COMANDO DO EXERCITO

Logradouro	Número	Complemento
AV DA AMIZADE NR 887 CENTRO		

Bairro	Município	CEP
	Tabatinga/AM	69640000

Itens da IRP

N° do Item	Tipo de Item	Item	Unidade de Fornecimento	Critério de Julgamento	Valor Unitário Estimado (R$)	UASG - Município/UF de Entrega - Quantidade		
1	Material	486624-Amaciador eletrico de carne	Unidade	Menor Preço	2.167,9600	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/MEX/AM	Tabatinga/AM	3
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	5
2	Material	323996-Seladora filme	Unidade	Menor Preço	1.416,4900	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/MEX/AM	Tabatinga/AM	2
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	3

N° do Item	Tipo de Item	Item	Unidade de Fornecimento	Critério de Julgamento	Valor Unitário Estimado (R$)	UASG - Município/UF de Entrega - Quantidade		
3	Material	232936-Balança eletrônica	Unidade	Menor Preço	2.070,0000	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/ MEX/AM	Tabatinga/AM	3
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	4
4	Material	373322-Caixa térmica	Unidade	Menor Preço	861,5500	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/ MEX/AM	Tabatinga/AM	4
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	10
5	Material	445090-Carrinho industrial	Unidade	Menor Preço	2.455,1100	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/ MEX/AM	Tabatinga/AM	2
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	5
6	Material	383305-Carro coletor lixo	Unidade	Menor Preço	214,6600	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/ MEX/AM	Tabatinga/AM	10
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	10
7	Material	331727-Carro transporte materiais	Unidade	Menor Preço	1.606,4900	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/ MEX/AM	Tabatinga/AM	4
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	5
8	Material	311387-Bebedouro água	Unidade	Menor Preço	3.798,8000	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/ MEX/AM	Tabatinga/AM	4
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	6
9	Material	291492-Mesa copa,cozinha	Unidade	Menor Preço	2.009,3300	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/	Tabatinga/AM	23

N° do Item	Tipo de Item	Item	Unidade de Fornecimento	Critério de Julgamento	Valor Unitário Estimado (R$)	UASG - Município/UF de Entrega - Quantidade		
						MEX/AM		
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	38
10	Material	260540-Balcão térmico	Unidade	Menor Preço	7.088,2500	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/ MEX/AM	Tabatinga/AM	2
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	6
11	Material	445256-Cortador elétrico frios	Unidade	Menor Preço	4.045,0000	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/ MEX/AM	Tabatinga/AM	4
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	5
12	Material	376259-Descascador batata	Unidade	Menor Preço	2.732,3700	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/ MEX/AM	Tabatinga/AM	2
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	6
13	Material	356065-Esguicho	Unidade	Menor Preço	2.100,9700	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/ MEX/AM	Tabatinga/AM	15
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	3
14	Material	445102-Espremedor fruta	Unidade	Menor Preço	295,0800	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/ MEX/AM	Tabatinga/AM	2
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	6
15	Material	445086-Estante metálica	Unidade	Menor Preço	1.862,0900	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/ MEX/AM	Tabatinga/AM	30
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8	Tabatinga/AM	20

N° do Item	Tipo de Item	Item	Unidade de Fornecimento	Critério de Julgamento	Valor Unitário Estimado (R$)	UASG - Município/UF de Entrega - Quantidade		
						BIS/MEX/AM		
16	Material	352225-Esterilizador	Unidade	Menor Preço	2.014,1600	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/ MEX/AM	Tabatinga/AM	4
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	8
17	Material	445078-Seladora embalagem	Unidade	Menor Preço	150,9300	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/ MEX/AM	Tabatinga/AM	5
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	8
18	Material	405311-Filtro purificação água	Unidade	Menor Preço	853,7300	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/ MEX/AM	Tabatinga/AM	12
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	10
19	Material	436956-Fogão industrial	Unidade	Menor Preço	3.596,6800	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/ MEX/AM	Tabatinga/AM	4
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	4
20	Material	399613-Forno microondas	Unidade	Menor Preço	700,3600	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/ MEX/AM	Tabatinga/AM	2
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	10

115 registros encontrados, exibindo do 1° ao 20°.

1, 2, 3, 4, 5, 6

Adicional

Observação

Participação apenas para os integrantes da GCALC

Anexo(s)

Arquivo	Anexado em
Modelo de Participação - P.E 12-2024.zip	02/12/2024

Fechar

Resumo da IRP

Órgão da UASG	UASG Gerenciadora	N° da IRP
52121 - COMANDO DO EXERCITO	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATING/	160019 - 00015/2024

Lei	Modalidade da Compra	Critério de Julgamento
Lei nº 14.133/2021	Pregão Eletrônico	Menor Preço/Maior Desconto

Data Provável da Licitação	Prazo Estimado de Validade da Ata	Compra Nacional	Gerenciada/Autorizada ME/SGD
16/01/2025	12	Não	Não

Gestor de Compras

Gestor de Compras Responsável

Nome	CPF
MELQUEZEDEK DOS SANTOS GOES	053.310.492-06

DDD/Telefone		DDD/Fax		E-mail
68	99951919			melquezedekgoes@gmail.com

Gestor de Compras Substituto

Nome	CPF

DDD/Telefone		DDD/Fax		E-mail

UASG Gerenciadora

UASG Gerenciadora	Órgão da UASG
160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/MEX	52121 - COMANDO DO EXERCITO

Logradouro	Número	Complemento
AV DA AMIZADE NR 887 CENTRO		

Bairro	Município	CEP
	Tabatinga/AM	69640000

Itens da IRP

N° do Item	Tipo de Item	Item	Unidade de Fornecimento	Critério de Julgamento	Valor Unitário Estimado (R$)	UASG - Município/UF de Entrega - Quantidade		
21	Material	308631-Forno elétrico	Unidade	Menor Preço	8.796,1000	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/MEX/AM	Tabatinga/AM	3
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	6
22	Material	222827-Freezer	Unidade	Menor Preço	3.647,4700	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/MEX/AM	Tabatinga/AM	3

N° do Item	Tipo de Item	Item	Unidade de Fornecimento	Critério de Julgamento	Valor Unitário Estimado (R$)	UASG - Município/UF de Entrega - Quantidade		
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	15
23	Material	445671-Lavatório mãos	Unidade	Menor Preço	1.289,2700	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/ MEX/AM	Tabatinga/AM	12
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	6
24	Material	451185-Liquidificador industrial	Unidade	Menor Preço	1.439,1500	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/ MEX/AM	Tabatinga/AM	4
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	8
25	Material	219500-Liquidificador industrial	Unidade	Menor Preço	699,9900	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/ MEX/AM	Tabatinga/AM	4
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	6
26	Material	441762-Liquidificador industrial	Unidade	Menor Preço	631,7300	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/ MEX/AM	Tabatinga/AM	4
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	6
27	Material	330677-Máquina fabricar gelo	Unidade	Menor Preço	38.540,5000	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/ MEX/AM	Tabatinga/AM	1
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	3
28	Material	304570-Modeladora massa panificação	Unidade	Menor Preço	4.967,6600	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/	Tabatinga/AM	2

N° do Item	Tipo de Item	Item	Unidade de Fornecimento	Critério de Julgamento	Valor Unitário Estimado (R$)	UASG - Município/UF de Entrega - Quantidade		
						MEX/AM		
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	4
29	Material	614248-Processador Alimentos	Unidade	Menor Preço	3.497,1600	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/ MEX/AM	Tabatinga/AM	2
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	4
30	Material	258178-Caldeirão	Unidade	Menor Preço	12.400,0000	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/ MEX/AM	Tabatinga/AM	1
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	3
31	Material	473258-Fogareiro	Unidade	Menor Preço	391,2000	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/ MEX/AM	Tabatinga/AM	8
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	10
32	Material	239687-Banho maria	Unidade	Menor Preço	2.115,6000	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/ MEX/AM	Tabatinga/AM	8
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	10
33	Material	445213-Refrigerador alimentos	Unidade	Menor Preço	7.426,5900	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/ MEX/AM	Tabatinga/AM	2
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	2
34	Material	278180-Carrinho distribuição	Unidade	Menor Preço	1.758,7500	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE	Tabatinga/AM	2

N° do Item	Tipo de Item	Item	Unidade de Fornecimento	Critério de Julgamento	Valor Unitário Estimado (R$)	UASG - Município/UF de Entrega - Quantidade		
						TABATINGA/MEX/AM		
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	3
35	Material	254773-Equipamento multiuso cozinha	Unidade	Menor Preço	6.523,4600	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/MEX/AM	Tabatinga/AM	2
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	2
36	Material	254773-Equipamento multiuso cozinha	Unidade	Menor Preço	6.857,6900	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/MEX/AM	Tabatinga/AM	2
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	2
37	Material	451454-Fogão industrial	Unidade	Menor Preço	2.539,1500	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/MEX/AM	Tabatinga/AM	2
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	4
38	Material	445116-Fogão industrial	Unidade	Menor Preço	2.747,4600	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/MEX/AM	Tabatinga/AM	2
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	6
39	Material	445202-Chapa assadeira,fritadeira	Unidade	Menor Preço	3.061,0000	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/MEX/AM	Tabatinga/AM	2
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	4

N° do Item	Tipo de Item	Item	Unidade de Fornecimento	Critério de Julgamento	Valor Unitário Estimado (R$)	UASG - Município/UF de Entrega - Quantidade		
40	Material	451456-Fritadeira	Unidade	Menor Preço	9.817,7300	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/ MEX/AM	Tabatinga/AM	2
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	2

115 registros encontrados, exibindo do 21° ao 40°.

1, **2**, 3, 4, 5, 6

Adicional

Observação

Participação apenas para os integrantes da GCALC

Anexo(s)

Arquivo	Anexado em
Modelo de Participação - P.E 12-2024.zip	02/12/2024

Fechar

Resumo da IRP

Órgão da UASG	UASG Gerenciadora	N° da IRP
52121 - COMANDO DO EXERCITO	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATING/	160019 - 00015/2024

Lei	Modalidade da Compra	Critério de Julgamento
Lei nº 14.133/2021	Pregão Eletrônico	Menor Preço/Maior Desconto

Data Provável da Licitação	Prazo Estimado de Validade da Ata	Compra Nacional	Gerenciada/Autorizada ME/SGD
16/01/2025	12	Não	Não

Gestor de Compras

Gestor de Compras Responsável

Nome	CPF
MELQUEZEDEK DOS SANTOS GOES	053.310.492-06

DDD/Telefone		DDD/Fax		E-mail
68	99951919			melquezedekgoes@gmail.com

Gestor de Compras Substituto

Nome	CPF

DDD/Telefone		DDD/Fax		E-mail

UASG Gerenciadora

UASG Gerenciadora	Órgão da UASG
160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/MEX	52121 - COMANDO DO EXERCITO

Logradouro	Número	Complemento
AV DA AMIZADE NR 887 CENTRO		

Bairro	Município	CEP
	Tabatinga/AM	69640000

Itens da IRP

N° do Item	Tipo de Item	Item	Unidade de Fornecimento	Critério de Julgamento	Valor Unitário Estimado (R$)	UASG - Município/UF de Entrega - Quantidade		
41	Material	620230-Churrasqueira	Unidade	Menor Preço	4.348,4200	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/MEX/AM	Tabatinga/AM	2
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	2
42	Material	319253-Equipamento multiuso cozinha	Unidade	Menor Preço	6.400,4300	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/MEX/AM	Tabatinga/AM	2
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	2

N° do Item	Tipo de Item	Item	Unidade de Fornecimento	Critério de Julgamento	Valor Unitário Estimado (R$)	UASG - Município/UF de Entrega - Quantidade		
43	Material	451180-Fritadeira	Unidade	Menor Preço	3.767,2000	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/ MEX/AM	Tabatinga/AM	2
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	2
44	Material	423374-Cafeteira elétrica	Unidade	Menor Preço	3.551,4800	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/ MEX/AM	Tabatinga/AM	3
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	3
45	Material	445220-Cafeteira elétrica	Unidade	Menor Preço	4.367,6600	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/ MEX/AM	Tabatinga/AM	3
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	3
46	Material	215388-Coifa	Unidade	Menor Preço	4.170,9400	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/ MEX/AM	Tabatinga/AM	1
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	2
47	Material	473366-Equipamento multiuso cozinha	Unidade	Menor Preço	9.733,3300	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/ MEX/AM	Tabatinga/AM	2
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	2
48	Material	451438-Equipamento multiuso cozinha	Unidade	Menor Preço	8.510,2400	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/ MEX/AM	Tabatinga/AM	2
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	2
49	Material	385204-Freezer	Unidade	Menor Preço	7.354,8800	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/	Tabatinga/AM	2

N° do Item	Tipo de Item	Item	Unidade de Fornecimento	Critério de Julgamento	Valor Unitário Estimado (R$)	UASG - Município/UF de Entrega - Quantidade		
						MEX/AM		
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	8
50	Material	322298-Máquina lavar louças	Unidade	Menor Preço	16.740,8300	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/ MEX/AM	Tabatinga/AM	2
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	2
51	Material	278180-Carrinho distribuição	Unidade	Menor Preço	1.985,0000	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/ MEX/AM	Tabatinga/AM	4
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	2
52	Material	282430-Carrinho distribuição	Unidade	Menor Preço	2.288,0000	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/ MEX/AM	Tabatinga/AM	4
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	2
53	Material	393676-Carro carga	Unidade	Menor Preço	1.806,0500	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/ MEX/AM	Tabatinga/AM	4
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	2
54	Material	391367-Carro transporte materiais	Unidade	Menor Preço	1.305,0400	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/ MEX/AM	Tabatinga/AM	4
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	2
55	Material	392424-Carro coletor lixo	Unidade	Menor Preço	275,5800	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/ MEX/AM	Tabatinga/AM	4
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8	Tabatinga/AM	2

N° do Item	Tipo de Item	Item	Unidade de Fornecimento	Critério de Julgamento	Valor Unitário Estimado (R$)	UASG - Município/UF de Entrega - Quantidade		
						BIS/MEX/AM		
56	Material	258389-Forno industrial	Unidade	Menor Preço	24.671,7200	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/ MEX/AM	Tabatinga/AM	1
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	2
57	Material	271865-Balança eletrônica	Unidade	Menor Preço	1.857,5000	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/ MEX/AM	Tabatinga/AM	5
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	5
58	Material	451186-Liquidificador industrial	Unidade	Menor Preço	1.627,9100	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/ MEX/AM	Tabatinga/AM	2
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	3
59	Material	272867-Liquidificador industrial	Unidade	Menor Preço	1.152,5600	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/ MEX/AM	Tabatinga/AM	2
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	3
60	Material	310884-Descascador legumes	Unidade	Menor Preço	2.504,3100	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/ MEX/AM	Tabatinga/AM	3
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	2

115 registros encontrados, exibindo do 41° ao 60°.

1, 2, **3**, 4, 5, 6

Adicional

Observação

Participação apenas para os integrantes da GCALC

Anexo(s)

Arquivo	Anexado em
Modelo de Participação - P.E 12-2024.zip	02/12/2024

Fechar

Resumo da IRP

Órgão da UASG	UASG Gerenciadora	N° da IRP
52121 - COMANDO DO EXERCITO	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATING/	160019 - 00015/2024

Lei	Modalidade da Compra	Critério de Julgamento
Lei nº 14.133/2021	Pregão Eletrônico	Menor Preço/Maior Desconto

Data Provável da Licitação	Prazo Estimado de Validade da Ata	Compra Nacional	Gerenciada/Autorizada ME/SGD
16/01/2025	12	Não	Não

Gestor de Compras

Gestor de Compras Responsável

Nome	CPF
MELQUEZEDEK DOS SANTOS GOES	053.310.492-06

DDD/Telefone		DDD/Fax		E-mail
68	99951919			melquezedekgoes@gmail.com

Gestor de Compras Substituto

Nome	CPF

DDD/Telefone		DDD/Fax		E-mail

UASG Gerenciadora

UASG Gerenciadora	Órgão da UASG
160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/MEX	52121 - COMANDO DO EXERCITO

Logradouro	Número	Complemento
AV DA AMIZADE NR 887 CENTRO		

Bairro	Município	CEP
	Tabatinga/AM	69640000

Itens da IRP

N° do Item	Tipo de Item	Item	Unidade de Fornecimento	Critério de Julgamento	Valor Unitário Estimado (R$)	UASG - Município/UF de Entrega - Quantidade		
61	Material	445087-Batedeira industrial	Unidade	Menor Preço	4.756,3600	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/MEX/AM	Tabatinga/AM	3
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	4
62	Material	451437-Moedor de carne industrial	Unidade	Menor Preço	3.285,6800	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/MEX/AM	Tabatinga/AM	2

N° do Item	Tipo de Item	Item	Unidade de Fornecimento	Critério de Julgamento	Valor Unitário Estimado (R$)	UASG - Município/UF de Entrega - Quantidade		
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	4
63	Material	434625-Refresqueira	Unidade	Menor Preço	2.482,1000	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/ MEX/AM	Tabatinga/AM	4
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	6
64	Material	604332-Equipamento água gelada - unidade climatizadora	Unidade	Menor Preço	3.418,2900	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/ MEX/AM	Tabatinga/AM	2
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	2
65	Material	405797-Estrado modular	Unidade	Menor Preço	973,7500	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/ MEX/AM	Tabatinga/AM	20
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	30
66	Material	453407-Mesa cozinha	Unidade	Menor Preço	1.431,9200	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/ MEX/AM	Tabatinga/AM	4
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	6
67	Material	450916-Batedeira industrial	Unidade	Menor Preço	2.581,5500	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/ MEX/AM	Tabatinga/AM	2
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	5
68	Material	445664-Batedeira industrial	Unidade	Menor Preço	4.991,4800	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/	Tabatinga/AM	2

N° do Item	Tipo de Item	Item	Unidade de Fornecimento	Critério de Julgamento	Valor Unitário Estimado (R$)	UASG - Município/UF de Entrega - Quantidade		
						MEX/AM		
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	5
69	Material	431345-Batedeira doméstica	Unidade	Menor Preço	667,5800	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/ MEX/AM	Tabatinga/AM	2
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	4
70	Material	391333-Moinho	Unidade	Menor Preço	5.284,4100	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/ MEX/AM	Tabatinga/AM	6
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	4
71	Material	444990-Misturador , amassadeira	Unidade	Menor Preço	16.002,6300	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/ MEX/AM	Tabatinga/AM	2
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	2
72	Material	304514-Divisora de coluna massa alimentícia	Unidade	Menor Preço	1.788,9000	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/ MEX/AM	Tabatinga/AM	2
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	3
73	Material	615156-Estufa Elétrica Para Cozinha	Unidade	Menor Preço	3.385,3000	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/ MEX/AM	Tabatinga/AM	2
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	2
74	Material	434626-Sanduicheira	Unidade	Menor Preço	153,8200	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE	Tabatinga/AM	4

N° do Item	Tipo de Item	Item	Unidade de Fornecimento	Critério de Julgamento	Valor Unitário Estimado (R$)	UASG - Município/UF de Entrega - Quantidade		
						TABATINGA/MEX/AM		
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	4
75	Material	466474-Seladora embalagem	Unidade	Menor Preço	714,3300	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/MEX/AM	Tabatinga/AM	4
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	5
76	Material	325001-Caldeirão	Unidade	Menor Preço	15.410,0000	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/MEX/AM	Tabatinga/AM	1
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	1
77	Material	437341-Refrigerador duplex	Unidade	Menor Preço	2.869,0100	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/MEX/AM	Tabatinga/AM	4
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	15
78	Material	368398-Bebedouro água garrafão	Unidade	Menor Preço	749,0000	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/MEX/AM	Tabatinga/AM	5
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	12
79	Material	448683-Estante metálica	Unidade	Menor Preço	1.695,2600	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/MEX/AM	Tabatinga/AM	23
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	19

N° do Item	Tipo de Item	Item	Unidade de Fornecimento	Critério de Julgamento	Valor Unitário Estimado (R$)	UASG - Município/UF de Entrega - Quantidade		
80	Material	243191-Cafeteira elétrica	Unidade	Menor Preço	2.106,0900	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/ MEX/AM	Tabatinga/AM	4
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	3

115 registros encontrados, exibindo do 61° ao 80°.

