



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
4º CENTRO DE GEOINFORMAÇÃO

Classificação: 051.3

PROCESSO NUP
64492.002103/2025-69

Cód verificador: 174508c7-d236-4d9a

ASSUNTO: aquisição Mat pasa permanente - Liquidificador

INTERESSADO: Setor de aprovisionamento

Órgão de Origem: 4º Centro de Geoinformação

Data da Criação: 20/05/2025

Localização Atual do Processo: Turma de Suporte
Documental

Data da Autação: 20/05/2025

Estado: Autuado

PEÇAS PROCESSUAIS

- 1- Termo de Abertura Nº 87-Aprv/S4/4º CGEO (a)
- 2- 2025NC403145.pdf
- 3- Documento de Formalização de Demanda Nº 148-Aprv/S4/4º CGEO
- 4- Termo de Juntada por Anexação de Documento Nº 66-Aprv/S4/4º CGEO
- 5- Justificativa da Aquisição.pdf
- 6- Minuta do Termo de Contrato.pdf
- 7- ORÇAMENTO 02.png
- 8- Relatorio_de_pesquisa_de_preco.pdf
- 9- ORÇAMENTO 01.png
- 10- aceite.png
- 11- Edital.pdf
- 12- ETP_160011-000053-2025assinado.pdf
- 13- ORÇAMENTO 03.png
- 14- Termo de Referência.pdf
- 15- CARTA CARONA 4 CENTRO DE GEOINFORMACAO MAO.pdf
- 16- Despacho Nº 105-S4/4º CGEO
- 17- Despacho Nº 106-4º CGEO
- 18- Termo de Juntada por Anexação de Documento Nº 100-SALC/Fisc Adm/S4/4º CGEO
- 19- NE_160011_2025NE000090_v002_26153737000138_20250522093253.pdf
- 20- CADIN.pdf
- 21- TCU.pdf
- 22- Trabalhista.pdf
- 23- SICAF.pdf
- 24- Termo de Fechamento Nº 76-SALC/Fisc Adm/S4/4º CGEO

Legenda

- (a) Documento de Origem
- (b) Arquivos que não serão impressos por não se tratarem de arquivos de texto ou imagem
- (c) Documento desentranhado
- (d) Documento desmembrado



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
4º CENTRO DE GEOINFORMAÇÃO

Termo de Abertura Nº 87-Aprv/S4/4º CGEO

Manaus, AM, 19 de maio de 2025.

Assunto: aquisição de Mat do PASA para o Setor Aprv - Liquidificador

Aos 19 (dezenove) dias de maio de 2025, nos termos do Art. 7º, da Lei nº 14.133/21, procedo à abertura deste processo, para aquisição de Mat do PASA para o Setor Aprv, conforme documentos constantes neste processo.

LUCAS DE FREITAS - 1º Ten
Chefe da Seção de Aprovisionamento



Documento **assinado eletronicamente**, por meio de **assinatura simples**, pelo(a) **1º Ten Lucas de Freitas** em 19/05/2025, às 15:10 conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no §3º, art. 4º, do Decreto nº 10.543 de 13/11/2020 da Presidência da República.

Código de verificação: GxVy-VCvM-IXFD-fq8z

26/02/25 14:12

USUARIO: EMILIANO

DATA EMISSAO : 25Fev25 VALORIZACAO : 25Fev25 NUMERO : 2025NC403145

UG EMITENTE : 160504 - CENTRO DE OBTENÇÕES DO EXÉRCITO - GESTOR

GESTAO EMITENTE : 00001 - TESOURO NACIONAL

UG/GESTAO FAVORECIDA : 160011 / 00001 - 4° CGEO

OBSERVACAO

(048439-4° CGEO)C SUP-DIV SUBS-PLJ-PASA (AQS MAT PERMANENTE) DSP ORDINÁRIA. OB
SERVAR REGRAS DO BT30.406-01 . EMPH ATÉ 30/05/2025. PRB DETAORC.

NUM. TRANSFERENCIA :

EV.	ESF	PTRES	FONTE	ND	SB	UGR	PI	V A L O R
300063	1	171397	10000000000	449052		160504	E6SUPLJA5PA	35.798,02

LANCADO POR : [REDACTED] - TAYNAN DIAS
PF1=AJUDA PF3=SAI PF4=ESPELHO PF12=RETORNA

UG : 160504 25Fev25 16:11



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
4º CENTRO DE GEOINFORMAÇÃO

Documento de Formalização de Demanda Nº 148-Aprv/S4/4º CGEO

Manaus, AM, 19 de maio de 2025.

Assunto: aquisição de Mat pasa permanente - Liquidificador

1. Nos termos do contido no Art. 7º da Lei 14.133/2021., solicito-vos providências junto ao Ordenador de Despesas (OD), no sentido de aprovar o pedido constante na relação em anexo, destinado à distribuição pelas seções, em emprego nos trabalhos das atividades meio e fim do 4º CGEO.

Objetivo da aquisição		
1	Material a ser utilizado no setor de aprovisionamento para confecções das refeições.	Tipo de Empenho
2	A presente aquisição destina-se ao cumprimento do OE 4º CGEO nº 03 - Manter e Aperfeiçoar a Infraestrutura do 4º CGEO.	Ordinario
3	A presente aquisição está prevista no Iten nº 233 Maquinas e equipamentos para produtos alimenticios do PCA 2025, do 4º CGEO.	

2. Para fins do Art 28 da Lei 14.133/21, empregar os recursos da nota de crédito Nº 2025NC403145 de 25 FEV 25 / COE, conforme quadro abaixo:

UG/Favorecida	Fonte	PTRES	ND	PI
160011/00001 - 4º CGEO	1000000000	171397	409052	E6SUPLJA5PA

3. Aquisição de Mat pasa permanente, conforme especificações mencionadas abaixo:

PE - UASG		Aquisição por:		CNPJ/Fornecedor		
90012/2024 - 160019		Carona		26.153.737/0001-38 - CHIKUT COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA		
Item	Descrição		Und Med	Qtd	Valor Unit (R\$)	Valor Total (R\$)
26	Liquidificador Industrial Material Copo: Aço Inoxidável, Material Base: Aço Inox, Capacidade: 4L, Tensão Nominal: 110V		Und	1	629,00	629,00
Valor total do empenho (R\$):						629,00

LUCAS DE FREITAS - 1º Ten
Chefe da Seção de Aprovisionamento



Documento **assinado eletronicamente**, por meio de **assinatura simples**, pelo(a) **1º Ten Lucas de Freitas** em 19/05/2025, às 15:41 conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no §3º, art. 4º, do Decreto nº 10.543 de 13/11/2020 da Presidência da República.

Código de verificação: 1Z9a-UI5f-JiKX-e0F9



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
4º CENTRO DE GEOINFORMAÇÃO

Termo de Juntada por Anexação de Documento Nº 66-Aprv/S4/4º CGEO

Manaus, AM, 20 de maio de 2025.

Assunto: documentos anexados, liquidificador industrial

Anexos:

- [1\) aceite.png](#)
- [2\) Edital.pdf](#)
- [3\) ETP_160011-000053-2025assinado.pdf](#)
- [4\) Justificativa da Aquisição.pdf](#)
- [5\) Minuta do Termo de Contrato.pdf](#)
- [6\) ORÇAMENTO 01.png](#)
- [7\) ORÇAMENTO 02.png](#)
- [8\) ORÇAMENTO 03.png](#)
- [9\) Relatorio de pesquisa de preco.pdf](#)
- [10\) Termo de Referência.pdf](#)

aos 20 (vinte) dias do mês de maio de 2025, faço a juntada dos altos deste processo dos documentos anexados.

LUCAS DE FREITAS [REDACTED] - 1º Ten
Chefe da Seção de Aprovisionamento



Documento **assinado eletronicamente**, por meio de **assinatura simples**, pelo(a) **1º Ten Lucas de Freitas** [REDACTED] em 20/05/2025, às 12:07 conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no §3º, art. 4º, do Decreto nº 10.543 de 13/11/2020 da Presidência da República.