1, 2, 3, **4**, 5, 6

Adicional

Observação

Participação apenas para os integrantes da GCALC

Anexo(s)

Arquivo	Anexado em
Modelo de Participação - P.E 12-2024.zip	02/12/2024

Fechar

Resumo da IRP

Órgão da UASG	UASG Gerenciadora	N° da IRP
52121 - COMANDO DO EXERCITO	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATING/	160019 - 00015/2024

Lei	Modalidade da Compra	Critério de Julgamento
Lei nº 14.133/2021	Pregão Eletrônico	Menor Preço/Maior Desconto

Data Provável da Licitação	Prazo Estimado de Validade da Ata	Compra Nacional	Gerenciada/Autorizada ME/SGD
16/01/2025	12	Não	Não

Gestor de Compras

Gestor de Compras Responsável

Nome	CPF
MELQUEZEDEK DOS SANTOS GOES	053.310.492-06

DDD/Telefone		DDD/Fax		E-mail
68	99951919			melquezedekgoes@gmail.com

Gestor de Compras Substituto

Nome	CPF

DDD/Telefone		DDD/Fax		E-mail

UASG Gerenciadora

UASG Gerenciadora	Órgão da UASG
160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/MEX	52121 - COMANDO DO EXERCITO

Logradouro	Número	Complemento
AV DA AMIZADE NR 887 CENTRO		

Bairro	Município	CEP
	Tabatinga/AM	69640000

Itens da IRP

N° do Item	Tipo de Item	Item	Unidade de Fornecimento	Critério de Julgamento	Valor Unitário Estimado (R$)	UASG - Município/UF de Entrega - Quantidade		
81	Material	292891-Lavadora alta pressão	Unidade	Menor Preço	2.054,2400	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/MEX/AM	Tabatinga/AM	6
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	5
82	Material	307531-Frigobar	Unidade	Menor Preço	1.248,9900	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/MEX/AM	Tabatinga/AM	5
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	1

N° do Item	Tipo de Item	Item	Unidade de Fornecimento	Critério de Julgamento	Valor Unitário Estimado (R$)	UASG - Município/UF de Entrega - Quantidade		
83	Material	230201-Máquina fatiadora	Unidade	Menor Preço	4.354,0000	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/ MEX/AM	Tabatinga/AM	5
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	4
84	Material	264514-Descascador laranja	Unidade	Menor Preço	120,8200	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/ MEX/AM	Tabatinga/AM	2
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	2
85	Material	331446-Aparelho extração suco	Unidade	Menor Preço	8.907,8000	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/ MEX/AM	Tabatinga/AM	5
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	2
86	Material	302916-Balcão conservação alimento	Unidade	Menor Preço	6.216,0800	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/ MEX/AM	Tabatinga/AM	2
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	2
87	Material	454433-Balança eletrônica	Unidade	Menor Preço	1.447,2000	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/ MEX/AM	Tabatinga/AM	2
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	3
88	Material	420575-Lixeira	Unidade	Menor Preço	1.827,3400	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/ MEX/AM	Tabatinga/AM	4
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	6
89	Material	317450-Mesa refeitório	Unidade	Menor Preço	441,6600	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/	Tabatinga/AM	36

N° do Item	Tipo de Item	Item	Unidade de Fornecimento	Critério de Julgamento	Valor Unitário Estimado (R$)	UASG - Município/UF de Entrega - Quantidade		
						MEX/AM		
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	15
90	Material	469276-Pia	Unidade	Menor Preço	382,9300	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/ MEX/AM	Tabatinga/AM	2
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	10
91	Material	260037-Armário copa,cozinha	Unidade	Menor Preço	662,2600	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/ MEX/AM	Tabatinga/AM	12
92	Material	375156-Carro transporte materiais	Unidade	Menor Preço	2.281,6000	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/ MEX/AM	Tabatinga/AM	4
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	4
93	Material	401819-Carrinho transporte	Unidade	Menor Preço	18.330,0000	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/ MEX/AM	Tabatinga/AM	2
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	3
94	Material	347459-Carro carga	Unidade	Menor Preço	1.439,1000	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/ MEX/AM	Tabatinga/AM	5
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	4
95	Material	464981-Termômetro	Unidade	Menor Preço	149,4200	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/ MEX/AM	Tabatinga/AM	10
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	10

N° do Item	Tipo de Item	Item	Unidade de Fornecimento	Critério de Julgamento	Valor Unitário Estimado (R$)	UASG - Município/UF de Entrega - Quantidade		
96	Material	443420-Termômetro	Unidade	Menor Preço	465,6600	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/MEX/AM	Tabatinga/AM	10
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	10
97	Material	460227-Balança analítica	Unidade	Menor Preço	7.302,2600	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/MEX/AM	Tabatinga/AM	5
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	5
98	Material	445774-Balança precisão	Unidade	Menor Preço	5.557,3300	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/MEX/AM	Tabatinga/AM	5
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	5
99	Material	445204-Prateleira	Unidade	Menor Preço	536,6600	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/MEX/AM	Tabatinga/AM	20
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	20
100	Material	304393-Mesa cozinha	Unidade	Menor Preço	1.508,3400	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/MEX/AM	Tabatinga/AM	2
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	6

115 registros encontrados, exibindo do 81° ao 100°.

1, 2, 3, 4, **5**, 6

Adicional

Observação

Participação apenas para os integrantes da GCALC

Anexo(s)

Arquivo	Anexado em

Arquivo	Anexado em
Modelo de Participação - P.E 12-2024.zip	02/12/2024

Fechar

Resumo da IRP

Órgão da UASG	UASG Gerenciadora	N° da IRP
52121 - COMANDO DO EXERCITO	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATING/	160019 - 00015/2024

Lei	Modalidade da Compra	Critério de Julgamento
Lei nº 14.133/2021	Pregão Eletrônico	Menor Preço/Maior Desconto

Data Provável da Licitação	Prazo Estimado de Validade da Ata	Compra Nacional	Gerenciada/Autorizada ME/SGD
16/01/2025	12	Não	Não

Gestor de Compras

Gestor de Compras Responsável

Nome	CPF
MELQUEZEDEK DOS SANTOS GOES	053.310.492-06

DDD/Telefone		DDD/Fax		E-mail
68	99951919			melquezedekgoes@gmail.com

Gestor de Compras Substituto

Nome	CPF

DDD/Telefone		DDD/Fax		E-mail

UASG Gerenciadora

UASG Gerenciadora	Órgão da UASG
160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/MEX	52121 - COMANDO DO EXERCITO

Logradouro	Número	Complemento
AV DA AMIZADE NR 887 CENTRO		

Bairro	Município	CEP
	Tabatinga/AM	69640000

Itens da IRP

N° do Item	Tipo de Item	Item	Unidade de Fornecimento	Critério de Julgamento	Valor Unitário Estimado (R$)	UASG - Município/UF de Entrega - Quantidade		
101	Material	412187-Bancada	Unidade	Menor Preço	1.747,6300	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/MEX/AM	Tabatinga/AM	2
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	3
102	Material	307200-Pia	Unidade	Menor Preço	2.076,0500	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/MEX/AM	Tabatinga/AM	8
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	3

N° do Item	Tipo de Item	Item	Unidade de Fornecimento	Critério de Julgamento	Valor Unitário Estimado (R$)	UASG - Município/UF de Entrega - Quantidade		
103	Material	368974-Aquecedor de marmita	Unidade	Menor Preço	2.954,8000	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/MEX/AM	Tabatinga/AM	2
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	2
104	Material	445206-Estante	Unidade	Menor Preço	1.957,3500	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/MEX/AM	Tabatinga/AM	12
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	15
105	Material	427232-Refrigerador expositor	Unidade	Menor Preço	3.989,1300	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/MEX/AM	Tabatinga/AM	2
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	2
106	Material	331176-Refrigerador expositor	Unidade	Menor Preço	5.466,3800	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/MEX/AM	Tabatinga/AM	2
107	Material	237992-Masseira	Unidade	Menor Preço	9.606,0800	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/MEX/AM	Tabatinga/AM	2
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	4
108	Material	609290-Misturador / Amassadeira	Unidade	Menor Preço	11.118,2300	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/MEX/AM	Tabatinga/AM	2
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	3
109	Material	291492-Mesa copa,cozinha	Unidade	Menor Preço	2.009,3300	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/MEX/AM	Tabatinga/AM	7
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8	Tabatinga/AM	12

N° do Item	Tipo de Item	Item	Unidade de Fornecimento	Critério de Julgamento	Valor Unitário Estimado (R$)	UASG - Município/UF de Entrega - Quantidade		
						BIS/MEX/AM		
110	Material	308631-Forno elétrico	Unidade	Menor Preço	8.796,1000	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/ MEX/AM	Tabatinga/AM	1
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	1
111	Material	222827-Freezer	Unidade	Menor Preço	3.647,4700	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/ MEX/AM	Tabatinga/AM	1
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	5
112	Material	330677-Máquina fabricar gelo	Unidade	Menor Preço	38.540,5000	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/ MEX/AM	Tabatinga/AM	1
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	1
113	Material	258389-Forno industrial	Unidade	Menor Preço	24.671,7200	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/ MEX/AM	Tabatinga/AM	1
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	1
114	Material	448683-Estante metálica	Unidade	Menor Preço	1.695,2600	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/ MEX/AM	Tabatinga/AM	7
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	6
115	Material	401819-Carrinho transporte	Unidade	Menor Preço	18.330,0000	160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/ MEX/AM	Tabatinga/AM	1
						160024 - COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMOES/8 BIS/MEX/AM	Tabatinga/AM	1

115 registros encontrados, exibindo do 101° ao 115°.

1, 2, 3, 4, 5, **6**

Adicional

Observação

Participação apenas para os integrantes da GCALC

Anexo(s)

Arquivo	Anexado em
Modelo de Participação - P.E 12-2024.zip	02/12/2024

Fechar

Hospital de Guarnição de Tabatinga

Pregão Eletrônico – SRP – Nº 12/2024

(Processo Administrativo n° 64597.003650/2024-11)

Minuta do Edital

ANEXO I – Termo de Referência 64-2024

ANEXO – Estudo Técnico Preliminar

ANEXO II - Minuta do Termo de Contrato

ANEXO III- Minuta de Ata de Registro de Preços

ANEXO IV - Modelo de Apresentação de Proposta

Tabatinga – AM
2024

PREGÃO ELETRÔNICO
SRP Nº 12/2024

CONTRATANTE
(160019)

OBJETO
Aquisição de material permanente de cozinha (consumo)

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO
R$ 3.330.532,29

DATA DA SESSÃO PÚBLICA
Dia 25/01/2025 às 10h (horário de Brasília)

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:
menor preço por item

MODO DE DISPUTA:
aberto

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS
SIM

Sumário

1. DO OBJETO 3
2. DO REGISTRO DE PREÇOS 3
3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO 3
4. DO ORÇAMENTO ESTIMADO SIGILOSO ..... 5.
DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO 5
6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA 7
7. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES . 8
8. DA FASE DE JULGAMENTO 12
9. DA FASE DE HABILITAÇÃO 14
10. DO TERMO DE CONTRATO 16
11. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS 17
12. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA 17
13. DOS RECURSOS 18
14. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES 19
15. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO 21
16. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS 21

MINISTÉRIO DA DEFESA

EXÉRCITO BRASILEIRO

HOSPITAL DE GUARNIÇÃO DE TABATINGA

Avenida da Amizade, Nº 887 – Centro, Tabatinga-AM – CEP 69.640-000

E-mail: salchgut@gmail.com

Pregão Eletrônico nº 12/2024

Processo Administrativo nº 64597.003650/2024-11

Torna-se público que o (a) Hospital de Guarnição de Tabatinga, por meio do (a) Seção de Aquisições, Licitações e Contratos, sediado na Avenida da Amizade, nº 887 – Centro, Tabatinga – AM, realizará licitação, para registro de preços, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, do Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital..

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é aquisição de material permanente de cozinha (permanente), conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

2. A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

3. DO REGISTRO DE PREÇOS

3.1. As regras referentes aos órgãos gerenciador e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços.

4. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

4.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras).

4.2. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no Sicaf até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.

4.3. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente

ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

4.4. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

4.5. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

4.6. *Para os itens 1 a 8, 10 a 14, 16 a 26, 28 a 92 e 94 a 115 a participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.*

4.7. *A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.*

4.8. *Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006 e do Decreto n.º 8.538, de 2015.*

4.9. Não poderão disputar esta licitação:

4.9.1 aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

4.9.2 sociedade que desempenhe atividade incompatível com o objeto da licitação;

4.9.3 *sociedades cooperativas;*

4.9.4 empresas estrangeiras que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

4.9.5 autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

4.9.6 empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

4.9.7 pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

4.9.8 aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

4.9.9 empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

4.9.10 pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por

submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

4.9.11 *pessoas jurídicas reunidas em consórcio;*

4.9.12 Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

4.10. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.

4.11. O impedimento de que trata o item 4.9.7 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

4.12. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 4.9.5 e 4.9.6 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

4.13. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

4.14. O disposto nos itens 4.9.5 e 4.9.6 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

4.15. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

4.16. A vedação de que trata o item 4.10 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

5.1. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.

5.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

5.3. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto nos itens 9.1.1 e 9.12.1 deste Edital.

5.4. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

5.4.1 está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais,

nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

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

5.4.3 não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

5.4.4 cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

5.5. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.6. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3° da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021.

5.6.1 No item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

5.6.2 Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

5.7. A falsidade da declaração de que trata os itens 5.4 ou 5.6 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

5.8. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

5.9. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

5.10. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

5.11. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

5.11.1 a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

5.11.2 os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.

5.12. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

5.12.1 valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e

5.12.2 percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

5.13. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 5.11 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

5.14. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

5.15. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

6.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

6.1.1 valor unitário e total do item

6.1.2 marca;

6.1.3 fabricante;

6.1.4 Quantidade cotada, devendo respeitar o mínimo de referência

6.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

6.2.1 O licitante NÃO poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação

6.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

6.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

6.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

6.6. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

6.7. Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional.

6.8. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência/Projeto Básico, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

6.9. O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (sessenta)** dias**,** a contar da data de sua apresentação.

6.10. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;

6.11. Caso o critério de julgamento seja o de menor preço, os licitantes devem respeitar os preços máximos previstos no Termo de Referência/Projeto Básico;

6.12. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no Termo de Referência.

6.13. O descumprimento das regras supramencionadas pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

6.14. Em se tratando de serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, o licitante deverá indicar os sindicatos, acordos coletivos, convenções coletivas ou sentenças normativas que regem as categorias profissionais que executarão o serviço e as respectivas datas bases e vigências, com base na Classificação Brasileira de Ocupações – CBO.

7. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

7.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

7.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

7.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão e os licitantes.

7.4. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

7.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.

7.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

7.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

7.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R$ 0,01(um centavo).

7.9. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.

7.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.

7.11. Caso seja adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

7.11.1 A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

7.11.2 A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

7.11.3 Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem de classificação, sem prejuízo da aplicação da margem de preferência e do desempate ficto, conforme disposto neste edital, quando for o caso.

7.11.4 Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

7.11.5 Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

7.12. Caso seja adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa “aberto e fechado”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

7.12.1 A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

7.12.2 Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

7.12.3 No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.

7.12.4 Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

7.12.5 Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

7.13. Caso seja adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa “fechado e aberto”, poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/ maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.

7.13.1 Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 7.13, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.

7.13.2 A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

7.13.3 A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

7.13.4 Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

7.13.5 Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

7.13.6 Após o reinício previsto no subitem supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

7.14. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

7.15. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

7.16. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

7.17. No caso de desconexão com o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, no decorrer da etapa competitiva da licitação, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

7.18. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

7.19. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

7.20. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

7.20.1 Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento), caso se trate de um pregão, serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

7.20.2 A licitante mais bem classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

7.20.3 Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de até 5% (cinco por cento), caso se trate

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Edital modelo - Lei nº 14.133, de 2021.
Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação.
Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação
Atualização: NOV/2024

de um pregão, na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

7.20.4 No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

7.21. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

7.22. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:

7.22.1.1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

7.22.1.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

7.22.1.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

7.22.1.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

7.22.2 Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

7.22.2.1. empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

7.22.2.2. empresas brasileiras;

7.22.2.3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

7.22.2.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

7.23. Esgotados todos os demais critérios de desempate previstos em lei, a escolha do licitante vencedor ocorrerá por sorteio, em ato público, para o qual todos os licitantes serão convocados, vedado qualquer outro processo.

7.24. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

7.24.1 A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

7.24.2 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

7.24.3 O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Edital modelo - Lei nº 14.133, de 2021.
Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação.
Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação
Atualização: NOV/2024

7.24.4 O Pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

7.24.5 É facultado ao Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

7.25. Após a negociação do preço, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

8. DA FASE DE JULGAMENTO

8.1. Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133, de 2021, legislação correlata e no item 4.9 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

8.1.1 SICAF;

8.1.2 Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (https://portaldatransparencia.gov.br/pagina-interna/603244-cnep); e.

8.2. A consulta aos cadastros será realizada no nome e no CNPJ da empresa licitante.

8.2.1 A consulta no CNEP quanto às sanções previstas na Lei nº 8.429, de1992, também ocorrerá no nome e no CPF do sócio majoritário da empresa licitante, se houver, por força do art. 12 da citada lei.

8.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

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

8.3.2 O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação.

8.3.3 Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

8.4. Na hipótese de inversão das fases de habilitação e julgamento, caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

8.5. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.

8.6. Em se tratando de serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a fim de assegurar o tratamento isonômico entre as licitantes, informa-se que foram utilizados os seguintes acordos, dissídios ou convenções coletivas de trabalho no cálculo do valor estimado pela Administração:

8.7. O(s) sindicato(s) indicado(s) no subitem acima não é (são) de utilização obrigatória pelos licitantes, mas, ao longo da execução contratual, sempre se exigirá o cumprimento dos acordos, dissídios ou convenções coletivas adotados por cada licitante/contratado.

8.8. Será desclassificada a proposta vencedora que:

8.8.1 contiver vícios insanáveis;

8.8.2 não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência/Projeto Básico;

8.8.3 apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

8.8.4 não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

8.8.5 apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

8.9. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

8.10. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o item anterior, só será considerada após diligência do Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, que comprove:

8.10.1 que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

8.10.2 inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

8.11. Em contratação de serviços de engenharia, além das disposições acima, a análise de exequibilidade e sobrepreço considerará o seguinte:

8.11.1 Nos regimes de execução por tarefa, empreitada por preço global ou empreitada integral, semi-integrada ou integrada, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado;

8.11.2 No regime de empreitada por preço unitário, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado e pela superação de custo unitário tido como relevante, conforme planilha anexa ao edital;

8.11.3 No caso de serviços de engenharia, serão consideradas inexequíveis as propostas cujos valores forem inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, independentemente do regime de execução.

8.12. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

8.13. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.

8.13.1 Em se tratando de serviços de engenharia, o licitante vencedor será convocado a apresentar à Administração, por meio eletrônico, as planilhas com indicação dos quantitativos e dos custos unitários, seguindo o modelo elaborado pela Administração, bem como com detalhamento das Bonificações e Despesas Indiretas (BDI) e dos Encargos Sociais (ES), com os respectivos valores adequados ao valor final da proposta vencedora, admitida a utilização dos preços unitários, no caso de empreitada por preço global, empreitada integral, contratação semi-integrada e contratação integrada, exclusivamente para eventuais adequações indispensáveis no cronograma físico-financeiro e para balizar excepcional aditamento posterior do contrato.

8.13.2 Em se tratando de serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva cuja produtividade seja mensurável e indicada pela Administração, o licitante deverá indicar a produtividade adotada e a quantidade de pessoal que será alocado na execução contratual.

8.13.3 Caso a produtividade for diferente daquela utilizada pela Administração como referência, ou não estiver contida na faixa referencial de produtividade, mas admitida pelo ato convocatório, o licitante deverá apresentar a respectiva comprovação de exequibilidade;

8.13.4 Os licitantes poderão apresentar produtividades diferenciadas daquela estabelecida pela Administração como referência, desde que não alterem o objeto da contratação, não contrariem dispositivos legais vigentes e, caso não estejam contidas nas faixas referenciais de produtividade, comprovem a exequibilidade da proposta.

8.13.5 Para efeito do subitem anterior, admite-se a adequação técnica da metodologia empregada pela contratada, visando assegurar a execução do objeto, desde que mantidas as condições para a justa remuneração do serviço.

8.14. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;

8.14.1 O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

8.14.2 Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

8.15. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

8.16. Caso o Termo de Referência/Projeto Básico exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.

8.17. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

8.18. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

8.19. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

8.20. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

9. DA FASE DE HABILITAÇÃO

9.1. Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.1.1 A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF.

9.2. 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.

9.3. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, 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.

9.4. Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.

9.4.1 Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o Termo de Referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de 10% para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.

9.5. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia ou por comprasnet

9.6. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.

9.7. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei.

9.8. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

9.9. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

9.10. A habilitação será verificada por meio do Sicaf, nos documentos por ele abrangidos.

9.10.1 Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.

9.11. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sicaf e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

9.11.1 A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

9.12. A verificação pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

9.12.1 Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de 02 (duas) horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão.

9.12.2 Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto no § 1º do art. 36 e no § 1º do art. 39 da Instrução Normativa SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.

9.13. A verificação no Sicaf ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

9.13.1 Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

9.13.2 Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.

9.14. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:

9.14.1 complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e

9.14.2 atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

9.15. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

9.16. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 9.12.1.

9.17. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

9.18. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação.

9.19. Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

10. DO TERMO DE CONTRATO

10.1. Após a homologação e adjudicação, caso se conclua pela contratação, será firmado termo de contrato, ou outro instrumento equivalente.

10.2. O adjudicatário terá o prazo de [15] dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o termo de contrato ou instrumento equivalente, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

10.3. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou instrumento equivalente, a Administração poderá: a) encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR), para que seja assinado e devolvido no prazo de [30] dias úteis, a contar da data de seu recebimento; b) disponibilizar acesso a sistema de

processo eletrônico para que seja assinado digitalmente em até [10] dias úteis; ou c) outro meio eletrônico, assegurado o prazo de [10] dias úteis para resposta após recebimento da notificação pela Administração.

10.4. Os prazos dos itens 10.2 e 10.3 poderão ser prorrogados, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

10.5. O prazo de vigência da contratação é o estabelecido no Termo de Referência.

10.6. Na assinatura do contrato ou instrumento equivalente será exigido o Cadastro Informativo de Créditos não Quitados do Setor Público Federal – Cadin e a comprovação das condições de habilitação e contratação consignadas neste Edital, que deverão ser mantidas pelo fornecedor durante a vigência do contrato.

10.6.1 A existência de registro no Cadin constitui fator impeditivo para a contratação.

11. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

11.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de *05* (*cinco*) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

11.2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:

11.2.1 a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e

11.2.2 a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

11.3. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no sistema de registro de preços.

11.4. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência/Projeto Básico, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

11.5. O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

11.6. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

11.7. Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

12. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

12.1. Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:

12.1.1 dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação e

12.1.2 dos licitantes que mantiverem sua proposta original

12.2. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.

12.2.1 A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.

12.2.2 Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

12.3. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

12.3.1 quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou

12.3.2 quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos art. 28 e art. 29 do Decreto nº 11.462, de 2023.

12.4. Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:

12.4.1 convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

12.4.2 adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

13. DOS RECURSOS

13.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.

13.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

13.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

13.3.1 a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

13.3.2 o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.

13.3.3 o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

13.3.4 na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

13.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

13.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

13.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

13.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

13.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

13.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

13.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) https://licitacoeseb.12rm.eb.mil.br/.

14. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

14.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

14.1.1 deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão durante o certame;

14.1.2 salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

14.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

14.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

14.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;

14.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

14.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital.

14.1.3 não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

14.1.4 recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

14.1.5 apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;

14.1.6 fraudar a licitação;

14.1.7 comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

14.1.7.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

14.1.7.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

14.1.7.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada.