Código de verificação: F/Qv-1KVU-KIKS-DutT



**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
4º CENTRO DE GEOINFORMAÇÃO**

JUSTIFICATIVA DA AQUISIÇÃO

O presente documento se trata da justificativa para aquisição de materiais e equipamentos de cozinha industrial, com entrega no Setor de Aprovisionamento, do 4º Centro de Geoinformação, de forma a alcançar o Objetivo Estratégico (OE) do 4º CGEO nº 03 – Manter e Aperfeiçoar a Infraestrutura da OM, do Plano de Gestão 2025.

Um segundo objetivo é proporcionar o fornecimento contínuo de refeições, dentro dos padrões de qualidade aos integrantes deste Centro, contribuindo, desta forma, de maneira direta, com a atividade fim deste centro e com as demais atividades administrativas.

Ante os pontos supramencionados, a presente aquisição se torna vantajosa à Administração Pública.

Manaus-AM, 8 de maio de 2025.

Documento assinado digitalmente
gov.br LUCAS DE FREITAS RIBEIRO
Data: 09/05/2025 08:52:20-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

LUCAS DE FREITAS [REDACTED] – 1º Ten
Encarregado do Setor de Aprovisionamento

FELIPE
FEITOSA
CAMACHO:
86507044253
[REDACTED] CAMACHO FEITOSA – Maj
Fiscal Administrativo

Assinado digitalmente por FELIPE FEITOSA
CAMACHO: 86507044253
DN: C=BR, O=ICP-Brasil, OU=AC SOLUTI
Múltipla v5 G2, OU=09461647000195,
OU=Videoconferencia, OU=Certificado PF
A3, CN=FELIPE FEITOSA CAMACHO:
86507044253
Razão: Eu concordo com os termos definidos
por minha assinatura neste documento
Localização: sua localização de assinatura
aqui
Data: 2025-05-09 08:51:00
Foxit Reader Versão: 9.7.1

Documento assinado digitalmente
gov.br DANIEL DA COSTA E SILVA
Data: 09/05/2025 14:49:32-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

[REDACTED] COSTA E SILVA – Ten Cel
Ordenador de Despesas

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 nº 14.133, de 2021.

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

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 irrevogáveis 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;

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Modelo de Termo de Contrato para Licitações – Compras – Lei nº 14.133, de 2021
Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação
Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação
Atualização: NOV/2024

- 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 nº 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 - _____

Ambiente: **PRODUÇÃO****Visualizar Item SRP**

19/05/2025 15:43:19

Órgão

24000 - MINISTERIO DA CIENCIA, TECNOLOGIA E INOVAÇÃO

UASG Gerenciadora

240125 - MUSEU PARAENSE EMILIO GOELDI

Modalidade de Licitação

Pregão Eletrônico

Modo de Disputa

Aberto

Nº da Licitação

90009/2024

Nº da IRP

00007/2024

Nº do Processo

01205000235202443

Compra Nacional

Não

Gerenciada/Autorizada ME/SGD

Não

Nº do Item

4

Tipo do Item

Material

Item

441762 - Liquidificador industrial

Descrição Detalhada

Liquidificador Industrial Material Copo: Aço Inoxidável , Material Base: Aço Inox , Capacidade: 4 L, Tensão Nominal: 110

Quantidade Publicada

1

Unidade de Fornecimento

Unidade

Detalhes do Item

Solicitações do Item

UASGs do Item

Fornecedores do Item

Fornecedores

Classificação	Fornecedor	Marca do Material	Quantidade Homologada	Quantidade Autorizada	Valor Unitário Homologado (R\$)	Valor Unitário Renegociado (R\$)	Ação
1º	51.564.827/0001-69 - INOVARE COMERCIO E SERVICOS LTDA	FAK LAR-4	1	0	710,0000	-	Visualizar

Pesquisar Item SRP

Nova Consulta



**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
4º CENTRO DE GEOINFORMAÇÃO**

**RELATÓRIO DE PESQUISA DE PREÇO
ADESÃO À ATA SRP nº 191/2024 DO PE Nº 90012/2024 - 160019**

O presente relatório é resultado da pesquisa de preços abaixo discriminada em cumprimento ao determinado na Lei nº 14.133/21 e em conformidade com a Instrução Normativa nº 65/2021 – SEGES/ME.

1. OBJETO

Aquisição de liquidificador industrial de 4L especificados abaixo, no mapa comparativo.

2. PERÍODO DE REALIZAÇÃO

Maio de 2025.

3. METODOLOGIA APLICADA

O valor de referência foi aferido por meio do(a):

() Média () Mediana **(X) Menor preço**

4. FONTES DE PESQUISA

Foi realizada a pesquisa de preços utilizando os seguintes parâmetros, observado o Art. 5º da IN 65/2021 – SEGES/ME:

(X) I – composição de custos unitários menores ou iguais à mediana do item correspondente nos sistemas oficiais de governo, como Painel de Preços ou banco de preços em saúde, observado o índice de atualização de preços correspondente;

() II – contratações similares feitas pela Administração Pública, em execução ou concluídas no período de 1 (um) ano anterior à data da pesquisa de preços, inclusive mediante sistema de registro de preços, observado o índice de atualização de preços correspondente;

() III – dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de tabela de referência formalmente aprovada pelo Poder Executivo federal e de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que atualizados no momento da pesquisa e compreendidos no intervalo de até 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do edital, contendo a data e a hora de acesso;

() IV – pesquisa direta com, no mínimo, 3 (três) fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, por meio de ofício ou e-mail, desde que seja apresentada justificativa da escolha desses fornecedores e que não tenham sido obtidos os orçamentos com mais de 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do edital; ou

() V – pesquisa na base nacional de notas fiscais eletrônicas, desde que a data das notas fiscais esteja compreendida no período de até 1 (um) ano anterior à data de divulgação do edital, conforme disposto no Caderno de Logística, elaborado pela Secretaria de Gestão da Secretaria Especial de Desburocratização, Gestão e Governo Digital do Ministério da Economia.

5. MAPA COMPARATIVO DE PREÇOS

Segue abaixo o mapa comparativo dos bens a serem adquiridos, na modalidade adesão à Ata SRP PE:

Nr Ord	Descrição	Cat Mat	Preço do PE SRP 90012/2024, UASG 160019, ITEM 26 (adesão)	Preço do PE SRP 90009/2024, UASG 240125, ITEM 04	Preço do PE SRP 90024/2024, UASG 925037, ITEM 30
			Preço (R\$)	Preço (R\$)	Preço (R\$)
1	Liquidificador Industrial Material Copo: Aço Inoxidável, Material Base: Aço Inox, Capacidade: 4L, Tensão Nominal: 110V.	441762	629,00	710,00	754,00

6. ANÁLISE DA PESQUISA

Após a análise da pesquisa de preços, é possível verificar que os valores obtidos com a adesão à Ata SRP são compatíveis com os de mercado, sendo vantajosos para a Administração, haja vista que é possível notar que os valores, aos quais se pretende aderir, encontram-se na mediana em relação aos demais valores acima indicados, de acordo com Art. 5º, I, da IN nº 65 – SEGES/ME, portanto, verificou-se que é consentânea a aquisição destes bens, nos preços inframencionados:

Nr Ord	Preço de Referência
1	R\$ 629,00

7. ANEXOS

Segue, em anexo a este Relatório, extrato do Painel de Preço e do SIASG, utilizado para aferição dos valores de referência.

Manaus – AM, 19 de maio de 2025.

gov.br

Documento assinado digitalmente
LUCAS DE FREITAS RIBEIRO
Data: 19/05/2025 15:53:00-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

LUCAS DE FREITAS [REDACTED] – 1º Ten
Requisitante

Ambiente: **PRODUÇÃO**

Visualizar Item SRP

19/05/2025 15:41:08

Órgão

UASG Gerenciadora

52121 - COMANDO DO EXERCITO

160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/MEX/AM

Modalidade de Licitação

Modo de Disputa

Nº da Licitação

Nº da IRP

Nº do Processo

Compra Nacional

Gerenciada/Autorizada ME/SGD

Pregão Eletrônico

Aberto

90012/2024

00015/2024

64597003650202411

Não

Não

Nº do Item

Tipo do Item

Item

26

Material

441762 - Liquidificador industrial

Descrição Detalhada

Liquidificador Industrial Material Copo: Aço Inoxidável, Material Base: Aço Inox, Capacidade: 4L, Tensão Nominal: 110V