14.1.8 praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

14.1.9 praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

14.2. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, após regular processo administrativo, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

14.2.1 advertência;

14.2.2 multa;

14.2.3 impedimento de licitar e contratar e

14.2.4 declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

14.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

14.3.1 a natureza e a gravidade da infração cometida;

14.3.2 as peculiaridades do caso concreto;

14.3.3 as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

14.3.4 os danos que dela provierem para a Administração Pública;

14.3.5 a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

14.4. A multa será recolhida no prazo máximo de 30(trinta) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

14.4.1 Para as infrações previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

14.4.2 Para as infrações previstas nos itens 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7, 14.1.8 e 14.1.9, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

14.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

14.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

14.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

14.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7, 14.1.8 e 14.1.9, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133, de 2021.

14.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 14.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.

14.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

14.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que

tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

14.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

14.13. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

14.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

15. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

15.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

15.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

15.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios: e-mail: salchgut@gmail.com ou documento dirigida ou protocolada no endereço: Rua da Amizade, nº 887, Centro, Tabatinga/AM.

15.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

15.5. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo Pregoeiro, nos autos do processo de licitação.

15.6. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

16. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

16.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

16.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão.

16.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.

16.4. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

16.5. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

16.6. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

16.7. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

16.8. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

16.9. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

16.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico licitacoeseb.12rm.eb.mil.br

16.11. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

16.11.1 Anexo I - Termo de Referência;

16.11.1.1. Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar;

16.11.2 *Anexo II – Minuta de Termo de Contrato;*

16.11.3 *Anexo III – Minuta de Ata de Registro de Preços;*

16.11.4 *Anexo IV– Modelo de apresentação de proposta;*

Tabatinga-AM, 09 de janeiro de 2025.



Ordenador de Despesas

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Edital modelo - Lei nº 14.133, de 2021.
Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação.
Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação
Atualização: NOV/2024

Termo de Referência 64/2024

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
64/2024	160019-HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA /MEX/AM	RAFAELA DE FREITAS REIS	09/01/2025 18:10 (v 8.0)

Status
ASSINADO

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens permanentes		64597.003650/2024-11

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Aquisição de material permanente de cozinha (PASA) para atender as necessidades do Hospital de Guarnição de Tabatinga, nos termos da tabela anexa ao presente Termo de Referência, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

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

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

1.4. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados do(a) assinatura da Ata de Registro de Preços, na forma do artigo 105 da Lei n° 14.133, de 2021.

1.5. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

1.6. Havendo divergências entre o código CATMAT e a descrição do Termo de Referência, prevalecerá o descritivo que consta neste documento

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

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2024, conforme consta das informações básicas desse termo de referência.

I) ID PCA no PNCP: [00394452000103-0-000016/2025];

2.2.1. Data de publicação no PNCP: [08/05/2024];

II) Id do item no PCA: [751];

III) Classe/Grupo: [7310];

IV) Identificador da Futura Contratação: [160019-22-2025].

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

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

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade:

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

4.2. Os critérios de sustentabilidade são aqueles previstos nas especificações do objeto e/ou obrigações da contratada e/ou no edital como requisito previsto em lei especial:

Os critérios de sustentabilidade serão:

4.2.1 Que os bens sejam constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme normas da ABNT;

4.2.2. Que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;

4.2.3. Que os bens devam ser preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento; e

4.2.4. Que os bens não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (RestrictionofCertainHazardousSubstances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr (VI)), cádmio (Cd), bifenil-polibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs).

Indicação de marcas ou modelos (Art. 41, inciso I, da Lei nº 14.133, de 2021):

4.2. Na presente contratação será admitida a indicação da(s) seguinte(s) marca(s), característica(s) ou modelo(s), de acordo com as justificativas contidas nos Estudos Técnicos Preliminares.

Subcontratação

4.3. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

5.1. O prazo de entrega dos bens é de 30 (trinta) dias, contados do(a) assinatura do contrato ou instrumento equivalente (nota de empenho), em remessa única.

5.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 15 (quinze) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.3. Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço:

Hospital de Guarnição de Tabatinga, situado na Avenida da Amizade, 887, Centro, CEP 69640-000, Tabatinga-AM, de segunda a quinta-feira das 07h00min às 14h30min e sexta-feira das 07h00min às 11h30min.

Garantia, manutenção e assistência técnica

5.4. O prazo de garantia contratual dos bens, complementar à garantia legal, será de, no mínimo, 6 (seis) meses, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data do recebimento definitivo do objeto.

5.5. Caso o prazo da garantia oferecida pelo fabricante seja inferior ao estabelecido nesta cláusula, o fornecedor deverá complementar a garantia do bem ofertado pelo período restante.

5.6. A garantia será prestada com vistas a manter os equipamentos fornecidos em perfeitas condições de uso, sem qualquer ônus ou custo adicional para o Contratante.

5.7. A garantia abrange a realização da manutenção corretiva dos bens pelo próprio Contratado, ou, se for o caso, por meio de assistência técnica autorizada, de acordo com as normas técnicas específicas.

5.8. Entende-se por manutenção corretiva aquela destinada a corrigir os defeitos apresentados pelos bens, compreendendo a substituição de peças, a realização de ajustes, reparos e correções necessárias.

5.9. As peças que apresentarem vício ou defeito no período de vigência da garantia deverão ser substituídas por outras novas, de primeiro uso, e originais, que apresentem padrões de qualidade e desempenho iguais ou superiores aos das peças utilizadas na fabricação do equipamento.

5.10. Uma vez notificado, o Contratado realizará a reparação ou substituição dos bens que apresentarem vício ou defeito no prazo de até 15 (quinze) dias, contados a partir da data de retirada do equipamento das dependências da Administração pelo Contratado ou pela assistência técnica autorizada.

5.15. O prazo indicado no subitem anterior, durante seu transcurso, poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, mediante solicitação escrita e justificada do Contratado, aceita pelo Contratante.

5.16. Na hipótese do subitem acima, o Contratado deverá disponibilizar equipamento equivalente, de especificação igual ou superior ao anteriormente fornecido, para utilização em caráter provisório pelo Contratante, de modo a garantir a continuidade dos trabalhos administrativos durante a execução dos reparos.

5.17. Decorrido o prazo para reparos e substituições sem o atendimento da solicitação do Contratante ou a apresentação de justificativas pelo Contratado, fica o Contratante autorizado a contratar empresa diversa para executar os reparos, ajustes ou a substituição do bem ou de seus componentes, bem como a exigir do Contratado o reembolso pelos custos respectivos, sem que tal fato acarrete a perda da garantia dos equipamentos.

5.18. O custo referente ao transporte dos equipamentos cobertos pela garantia será de responsabilidade do Contratado.

5.19. A garantia legal ou contratual do objeto tem prazo de vigência próprio e desvinculado daquele fixado no contrato, permitindo eventual aplicação de penalidades em caso de descumprimento de alguma de suas condições, mesmo depois de expirada a vigência contratual.

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 inexatidão 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 contato, 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 aprazadas, 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.

6.16.3. acompanhar a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

6.17.4. 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.

6.18.5 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.

6.19.6. 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.

6.20.7. enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

7. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

7.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o Contratado que:

a) der causa à inexecução parcial do contrato;

b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

c) der causa à inexecução total do contrato;

d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;

g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

7.2. Serão aplicadas ao Contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

7.2.1. Advertência, quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

7.2.2. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

7.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave.

7.2.4. Multa:

7.2.4.1. Moratória, para as infrações descritas no item “d”, de 0,5 % (cinco por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 10 (dez) dias

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

7.2.4.2.1.O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias para apresentação, suplementação ou reposição da garantia 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.

7.2.4.3. Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas “e” a “h” de 5% (cinco por cento) a 10% (dez por cento) do valor da contratação.

7.2.4.4. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “c”, de 5% (cinco por cento) a 10% (dez por cento) do valor da contratação.

7.2.4.5. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “b”, de 1% (um por cento) a 5% (cinco por cento) do valor da contratação.

7.2.4.6. Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea “d”, de 1% (um por cento) a 5% (cinco por cento) do valor da contratação.

7.2.4.7. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a”, de 1% (um por cento) a 5% (cinco por cento) do valor da contratação [, ressalvadas as seguintes infrações também enquadráveis nessa alínea:

7.3. A aplicação das sanções previstas neste Termo de Referência não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante.

7.4. Todas as sanções previstas neste Termo de Referência poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

7.5. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

7.6. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

7.7. A multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

7.8. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

7.8.1. Para a garantia da ampla defesa e contraditório, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial, bem como os cadastrados pela empresa no SICAF.

7.8.2. Os endereços de e-mail informados na proposta comercial e/ou cadastrados no Sicaf serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.

7.9. Na aplicação das sanções serão considerados:

7.9.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

7.9.2. as peculiaridades do caso concreto;

7.9.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

7.9.4. os danos que dela provierem para o Contratante; e

7.9.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

7.10. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei.

7.11. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Termo de Referência ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

7.12. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal.

7.13. 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 30 (Trinta) 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 5 (cinco) 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 5 (cinco) 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/IBGE, (Índice Nacional de Preços ao Consumidor 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.[A5]

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. 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.

8.28. 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.

8.29. 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.

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

Reajuste

8.31. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, a partir da data da assinatura do contrato ou documento equivalente

8.32. 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/IBGE, (Índice Nacional de Preços ao Consumidor, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade .

8.33. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

8.34. 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).

8.35. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

8.36. 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.

8.37. 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.

8.38.. O reajuste será realizado por apostilamento.

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

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

9.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade Pregão, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo menor preço.

Forma de fornecimento

9.2. O fornecimento do objeto será parcelado

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

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

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

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

9.7. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores; [A5]

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

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

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

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

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

9.14. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

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

9.16. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

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

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

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

9.20. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

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

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

9.23. balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando, para cada exercício, índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um).

9.24. 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;

9.25. 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.

9.26. 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 10% do valor total estimado da contratação.

9.27. 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.

9.28. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

Qualificação Técnica

9.29. 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. Comprovação de aptidão, através de Atestados de Capacidade Técnica, fornecidos por Pessoas Jurídicas de Direito Público ou Privado, que demonstrem que a sociedade empresária forneceu bens compatíveis em características, quantidades (de até 20% de cada item, no mínimo) e prazos semelhantes com o objeto desta licitação;

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$ 3.330.532,22** (Três milhões, trezentos e trinta mil, quinhentos e trinta e dois reais e vinte e dois centavos), conforme custos unitários apostos [em anexo].

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

11.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

I) Gestão/unidade: 160019;

II) Fonte de recursos: 10000000;

III) Programa de trabalho: 171397;

IV) Elemento de despesa: 449052; e

V) Plano interno: E6SUPLJA5PA.

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1. As informações contidas neste Termo de Referência não são classificadas como sigilosas, exceto o custo estimado da contratação, que possui caráter sigiloso até o julgamento das propostas]

Tabatinga, 01/01/2024

RAFAELA DE FREITAS REIS - 2º TENENTE

13. ANEXO I Regras aplicáveis ao instrumento substitutivo ao contrato

ANEXO I

Regras aplicáveis ao instrumento substitutivo ao contrato

(Contratações de pequeno valor - art. 95, inciso I, da Lei n. 14.133/2021, Orientação Normativa nº 84, de 17 de maio de 2024)

FORMALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

1.1. O adjudicatário terá o prazo de 5 (cinco) dias, contado a partir da data de sua convocação, para aceitar o instrumento equivalente ao contrato Nota de Empenho, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas.

1.2. O prazo poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

1.3. O aceite do instrumento equivalente pelo adjudicatário implica no reconhecimento de que:

1.3.1. referido instrumento substitui o termo de contrato, sendo-lhe aplicáveis as disposições da Lei nº 14.133/2021;

1.3.2. o Contratado se vincula à sua proposta e às previsões contidas no Edital, no Termo de Referência e em seus anexos, conforme Termo de Ciência e Concordância (Anexo II).

14. 2. VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

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 n° 14.133, de 2021

2.2. O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do Contratado, previstas neste instrumento.

2.3. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o Contratado, bem como à inexistência de registros no Cadastro Informativo de créditos não quitados do setor público federal (Cadin).

2.4. O Contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

2.5. A prorrogação contratual deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

2.6. A contratação não poderá ser prorrogada quando o Contratado tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

15. 3. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

3. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

3.1. São obrigações do Contratante:

3.1.1.Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o Termo de Referência e seus anexos;

3.1.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência.

3.1.3. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos incorreções, imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas na execução do objeto contratual, fixando prazo para que seja substituído, reparado ou corrigido, total ou parcialmente, às suas expensas, certificando-se de que as soluções por ele propostas sejam as mais adequadas;

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

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

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

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

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

3.1.9. A Administração terá o prazo de 20 (dias), a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

3.1.9.1. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo Contratado no prazo máximo de 20 (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.

16. 4. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

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;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

17. 5. DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

5. DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.5.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

5.5.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

5.5.3. Indenizações e multas.

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

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

18. 6. DOS CASOS OMISSOS

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.[A1]

19. 7. ALTERAÇÕES

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.

20. 8. FORO

8. FORO

8.1. Fica definido o Foro da Justiça Federal em Tabatinga, Seção Judiciária de Tabatinga 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.

21. ANEXO II TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA

ANEXO II

TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA

Por meio deste instrumento, ... *(identificar o Contratado)* declara que está ciente e concorda com as disposições e obrigações previstas no **Edital**, no Termo de Referência e nos demais anexos a que se refere o Pregão Eletrônico nº 12/2024, bem como que se responsabiliza, sob as penas da Lei, pela veracidade e legitimidade das informações e documentos apresentados durante o processo de contratação.

Tabatinga-AM, ... de ..... de 20.... .

_____

(Nome e Cargo do Representante Legal)

22. 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.

RAFAELA DE FREITAS REIS

Agente de contratação

Assinou eletronicamente em 09/01/2025 às 18:10:06.

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - Tabela - Termo de Referencia - P.E 12-2024..pdf (494.49 KB)

TERMO DE REFERÊNCIA - AQUISIÇÕES - LICITAÇÃO - HGUT

TABELA UNIFICADA - (HGUT) E 8º BATALHÃO DE INFANTARIA DE SELVA

ITEM	CatMat	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNID	HGuT		8º BIS		QTD TOTAL	VALOR UNIT R$	VALOR TOTAL R$
				QTD MIN	QTD MAX	QTD MIN	QTD MAX			
1	486624	Amaciador Elétrico de Bife: amaciador de carnes em aço inox, tampa protetora dos pentes e pentes em aço inox, redutor com coroa e pinhão, produção de 400 a 450 Kg/h, motor com potência de 440 watts (1/3 CV), tensão 127/220 volts. Dimensçoes aproximadas: altura 455 mm, largura 240 mm e comprimento 415 mm. Modelo ABI-10 da Becker go ou similar.	Und	1	3	1	5	8	R$ 2.167,96	R$ 17.343,68
2	323996	Aplicador de Filmes 450 mm em inox com fio de corte construído em inox 430 escovado, para bobinas de até 480 mm de largura, Sistema de corte do PVC: fio de corte. Possui regulador de temperatura da placa de selagem. Especificações Técnicas: Placa de selagem (mm): 240x150 em inox escovado. Tensão (V): 127 / 220 (bivolt). Dimensões externas aproximadas: (mm): 522x608x102. Peso líquido/bruto (kg): 6,95 / 7,5. Cubagem (m): 0,04 Und	Und	1	2	1	3	5	R$ 1.416,49	R$ 7.082,45
3	232936	Balança Eletrônica, displays Características Técnico/Construtivas: Eletrônica, sem coluna, com capacidade para 150 kg. Com divisão de 100 grs., baixo consumo de energia, design do teclado de fácil operação, plataforma da base medindo 600 x 600 mm, estrutura em açocarbono, revestido em aço inoxidável, indicador ABS com 4 teclas de digitação, bateria,110 ou 220 volts, consumo de 15 W, Dimensões: 100 x 600 x 600	Und	1	3	1	4	7	R$ 2.070,00	R$ 14.490,00
4	373322	Caixa térmica 30 litros modelo hot box ou similar, fecho de aço inoxidável, polietileno de alto impacto, anel de vedação, na cores verde oliva ou azul, empilhamento seguro, fácil limpeza, alto impacto, anel de vedação, branco empilhamento seguro, fácil limpeza, acompanha o produto 02 cubas gastronômicas em aço inox com tampa de excelente vedação 1/2- 200mm- 26lts..	Und	1	4	1	10	14	R$ 861,55	R$ 12.061,70
5	445090	Carrinho industrial para degelo de carnes, capacidade de 285 litros, com urna construída em chapa de aço inoxidável aisi 304, liga 18.8, acabamento pré polido e cantos arredondados, com registro de fecho rápido de 1 ½ de para escoamento, estrutura inferior reforçada para apoio de 4 rodízios de placa, sendo dois fixos e dois giratórios com freio, alça de manobra em tubo inox.	Und	1	2	1	5	7	R$ 2.455,11	R$ 17.185,77
6	383305	Carro para detritos com pedal para acionamento da tampa, capacidade de 100 litros. Carro para lixo em aço inox 304, basculante dotado de 04 rodízios, sendo 2 fixos e 2 giratórios com travas.	Und	2	10	1	10	20	R$ 214,66	R$ 4.293,20
7	331727	Carro Porta Pratos. Tipo 4 colunas. Construção em aço inox. Acabamento escovado. Dimensões: 575 x 575 x 800 mm.	Und	1	4	1	5	9	R$ 1.606,49	R$ 14.458,41
8	311387	Bebedouro industrial, com 4 torneiras no modelo copo sendo uma natural e três gelada com capacidade de armazenamento de 200 litros; Peso: 60kg; Comprimento: 0,82cm; Largura: 1,14cm, Altura: 1,43cm; 04 Torneiras Rosca/Copo Em Latão Cromado; Aparador De Água Frontal Em Chapa De Aço Inox Com Ralo Sifonado: Barra O Mau Cheiro Proveniente Do Esgoto; Capacidade De 200 Litros No Reservatório; Capacidade De Refrigeração - Média De 280 Litro/Hora; Com Revestimento Externo Em Chapa De Aço Inox; Reservatório De Água (Tanque Interno) Em Pp Atóxico (Polipropileno); Isolação Em Eps1; Gás Ecológico R 134a; Unidade Condensadora; Controle Da Temperatura Da Água; Fácil Acesso Para Limpeza; para uso em local publico, servindo	Und	1	4	1	6	10	R$ 3.798,80	R$ 37.988,00
9	291492	Mesa refeitório (conjunto de mesa de jantar com 6 cadeiras), dimensões: mesa (77 cm alt x 160 cm larg x 90 cm comp); cadeira (83 cm alt x 54 cm larg x 56 cm comp, altura do chão até o assento 47,5 cm). Cadeira: aço cromado e polipropileno, tecido. Mesa: aço cromado e vidro não temperado 8 mm em formato retangular. Qualidade igual ou superior ao conjunto de mesa 328 com 6 cadeiras ou 357 preto carraro.	Und	2	23	5	38	61	R$ 2.009,33	R$ 122.569,13

10	260540	Conjunto balcão térmico: buffet térmico com as seguintes características mínimas: utilização: acondicionar alimentos quentes, temperatura de trabalho: 55 a 75 c, aquecimento: banho maria, revestimento: laminado marfim, vidro curvo salivador bi-partido iluminação fluorescente tampo em granito capacidade: 5 gns 1/1x100mm ou 10 gns 1/2x100mm (inclusas) e tanque térmico com acabamento por cima do granito, acompanhando módulo para pratos e talheres do mesmo modelo do balcão, utilização: apoio para pratos e talheres, revestimento: laminado, acompanha 3 ou mais recipientes para talheres, tampo em granito tamanho mínimo: 750mmx940mmx620/ 850mm. utilização: acondicionar saladas e sobremesas. temperatura de trabalho: 5¨ a 10¨c. refrigeração: pista fria. revestimento: laminado freijó escuro, vidro curvo salivador, iluminação fluorescente, tampo em granito verde labrador, capacidade: 3 gns 1/1x65mm ou 6 gns 1/2x65mm (inclusas) pista fria com acabamento por cima do	Und	1	2	1	6	8	R$ 7.088,25	R$ 56.706,00
11	445256	Cortador de Frios automático com as seguintes características: - Todas as peças em contato com os alimentos são de fundição de alumínio especial com acabamento em anodizado brilhante. - Base inteiramente construída em aço inox fosco, escovado. - Sistema de fixação: encosto lateral e braço em forma de "L" com movimentação de 360 graus, garantem a perfeita fixação dos frios, independentemente de suas formas e tamanhos. - Carro removível: a possibilidade de retirar o carro porta frios, além de facilitar a limpeza do equipamento, proporciona ao operador maior segurança na hora de proceder à afiação da faca. - Regulagem de corte de alta precisão. - Mecanismo de transmissão: a utilização de rolamentos e a correia plana "Multi V" na sua montagem, tornam este sistema extremamente suave e silencioso, conferindo robustez e alta durabilidade com dispensa total de lubrificação. - Bandeja porta frios com 40º de inclinação. - Movimentação radial: a movimentação automática do carro porta frios se realiza através de um eixo, eliminando o desgaste de barras e buchas presentes em mecanismos convencionais. - Motorização refrigerada: robusto motor, com resfriamento contínuo, proporciona maior potência na movimentação da faca e o sistema de automatização. - Protetor de faca: instalado em volta da faca, este item de segurança protege o operador na hora da limpeza do equipamento de possíveis acidentes com corte, mesmo com o cobre faca removido. - Corte: 42 fatias/minuto. - Produto em conformidade com a norma regulamentadora NR12 do Ministério do Trabalho. - Dimensões: 590 x 555 x 570 mm (A x L x C). Peso: 30,5 Kg. - Diâmetro da Faca: 300 mm. - Dimensões de Corte: - Altura: 180 mm. - Largura: 190 mm. - Motor:1/3 HP. - Voltagem: 110/220 V com chave seletora. - Potência: 50/60 W. - Dimensões Embalagem: 600 x 660 x 660 mm (A x L x C). Ssimilar ao modelo AXT-33I Automático Geral, ou de melhor qualidade.	Und	1	4	1	5	9	R$ 4.045,00	R$ 36.405,00
12	376259	Descascador industrial de alimentos descascador de legumes (em geral), industrial; gabinete, peças e porta de saída totalmente em aço inox aisi 304; produto com tensão bivolt 110 e 220 v monofásico, chave seletora de voltagem; chave de liga/desliga; capacidade: 10 kg; motor elétrico: ½ CV; altura: 880 mm; largura: 460 mm; profundidade; 560 mm; produção: 300 Kg/h.	Und	1	2	1	6	8	R$ 2.732,37	R$ 21.858,96
13	356065	Esguicho de pré-lavagem, com fixação em bancada, sem misturador, pré-lavador dotado de cabo flexível, revestido em aço inoxidável na parte externa c/ borracha resistente na parte interna; é equipado c/ mola em aço inoxidável, gancho de fixação e acionador de água. Garantia de 12 meses. Com fornecimento do material.	Und	3	15	1	3	18	R$ 2.100,97	R$ 37.817,46
14	445102	Espremedor de frutas semi-industrial Características: Bica e tampa em alumínio; Design industrial; Potência mínima: 250W.; Velocidade: 1.750 RPM; Voltagem: bivolt; Dimensões aproximadas: 7,5x34,8x7,5cm (AxLxP); Peso aproximado: 3 kg. Garantia: mínima de doze meses a partir da data de entrega, contra defeitos de fabricação.	Und	1	2	1	6	8	R$ 295,08	R$ 2.360,64
15	445086	Estante Metálica: estante com 4 planos perfurados em aço inoxidável AISI 304 com capacidade para 300 Kg cada, com regulagem de altura. Cantoneiras com dobras amassadas, pés emborrachados, cantos arredondados. Dimensões aproximadas: largura 99 cm, altura 177 cm, comprimento 50 cm.	Und	2	30	1	20	50	R$ 1.862,09	R$ 93.104,50
16	352225	Esterilizador de Facas construído em aço inoxidável 304, dotado de porta com visor e lampada germicida de 15W / 220V.	Und	1	4	1	8	12	R$ 2.014,16	R$ 24.169,92