Quantidade Publicada

Unidade de Fornecimento

10

Unidade

Detalhes do Item

Solicitações do Item

UASGs do Item

Fornecedores do Item

Fornecedores

Classificação	Fornecedor	Marca do Material	Quantidade Homologada	Quantidade Autorizada	Valor Unitário Homologado (R\$)	Valor Unitário Renegociado (R\$)	Ação
1º	26.153.737/0001-38 - CHIKUT COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA	Liquidificador Indus	10	0	629,0000	-	Visualizar

Pesquisar Item SRP

Nova Consulta



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 14/03/2025 às 10h (horário de Brasília)

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

menor preço por item

MODO DE DISPUTA:

aberto

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS

NÃO

Sumário

1. DO OBJETO 3

2. DO REGISTRO DE PREÇOS..... 3

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO 3

4. 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.

1.2. 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.

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1. 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.

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1. 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).

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

3.3. 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, excluindo 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.

3.4. 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.

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

3.6. *Para os itens 109 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.*

3.7. *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.*

3.8. *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.*

3.9. Não poderão disputar esta licitação:

- 3.9.1 aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
- 3.9.2 sociedade que desempenhe atividade incompatível com o objeto da licitação;
- 3.9.3 sociedades cooperativas;
- 3.9.4 empresas estrangeiras que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
- 3.9.5 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;
- 3.9.6 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;
- 3.9.7 pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
- 3.9.8 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;
- 3.9.9 empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;
- 3.9.10 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;

3.9.11 *peças jurídicas reunidas em consórcio;*

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

3.10. 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.

3.11. O impedimento de que trata o item 3.9.7 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.

3.12. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.9.5 e 3.9.6 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.

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

3.14. O disposto nos itens 3.9.5 e 3.9.6 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.

3.15. 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.

3.16. A vedação de que trata o item 3.10 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.

4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

4.2. 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.

4.3. 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 8.1.1 e 8.12.1 deste Edital.

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

4.4.1 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;

4.4.2 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 7º, XXXIII, da Constituição;

4.4.3 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;

4.4.4 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.

4.5. 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.

4.6. 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 3º 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 nº 14.133, de 2021.

4.6.1 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;

4.6.2 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.

4.7. A falsidade da declaração de que trata os itens 4.4 ou 4.6 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

4.8. 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.

4.9. 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.

4.10. 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.

4.11. 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:

4.11.1a 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

4.11.2os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.

4.12. 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:

4.12.1valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e

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

4.13. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 4.11 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.

4.14. 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.

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

5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

5.1.1 valor unitário e total do item

5.1.2 marca;

5.1.3 fabricante;

5.1.4 Quantidade cotada, devendo respeitar o mínimo de referência

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

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

5.3. 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.

5.4. 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.

5.5. 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.

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

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

5.8. 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.

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

- 5.10.** Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;
- 5.11.** Caso o critério de julgamento seja o de menor preço, os licitantes devem respeitar os preços máximos previstos no Termo de Referência/Projeto Básico;
- 5.12.** 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.
- 5.13.** 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.
- 5.14.** 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.

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

- 6.1.** 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.
- 6.2.** 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.
- 6.3.** O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão e os licitantes.
- 6.4.** 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.
- 6.5.** O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.
- 6.6.** Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 6.7.** O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 6.8.** 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).
- 6.9.** 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 inexecutável.
- 6.10.** O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.
- 6.11.** Caso seja adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
- 6.11.1A** 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.

6.11.2A 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.

6.11.3Não 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.

6.11.4Definida 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.

6.11.5Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

6.12. 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.

6.12.1A 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.

6.12.2Encerrado 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.

6.12.3No 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.

6.12.4Não 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.

6.12.5Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

6.13. 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.

6.13.1Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 6.13, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.

6.13.2A 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.

6.13.3A 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.

6.13.4 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.

6.13.5 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.

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

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

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

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

6.17. 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.

6.18. 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.

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

6.20. 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.

6.20.1 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.

6.20.2 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.

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

6.20.4 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.

6.21. 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.

6.22. 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:

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

6.22.1.2. 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;

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

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

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

6.22.2.1. 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;

6.22.2.2. empresas brasileiras;

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

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

6.23. 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.

6.24. 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.

6.24.1 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.

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

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

6.24.4 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.

6.24.5 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.

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

7. DA FASE DE JULGAMENTO

7.1. 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 3.9 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

7.1.1 SICAF;

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

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

7.2.1 A consulta no CNEP quanto às sanções previstas na Lei nº 8.429, de 1992, também ocorrerá no nome e no CPF do sócio majoritário da empresa licitante, se houver, por força do art. 12 da citada lei.

7.3. 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.

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

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

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

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

7.5. 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.

7.6. 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:

7.7. 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.

7.8. Será desclassificada a proposta vencedora que:

7.8.1 conter vícios insanáveis;

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

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

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

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

7.9. 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.

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

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

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

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

7.11.1 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;

7.11.2 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;

7.11.3 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.

7.12. 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.

7.13. 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.

7.13.1 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.

7.13.2 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.

7.13.3 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;

7.13.4 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.

7.13.5 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.

7.14. 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;

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

7.14.2 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.

7.15. 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.

7.16. 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.

7.17. 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.

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

7.19. 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.

7.20. 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.

8. DA FASE DE HABILITAÇÃO

8.1. 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.

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

8.2. 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.

8.3. 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.

8.4. 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.

8.4.1 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.

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

8.6. 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.

8.7. 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.

8.8. 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.

8.9. 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.

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

8.10.1 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.

8.11. 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.

8.11.1A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

8.12. 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.

8.12.1 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.

8.12.2 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.

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

8.13.1 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.

8.13.2 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.

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

8.14.1 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

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

8.15. 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.

8.16. 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 8.12.1.

8.17. 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.

8.18. 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.

8.19. 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.

9. DO TERMO DE CONTRATO

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

9.2. 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.

9.3. 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.

9.4. Os prazos dos itens 9.2 e 9.3 poderão ser prorrogados, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

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

9.6. 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.

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

10. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

10.1. 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.

10.2. 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:

10.2.1a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e

10.2.2a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

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

10.4. 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.

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

10.6. 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.

10.7. 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.

11. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

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

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

11.1.2 dos licitantes que mantiverem sua proposta original

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

11.2.1A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.

11.2.2Para 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.

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

11.3.1quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou

11.3.2quando 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.

11.4. 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:

11.4.1convocar 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

11.4.2adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

12. DOS RECURSOS

12.1. 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.

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

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

12.3.1a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

12.3.2o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.

12.3.3o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

12.3.4na 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.

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

12.5. 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.

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

12.7. 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.

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

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

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

13. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

13.1.1. 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;

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

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

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

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

13.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

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

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

13.1.4. 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;

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

13.1.6. fraudar a licitação;

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

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

13.1.7.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

13.1.7.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada.

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

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

13.2. 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:

13.2.1. advertência;

13.2.2. multa;

13.2.3impedimento de licitar e contratar e

13.2.4declaração 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.

13.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

13.3.1a natureza e a gravidade da infração cometida;

13.3.2as peculiaridades do caso concreto;

13.3.3as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

13.3.4os danos que dela provierem para a Administração Pública;

13.3.5a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

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

13.4.1Para as infrações previstas nos itens 13.1.1, 13.1.2 e 13.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

13.4.2Para as infrações previstas nos itens 13.1.5, 13.1.6, 13.1.7, 13.1.8 e 13.1.9, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

13.5. 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.

13.6. 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.

13.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 13.1.1, 13.1.2 e 13.1.3, 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.

13.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 13.1.5, 13.1.6, 13.1.7, 13.1.8 e 13.1.9, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 13.1.1, 13.1.2 e 13.1.3 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.

13.9. 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 13.1.3, 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.

13.10. 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.

13.11. 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.

13.12. 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.

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

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

14. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

14.1. 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.