17	445078	Fechador de marmita corpo de ferro c/tampa de nylon e roletes de nylon pra fecha pratos descartável nº 7,8,9.	Und	1	5	1	8	13	R$ 150,93	R$ 1.962,09
18	405311	Filtro purificador de água 220V, (similar ao modelo SOFT STAR) armazenamento de água gelada 2 litros, capacidade de refrigeração 2,2 litro/hora, medida total a 39,5 cm l 30,5 cm p 37 cm. Características técnicas: temperatura média da saída de água 8¨c, vida útil do elemento filtrante 9 a 12 meses ou 4.000 litros, capacidade de refrigeração 2,2 litro/hora, ambiente a 32¨c e água a 27¨c, temperatura ambiente mín. E máx de trabalho 5¨c a 42¨c, pressão mín. E max. Da rede hidráulica 3 a 40 MCA, metros de coluna de água (0.029 a 0.392 mpa).	Und	2	12	1	10	22	R$ 853,73	R$ 18.782,06
19	436956	Fogão a gás centro 8 bocas GLP duplas construído em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8;Tampo superior em aço inoxidável, 08 Grelhas em ferro fundido medindo 425x425mm,08 Queimadores em ferro fundido tipo coroa 0295mm e cachimbo 0100mm, Queimador duplo composto por 01 coroa e 01 cachimbo, Manípulos em baquelite individuais para coroa e cachimbo com ajuste gradual de chama, Painel com indicação gradual de fogo alto e baixo através de gravação a laser, Bandeja inferior coletora de resíduos em aço inoxidável, Prateleira inferior gradeada em aço inoxidável, Montantes estruturais em aço inoxidável com perfil especial e niveladores de altura em poliamida 6.0(nylon), Potência: 98588 kcal/h; Consumo:8,4 kg/h(GLP)/10,6 m3/h (G	Und	1	4	1	4	8	R$ 3.596,68	R$ 28.773,44
20	399613	Forno Microondas com as seguintes características: - 30 litros, cor branco material interno e externo: aço pintado de branco - display digital - painel relógio - níveis de potência: 3 níveis descongelamento de carnes (bovina e frango) e pratos prontos - timer - trava de segurança - puxador - voltagem 110v - garantia de 12 meses - com manual de operação em português.	Und	1	2	1	10	12	R$ 700,36	R$ 8.404,32
21	308631	Forno turbo elétrico / gás 220volts fabricado em aço com fino acabamento em pintura epóxi. Acabamento frontal em aço inoxidável. Visor em vidro. Isolamento térmico com lã basáltica. Painel com tecla geral, motor (turbina), lâmpada e fusível. Possui uma micro chave que liga ou desliga a turbina automaticamente ao abrir ou fechar a porta. Rodízios para facilitar o manuseio e locomoção. Controlador digital: programação e controle de temperatura, tempo de cozimento e vapor. - Baixo consumo. - Rápido aquecimento. - Perfil de borracha. - Dois ganchos rosqueados na parte superior - Câmara com cantos arredondados. - Fácil manutenção. Destaques: - Capacidades de assadeiras 10 (dez) - Maior isolamento térmico. - Fácil locomoção (montado em mesa sobre 4 rodas). - Menor índice de manutenção - Porta com visual moderno. - Acabamento em aço inox escovado. - Perfil de borracha - Parte superior totalmente fechada. - Sistema de vapor em forma de leque - Capacidade de produção de pães/hora = 900 (novecentas unidades) Dimensões (LxAxP): 104,6 x 207 x 148,5 cm. Peso: 282 Kg. Tensão 220v 60hz MODELO DE REFERÊNCIA: FTG300.	Und	1	3	1	6	9	R$ 8.796,10	R$ 79.164,90
22	222827	Freezer, tipo horizontal, capacidade 535 litros, 2 tampas, sistema degelo manual, cor branca, tensão alimentação 110/220 V, 300 watts, isolamento por espuma de poliuretano. características adicionais: dreno frontal, possuir modo freezer e refrigerador. Dimensões aproximadas: altura 86 cm, largura 163 cm, profundidade 65	Und	1	3	1	15	18	R$ 3.647,47	R$ 65.654,46
23	445671	Lavatório para assepsia, desenvolvido inteiramente em aço inoxidável AISI 304, material atóxico, resistente à corrosão, acionamento por placa (joelho) ou pedal, acionamento embutido de grande resistência e durabilidade, dimensões em (mm) 500 x 470 x 850, (CxLxA) instalação junto à parede, acompanha material para fixação em parede de alvenaria, bica tubular em aço inox. Marca/Modelo para referência: COZIL ou similar equivalente. Com fornecimento do material.	Und	2	12	1	6	18	R$ 1.289,27	R$ 23.206,86
24	451185	Liquidificador industrial alta rotação, com capacidade para 15 litros, copo em aço inoxidável, base em alumínio, motor de ½ HP e 3500 RPM, gabinete em aço inox escovado e componentes flange do copo, aro da base e flange suporte do motor em plástico de engenharia na cor preta, chave liga/desliga mais função pulsar, alimentação 220 V, dimensões aproximadas de 75x26x21cm (AxLxP).	Und	1	4	1	8	12	R$ 1.439,15	R$ 17.269,80

25	219500	Liquidificador industrial alta rotação, com capacidade para 8 litros, copo em aço inoxidável, base em alumínio, motor de ½ HP e 3500 RPM, gabinete em aço inox escovado e componentes flange do copo, aro da base e flange suporte do motor em plástico de engenharia na cor preta, chave liga/desliga mais função pulsar, alimentação 220 V, dimensões aproximadas de 75x26x21cm (AxLxP).	Und	1	4	1	6	10	R$ 699,99	R$ 6.999,90
26	441762	Liquidificador industrial com copo em inox, capacidade 4 litros, potência 1200 W, frequência 60 Hz, 112 - 220V. Lâminas de corte em aço inox reforçado, pés de borracha anti vibração. Manual em português e demais dispositivos necessários para a perfeita instalação e uso do aparelho e garantia mínima de fábrica de 01(um) ano. Dimensões aproximadas: altura 570 mm, largura 230 mm, profundidade 220 mm. Similar a marca Vitalex.	Und	1	4	1	6	10	R$ 631,73	R$ 6.317,30
27	330677	Maquina de gelo material gabinete aço inoxidável, largura 63 cm, altura180 cm, voltagem 220 v, capacidade de produção 300 kg/dia, tipo gelo escamas, profundidade 64 cm, capacidade depósito 70 kg.	Und	1	1	1	3	4	R$ 38.540,50	R$ 154.162,00
28	304570	Modeladora de pães rolamentos blindados em ambos os lados, mancais injetados rolos dianteiros banhados em cromo duro e o restante são zincados fácil manutenção motor monofásico bivolt com chave seletora 110v ou 220v modelos para mesa ou com rodízio modeladora de pão com rodízio e rolo de 35 cm. Altura 1190 mm largura 520 mm profundidade 680 mm peso 69 kg consumo 0.245 kw/h.	Und	1	2	1	4	6	R$ 4.967,66	R$ 29.805,96
29	614248	Modeladora de pães rolamentos blindados em ambos os lados, mancais injetados rolos dianteiros banhados em cromo duro e o restante são zincados fácil manutenção motor monofásico bivolt com chave seletora 110v ou 220v modelos para mesa ou com rodízio modeladora de pão com rodízio e rolo de 35 cm. Altura 1190 mm largura 520 mm profundidade 680 mm peso 69 kg consumo 0.245 kw/h.	Und	1	2	1	4	6	R$ 3.497,16	R$ 20.982,96
30	258178	Panela industrial (caldeirões) caldeirão, tipo industrial, extra reforçado, com aquecimento a gás autogerador de vapor estrutura e acabamento: panela com tampa executada em aço inoxidável, padrão 304, liga 18,8. Câmaras de vapor executada em chapa de aço. C43Isolamento externo em painéis de aço inoxidável, aquecimento por meio de maio de queimador multi – tubolar, provido de piloto, comadado por registro com duas posições de fogo; sistema de alimentação da câmara de vapor composto de válvula globo, funil e dois registro de passagem rápida; estrutura de apoio executada em aço carbono com tratamento anticorrosivo, com pés tubulares providos de sapatas reguláveis de polietileno; com registro de escapamento; registro de alimentação de água; dutocondutor de gases e ralo. Consumo máximo de gás a:1,8kg/hora; pressão de trabalho(glp): 280mm c.a.: pressão de trabalho de gás de rua: 250 mm c.a. Capacidade 200 litros garantia: 12 meses.	Und	1	1	1	3	4	R$ 12.400,00	R$ 49.600,00
31	473258	Rechaud Retangular com 2 cuba 4,5 L, banho maria, material: inox, 2 fogareiros.	Und	2	8	1	10	18	R$ 391,20	R$ 7.041,60
32	239687	Rechaud em aço inóx banhomaria, redondo, com tampa giratória, dois fogareiros, medidas: dimensão 50cm, espessura da cuba 0,7 mm, espessura do corpo 2,25 mm, capacidade 6,5L, referência Tramontina.	Und	2	8	1	10	18	R$ 2.115,60	R$ 38.080,80

33	445213	Refrigerador Vertical Unidade Incorporada 4 Porta bipartida. Externamente em aço inox 304, liga 18.8 e internamente em alumínio liso naval. Isolamento em poliuretano de alta densidade. Sistema de refrigeração através de ar forçado. Gás ecológico R-134a. Termo controlador digital de temperatura. Temperatura de trabalho: +2°C a +6°C.Unidade de refrigeração incorporada. Capacidade:1180 litros. Acompanham 03 pares de cantoneiras Ajustáveis e 02 grades com pintura EPOXI por porta. Potência 1/2HP- 220 V—Monofásico. Dimensões: 1400x800x2050 mm. OBSERVAÇÃO: Apresentar LAUDO/RELATÓRIO DE ENSAIO emitido por laboratório devidamente creditado pelo INMETRO de acordo com norma vigente. Apresentar CERTIFICADO DE AVALIAÇÃO DE CONFORMIDADE emitido pelo INMETRO de acordo com Portaria n. 371 de 29 de dezembro de 2009.	Und	1	2	1	2	4	R$ 7.426,59	R$ 29.706,36
34	278180	MODULO P/ PAES, TALHERES E PRATOS. Construído em aço inox 304, liga 18.8. Possui plano superior para apoio de 05 GN's 1/3 (GN's não inclusas). Plano intermediário em vidro incolor. Montantes tubulares 02"". Gabinete inferior e tampo superior liso. Dimensões:1250 x 640 x 1590 mm.	Und	1	2	1	3	5	R$ 1.758,75	R$ 8.793,75
35	254773	MÓDULO DE DISTRIBUIÇÃO AQUECIDO Gabinete neutro fechado, banho-maria para 05 GN's 1/1x200 (não inclusas) em aço inox 304, liga 18.8. Aquecimento através de resistências elétricas de imersão. Ajuste gradual de temperatura até 85°C. Válvulas para abastecimento e remoção de água. Potência 5,0KW— 220 V. Dimensões:2050x760x910mm. Vidro superior incolor curvo em um dos lados. Calha superior de sustentação e montantes tubulares 02 com canopla de fixação, em aço inox 304, liga 18.8. Dimensões: 1955x435x525 mm. CORREDIÇA Construído em aço inox 304, liga 18.8. Tubos 011/4. Fixação na peça nas laterais do bordo inferior do tampo. Dimensões: 2050 x 310 x105 mm. OBSERVAÇÃO: Apresentar LAUDO/RELATÓRIO DE ENSAIO emitido por laboratório devidamente creditado pelo INMETRO de acordo com norma vigente, Apresentar CERTIFICADO DE VALIAÇÃO DE CONFORMIDADE emitido pelo INMETRO de acordo com Portaria Nr 371 de 29 dezembro de 2009.	Und	1	2	1	2	4	R$ 6.523,46	R$ 26.093,84
36	254773	MÓDULO DE DISTRIBUIÇÃO REFRIGERADO. Gabinete neutro fechado, em aço inox 304, liga 18.8, pista refrigerada para 05 GN's 1/1x65. Sistema de refrigeração por parede fria. Temperatura de trabalho: +2°C a +6°C. Unidade de refrigeração acoplada com cabine do lado direito. Potência 1/3HP - 220V -Monofásico. Dimensões: 2050 x 760 x 910 mm. Vidro superior incolor curvo em um dos lados. Calha superior de sustentação e montantes tubulares 02 com canopla de fixação, em aço inox 304, liga 18.8. Dimensões: 1955x435x525 mm. CORREDIÇA Construído em aço inox 304, liga 18.8. Tubos 01 1/4. Fixação na peça nas laterais do bordo inferior do tampo. Dimensões: 2050 x 310 x 105 mm. OBSERVAÇÃO: Apresentar LAUDO/RELATÓRIO DE ENSAIO emitido por laboratório devidamente creditado pelo INMETRO de acordo com norma vigente. Apresentar CERTIFICADO DE AVALIAÇÃO DE CONFORMIDADE emitido pelo INMETRO de acordo com Portaria Nr 371 de 29 de dezembro de 2009.	Und	1	2	1	2	4	R$ 6.857,69	R$ 27.430,76
37	451454	FOGAO A GAS CENTRO 6 BOCAS DUPLAS. Construído em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8; Tampo superior em aço inoxidável, Grelhas em ferro fundido medindo 425x425mm, Queimadores em ferro fundido tipo coroa 0295 mm e cachimbo 0100 mm, Queimador duplo composto por 01 coroa e 01 cachimbo, Manípulos em baquelite individuais para coroa e cachimbo com ajuste gradual de chama, Painel com indicação gradual de fogo alto e baixo através de gravação a laser, Bandeja inferior coletora de resíduos em aço inoxidável, Prateleira inferior gradeada em aço inoxidável, Montantes estruturais em aço inoxidável com perfil especial e niveladores de altura em poliamida (nylon),Potência:73.940kcal/h, Consumo: 7,97 kg/h (GLP) / 5,31 m3/h (GN); Dimensões: 1500 x 1000 x 900 mm.	Und	1	2	1	4	6	R$ 2.539,15	R$ 15.234,90

38	445116	FOGAO A GAS CENTRO 4 BOCAS DUPLAS. Construído em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8; Tampo superior em aço inoxidável,04. Grelhas em ferro fundido medindo 425x425mm,04 Queimadores em ferro fundido tipo coroa 0295 mm e cachimbo 0100 mm, Queimador duplo composto por 01 coroa e 01 cachimbo, Manípulos em baquelite individuais para coroa e cachimbo com ajuste gradual de chama, Painel com indicação gradual de fogo alto e baixo através de gravação a laser, Bandeja inferior coletora de resíduos em aço inoxidável, Prateleira inferior gradeada em aço inoxidável, Montantes estruturais em aço inoxidável com perfil especial e niveladores de altura em poliamida 6.0 (nylon), Potência:49294kcal/h, Consumo: 4,2 kg/h (GLP)/5,31 m3/h (GN); Dimensões: 1000 x 1000 x 900 mm.	Und	1	2	1	6	8	R$ 2.747,46	R$ 21.979,68
39	445202	CHAPA QUENTE A GAS. Construído em aço inoxidável AISI 304,liga 18.8; Chapa superior lisa para alta produção de grelhados em aço especial tratado com espessura ideal, equipada com calha frontal e dreno para escoamento de gordura, Galeria de queimadores tubulares em ações maltado, Chaminé posterior plana em aço inoxidável para saída de gases de combustão, Sistema piloto e acendimento externo, Painel com indicação gradual de fogo alto e baixo através de gravação a laser, Manípulos em baquelite com ajuste gradual de chama, Bandeja coletora de resíduos em aço inoxidável, Prateleira inferior gradeada em aço inoxidável, Montantes estruturais em aço inoxidável com perfil especial e niveladores de altura em poliamida 6.0(nylon).Potência: 23.116 Kcal/h; Consumo: 1,97 kg/h (GLP) / 2,49 m3/h	Und	1	2	1	4	6	R$ 3.061,00	R$ 18.366,00
40	451456	Fritadeira Elétrica. Em aço inox 304, liga 18.8.Tampa basculante com alavanca. Aquecimento através de resistências blindadas. Acionamento manual de tacho basculante através de manivela frontal em baquelite. Manípulos em baquelite com ajuste gradual de temperatura. Botão liga/desliga com iluminação. Temperatura de trabalho: até 270°C. Com traventamento tubular em aço inoxidável01"..Pés tubulares em aço inoxidável 01 1/2"" com niveladores de altura em poliamida 6.0(nylon).Capacidade:100 litros. Potência: 15,0 KW - 220 V - Trifásico.Dimensões:1050x900x900mm.	Und	1	2	1	2	4	R$ 9.817,73	R$ 39.270,92
41	620230	Churrasqueira. Construído em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8;Grelhas em ferro fundido, Galeria de queimadores tubulares em aço esmaltado de alto rendimento, Sistema de aquecimento especial por meio de difusores de calor, Sistema piloto e acendimento externo, Painel com indicação gradual de fogo alto e baixo através de gravação a laser, Manípulos em baquelite com ajuste gradual de chama, Bandeja inferior coletora de resíduos em aço inoxidável, Montantes estruturais em aço inoxidável com perfil especial e niveladores de altura em poliamida 6.0 (nylon), Potência: 23.116 Kcal/h; Consumo: 1,97 kg/h (GLP) /2,49 m3/h (GN); Dimensões:1000x1000x900 mm.	Und	1	2	1	2	4	R$ 4.348,42	R$ 17.393,68
42	319253	BANHO MARIA A GAS. Construído em aço inoxidável AISI 304,liga 18.8; Equipado com fundo perfurado removível em aço inoxidável e dreno, Galeria de queimadores tubulares em aço esmaltado, Chaminé posterior em aço inoxidável para saída de gases de combustão, Sistema piloto e acendimento externo, Painel com indicação gradual de fogo alto e baixo através de gravação a laser, Manípulos em baquelite com ajuste gradual de chama, Temperatura de trabalho até 90°C,Prateleira inferior gradeada em aço inoxidável, Montantes estruturais em aço inoxidável com perfil especial e niveladores de altura em poliamida 6.0 (nylon), Capacidade para 02 GN 1/1x150mm e 02 GN 1/2x150mm (Não incluso), Potência: 3853 Kcal/h; Consumo: 0,33 kg/h(GLP) / 0,42 m3/h (GN); Dimensões: 1000x1000x900	Und	1	2	1	2	4	R$ 6.400,43	R$ 25.601,72
43	451180	FRITADEIRA MODULAR ELETRICA 32 LITROS 220V TRIFASICO. Construído externamente em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8;2 Cubas em aço inoxidável dotada de zona fria com capacidade de 16 litros cada; Resistência elétrica tubular basculante em aço inoxidável, Termo controlador digital de temperatura de até 200°C, Termostato de segurança, 6 opções de programas p/ configuração de tempo, Painel frontal em aço inoxidável, Gabinete inferior em aço inoxidável, Acompanha 2 cestos para frituras e apoio inferior interno em aço inoxidável, Pés extra reforçados em poliamida 6.6 com nivelamento de altura, Potência 15kW; Tensão: 220V-Trifásico. Dimensões:	Und	1	2	1	2	4	R$ 3.767,20	R$ 15.068,80

44	423374	CAFETEIRA ELETRICA Construída em aço inoxidável AISI 304,liga 18.8,Reservatório inferior de água e superior de café com tampa totalmente em aço inoxidável, Sistema de café coado através de chuveiro e tubulação em aço inoxidável, Câmara interna de pressurização de água por ebulição a 90° C; Anel superior de sustentação de coador de café em aço inoxidável, Coador de café em aço inoxidável com alça removível e tecido atóxico para processo de coamento, Termômetro analógico de temperatura, Aquecimento elétrico por meio de resistências elétricas blindadas, localizadas em caixa inox, Visualizados de nível de café; Torneira de alívio e controle de pressurização de água quente(altura 270 mm), Duas torneiras em aço inoxidável para saída de café do depósito superior (altura:820 mm), Válvula de fecho rápido de admissão de água; Válvula de escoamento para limpeza e manutenção do depósito inferior de água; Pés tubulares em aço inoxidável 01.1/2". com niveladores de altura em poliamida 6.0 (nylon). Capacidade: 50L-12.0KW—TRIFÁSICO MED. 410 X 1450 mm	Und	1	3	1	3	6	R$ 3.551,48	R$ 21.308,88
45	445220	CAFETEIRA ELETRICA Construída em aço inoxidável AISI 304,liga 18.8,Reservatório inferior de água e superior de café com tampa totalmente em aço inoxidável, Sistema de café coado através de chuveiro e tubulação em aço inoxidável, Câmara interna de pressurização de água por ebulição a 90° C; Anel superior de sustentação de coador de café emaço inoxidável, Coador de café em aço inoxidável com alça removível e tecido atóxico para processo de coamento, Termômetro analógico de temperatura, Aquecimento elétrico por meio de resistências elétricas blindadas, localizadas em caixa inox, Visualizados de nível de café; Torneira de alívio e controle de pressurização de água quente(altura 270 mm), Duas torneiras em aço inoxidável para saída de café do depósito superior (altura:820 mm), Válvula de fecho rápido de admissão de água; Válvula de escoamento para limpeza e manutenção do depósito inferior de água; Pés tubulares em aço inoxidável 01.1/2.. com niveladores de altura em poliamida 6.0 (nylon). Capacidade:100L-18.0KW— TRIFÁSICO MED.0565 x 1450 mm.	Und	1	3	1	3	6	R$ 4.367,66	R$ 26.205,96

46	215388	COIFA E SISTEMA DE EXAUSTÃO. Sistema Exaustão, confeccionada inteiramente em chapa de aço inoxidável liga 18.8, padrão americano AISI-304, com forma tronco-piramidal. Equipada com bateria de filtros inerciais executados em aço inoxidável 18.8, padrão americano AISI-304. Plano superior munido de abertura para conexão de dutos por meio de flange e dotada de calha na parte inferior, também construída em chapa de aço inoxidável 18.8, padrão americano AISI-304, destinada à coleta de condensado e gorduras, provida de dreno para limpeza. Acompanham a coifa tirantes para fixação ao teto. Comprimento: 2.100 mm Largura: 1.100 mm Altura: 500 mm A coifa será fornecida e acompanhada dos seguintes: 9.000 Metros Dutos confeccionados em chapa inoxidável liga 18.8, padrão americano AISI-304, diâmetro de 600 mm, 03 Curvas a 90º confeccionados em chapa inoxidável liga 18.8, padrão americano AISI-304, medindo diâmetro 450 mm, 3.000 Metros de Dutos confeccionados em chapa inoxidável liga 18.8, padrão americano AISI-304, diâmetro 450 mm, 01 Exaustor centrífugo, simples aspiração, limite loa, com transmissão por polias e correias com motor externo, metálico, pintado com tinta ante corrosiva, em duas demãos, modelo SLL-11i, com potência de 5 CV 4 Polos - 220 Volts - trifásico, vazão de 230 m3/min; 3.000 metros dutos verticais seção 600x500 mm; 01 chapéu chinês confeccionado em chapa inoxidável liga 18.8, padrão americano AISI-304; 01 Chave magnética com botoeira	Und	1	1	1	2	3	R$ 4.170,94	R$ 12.512,82
47	473366	PASS THROUGH AQUECIDO VERTICAL 4P (2+2) Externamente em aço inox 304, liga 18.8 e internamente em alumínio liso naval Isolamento térmico em lã de rocha. Portas em aço inoxidável inteiriças equipadas com sistema de fechamento magnético e puxadores laterais em poliamida 6.0(nylon), Dobradiças em aço inoxidável, Gaveta umidificadora removível, Bandeja coletora removível inferior para armazenamento de líquidos, Aquecimento por resistências elétricas blindadas nas laterais. Termo controlador digital de temperatura. Temperatura de trabalho até 85°C. Capacidade: 1180 litros. Acompanham 07 pares de cantoneiras ajustáveis por porta. Potência 4,0KW – 220 V – Monofásico. Dimensões: 1400x800x2050 mm.	Und	1	2	1	2	4	R$ 9.733,33	R$ 38.933,32
48	451438	PASS THROUGH REFRIG. VERTICAL4P(2+2) Externamente em aço inox 304,liga 18.8 e internamente em alumínio liso naval. Isolamento em poliuretano de alta densidade. Sistema de refrigeração através de ar forçado. Gás ecológico R-134a. Termo controlador digital de temperatura. Portas inteiriças em aço inoxidável ou com vidro duplo transparente, requadro em alumínio, sistema antiumidificador, com fechamento magnético e puxadores laterais em poliamida 6.0 (nylon) - lado serviço/Portas em aço inoxidável inteiriças equipadas com sistema de fechamento magnético e puxadores laterais em poliamida 6.0 (nylon)- com ou sem lado operador, Todas as portas (lado operador e serviço) em aço inoxidável; Temperatura de trabalho: +2°C a +6°C. Unidade de refrigeração incorporada. Capacidade:1180 litros. Acompanham 07 pares de cantoneiras ajustáveis por porta. Potência 1/2HP – 220 V—Monofásico.	Und	1	2	1	2	4	R$ 8.510,24	R$ 34.040,96
49	385204	FREEZER VERTICAL UNIDADE INCORPORADA 4PPorta bipartida. Externamente em aço inox 304, liga 18.8 e internamente em alumínio liso naval. Isolamento em poliuretano de alta densidade. Sistema de refrigeração através de ar forçado. Gás ecológico R- 134a. Termo controlador digital de temperatura. Temperatura de trabalho:-18°C a -22°C.Unidade de refrigeração incorporada, Capacidade:1180 litros. Acompanham 03 pares de cantoneiras ajustáveis e 02 grades com pintura epoxi por porta. Potência 1HP - 220V - Monofásico.Dimensões:1400x800x20 50 mm. OBSERVAÇÃO: Apresentar LAUDO/RELATÓRIO DE ENSAIO emitido por laboratório devidamente creditado pelo INMETRO de acordo com norma vigente. Apresentar CERTIFICADO DE AVALIAÇÃO DE CONFORMIDADE emitido pelo INMETRO de acordo com Portaria Nr 371 de 29 de dezembro de 2009.	Und	1	2	1	8	10	R$ 7.354,88	R$ 73.548,80

50	322298	MAQUINA DE LAVAR LOUÇAS - Máquina de lavar louças industrial, capacidade de trabalho de até 72 gavetas/hora, tempo de ciclo (lavagem + enxágue) de 50 segundos, operações de lavagem e enxágue realizados através de braços giratórios superiores e inferiores, aquecimento da solução de lavagem e da água de enxágue elétricos, temperatura da solução de lavagem de 55° a 65 °C, temperatura da água do enxágue de 80° a 90 °C, aquecedor e moto bomba de enxágue incorporados à lavadora, painel de comando com uma tecla de liga/desliga e uma tecla de operação, cobertura (capô) de abertura total para carga e descarga de louças, bem como para facilitar a limpeza interna, sistema auto-start que inicia automaticamente o ciclo ao se fechar a cobertura, controles automáticos de tempo de ciclo, do nível de solução do tanque e das temperaturas da lavagem e do enxágue, consumo de água de 3,2 litros por ciclo a 100 kPa (1 bar de pressão), consumo elétrico de 17,2 Kw/h. Lavadora tipo mono câmara, com acesso por cobertura (capô) de aberturas laterais e frontal. Sistema de segurança que interrompe o ciclo caso a cobertura seja aberta, com teclado de operação de 5 V. Filtro de entrada de água, filtro da moto-bomba de lavagem, cesto de resíduos, defletores, dreno, braços de lavagem com tampões e extremidades e braços de enxágue, todos com sistema que permitem sua remoção sem a necessidade de uso de ferramentas. Materiais contrutivos em aço inoxidável AISI 304 e outros resistentes às solicitações de trabalho, potência da motobomba de lavagem de 3 CV, potência da motobomba de enxágue de 0,5 CV. Espaço útil de lavagem em mm (largura x profundidade x altura) de 500 x 500 x 385 (sobre a grelha). Dimensões do equipamento em mm (largura x profundidade x altura com tampa fechada) de 620 x 680 x 1.400 (altura de 1.810 mm com a cobertura aberta). Peso do equipamento sem embalagem de 147 kg. Acompanham o equipamento: 3 gavetas (rack) de pinos; 1 gaveta (rack) com 16 copos plásticos; 1 gaveta (rack) lisa; mangueira de conexão de água de 3,5 metros de	Und	1	2	1	2	4	R$ 16.740,83	R$ 66.963,32
51	278180	CARRO PARA TRANSPORTE, Carro para transporte de bandejas aberto com capacidade para 12 GN's medindo 850x600x900mm, totalmente fabricado em chapa (1,2mm de espessura) e tubo 25,0x25,00mm (1,2mm de espessura) de aço inoxidável AISI 304 liga 18.8, soldado em atmosfera inerte de gás argônio pelo processo TIG (Tungstênio Inerte Gás) com acabamento escovado. Dotado de quatro rodízios Ø4", sendo dois fixos e dois giratórios com freio – marca BRASCOOK,	Und	1	4	1	2	6	R$ 1.985,00	R$ 11.910,00
52	282430	CARRO PARA REMOLHO DE TALHERES Características técnico/construtivas: Tipo caçamba, executada em chapa de aço inoxidável AISI 304, liga18.8, acabamento sanitário com polimento escovado, totalmente sem rebarbas, devendo ser utilizado cortes nas chapas através de máquina laser, evitando-se acidentes e soldas executadas em atmosfera inerte de argônio invisível, Cantos retos, medindo internamente 580 x 580 x 250 mm, provida de dreno, Estrutura de apoio executada em tubos de aço inoxidável ref. AISI 304,liga 18.8; Provida de rodízios extra – reforçados de 3.de diâmetro, com revestimento de borracha, sendo: 02 (dois) fixos e 02 (dois) giratórios. Dimensões mínimas:700 x 700 x 700 min	Und	1	4	1	2	6	R$ 2.288,00	R$ 13.728,00
53	393676	CARRO PLATAFORMA. Características técnico/construtivas: Utilizado para transporte de sacarias, caixas, etc.; Plataforma executada em chapa de aço inoxidável padrão AISI 304-18/8, acabamento sanitário com polimento escovado, totalmente sem rebarbas, devendo ser utilizado cortes nas chapas através de máquina laser, evitando-se acidentes e soldas executadas em atmosfera inerte de argônio invisível, Guidão executado em tubo de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, com apoio inferior em chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8; 04(quatro)rodízios maciços de aproximadamente 03 (três)polegadas, com revestimento de borrachas sendo: 02 (dois) fixos e 02 (dois) giratórios, Dimensões mínimas:1.000x600x165 mm(CxLxA);	Und	1	4	1	2	6	R$ 1.806,05	R$ 10.836,30

54	391367	CARRO PARA TRANSPORTE DE PRATOS, TALHERES, DIVERSOS. Características Técnico/Construtivas: Provido de quatro(04) planos, tipo estante, para utilização no transporte de materiais diversos, fabricado em chapas de aço inoxidável ref. AISI 304, liga 18.8, bitola USG # 20, planos com bordas frontais de 40 mm, rebatidas em 90 ., guidão no mesmo material reforço dos planos através de estrutura em perfil 1 U 1 invertido em chapas de aço inoxidável, acabamento sanitário com polimento escovado, totalmente sem rebarbas, devendo ser utilizado cortes nas chapas através de máquina laser, evitando-se acidentes e soldas executadas em atmosfera inerte de argônio invisível, com dispositivo de proteção em todas as laterais dos planos, estrutura de apoio executada em tubos de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, dotado de quatro (04) rodízios reforçados, com revestimento de borracha com 51 de 0 sendo dois fixos e dois giratórios com freios. Dimensões: 900x600x900 mm (CxLxA)	Und	1	4	1	2	6	R$ 1.305,04	R$ 7.830,24
55	392424	CARRO AUXILIAR PARA TRANSPORTE DE DETRITOS, Carro para transporte de detritos orgânicos e recicláveis, com pedal em aço inoxidável, alças anatômicas laterais, puxador Ø3/8 polegadas para movimentação do equipamento, conjunto de rodízios giratórios de Ø3 polegadas, sendo dois rodízios simples e dois com freios, contendo 02 lixeiras com tampas, capacidade de 50 litros cada (acoplada), conjunto totalmente em aço inoxidável. Aço AISI 304 e liga 18.8, espessura mínima do aço 1,5mm	Und	1	4	1	2	6	R$ 275,58	R$ 1.653,48
56	258389	FORNO COMBINADO DE COCCAO ELÉTRICO – Forno industrial, com funcionamento elétrico, confeccionado em painéis de aco inox AISI-304-18/10, modelo combinado vertical com 7 modos de coccao, medindo aproximadamente (850X780X780)mm (LxPxA), capacidade para 12 12 GNs, com 01 camara, câmara de coccao com iluminação halogênica, vidro de proteção a prova de choque térmico, caldeira geradora de vapor integrada a câmara aquecida através de resistências elétricas, controlador digital, programação/controle temperatura, tempo, cozimento e vapor, sensor de temperatura de núcleo com 6 pontos de medicao, na	Und	1	1	1	2	3	R$ 24.671,72	R$ 74.015,16
57	271865	BALANÇA DIGITAL Características técnico/construtivas: De mesa com capacidade de1 5Kgs.; Divisão de 5 em 5 grs., Construção: carcaça em ABS injetado, base em chapa de aço- carbono Bi cromatizado, suporte para o prato em alumínio injetado, prato em chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8.; Com painel eletrônico de leitura com LEDs de boa definição, Potência 100 W 1 220 V: Dimensão: 366 x 344x 108 mm.	Und	1	5	1	5	10	R$ 1.857,50	R$ 18.575,00
58	451186	LIQUIDIFICADOR BASCULANTE.Características Técnico/Construtivas: Tipo industrial, com copo para capacidade de 25 litros, confeccionado em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, hélices(facas)trituradoras em aço inoxidável no mesmo material, base executada em alumínio fundido pintado com tinta martelada. dotado de sistema basculante através de pedal para inclinação do copo. motor de 1.1/2 CV, monofásico, 220 v, 50/60 Hz. Dimensões mínimas: 450x580x1215 mm (AxLxP).	Und	1	2	1	3	5	R$ 1.627,91	R$ 8.139,55
59	272867	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL Características Técnico/Construtivas: Capacidade nominal para 6 litros, gabinete em alumínio fundido com pintura especial e pés antiderrapantes, copo removível em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, com duas alças, base do copo construída em alumínio de liga especial para produtos alimentícios, revestido em aço inoxidável, 3.500 RPM, potência de CV, tensão 380 volts trifásico ou 220 volts monofásico.	Und	1	2	1	3	5	R$ 1.152,56	R$ 5.762,80

60	310884	MÁQUINA DE DESCASCAR LEGUMES E TUBÉRCULOS. Características Técnico/Construtivas: Modelo industrial em conformidade com a NR-12 e INMETRO, robusto, para produção de até 500 kg/h. Estrutura em aço inox e equipada com bocal especial para o descarregamento do produto após processado. Equipada com times, permitindo a padronização do tempo de processamento, para facilitar a limpeza a máquina é montada sobre pés metálicos de altura de 200 mm, com borracha anti derrapaste, sistema de segurança com botão de emergência, chave geral, botão de reset, tampa com sensor de segurança não permitindo o funcionamento da máquina quando aberta, bocal especial desenvolvido com sistema de abertura que impede o acesso das mãos do operador às áreas de risco da máquina, durante o processamento, anti rearme que impede o religamento automático da máquina em casos de desligamentos anormais de energia elétrica, interface do operador em 25V, potência:1CV/820W,frequência: 60Hz,voltagem: 220V, peso: 60 kg parte inferior com mesa de decantação totalmente fabricada em chapas de aço inoxidável ref. AISI 304,liga 18.8, tampo com orifício de 100 mm de 0, para passagem da tubulação de escote estrutura em quadro de cantoneiras em perfil U com 38 mm de 0.com sapatas niveladoras em polietileno, contraventamento 25 mm de 0, caixa coleta de líquidos com dreno e caixa para coleta de resíduos perfura e removível,	Und	1	3	1	2	5	R$ 2.504,31	R$ 12.521,55
61	445087	BATEDEIRA DE MASSAS INDUSTRIAL, Características Técnico/Construtivas: Planetária, com capacidade para 18 litros, utilizada na fabricação de produtos para confeitaria (massas leves, pastosas e líquidas), equipada com grade de segurança, tacho fabricado em aço inoxidável removível e três tipos de batedores intercambiáveis globo, raquete e gancho),suporte do tacho com movimentação vertical e com 3 pontos de fixação (laterais e traseiro), estrutura reforçada e conjunto mecânico de precisão transferem para o equipamento baixo nível de ruído e manutenção simplificada, bocal alimentados: dispositivo para introduzir ingredientes durante o funcionamento, design moderno e dentro dos conceitos que facilitam a limpeza, acompanhado dos seguintes itens de segurança: grade de proteção, botão de emergência quando acionados interrompem o funcionamento, componentes elétricos/eletrônicos certificados que permitem automação, segurança, praticidade e economia energética, fabricado conforme NR	Und	1	3	1	4	7	R$ 4.756,36	R$ 33.294,52
62	451437	MOEDOR DE CARNE. Características técnico/construtivas: Gabinete de chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, escovado, com pré cortador, boca 98, heavy duty. Bandeja em aço inox com sensor de segurança não permitindo o funcionamento da máquina quando removida. Anteparo localizado no bocal da bandeja que impede o acesso das mãos nas áreas de corte. Sistema de transmissão por engrenagens de aço e rolamentos, sem eixo excêntrico, dispensando regulagens para eliminar ruídos, possui pré-contratador. Conjunto da boca mais caracol em ferro fundido estanhado, com sistema que impede o acesso das mãos as áreas de corte. Sistema de Segurança: botão de emergência, chave geral, botão RESET. Conjunto único formado pelo caracol, disco e faca. Anti rearme que impede o religamento automático da máquina em casos de desligamentos anormais de energia elétrica. Painel de comando, Tensão: 220 V; notência: 3 CV; Motor monofásico de 3 CV de potência.	Und	1	2	1	4	6	R$ 3.285,68	R$ 19.714,08
63	434625	REFRESQUEIRA, características técnico/construtivas: com duas (02)cubas em policarbonato, transparentes e altamente resistentes a impactos, Gabinete em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8,escovado,componentes plásticos atóxicos, termostato de temperatura regulável de 5 a 10c, teclas de comando independentes da refrigeração e dos agitadores, gás refrigerante que não agride a natureza, torneiras em policarbonato e bico dosados em silicone, compressor hermético de refrigeração de alto rendimento e silencioso, capacidade para 32 litros, amperagem:3,6a 1,8a; potência: 0,295 kW, Dimensões: 670 X 415 X 480 mm(A x L x P).	Und	1	4	1	6	10	R$ 2.482,10	R$ 24.821,00

64	604332	CENTRAL DE ÁGUA GELADA. Características técnico/construtivas: Central de água gelada, industria1,100 litros, com gabinete fabricado em chapas de aço inoxidável, ref. AISI 304,liga 18.8, espessura # 18 (1,2 mm) acabamento escovado, capacidade de refrigeração de aproximadamente 300 copos de 200 ml/hora, em ambiente de temperatura média de 27 C; Acionamento através de quatro (04)torneiras localizadas na parte frontal do equipamento, reservatório interno fabricado em polietileno de alta densidade e alto peso molecular, com capacidade volumétrica de 100 litros, Serpentina interna em aço inoxidável 304, revestido com poliuretano expandido, Filtro descartável de acesso fácil e prático para reposição, pertencente à Classe C III para eficiência na retenção de partículas, filtrando até 85 % com dimensões acima de 10 micra, e Classe C I na eficiência de redução na água acima de 75 % de cloro livre, a pressão mínima e a máxima de água na entrada do aparelho é de 3 a 20 m.c.a. (0,3 k/cmg–2k/cm5); Termostato para regulagem de temperatura, Sistema de refrigeração formado por compressor com potência de 1/2 HP,220 volts e condensador de cobre, ambos refrigerados por ventilador elétrico, gás refrigerante tipo SUVA – R-134- A, ecologicamente correto para não agredir o meio ambiente, com cabine presa à estrutura da caixa com entrada de acua de % 1ladrão de. 1o dreno do 1. 1 grau de proteção elétrica IPXO 1 Classe I1 Plugue com pino terra Acoplado com aparelho ozonizador de água com placa eletrônica de última geração aprova d'água painel de comando elétrico cuja função é acionar automaticamente o jato de água sequencial, abrindo a válvula solenoide e liberando a passagem de água ozonizada, eixo cilíndrico em aço inox com pistão encapsulado de forma que produza 3000 volts na geração de 0,4 a 0,6 ppm de 03; - Interruptor liga/desliga, luz piloto, sistema elétrico com chave bivolt 110 e 220 v, dois fusíveis de 0,7 mA, sendo um sobressalente, cabo de energia, venturi acoplador com misturador, dois adaptadores, um arejador, consumo de 20 watts, capacidade de produção	Und	1	2	1	2	4	R$ 3.418,29	R$ 13.673,16
65	405797	ESTRADO EM AÇO INOX - grade em aço inox AISI 304 chapa n.16, tipo colmeia com malha de barras portantes de 100mm e as barras secundárias de 30mm, apoiada sobre estrutura de tubos inox de 2" (diâm.) e contra ventamento de 1 1/2", dotada de sapatas niveladoras em polietileno, com rosqueamento embutido, solda em atmosfera inerte de agornio, acabamento polido fosco acetinado. Dimensões: 1.000 x 1.000 x 100 mm.	Und	2	20	1	30	50	R$ 973,75	R$ 48.687,50
66	453407	MESA COPA/COZINHA. Mesa lisa de centro com prateleira inferior gradeada, borda de 40 mm de altura (mínimo), confeccionada em aço inoxidável AISI-304, liga 18.8, pés inox em tubo 38 mm (mínimo) e sapatas niveladoras de nylon, acabamento fosco, com 4 (quatro) pés, com perfis de reforço estrutural em aço inoxidável. - Dimensões mínimas: 1400X700X850 (CxLxH).	Und	1	4	1	6	10	R$ 1.431,92	R$ 14.319,20
67	450916	Batedeira industrial capacidade para 5 litros, potência 500w, cuba em aço inoxidável, 220v com 03 (três) batedores intercambiáveis (globo,raquete e gancho).	Und	1	2	1	5	7	R$ 2.581,55	R$ 18.070,85
68	445664	Batedeira industrial capacidade 20 litros; com 03 velocidades, mudança de velocidade elétrica, baixo nível de ruído, sem necessitar de lubrificação, dimensões 400x610x750 mm de altura; equipada com 01 tacho de inoxescovado 304 liga 18:8 1,2mm espessura; 03 batedores sendo: arame; leque e gancho; potência 1/2 hp - monofásico - 220 v.	Und	1	2	1	5	7	R$ 4.991,48	R$ 34.940,36
69	431345	BATEDEIRA, Batedeira simples, do tipo domiciliar, ideal para misturas de massas leves, de 4 a 8 velocidades, capacidade de 3 litros(mínimo) e 300 watts de potência(mínimo), incluindo 3 batedores de metal(mínimo) e uma tigela (mínimo) similar, equivalente ao modelo SX80 da marca Arno ou de melhor qualidade. Voltagem: 110V ou bivolt. Garantia Mínima 12 meses.	Und	1	2	1	4	6	R$ 667,58	R$ 4.005,48