14.2. 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.

14.3. 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.

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

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

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

15. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

15.2. 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.

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

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

15.5. 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.

15.6. 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.

15.7. 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.

15.8. 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.

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

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

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

- 15.11.1 Anexo I - Termo de Referência;
- 15.11.1.1. Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar;
- 15.11.2 *Anexo II - Minuta de Termo de Contrato;*
- 15.11.3 *Anexo III - Minuta de Ata de Registro de Preços;*
- 15.11.4 *Anexo IV - Modelo de apresentação de proposta;*
- 15.11.5 *Anexo V – Minuta da Ata de Sorteio.*

Tabatinga-AM, 25 de fevereiro de 2025.

**RONALDO
ROCHA DOS
SANTOS:3948367
3291**

Assinado de forma digital
por RONALDO ROCHA
DOS
SANTOS:39483673291
Dados: 2025.02.25
16:30:40 -03'00'

RONALDO ROCHA [REDACTED] - Tenente Coronel

Ordenador de Despesas

Estudo Técnico Preliminar 53/2025

1. Informações Básicas

Número do processo: 64492.002103/2025-69

2. Descrição da necessidade

A aquisição de materiais e equipamentos do Programa de Auditoria e Segurança dos Alimentos (PASA) visa a proporcionar a continuidade do fornecimento de alimentação aos militares deste Centro, de maneira mais eficaz e eficiente, proporcionando qualidade sanitária às refeições, bem como mais celeridade aos trabalhos realizados pelo Setor Aprv.

Nesse contexto, é importante ressaltar que este Centro não dispõe de Pregão Eletrônico vigente, do qual seja participante ou gerenciador, sendo necessário realizar adesão à Ata SRP, para adquirir o objeto em tela.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Setor de Aprovisionamento	1º Ten LUCAS DE FREITAS

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Contratar empresas que tenham como ramo de atividade o objeto em questão para atender a demanda levantada;

Os bens deverão ser entregues no prazo de no máximo 30 (trinta) dias, de maneira parcelada, se for o caso, a partir no acionamento da empresa, mediante nota de empenho, pelo Setor de Aprovisionamento do 4º Centro de Geoinformação;

A contratada deverá garantir a qualidade dos bens entregues e arcar com os prejuízos decorrentes de inadequações ou falhas que comprometam a qualidade mínima exigida;

As características e especificações dos bens a serem adquiridos estão detalhadas no Termo de Referência do PE 90012/2024-160019; e

Eventuais pedidos de prorrogação dos prazos de entrega dos bens deverão ser devidamente justificados, nesse viés a justificativa deverá ser enviada ao seguinte endereço de e-mail: aprovisionamento4dl@gmail.com; ou em carta para o endereço do 4º Centro de Geoinformação, referenciando o Setor de Aprovisionamento.

5. Levantamento de Mercado

Após consultas, em sites de compras governamentais e na plataforma Painel de Preços, foi realizada a análise de editais e atas de pregões de contratações similares, nesse contexto,

foi possível notar que há várias empresas que fornecem os materiais demandados, a preços de mercado. Nesse viés, ficaram evidentes 2 (duas) possibilidades de contratação para o objeto pretendido, discriminadas a seguir:

- Dispensa de licitação; e
- Adesão à Ata SRP.

Diante das análises, optou-se pela segunda opção levantada, tendo em vista que o prazo para término do processo é menor, sendo mais vantajoso para a Adm.

Ademais, este bem é comumente ofertado no mercado, tornando extremamente viável a sua contratação, sem maiores dificuldades. De posse deste estudo, foi possível adequar o tipo de solução escolhida à realidade do 4º Centro de Geoinformação e estimar, com base no memorial de cálculo, a quantidade e o preço dos bens demandados.

6. Descrição da solução como um todo

A contratação deverá ser realizada por meio de licitação, na modalidade adesão à Ata SRP de Pregão Eletrônico, haja vista se enquadrar na categoria de bens e serviços comuns, de que trata a Lei nº 14.133/2021, por possuir padrões de desempenho e qualidade que podem ser objetivamente definidos, por meio de especificações usuais de mercado.