70	391333	MOINHO DE PAO, Modelo: Moinho de Pão - MPF 80, similar ou superior. Equipado com sistema de segurança para transformar pão torrado em farinha de pão. Corpo em aço SAE 1020. - Acabamento em pintura epóxi. - Alto rendimento. - Fácil manutenção. Design diferenciado. Produção: 80 Kg/h. Dimensões: - Altura : 950 mm - Largura : 300 mm - Profundidade : 400 mm - Potência: motor de 3/4 CV - Velocidade: 1750 rpm - Peso Liquido: 22 Kg - Peso Bruto: 34 Kg. Tensão:BIVOLT	Und	1	6	1	4	10	R$ 5.284,41	R$ 52.844,10
71	444990	AMASSADEIRA 15 KG, Características: Para amassar massas de pães, pizzas, cucas, panquecas e similares. Acoplada com extrusora de massas para espaguete fino, médio e grosso, macarrão, agnolini, tagliarin, tagliadele, tortéi e 4 tipos de biscoitos. Estrutura em chapa de aço SAE 1020. Cuba em aço inox 304. Moedor de carne e cilindros. Pás amassadoras fixas em mancais rolamentos. Extrusora constituída de bronze, proporcionando maior resistência e mantendo o sabor original do alimento. Dispositivo de segurança na tampa da cuba, rolamentos blindados, transmissão por polias e engrenagens em ferro fundido nodular com dentes helicoidais, que proporcionam menor ruído e aumentam a resistência. Funcionamento dependente da amassadeira com a extrusora. Embalado, com manual de instruções e garantia de 12 meses. -Especificações Técnicas: Codigo: AME 07/15 Nr-12. Capacidade amassadeira: 7 Kg de massa. Capacidade Extrusora: 15 Kg de massa Potencia: motor de 0,5 cv = 4 polos Velocidade: 50 rpm Consumo: 0,55 Kw/h Watts: 370 w Peso liquido: 51 Kg Peso bruto: 61 Kg Dimensoes: (A x L x C) 610 x 490 x 510 mm Moedor bocal Nr: 10. Diamentro dos rolos: 50x250mm	Und	1	2	1	2	4	R$ 16.002,63	R$ 64.010,52
72	304514	DIVISORA DE COLUNA, com pedestal para pães cortar massas em unidades de pão francês, efetuar 30 divisões iguais em cada operação, base, navalhas de corte e eixo dentado em aço carbono, base revestida em aço inoxidável estrutura e engrenagem da alavanca em ferro fundido, carenagem em aço sae 1020, acabamento em pintura epóxi ou aço inox.	Und	1	2	1	3	5	R$ 1.788,90	R$ 8.944,50
73	615156	ESTUFA DE AQUECIMENTO - com 8 (oito) cubas QUENTES, INOX, com platibanda. Características Básicas: - Equipamento de acordo com a Portaria 371/09 do INMETRO, com selo de conformidade expedido pelo mesmo; - Com rodízios; - Temperatura controlada por Termostato de 10º à 70º C; - Estrutura tubular cromada; - Com platibanda, que também serve como tampa para as cubas; - Resistência de 2000 W (mínimo); - Voltagem: 127 V/220V; - Estufas com cobertura em vidro curvo de 5 mm, que aumenta a visibilidade e a higiene; - Cuba em aço inoxidável (inclusas): . 4 (quatro) Cubas 1/2 Fria: 325x265x65 mm; . 1 (cinco) Cuba 1/1 Fria: 530x325x65 mm. - Dimensões aprox. da cuba: 25x11x35 cm (LxPxA); - Dimensões aprox. do produto: . 1355x1080 mm (AxP); . Largura sem platibanda: 609 mm; . Largura com platibanda: 835 mm. Garantia mínima: 12 meses. (Ref. EA10M/Venâncio ou qualidade similar	Und	1	2	1	2	4	R$ 3.385,30	R$ 13.541,20
74	434626	SANDUICHEIRA ELETRICA DUPLA COM TERMOSTATO. O controle da temperatura é feito através de termostato escalonado com desligamento automático. Modelo conjugado, que permite o preparo na chapa enquanto prensa outro na sanduicheira, ao mesmo tempo. Uma prensa com chapa lisa em alumínio estrutura toda em aço inox, similar ao modelo SCE70A, marca venâncio.	Und	1	4	1	4	8	R$ 153,82	R$ 1.230,56

75	466474	SELADORA DE EMBALAGENS, equipamento básico para selagem de polietileno e polipropileno com pedal. Possui mesa de apoio para produtos, sinalizador luminoso de selagem, aquecimento instantâneo, resistência de fita chata de níquel cromo envoltada por teflon e acabamento em epóxi branco. Características Área de selagem: 350 x 3 mmtensão: 110 ou 220 v, chave seletoraaltura: 35 cmcomprimento: 90 cmprofundidade: 28,7 cmpeso líquido: 5,5 kgpeso bruto: 6,5 kgconsumo: 0,057 kw/hcubagem: 0,12 m³.	Und	1	4	1	5	9	R$ 714,33	R$ 6.428,97
76	325001	PANELAS INDUSTRIAIS (CALDEIRÕES). tipo industrial, extra reforçado, com aquecimento a gás autogerador de vapor estrutura e acabamento: panela com tampa executada em aço inoxidável, padrão 304, liga 18,8. Câmaras de vapor executada em chapa de aço. Isolamento externo em painéis de aço inoxidável, aquecimento por meio de maio de queimador multi – tubolar, provido de piloto, comadado por registro com duas posições de fogo; sistema de alimentação da câmara de vapor composto de válvula globo, funil e dois registro de passagem rápida; estrutura de apoio executada em aço carbono com tratamento anti-corrosivo, com pés tubulares providos de sapatas reguláveis de polietileno; com registro de escapamento; registro de alimentação de água; duto condutor de gases e ralo. Consumo máximo de gás a:1,8kg/hora; pressão de trabalho(glp): 280mm c.a.: pressão de trabalho de gás de rua: 250 mm c.a. Capacidade 300 litros	Und	1	1	1	1	2	R$ 15.410,00	R$ 30.820,00
77	437341	Refrigerador: 02 (duas) portas. Sistema de refrigeração Frost Free. Capacidade de armazenamento aproximado de 360 litros. • Porta do freezer com 01 (uma) prateleira (parte superior). Controle de temperatura digital externo. Controle de temperatura interno. Pés: 02 niveladores dianteiros e rodízios traseiros. Cor: branca. Selo Procel Classe A. Medidas aproximadas: 600x1700x650mm (LxAxP). Voltagem 127V.	Und	1	4	1	15	19	R$ 2.869,01	R$ 54.511,19
78	368398	BEBEDOURO ELÉTRICO PARA GARRAFÃO DE 10 OU 20 LITROS, DE COLUNA, que produza no mínimo 3,5 lts de água gelada por hora; gabinete confeccionado em aço inox espelhado; duas torneiras totalmente desmontáveis para facilitar a higienização, diferenciadas por cor; sistema easy open removível - abertura automática do garrafão e facilidade de limpeza, termostato com vários tipos de temperaturas - 5 a 15º c; purificador elétrico bebedouro; depósito de água em aço inox 304n (ideal para alimentos) com serpentina externa em cobre e isenta de chumbo, envoltos por material de isolação térmica; compressor silencioso de alto desempenho que utiliza o gás r134a (que não agride a camada de ozônio); dimensões aproximadas: altura: 980 cm; largura: 320 cm; profundidade: 340 cm; tensão: 220v; garantia mínima 12 meses. Assistência técnica autorizada e especializada no RN. Manual em português. Modelo de referência: Esmaltec	Und	1	5	1	12	17	R$ 749,00	R$ 12.733,00
79	448683	Estante em aço inox (prateleira aberta) com quatro planos gradeados, confeccionada em aço inox aisi 304 liga 18.8. Dimensões: 1,50 x 0,5 x 2,00m.	Und	2	23	1	19	42	R$ 1.695,26	R$ 71.200,92
80	243191	CAFETEIRA INDUSTRIAL: cafeteira elétrica industrial 20 litros (2 depósitos de 10 litros) características: cafeteira elétrica em aço inox; capacidade de 20 litros com 2 (dois) depósitos de 10 litros Consumo 3000W / 3,00kw/h Bojos em aço inoxidável 304. (Não contamina o alimento); Ótimo acabamento: Corpo em aço inoxidável escovado; Resistências blindadas de alta performance; Registros manuais para entrada e saída de água.; Exclusiva torneira horizontal (Indicada para café e leite); companha vareta para limpeza das torneiras; Termostato para controle de temperatura de 20º a 120ºC; Garantia 12 meses.	Und	1	4	1	3	7	R$ 2.106,09	R$ 14.742,63
81	292891	LAVADORA ALTA PRESSAO. Lavadora semi-profissional de alta pressão, com as seguintes características mínimas: potência - 2.600 W; com carrinho com 2 rodas; 220 V; vazão de 500 litros/h; pressão de 1.600 libras/pol2; cabeçote de latão e tubeira de aço inox. Acompanha o produto: pistola com mangueira de 7,5 metros, tubeira 400 mm, bico leque, bico para xampu, engate rápido, carrinho de transporte e manual de instruções. Com garantia de 12 meses. (Marca de Referência: Karcher	Und	1	6	1	5	11	R$ 2.054,24	R$ 22.596,64
82	307531	FRIGOBAR. capacidade 120 l, altura 84,50 cm, largura 47,50 cm, profundidade 46,50 cm, tensão alimentação 220 v, cor branca, características adicionais porta e tampo aproveitáveis.	Und	1	5	1	1	6	R$ 1.248,99	R$ 7.493,94

83	230201	FATIADOR DE CARNE EM ACO INOX, monofásico de ½ CV; mesa móvel superior / inferior e mesa reguladora de corte em alumínio naval de alta resistência a corrosão; protetor do disco removível, regulagem milimétrica, com espessura de até 15 mm; disco fatiador de alta durabilidade, temperado, cromado e polido. Contém: botão de emergência, chave geral e botão RESET, tampa de proteção de lâmina com sensor de segurança, Protetor de acrílico para as mãos, anti rearme, painel de comando em 25 V. Dimensões: 525 x 750 x 760 mm; diâmetro dos discos: 350 mm, Espessura máxima de corte: 40 mm. Tensão: 220 V.	Und	1	5	1	4	9	R$ 4.354,00	R$ 39.186,00
84	264514	MAQUINA PARA DESCASCAR LARANJA estrutura de ferro pintado, fixador com parafuso para mesa, sistema de manivela, medidas 22x14cm base com protetores de borracha.	Und	1	2	1	2	4	R$ 120,82	R$ 483,28
85	331446	MAQUINA DE SUCO – Extrator de sucos, gabinete e câmara em aco inox 304, motor ½ CV, 220V; produção 15 PC/min; com peneira e 2 castanhas, para limao e laranja. Em conformidade com o INMETRO; Marca de referencia comercial: SIEMSEN OU SIMILAR.	Und	1	5	1	2	7	R$ 8.907,80	R$ 62.354,60
86	302916	BUFFET EXPOSITOR DE ALIMENTOS – REFRIGERADO. Módulo Refrigerado: balcão refrigerado fabricado em aço inox aisi 304 liga 18.8 com acabamento polido fosco ou escovado (nas superfícies externas).Pista refrigerada em alumínio com controle de temperatura eletrônico e isolamento térmico ou expandido, com termostato e indicador de temperatura. Prateleira superior (protetor de saliva), do balcão em vidro curvo temperado incolor de 10 mm; corre bandeja em dos lados em aço inox 304; Estrutura tipo gabinete; balcão equipado com rodízios de 5 com trava para facilitar a locomoção. Voltagem: 220v.Dimensões aproximadas (cm): Largura: 220, Profundidade: 100, Altura: 90. Garantia mínima de 06 (seis) meses. Marca: REVIFRIO similar ou superior	Und	1	2	1	2	4	R$ 6.216,08	R$ 24.864,32
87	454433	BALANÇA DE PRECISÃO TIPO PISO 300 KG E 50 G -Capacidade até 300kg . Display com 26 mm de altura (com 5 ou 6 dígitos) Divisão de Leitura: 50 gramas Célula de carga ICS em alumínio com grau de proteção IP68 Gabinete em Aço Carbono com pintura epóxi ou Aço Inoxidável Polido. Alimentação de 85 a 250 Vca (Fonte Automática) Suporta até 8 células de 350 ohm ou 12 de 700 ohm. Capacidade Programável Velocidade de leitura/tempo de estabilização configurável Filtro digital, contra vibrações, configurável em até 8 níveis Indicadores luminosos de zero, peso líquido e peso estável Detector de pico máximo Contagem de peças Grau de Proteção IP-65 (Módulo de Pesagem).	Und	1	2	1	3	5	R$ 1.447,20	R$ 7.236,00
88	420575	LIXEIRA - Lixeira container - Capacidade 1000 litros, com 4 rodízios giratórios de 200mm de borracha maciça com núcleo de polipropileno sendo 2 com freios de estacionamento e garfos em aço com tratamento anti- corrosão. líquidos.	Und	1	4	1	6	10	R$ 1.827,34	R$ 18.273,40
89	317450	MESA, NOME MESA - MESA DE REFEITÓRIO, REDONDA, Mesa de refeitório redonda para 06 pessoas, estrutura em aço, medindo 1400 x 740mm, composta por: 01 Tampo em vidro temperado 6mm de espessura com acabamento arredondado nas bordas. 01 Estrutura de aço em forma de X. Coluna vertical e horizontal em tubo de aço retangular 60x30 mm em chapa # 18 (1,20mm) de espessura (mínimo). Nos travamentos inferiores colocações de rebites de repuxo de aço para adaptação de reguladores de nível. Variação máxima de 5% nas dimensões.	Und	2	36	1	15	51	R$ 441,66	R$ 22.524,66
90	469276	Pia aço inox industrial em cuba centralizada tamanho: 180x60x90cm. Tamanho da cuba 50x40x30cm, produto erm aço inox, acabamento escovado, pés: tubo de 1"" - chapa #20. Espessura da chapa #22 (0,8mm) AISI 430. Capacidade de carga mesa: 120 Kg distribuidos. Capacidade estrado inferior: 60 Kg, Reforço debaixo do tampo para maior resistência, travamento inferior em senestrado para utilização como prateleira, sapatas de regulagem (nylon); cuba soldada em argônio, peso 50 Kg, medidas: 180x60x90cm	Und	1	2	1	2	4	R$ 382,93	R$ 1.531,72

91	260037	ARMÁRIO SUSPENSO 75 CM PARA UTENSÍLIOS DOMÉSTICOS ARMÁRIO SUSPENSO COM PORTA BASCULANTE medindo 750mm (comprimento) por 340mm (profundidade), por 405 (altura), corpo em chapa de aço com espessura de 0,9mm pintado em epóxi pelo processo eletrostático e curado em estufa, laterais em MDF 15mm de espessura pintado em ambas as faces em tinta PU-LBR/30 ou similar com acabamento GOFFRATO ou similar, resistente a riscos e produtos de limpezas, com textura uniforme de aspecto final fosco n a cor a definir, divisória interna em chapa de aço dobrada com espessura de 1,20mm com regulagem de altura. Porta basculante frontal em chapa de aço dobrada com espessura de 1,20mm, com abertura basculante para melhor resistência mecânica. O movimento de giro para abrir e fechar, através de uma mola elíptica de aço especial, torna sua abertura semi-automática. Sua segurança é proporcionada pela fechadura com click ou chave. Variação máxima de 5% nas dimensões.	Und	1	12	1	10	22	R$ 662,26	R$ 14.569,72
92	375156	Carro auxiliar com 2 planos, construção em aço inoxidável série 300 - bitola #20 (1,0mm), puxadores em tubo de aço inoxidável ø1" (25,4mm), rodízios de 04 unidades, sendo 2 fixos e 2 giratórios com freio, número de planos 2, dimensões(mm)	Und	1	4	1	4	8	R$ 2.281,60	R$ 18.252,80
93	401819	Carrinho térmico de distribuição, material: aço inoxidável, quantidade rodas: 2 rodízios fixos e 2 giratórios, tipo: fechado, térmico, 24 bandejas, características adicionais: 2 portas verticais, trinco, 110v, bandeja 24x32cm, aplicação: transporte de alimentos. Quente e frio. Varanda de aco Inox na parte superior do carro; aquecimento através de resistência elétrica; controle de temperatura por meio de termostato e lâmpada piloto; gaxetas em silicone; guidão tubular em aço inoxidável; para-choque em borracha; rodizios giratórios 06, sendo os rodizios posteriores com freio. dimensões 1209x744x1376 mm.	Und	1	2	1	3	5	R$ 18.330,00	R$ 91.650,00
94	347459	Carro carga, material: aço inox, tipo: plataforma, capacidade carga: 150 kg, quantidade rodízios: 4 un, tipo rodízio: 2 fixos e 2 giratórios, aplicação: transporte de alimentos; qualidade: inox. Modelo: 03 prateleiras bandejas. Dimensão: 73 x 42 x 85 cm (C x L x A), alça de movimento em tubos 20x20 mm, pés em tubos 20x20mm, rodizios industrias: 04 unidades 3" (pol). serviços pesados, acabamento escovado.	Und	1	5	1	4	9	R$ 1.439,10	R$ 12.951,90
95	464981	Termômetro, tipo: digital com alarme, visor em cristal líquido, faixa medição temperatura: -50 cº a +300 °c, aplicação: alimentos, material: plástico e aço inox, características adicionais: formato espeto a prova dàgua, haste 15 cm	Und	2	10	1	10	20	R$ 149,42	R$ 2.988,40
96	443420	Termômetro, tipo: laser digital, faixa medição temperatura: -50 a 380 °c, aplicação: efetuar medições em lugares de difícil alcance, elemento expansão: infravermelho, material: plástico e aço inox, características adicionais: mira laser classe ii; distância do foco de 50:1, precisão: +,- 1 °c, alimentação: bateria , pilha	Und	2	10	1	10	20	R$ 465,66	R$ 9.313,20
97	460227	Balança analítica, capacidade: 320 g, resolução: 0,1 mg, diâmetro prato: 120 mm, tipo painel: digital, características adicionais: com capela, voltagem: 110,220v v, tempo medição: 1,5 s, frequência: 50,60 hz	Und	1	5	1	5	10	R$ 7.302,26	R$ 73.022,60
98	445774	Balança precisão, capacidade máxima: 5.200 g, resolução: 0,01 g, quantidade dígitos: 3 un, tipo painel: display touchscreen colorido de 4,5,	Und	1	5	1	5	10	R$ 5.557,33	R$ 55.573,30
99	445204	Prateleira, material: aço inoxidável aisi 304, comprimento: 1,40 m, largura: 0,40 m, características adicionais: fixada por mão francesa em aço inox, espessura: 1,00 m, tipo: suspensa, capacidade: 150 kg	Und	2	20	1	20	40	R$ 536,66	R$ 21.466,40
100	304393	Mesa cozinha, material: aço inoxidável, acabamento superficial: cromado, comprimento: 160 cm, largura: 80 cm, altura: 70 a 75 cm	Und	1	2	1	6	8	R$ 1.508,34	R$ 12.066,72

101	412187	Bancada, material: aço inox assi 304, tipo: sem espelho, comprimento: 163 cm, largura: 50 cm, características adicionais: pés com sapatas antiderrapante, altura: 70 cm	Und	1	2	1	3	5	R$ 1.747,63	R$ 8.738,15
102	307200	Pia, material: aço inoxidável, tipo: liso, comprimento: 123 cm, largura: 58 cm, quantidade cubas: 1, comprimento cubas: 50 mm, largura cubas: 40 mm, profundidade cubas: 25 mm	Und	2	8	1	3	11	R$ 2.076,05	R$ 22.836,55
103	368974	Aquecedor de marmita, material: aço inoxidável, tensão 220V, capacidade: 50 UM, comprimento: 1000MM, largura 720 MM, altura: 110MM, características adicionais: com dois planos.	Und	1	2	1	2	4	R$ 2.954,80	R$ 11.819,20
104	445206	Estante, material: aço inox 304, tipo: parede, profundidade: 0,65 m, quantidade prateleiras: 5 un, altura: 2,25 m, largura: 1,40 m	Und	2	12	1	15	27	R$ 1.957,35	R$ 52.848,45
105	427232	Refrigerador expositor, tipo: vertical, capacidade: 330 l, características adicionais: porta de vidro transparente, temperado, baixo emisivo anti-embaçante. voltagem: 110 v. Controlador de temperatura regulável de 0 a 5 graus. Isolamento do gabinete térmico em poliuretano. Com o minimo de 4 prateleiras reguláveis. iluminação interna com lampada de 15 w. Pés frontais reguláveis.	Und	1	2	1	2	4	R$ 3.989,13	R$ 15.956,52
106	331176	Refrigerador expositor, capacidade: 580 l, aplicação: refrigerar alimentos, características adicionais: porta em vidro duplo temperado, abertura reversi, fechamento automarico. voltagem: 220 v. controlador elêtronico de temperaturare: 2 a 6 °c, potência: 450 w, material: aço inoxidável. minimo 3 prateleiras regulaveis. Sistema	Und	1	2	1	2	4	R$ 5.466,38	R$ 21.865,52
107	237992	Cilindro Especial para sova massas, rolos com 100 mm de diametro, velocidade de trabalho de 135 RPM, duplo sistema de correia de transmissão,, estruta em aço e pintura epoxi, Dimensões Externas (A X L X P) 156 cm x 82 cm x 131 cm, Motor Monofásico ou Trifásico, Tensão 220 Volts (Monofásico) ou 220 Volts, Produção 15 Kg de massa por operação	Und	1	2	1	4	6	R$ 9.606,08	R$ 57.636,48
108	609290	Amassadeia Rápida, Equipamentos de acordo com a portaria 371/09 do Inmetro. com selo de conformidade expedido pelo mesmo, Cuba em aço inoxidável 304 com batedor em ferro modular estanhado; Processa até 25 Kg de massa pronta; Motor: 1 cv monofásico, Consumo Monofásico 127V: 2.10kWh, RPM: 50, Altura: 660mm, Largura: 660mm, Profundidade: 440mm	Und	1	2	1	3	5	R$ 11.118,23	R$ 55.591,15
109	291492	Mesa refeitório (conjunto de mesa de jantar com 6 cadeiras), dimensões: mesa (77 cm alt x 160 cm larg x 90 cm comp); cadeira (83 cm alt x 54 cm larg x 56 cm comp, altura do chão até o assento 47,5 cm). Cadeira: aço cromado e polipropileno, tecido. Mesa: aço cromado e vidro não temperado 8 mm em formato retangular. Qualidade igual ou superior ao conjunto de mesa 328 com 6 cadeiras ou 357 preto carraro. **(ITEM 9 - Cota até 25% ME/EPP)**	Und	1	7	3	12	19	R$ 2.009,33	R$ 38.177,27

110	308631	Forno turbo elétrico / gás 220volts fabricado em aço com fino acabamento em pintura epóxi. Acabamento frontal em aço inoxidável. Visor em vidro. Isolamento térmico com lã basáltica. Painel com tecla geral, motor (turbina), lâmpada e fusível. Possui uma micro chave que liga ou desliga a turbina automaticamente ao abrir ou fechar a porta. Rodízios para facilitar o manuseio e locomoção. Controlador digital: programação e controle de temperatura, tempo de cozimento e vapor. - Baixo consumo. - Rápido aquecimento. - Perfil de borracha. - Dois ganchos rosqueados na parte superior - Câmara com cantos arredondados. - Fácil manutenção. Destaques: - Capacidades de assadeiras 10 (dez) - Maior isolamento térmico. - Fácil locomoção (montado em mesa sobre 4 rodas). - Menor índice de manutenção - Porta com visual moderno. - Acabamento em aço inox escovado. - Perfil de borracha - Parte superior totalmente fechada. - Sistema de vapor em forma de leque - Capacidade de produção de pães/hora = 900 (novecentas unidades) Dimensões (LxAxP): 104,6 x 207 x 148,5 cm. Peso: 282 Kg. Tensão 220v 60hz MODELO DE REFERÊNCIA: FTG300. **(ITEM 21 - Cota até 25% ME/EPP)**	Und	1	1	1	1	2	R$ 8.796,10	R$ 17.592,20
111	222827	Freezer, tipo horizontal, capacidade 535 litros, 2 tampas, sistema degelo manual, cor branca, tensão alimentação 110/220 V, 300 watts, isolamento por espuma de poliuretano. características adicionais: dreno frontal, possuir modo freezer e refrigerador. Dimensões aproximadas: altura 86 cm, largura 163 cm, profundidade 65 cm. **(ITEM 22 - Cota até 25% ME/EPP)**	Und	1	1	1	5	6	R$ 3.647,47	R$ 21.884,82
112	330677	Maquina de gelo material gabinete aço inoxidável, largura 63 cm, altura180 cm, voltagem 220 v, capacidade de produção 300 kg/dia, tipo gelo escamas, profundidade 64 cm, capacidade depósito 70 kg. **(ITEM 27 - Cota até 25% ME/EPP)**	Und	1	1	1	1	2	R$ 38.540,50	R$ 77.081,00
113	258389	FORNO COMBINADO DE COCCAO ELÉTRICO – Forno industrial, com funcionamento elétrico, confeccionado em painéis de aco inox AISI-304-18/10, modelo combinado vertical com 7 modos de coccao, medindo aproximadamente (850X780X780)mm (LxPxA), capacidade para 12 12 GNs, com 01 camara, câmara de coccao com iluminação halogênica, vidro de proteção a prova de choque térmico, caldeira geradora de vapor integrada a câmara aquecida através de resistências elétricas, controlador digital, programação/controle temperatura, tempo, cozimento e vapor, sensor de temperatura de núcleo com 6 pontos de medicao, na voltagem 220 V. **(ITEM 56 Cota até 25% ME/EPP)**	Und	1	1	1	1	2	R$ 24.671,72	R$ 49.343,44
114	448683	Estante em aço inox (prateleira aberta) com quatro planos gradeados, confeccionada em aço inox aisi 304 liga 18.8. Dimensões: 1,50 x 0,5 x 2,00m. **(ITEM 79 - Cota até 25% ME/EPP)**	Und	1	7	1	6	13	R$ 1.695,26	R$ 22.038,38

115	401819	Carrinho térmico de distribuição, material: aço inoxidável, quantidade rodas: 2 rodízios fixos e 2 giratórios, tipo: fechado, térmico, 24 bandejas, características adicionais: 2 portas verticais, trinco, 110v, bandeja 24x32cm, aplicação: transporte de alimentos. Quente e frio. Varanda de aco Inox na parte superior do carro; aquecimento através de resistência elétrica; controle de temperatura por meio de termostato e lâmpada piloto; gaxetas em silicone; guidão tubular em aço inoxidável; para-choque em borracha; rodizios giratórios 06, sendo os rodizios posteriores com freio. dimensões 1209x744x1376 mm. **(ITEM 93 - Cota até 25% ME/EPP)**	Und	1	1	1	1	2	R$ 18.330,00	R$ 36.660,00
VALOR TOTAL (HGUT+8º BIS)										**R$ 3.330.532,29**
VALOR TOTAL HGUT										**R$ 1.439.299,85**
VALOR TOTAL 8º BIS										**R$ 1.891.232,44**

Estudo Técnico Preliminar 1/2025

1. Informações Básicas

Número do processo: 64597.003650/2024-11

2. Introdução

Objeto: aquisição de máquinas e equipamentos de cozinha - PASA.

2.1. O presente estudo tem por objetivo apontar os fundamentos para aquisição de equipamento e materiais de Cozinha, conforme condições estabelecidas pelo Programa de Auditoria e Segurança Alimentar no que se refere ao pré-preparo, preparo, distribuição e armazenamento dos alimentos .

2.2. Neste sentido, um planejamento bem elaborado propicia contratações potencialmente mais eficientes, posto que a realização de estudos previamente delineados conduza ao conhecimento de nossas modelagens/metodologias ofertadas pelo mercado, resultado na melhor qualidade do gasto e em uma gestão eficiente dos recursos públicos.

3.3. Considerando o Art. 7º da Instrução Normativa nº 40, de 22 de maio de 2020, as informações pertinentes serão listadas neste documento, cabendo à equipe de planejamento verificar a aplicabilidade de cada tópico, apresentando no próprio documento as justificativas no caso de algum tópico não ser contemplado.

4.4. O Hospital de Guarnição de Tabatinga tem a missão de atender a população do Alto Solimões, integrado ao Sistema Único de Saúde (SUS), sendo referencial no atendimento de média e alta complexidade, bem como, evasão dos pacientes mais graves para a cidade de Manaus.

3. Descrição da necessidade

3.1 A aquisição dos materiais e equipamentos de Copa e Cozinha - PASA, objeto do presente estudo técnico preliminar, visa atender às necessidades do Setor de Aprovisionamento do Hospital de Guarnição de Tabatinga – HGUT que supre a Organização Militar de Saúde, incluindo, funcionários civis, militares/dependentes internados e seus acompanhantes, civis internados e seus acompanhantes, indígenas internados e seus acompanhantes entre outros públicos.

3.2. Nesse sentido, com o objetivo de atender às normas e garantir as condições adequadas para a execução das etapas de confecção, distribuição e armazenamento das refeições da OMS é de suma importância a aquisição de materiais de Copa e Cozinha – PASA.

3.3. Justifica-se a presente aquisição em função do atendimento aos seguintes setores do Aprovisionamento: 01 (uma) padaria, 01 (uma) cozinha, 01 (um) açougue, 02 (dois) cassinos e 01 (uma) área de manipulação de hortifruti.

3.4. Convém ressaltar que o presente estudo se baseou na necessidade dos setores descritos acima, bem como no efetivo alimentado da OMS visando a confecção de alimentos seguros e de qualidade. E por fim, contribuir para o fortalecimento da dimensão humana.

3.5. Nesse contexto, o Setor de Aprovisionamento realizou um rigoroso levantamento das necessidades de materiais e equipamentos para a realização do bom andamento de suas atividades.

4. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Setor de Aprovisionamento	2º Ten Rafaela

5. Descrição dos Requisitos da Contratação

5.1. As máquinas e equipamentos, assim como os demais materiais do Termo Referência deverão apresentar boa qualidade, padrões de fabricação em acordo com a legislação vigente; com relação aos critérios de sustentabilidade, os licitantes deverão ofertar produtos cujos fabricantes estejam regulamentados pelas normas brasileiras (NBR) elaboradas pela ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas), nos termos da Instrução Normativa nº 11/2018.

5.2. A contratação também requer que a contratada exerça práticas de sustentabilidade, conforme disposto e orientado no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis – Advocacia-Geral da União.

6. Levantamento de Mercado

6.1. Considerando que o levantamento de mercado consiste na prospecção e análise das alternativas possíveis de soluções, durante a montagem do processo esta equipe diligenciou no sentido de verificar contratações similares por meio das seguintes ferramentas:

6.2. Pesquisa de preços realizada através do Sistema de Pesquisa de Preços no Portal Compras.gov.br, refletindo o preço praticado nas contratações realizadas pelos Órgãos da Administração Pública, sendo observadas ainda as condições geográficas que refletem diretamente nos valores de de acordo com a localização de cada entrega e sendo possível a comparação com as condições estabelecidas entre outras regiões e a região norte de modo a obter preços fidedignos.

7. Descrição da solução como um todo

7.1. Especificação técnica do objeto: As especificações exigidas para os itens estão elencadas no Termo de Referência.

7.2. Aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade para a avaliação de amostras: As amostras e ou catálogos serão solicitados sempre que a comissão achar necessário para retirar dúvidas quanto a qualidade do produto e adequação aos critérios solicitados na descrição do produto. Essas amostras e/ou catálogo serão avaliados pelos membros da comissão de apoio técnico (uma equipe técnica multidisciplinar).

7.3. Necessidade de atestado de capacidade técnica-operacional: Deverá ser solicitado atestado de capacidade técnica-operacional aos fornecedores para que se possa avaliar o relacionamento destes com outros órgãos ou instituições, assegurando ainda mais que a contratação será feita com fornecedores que sejam habilitados para fornecedor a uma instituição como o HGuT.

7.4. Condições específicas de habilitação técnica: Declaração de que os produtos serão novos e dentro dos padrões especificados anteriormente.

7.5. Tratamento favorecido para ME/EPP: os itens cujo valor total estimado seja inferior a R$ 80.000,00 deverão ser destinados exclusivamente para microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do Decreto nº 8.538/2015.

7.6. O prazo de entrega dos bens é de 30 (trinta) dias, contados do(a) assinatura do contrato ou instrumento equivalente (nota de empenho), em remessa única.

7.7. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 15 (quinze) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

8. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

8.1. Para fixação da estimativa da necessidade dos bens a serem adquiridos dentro do contexto de máquinas e equipamentos indispensáveis seja no pré-preparo, preparo ou mesmo na conservação dos alimentos produzidos, buscando uma qualidade final fundamental para atender o Hospital de Guarnição de Tabatinga. O quadro conforme Termo de Referência permite

verificar as quantidades solicitadas que irão compor o quadro de máquinas e equipamentos para cozinha industrial, assim como de mobiliário que integram o serviço de aprovisionamento, e que atualmente encontra-se ausente, indisponíveis ou em quantidade insuficiente para atender a demanda do efetivo a ser suprido.

9. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R$): 3.330.532.290,00

9.1. Para a estimativa dos preços referenciais da contratação, foram utilizadas como parâmetros as disposições contidas nos seguintes normativos:

9.1.1. Instrução Normativa SEGES /ME Nº 65, de 7 de julho de 2021

9.2. As especificações técnicas dos objetos, idealizadas pelos setores requisitantes, apresentadas no processo, correspondem à real necessidade da administração militar, não caracterizando, em hipótese alguma, restrição indevida a competitividade.

9.3. Os valores de referência apresentados no presente estudo foram oriundos de pesquisa de preços, constante ao presente processo de acordo com os parâmetros da Instrução Normativa nº 73, de 05 de agosto de 2020, Secretaria de Gestão do Ministério da Economia.

10. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

10.1. Em regra, a entrega das máquinas e equipamentos deverão ser divididos em tantas parcelas quantas se comprovarem técnica e economicamente viáveis, procedendo-se à licitação com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala.

10.2. Não se vislumbram parcelamentos para o objeto da presente licitação.

11. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

11.1. Destaca-se que não se faz necessária a realização de contratações correlatas e ou interdependentes ao objeto pretendido, nem há pretensão de realizar contratações, razão pela qual este item não será considerado no planejamento.

12. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

12.1. Referência aos instrumentos de planejamento do Órgão ou Entidade: A Aquisição do material proposto nesse estudo é fundamental para o funcionamento do Setor de Aprovisionamento do Hospital de Guarnição de Tabatinga; trata-se da aquisição de equipamentos e materiais de cozinha para setores como: cozinha, padaria, açougue, cassinos, dentre outros.

12.2. Atende o Objetivo Estratégico Organização nº 2 do Plano de Gestão do Hospital de Guarnição de Tabatinga: Racionalizar e modernizar o sistema de Gestão, a estrutura organizacional e os recursos disponíveis, bem como, aumentar a efetividade da gestão do bem público.

12.3. Atende o Objetivo Estratégico Organização nº 3 do Plano de Gestão do Hospital de Guarnição de Tabatinga: Fortalecimento da dimensão humana no âmbito do Hospital de Guarnição de Tabatinga.

12.4. A presente aquisição está em consonância com o Plano Nacional de Contratações Públicas, Identificação 00394452000103-0-000016/2024.

12.5. A presente aquisição está diretamente relacionada à determinação constante no Boletim Interno nº 38 de 26 de fevereiro de 2024, onde consta a designação dos militares que serão responsáveis pelo planejamento da contratação do objeto deste estudo técnico desta Organização Militar de Saúde.

13. Benefícios a serem alcançados com a contratação

13.1. Aquisição e substituição dos equipamentos de Copa e Cozinha visa à melhoria do Setor de Aprovisionamento, bem como, para a confecção dos alimentos confeccionados para atender aos militares e pacientes deste hospital, por meio dos novos equipamentos adquiridos.

13.2. Distribuição de alimentos seguros e de qualidade para os integrantes desta Organização Militar de Saúde.

13.3. Melhoria no atendimento ao público interno deste Hospital;

13.4. Emprego judicioso dos recursos públicos;

13.5. Satisfação do público interno e externo;

13.6. Continuidade e valorização da gestão dos processos da Administração Pública.

13.7. Atender ao princípio da Administração Pública.

13.8. A aquisição dos novos equipamentos produzirão benefícios para todos os subsetores do Setor de Aprovisionamento do Hospital de Guarnição de Tabatinga, sendo eles, cozinha, padaria, área de copa e salada, depósitos e câmara frigorífica. A presente aquisição também visa o aumento no desempenho das demandas diárias e no cumprimento das atividades, desta forma, colaborando para satisfação dos pacientes e integrantes do Hospital de Guarnição de Tabatinga.

14. Providências a serem Adotadas

14.1. Não se vislumbra necessidades de tomada de providências de adequações para a solução ser contratada e o serviço prestado.

15. Possíveis Impactos Ambientais

15.1. A contratação também requer que a contratada exerça práticas de sustentabilidade, conforme disposto e orientado no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis – Advocacia-Geral da União.

16. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

16.1. Justificativa da Viabilidade

16Esta equipe de planejamento declara viável esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar, consoante o inciso XIII, art 7º da IN 40 de 22 de maio de 2020, da SEGES/ME.

17. 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.

RAFAELA DE FREITAS REIS

Responsável pela contratação direta

Assinou eletronicamente em 06/01/2025 às 11:21:05.

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - Portal Nacional de Contratações Públicas.pdf (186.84 KB)

PCA 2025 - 160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/MEX/AM

Última atualização: 16/12/2024

Id pca PNCP: 00394452000103-0-000169/2025

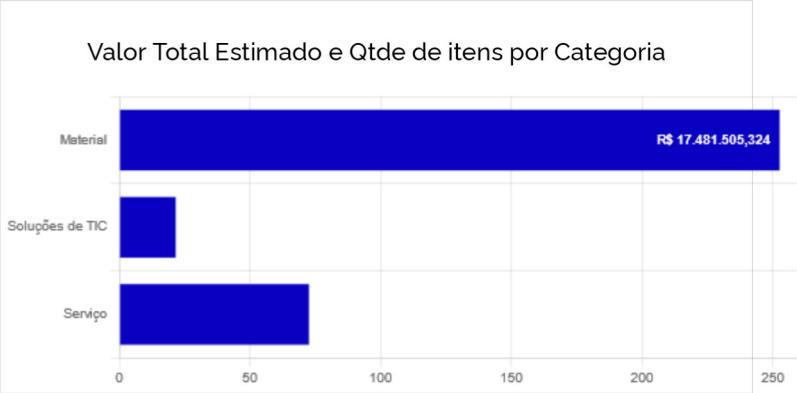
Data de publicação no PNCP: 08/05/2024

Local: Tabatinga/AM

Fonte: Compras.gov.br

Total de itens: 348

Valor Total estimado (R$): R$ 21.418.754,384



Detalhamento por Categoria

Material

Id do item no PCA	Classe/Grupo	Identificador da Futura Contratação	Valor total estimado

743	9150 - ÓLEOS E GRAXAS PARA CORTE, LUBRIFICAÇÃO E SISTEMAS HIDRÁULICOS	160019-1/2025	R$ 800,00
744	9999 - ITENS DIVERSOS	160019-1/2025	R$ 1.800,00
745	6515 - INSTRUMENTOS, EQUIPAMENTOS E SUPRIMENTOS MÉDICOS E CIRÚRGICOS	160019-1/2025	R$ 7.709,00
746	6505 - DROGAS E MEDICAMENTOS	160019-1/2025	R$ 40.000,00
747	6550 - SUBSTÂNCIAS PARA DIAGNÓSTICO "IN VITRO", REAGENTES, CONJUNTOS E JOGOS PARA TESTE	160019-1/2025	R$ 920,00
748	6830 - GASES COMPRIMIDOS E LIQUEFEITOS	160019-1/2025	R$ 600,00
749	8530 - ARTIGOS PARA HIGIENE PESSOAL	160019-1/2025	R$ 29.000,00
750	6530 - MOBILIÁRIO, EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E SUPRIMENTOS HOSPITALARES	160019-21/2025	R$ 42.580,00
751	7310 - EQUIPAMENTOS PARA COZINHAR, ASSAR E SERVIR ALIMENTOS	160019-22/2025	R$ 719.864,33
752	6505 - DROGAS E MEDICAMENTOS	160019-10/2025	R$ 1.000.000,00
753	6515 - INSTRUMENTOS, EQUIPAMENTOS E SUPRIMENTOS MÉDICOS E CIRÚRGICOS	160019-10/2025	R$ 700.000,00
754	6510 - MATERIAIS CIRÚRGICOS PARA CURATIVOS	160019-10/2025	R$ 70.000,00
755	6532 - VESTUÁRIO HOSPITALAR E CIRÚRGICO E ITENS CORRELATOS DE FINALIDADES ESPECIAIS	160019-10/2025	R$ 95.000,00
756	6550 - SUBSTÂNCIAS PARA DIAGNÓSTICO "IN VITRO", REAGENTES, CONJUNTOS E JOGOS PARA TESTE	160019-10/2025	R$ 50.000,00
757	6810 - PRODUTOS QUÍMICOS	160019-10/2025	R$ 15.000,00
758	6840 - PESTICIDAS E DESINFETANTES	160019-10/2025	R$ 30.000,00
759	6850 - ESPECIALIDADES QUÍMICAS DIVERSAS	160019-10/2025	R$ 8.000,00
760	7090 - SUPRIMENTOS DE INFORMÁTICA - TIC	160019-10/2025	R$ 70.000,00
761	8145 - RECIPIENTES ESPECIALIZADOS PARA TRANSPORTE E ARMAZENAGEM	160019-10/2025	R$ 700,00
762	8530 - ARTIGOS PARA HIGIENE PESSOAL	160019-10/2025	R$ 250,00
763	8540 - ARTIGOS DE PAPEL PARA HIGIENE	160019-10/2025	R$ 4.100,00
764	2610 - PNEUS E CÂMARAS DE AR, EXCETO OS DE AERONAVES	160019-9/2025	R$ 376,00
765	3405 - MÁQUINAS DE SERRAR E LIMAR	160019-9/2025	R$ 1.893,00
766	3439 - SUPRIMENTOS E ACESSÓRIOS PARA SOLDAS DIVERSAS, FRACAS E FORTES	160019-9/2025	R$ 2.498,30

767	3450 - MÁQUINAS-FERRAMENTA PORTÁTEIS	160019-9/2025	R$ 10.000,00
768	3455 - FERRAMENTAS DE CORTAR PARA MÁQUINAS FERRAMENTA	160019-9/2025	R$ 499,80
769	3630 - MÁQUINAS PARA INDÚSTRIAS DE PRODUTOS DE ARGILA E CONCRETO	160019-9/2025	R$ 41,60
770	3920 - EQUIPAMENTOS NÃO AUTOPROPULSIONADO PARA MOVIMENTAÇÃO DE MATERIAIS	160019-9/2025	R$ 69,40
771	4010 - CORRENTES E CABOS DE AÇO	160019-9/2025	R$ 34,70
772	4240 - EQUIPAMENTO PARA SEGURANÇA E SALVAMENTO	160019-9/2025	R$ 8.545,00
773	4510 - DISPOSITIVOS E ACESSÓRIOS PARA INSTALAÇÕES HIDRÁULICAS	160019-9/2025	R$ 8.356,21
774	4710 - CANOS E TUBOS	160019-9/2025	R$ 24.657,00
775	4720 - MANGUEIRAS E TUBULAÇÕES FLEXÍVEIS	160019-9/2025	R$ 3.255,02
776	4730 - ACESSÓRIOS E FERRAGENS ESPECIAIS PARA MANGUEIRAS, CANOS E TUBOS	160019-9/2025	R$ 5.866,30
777	4820 - VÁLVULAS NÃO ACIONADAS POR FORÇA MOTRIZ	160019-9/2025	R$ 5.634,79
778	5110 - FERRAMENTAS MANUAIS DE CORTE, NÃO ACIONADAS POR FORÇA MOTRIZ	160019-9/2025	R$ 7.005,32
779	5120 - FERRAMENTAS MANUAIS SEM CORTE, NÃO ACIONADAS POR FORÇA MOTRIZ	160019-9/2025	R$ 6.345,27
780	5130 - FERRAMENTAS MANUAIS ACIONADAS POR FORÇA MOTRIZ	160019-9/2025	R$ 2.300,30
781	5130 - FERRAMENTAS MANUAIS ACIONADAS POR FORÇA MOTRIZ	160019-9/2025	R$ 208,20
782	5140 - CAIXAS PARA FERRAMENTAS E FERRAGENS	160019-9/2025	R$ 1.704,00
783	5210 - INSTRUMENTOS DE MEDIÇÃO PARA ARTÍFICES	160019-9/2025	R$ 6.873,56
784	5305 - PARAFUSOS SEM PORCA	160019-9/2025	R$ 1.200,21
785	5306 - PARAFUSOS COM PORCA	160019-9/2025	R$ 866,23
786	5315 - PREGOS, CHAVETAS E PINOS	160019-9/2025	R$ 2.100,01
787	5320 - REBITES	160019-9/2025	R$ 1.323,30
788	5325 - DISPOSITIVOS PARA FIXAÇÃO	160019-9/2025	R$ 350,33
789	5330 - GAXETAS E OUTROS MATERIAIS PARA VEDAÇÃO	160019-9/2025	R$ 2.510,00
790	5335 - TELAS METÁLICAS	160019-9/2025	R$ 25.875,00
791	5340 - FERRAGENS DIVERSAS	160019-9/2025	R$ 3.250,00
792	5345 - DISCOS E PEDRAS ABRASIVOS	160019-9/2025	R$ 1.630,50

Exibir: 50 101-150 de 253 itens Página: 3

Soluções de TIC

Id do item no PCA	Classe/Grupo	Identificador da Futura Contratação	Valor total estimado
661	142 - SERVIÇOS DE COMUNICAÇÃO DE DADOS	160019-6/2025	R$ 63.768,00
662	182 - SERVIÇOS DE LICENCIAMENTO E CONTRATOS DE TRANSFERÊNCIA DE TECNOLOGIA	160019-6/2025	R$ 7.800,00
663	7050 - EQUIPAMENTOS DE REDE DE TIC - LOCAL E REMOTA	160019-6/2025	R$ 678,67
664	7010 - COMPUTADORES	160019-6/2025	R$ 33.303,30
665	6110 - EQUIPAMENTOS DE CONTROLE ELÉTRICO	160019-6/2025	R$ 8.775,56
666	6730 - EQUIPAMENTO PARA PROJEÇÃO FOTOGRÁFICA	160019-6/2025	R$ 3.980,00
667	7435 - EQUIPAMENTOS DE SISTEMAS DE INFORMAÇÕES PARA ESCRITÓRIO	160019-6/2025	R$ 9.897,00
668	7010 - COMPUTADORES	160019-6/2025	R$ 3.229,00
669	5965 - FONES, MICROFONES E ALTO-FALANTES	160019-6/2025	R$ 1.188,00
670	7050 - EQUIPAMENTOS DE REDE DE TIC - LOCAL E REMOTA	160019-6/2025	R$ 2.620,00
671	7050 - EQUIPAMENTOS DE REDE DE TIC - LOCAL E REMOTA	160019-6/2025	R$ 1.300,00
672	7050 - EQUIPAMENTOS DE REDE DE TIC - LOCAL E REMOTA	160019-6/2025	R$ 440,00
673	5965 - FONES, MICROFONES E ALTO-FALANTES	160019-6/2025	R$ 210,00
674	7060 - PEÇAS E ACESSÓRIOS PARA COMPUTADORES	160019-6/2025	R$ 300,00
675	7080 - PEÇAS, ACESSÓRIOS E FERRAMENTAS PARA REDES DE TIC	160019-6/2025	R$ 1.600,00
676	5935 - CONECTORES ELÉTRICOS	160019-6/2025	R$ 250,00
677	3590 - EQUIPAMENTOS DIVERSOS PARA SERVIÇOS PROFISSIONAIS E COMERCIAIS	160019-6/2025	R$ 80,00
678	7195 - MOBILIÁRIOS DIVERSOS E ACESSÓRIOS	160019-6/2025	R$ 6.000,00
679	7080 - PEÇAS, ACESSÓRIOS E FERRAMENTAS PARA REDES DE TIC	160019-6/2025	R$ 6.000,00
680	7010 - COMPUTADORES	160019-6/2025	R$ 8.000,00
681	6110 - EQUIPAMENTOS DE CONTROLE ELÉTRICO	160019-6/2025	R$ 2.000,00
682	5835 - EQUIPAMENTOS PARA GRAVAÇÃO E REPRODUÇÃO DE SOM	160019-6/2025	R$ 2.000,00

Exibir: 50 1-22 de 22 itens Página: 1

Serviço

Id do item no PCA	Classe/Grupo	Identificador da Futura Contratação	Valor total estimado
219	873 - SERVIÇOS DE INSTALAÇÃO(À EXCEÇÃO DA CONSTRUÇÃO)	160019-3/2025	R$ 179.338,79
220	545 - TIPOS ESPECIAIS DE SERVIÇOS DE CONSTRUÇÃO	160019-3/2025	R$ 795.420,00
451	873 - SERVIÇOS DE INSTALAÇÃO(À EXCEÇÃO DA CONSTRUÇÃO)	160019-20/2025	R$ 179.338,79
452	545 - TIPOS ESPECIAIS DE SERVIÇOS DE CONSTRUÇÃO	160019-20/2025	R$ 297.710,00
453	853 - SERVIÇOS DE LIMPEZA	160019-20/2025	R$ 811.758,87
454	692 - SERVIÇOS DE DISTRIBUIÇÃO DE ÁGUA ATRAVÉS DE TUBULAÇÃO	160019-20/2025	R$ 100.000,00
455	691 - SERVIÇOS DE DISTRIBUIÇÃO DE ELETRICIDADE E DISTRIBUIÇÃO DE GÁS ATRAVÉS DE TUBULAÇÃO	160019-20/2025	R$ 708.943,91
456	662 - SERVIÇOS DE TRANSPORTE AÉREO DE CARGA	160019-20/2025	R$ 137.235,53
457	836 - SERVIÇOS DE PUBLICIDADE	160019-20/2025	R$ 11.084,32
458	141 - SERVIÇOS DE TELEFONIA FIXA COMUTADA (STFC), TELECOMUNICA-ÇÕES MÓVEIS (SMP) E TELECOMUNICAÇÕES SATELITAIS	160019-20/2025	R$ 6.433,20

Exibir: 10 | 1-10 de 73 itens | Página: 1

Voltar

Criado pela Lei nº 14.133/21, o Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) é o sítio eletrônico oficial destinado à divulgação centralizada e obrigatória dos atos exigidos em sede de licitações e contratos administrativos abarcados pelo novel diploma.

É gerido pelo Comitê Gestor da Rede Nacional de Contratações Públicas, um colegiado deliberativo com suas atribuições estabelecidas no Decreto nº 10.764, de 9 de agosto de 2021.

O desenvolvimento dessa versão do Portal é um esforço conjunto de construção de uma concepção direta legal, homologado pelos indicados a compor o aludido comitê.

A adequação, fidedignidade e corretude das informações e dos arquivos relativos às contratações disponibilizadas no PNCP por força da Lei nº 14.133/2021 são de estrita responsabilidade dos órgãos e entidades contratantes.

https://portaldeservicos.gestao.gov.br

0800 978 9001

AGRADECIMENTO AOS PARCEIROS

Enap
Escola Nacional de Administração Pública

Texto destinado a exibição de informações relacionadas à **licença de uso**.

MODELO – TERMO DE CONTRATO
Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021
AQUISIÇÕES – LICITAÇÃO

MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
CMA - 12ª RM
HOSPITAL DE GUARNIÇÃO DE TABATINGA

ANEXO – II

(Processo Administrativo nº 64597.003650/2024-11)

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº ...../...., QUE FAZEM ENTRE SI A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DO HOSPITAL DE GUARNIÇÃO DE TABATINGA E A EMPRESA .....

A União, por intermédio do HOSPITAL DE GUARNIÇÃO DE TABATINGA, com sede na Avenida da Amizade, nº 887, Centro, Tabatinga/AM, inscrito no CNPJ sob o nº 09.623.258/0001-19, neste ato representado pelo Ordenador de Despesas, Ronaldo Rocha dos Santos – Tenente Coronel, nomeado pela Portaria 608, de 21 de Julho de 2021, do Comandante do Exército, publicada no Diário Oficial nº 109, de 12 de junho de 2023, portador da Matrícula Funcional nº xxxxx doravante denominada CONTRATANTE, e o(a) ..... inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº ....., sediado(a) na ....., em ..... doravante designado CONTRATADO, neste ato representada pelo(a) Sr.(a) ....., conforme atos constitutivos da empresa ou procuração apresentada nos autos, tendo em vista o que consta no Processo nº **64597.003650/2024-11** e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do **Pregão Eletrônico nº 12/2024**, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de **Aquisição de Material Permanente de Cozinha – PASA (material permanente)**, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO DO SERVIÇO	UNIDADE DE MEDIDA	QTDE MIN	QTDE MAX	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.3.1. O Termo de Referência;

1.3.2. O Edital da Licitação;

1.3.3. A Proposta do contratado;

1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de *12 (doze) meses* contados do(a) *assinatura do contrato*, na forma do artigo 105 da Lei n° 14.133, de 2021.

2.2. O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do contratado, previstas neste instrumento.

CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

3.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

CLÁUSULA QUINTA – PREÇO

5.1. O valor total da contratação é de R$..... (.....)

5.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

5.3. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO

6.1. O prazo para pagamento ao CONTRATADO e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE

7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em __/__/__ (DD/MM/AAAA).

7.2. 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/IBGE, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

7.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

7.4. 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).

7.5. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

7.6. 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.

7.7. 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.

7.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

8.1. São obrigações do CONTRATANTE:

8.2. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;

8.3. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

8.4. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas.

8.5. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

8.6. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência;

8.7. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;

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

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

8.10. A Administração terá o prazo de 10 (dez) dias úteis, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

8.11. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis.

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

CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

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

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

9.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

9.4. 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;

9.5. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei n.º 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

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

9.7. 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;

9.8. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

9.9. 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 do contrato;

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

9.11. 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.

9.12. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;

9.13. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, 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 (art. 116, da Lei n.º 14.133, de 2021);

9.14. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único, da Lei n.º 14.133, de 2021);

9.15. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

9.16. 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.

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

CLÁUSULA DÉCIMA- GARANTIA DE EXECUÇÃO

10.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1. 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.

11.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

i. **Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);

ii. **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);

iii. **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

iv. **Multa:**

(1) Moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

(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.

a. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) 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.

(3) Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e” a “h” do subitem 12.1, de 1% a 30% do valor do Contrato.

(4) Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea “c” do subitem 12.1, de 1% a 30% do valor do Contrato.

(5) Para infração descrita na alínea “b” do subitem 12.1, a multa será de 1% a 30% do valor do Contrato.

(6) Para infrações descritas na alínea “d” do subitem 12.1, a multa será de 1% a 30% do valor do Contrato.

(7) Para a infração descrita na alínea “a” do subitem 12.1, a multa será de 1% a 30% do valor do Contrato.

11.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021)

11.3.1. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.3.2. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021)

11.3.3. 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 (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.3.4 Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

11.4. 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.

11.5. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):

a) a natureza e a gravidade da infração cometida;

b) as peculiaridades do caso concreto;

c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

d) os danos que dela provierem para o Contratante;

e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

11.6. 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 (art. 159).

11.7. 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 Contrato 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 (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.8. 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. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.9. 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 14.133/21.

11.10. 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.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

12.1. O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

12.2. O contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o contratante, quando esta não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

12.3. A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do contratado pelo contratante nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.

12.4. Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.

12.5. O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele 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.

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

12.5.2. 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 contrato.

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

12.6. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

12.6.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

12.6.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.6.3. Indenizações e multas.

12.7. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021).

12.8. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021).

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – ALTERAÇÕES

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

13.2. 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 do contrato.

13.3. 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 (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).

13.4. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

14.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

I. Gestão/Unidade:

II. Fonte de Recursos:

III. Programa de Trabalho:

IV. Elemento de Despesa:

V. Plano Interno:

VI. Nota de Empenho:

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS

15.1. 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.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO

16.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA– FORO

17.1. Fica eleito o Foro da Justiça Federal em Tabatinga, Seção Judiciária de Tabatinga para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21.

Tabatinga/AM, ... de ..... de 2024

_____
Representante legal do CONTRATANTE

_____
Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

1 - _____

2 - _____

MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
CMA - 12ª RM
HOSPITAL DE GUARNIÇÃO DE TABATINGA

ANEXO III
MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO Nº_____/2024 PREGÃO SRP nº 12/2024

O **HOSPITAL DE GUARNIÇÃO DE TABATINGA**, com sede na Avenida da Amizade, 887, Centro, na cidade de Tabatinga/AM, inscrito no CNPJ sob o nº 09.623.258/0001-19, neste ato representado por seu Ordenador de Despesas, xxx – xxx, nomeado pela Portaria nº xxx, de xx de xxx de xxx, do Comandante do Exército, publicada em Diário Oficial nº xxx, de xx de xx de xxx, portador da matrícula funcional nº xxxxxxxxx-x MD/EB, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº **12/2024**, publicada no Comprasnet de ...../...../2024, processo administrativo n.º **64597.003650/2024-11**, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto n.º 11.462, de 31 de março de 2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual contratação de **Aquisição de material permanente – (material permanete)** especificado(s) no(s) item(ns) **01 a 115** do Termo de Referência, anexo do edital de Licitação nº **12/2024**, que é parte integrante desta Ata, assim como a proposta cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades mínimas e máximas de cada item, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

Fornecedor
Razão Social: *CPNPJ:*

Endereço: *Contatos:* *Dados do Representante:*									
Nº Item	*Especificação do Material*	*Marca*	*Modelo*	*Und*	*Qtd. Mínima HGuT*	*Qtd. Máxima HGuT*	*Qtd. Total*	*Valor Unitário*	*Valor Total*
1									
2									
TOTAL POR FORNECEDOR									

2.2. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata.

3. ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)

3.1. O órgão gerenciador será o **HOSPITAL DE GUARNIÇÃO DE TABATINGA**.

3.2. Além do gerenciador, são órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços:

Órgãos Participantes	
COMANDO DE FRONTEIRA SOLIMÕES	*8º BATALHÃO DE INFANTARIA DE SELVA* *BATALHÃO FORTE SÃO FRANCISCO*

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal que não participaram do procedimento de IRP poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:

4.1.1. apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;

4.1.2. demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021; e

4.1.3. consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.

4.2. A autorização do órgão ou entidade gerenciadora apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor.

4.2.1. O órgão ou entidade gerenciadora poderá rejeitar adesões caso elas possam acarretar prejuízo à execução de seus próprios contratos ou à sua capacidade de gerenciamento.

4.3. Após a autorização do órgão ou da entidade gerenciadora, o órgão ou entidade não participante deverá efetivar a aquisição ou a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.

4.4. O prazo de que trata o subitem anterior, relativo à efetivação da contratação, poderá ser prorrogado excepcionalmente, mediante solicitação do órgão ou da entidade não participante aceita pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, desde que respeitado o limite temporal de vigência da ata de registro de preços.

4.5. O órgão ou a entidade poderá aderir a item da ata de registro de preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrado, observados os requisitos do item 4.1.

Dos limites para as adesões

4.6. As aquisições ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o gerenciador e para os participantes.

4.7. O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o gerenciador e os participantes, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à ata de registro de preços.

4.8. Para aquisição emergencial de medicamentos e material de consumo médico-hospitalar por órgãos e entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal, a adesão à ata de registro de preços gerenciada pelo Ministério da Saúde não estará sujeita ao limite previsto no item 4.6.

4.9. A adesão à ata de registro de preços por órgãos e entidades da Administração Pública estadual, distrital e municipal poderá ser exigida para fins de transferências voluntárias, não ficando sujeita ao limite de que trata o item 4.7, desde que seja destinada à execução descentralizada de programa ou projeto federal e comprovada a compatibilidade dos preços registrados com os valores praticados no mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021.

Vedação a acréscimo de quantitativos

4.10. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

5. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA

5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

5.1.1. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

5.1.2. Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

5.2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 5.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

5.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.4. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

5.4.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto no edital e se obrigar nos limites dela;

5.4.2. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

5.4.2.1. Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e

5.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.

5.4.3. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.

5.5. O registro a que se refere o item 5.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

5.6. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

5.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 5.4.2.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

5.7.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital; e

5.7.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 9.

5.8. O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

5.9. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, no caso da contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

5.9.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

5.10. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.

5.11. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, e observado o disposto no item 5.7, observando o item 5.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

5.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:

5.12.1. Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

5.12.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

5.13. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

6.1. 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:

6.1.1. 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 da alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

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

6.1.3. Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

6.1.3.1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;

6.1.3.2. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

7.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

7.1.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

7.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

7.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

7.1.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

7.2.1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

7.2.2. Não hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 9.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

7.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem

de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 5.7.

7.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 9.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

7.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 7.2 e no item 7.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

7.2.6. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

8. REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

8.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.

8.2. O remanejamento somente poderá ser feito:

8.2.1. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou

8.2.2. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.

8.3. O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.

8.4. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no art. 32 do Decreto nº 11.462, de 2023.

8.5. Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.

8.6. Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata

de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.

8.7. Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 8.3, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

9. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

9.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

9.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

9.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

9.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou

9.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.1.4.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

9.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 9.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

9.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

9.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

9.4.1. Por razão de interesse público;

9.4.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

9.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

10. DAS PENALIDADES

10.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no edital.

10.1.1. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

10.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 7º, inc. XIV, do Decreto nº 11.462, de 2023), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 8º, inc. IX, do Decreto nº 11.462, de 2023).

10.3. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 9.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

11. CONDIÇÕES GERAIS

11.1. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, ANEXO AO EDITAL.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 02 (duas) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes.

Tabatinga, ___ de _____ de 2024.

xxxx – xxx Representante legal do órgão gerenciador	**xxxx** representante(s) legal(is) do(s) fornecedor(s) registrado(s)

Cadastro Reserva

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que aceitaram cotar os itens com preços iguais ao adjudicatário:

Fornecedor									
Razão Social: *CPNPJ:* *Endereço:* *Contatos:* *Dados do Representante:*									
Nº Item	*Especificação do Material*	*Marca*	*Modelo*	*Und*	*Qtd. Mínima HGuT*	*Qtd. Máxima HGuT*	*Qtd. Total*	*Valor Unitário*	*Valor Total*
1									
2									
TOTAL POR FORNECEDOR									

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que mantiveram sua proposta original:

Fornecedor									
Razão Social: *CPNPJ:* *Endereço:* *Contatos:* *Dados do Representante:*									
Nº Item	*Especificação do Material*	*Marca*	*Modelo*	*Und*	*Qtd. Mínima HGuT*	*Qtd. Máxima HGuT*	*Qtd. Total*	*Valor Unitário*	*Valor Total*
1									
2									
TOTAL POR FORNECEDOR									

ANEXO - IV
PROCESSO: 64597.003650/2024-11

PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA

PROPONENTE			
Razão Social:			
Logradouro:			
Cidade:	**UF:**	**CEP:**	**TEL:**
CNPJ:	**E-mail:**		
Responsável:			

PREGÃO NA FORMA ELETRÔNICA PARA REGISTRO DE PREÇOS nº 12/2024 UASG 160019
"MODELO DE PROPOSTA DE PREÇO"

Ilmo. Sr. Pregoeiro:
A empresa XXXX se propõe a vender os materiais abaixo discriminados, atendendo todas as condições estipuladas no Edital de Licitação:

Item/Lote	Discriminação	Marca	Unid	Quant	Valor unitário	Valor Total
TOTAL						

(NOTA EXPLICATIVA: Se necessário, para maior clareza da proposta, ela pode ser apresentada com a página orientada como paisagem) – (Esta nota explicativa NÃO deve ser inserida na proposta)

-Validade da Proposta de preços: _____/_____/____ (não inferior a 60 dias).
- Prazo de entrega: Conforme exigência constante do Edital e Termo de Referência.
- Dados Bancários:
- Prazo de pagamento: Conforme exigência constante do Edital e Termo de Referência.
- Local de Entrega:

Sigla	Nome Local	Endereço de Entrega
HGuT	Hospital de Guarnição de Tabatinga	Cidade de Tabatinga – AM – Av. da Amizade, nº 887 – Centro
8º BIS	Comando de Fronteira Solimões - 8º Batalhão de Infantaria de Selva Batalhão Forte São Francisco Xavier de Tabatiga	Cidade de Tabatinga – AM – Av. da Amizade, s/n - Centro

- Declaro, que a proposta apresentada para participar do pregão nº **12/2024** foi elaborada de maneira independente.
- Declaro, sob as penas da lei, que atendo aos requisitos legais para a qualificação como microempresa ou empresa de pequeno porte. (se for o caso).
- Declaro que aceitamos e concordamos plenamente com todos os termos deste Edital e seus anexos e que temos total conhecimento de todas as condições neles contidas.
- Declaro expressamente está incluído nos preços cotados todos os impostos, taxas, fretes, seguros, bem como quaisquer outras despesas, diretas e indiretas, incidentes sobre o objeto deste

pregão eletrônico.

Local e Data

_____

Nome do Proponente – Sócio Majoritário
CPF e Identidade do Proponente

MINISTÉRIO DA DEFESA
HOSPITAL DE GUARNIÇÃO DE TABATINGA

TERMO DE ENCERRAMENTO DE VOLUME

Aos 08 dias do mês de janeiro de 2025, procedemos ao encerramento deste volume nº 3 do processo nº **64597.003650/2024-11** contendo 197 folhas.

[redacted]

Documento assinado digitalmente
gov.br
MARCOS FELIPE MONTEIRO OLIVEIRA
Data: 10/01/2025 14:40:09-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

C[redacted]os