Período de execução: imediatamente após o empenho.

Demanda: urgente.

Local de entrega do objeto: Av. Marechal Bittencourt, nº 97, Bairro Compensa, Manaus-AM, 4º Centro de Geoinformação, CEP: 69029-160.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Conforme Documento de Formalização da Demanda.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Conforme "Termo de Aceite" e Documento de Formalização da Demanda.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Não é o caso, pois os itens ao quais se pretende aderir já foram homologados.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Até o momento da elaboração deste estudo, não há.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A contratação do objeto em tela possui alinhamento com o Objetivo Estratégico (OE) da OM número 03, Manter e Aperfeiçoar a Infraestrutura do 4º Centro de Geoinformação, bem como com o Item 233, MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS PARA PRODUTOS ALIMENTÍCIOS, do PCA 2025, deste Centro.

12. Resultados Pretendidos

Com a contratação do objeto em tela, espera-se atender os princípios da eficiência, eficácia e economicidade dos gastos públicos, além de atender aos prazos e recursos disponibilizados pelos Órgãos Superiores, evitando que a OM deixe de aplicar recursos tão necessários, além de propiciar a continuidade dos trabalhos executados pelo Setor Aprv, contribuindo de maneira direta com as atividades fins da OM e gerando poder de combate à Força.

13. Providências a serem Adotadas

Não é o caso.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Não é o caso.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Perante os pontos mencionados esta equipe declara viável esta contratação.

16. 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](#).

Documento assinado digitalmente
 LUCAS DE FREITAS RIBEIRO
Data: 20/05/2025 12:35:07-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

LUCAS DE FREITAS

Setor Requisitante

Ambiente: **PRODUÇÃO**

Visualizar Item SRP

19/05/2025 15:44:33

Órgão UASG Gerenciadora
93223 - MINISTERIO PUBLICO DO ESTADO DO AMAPA 925037 - MINISTÉRIO PÚBLICO DO ESTADO DO AMAPÁ

Modalidade de Licitação Modo de Disputa Nº da Licitação Nº da IRP Nº do Processo Compra Nacional Gerenciada/Autorizada ME/SGD
Pregão Eletrônico Aberto/Fechado 90024/2024 00021/2024 009181/2023 Sim Não

Nº do Item Tipo do Item Item
30 Material 441762 - Liquidificador industrial

Descrição Detalhada

Liquidificador Industrial Material Copo: Aço Inoxidável , Material Base: Aço Inox , Capacidade: 4 L, Tensão Nominal: 110

Quantidade Publicada Unidade de Fornecimento
10 Unidade

Detalhes do Item Solicitações do Item UASGs do Item **Fornecedores do Item**

Fornecedores

Classificação	Fornecedor	Marca do Material	Quantidade Homologada	Quantidade Autorizada	Valor Unitário Homologado (R\$)	Valor Unitário Renegociado (R\$)	Ação
1º	14.573.661/0001-10 - A R GOIS	LIQUIDIFICADOR A R 4	10	0	754,0000	-	Visualizar

Pesquisar Item SRP Nova Consulta

Termo de Referência 8/2025

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
8/2025	160019-HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA /MEX/AM	IVAN SILVA DE	24/02/2025 17:38 (v 8.0)
Status	ASSINADO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens permanentes	22/2025	64597003650202411

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 nº 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];
- II) Data de publicação no PNCP: [08/05/2024];
- III) Id do item no PCA: [751];

IV) Classe/Grupo: [7310];

V) 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

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 a Portaria n.º 148 de 28/03/2022 para 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. Consoante a IN nº 01/2010 SLTI/MPOG, art. 5º, Inciso IV, Que os bens não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), 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):

4.2.5 Na presente contratação não 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 45 (quarenta e cinco) 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, é de, no mínimo, 12 (doze) meses, ou pelo prazo fornecido pelo fabricante, se superior, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data do recebimento definitivo do objeto.

5.5. 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

5.6. 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.

5.7. 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.

5.8. 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.

5.9. Uma vez notificado, o Contratado realizará a reparação ou substituição dos bens que apresentarem vício ou defeito no prazo de até 45 (quarenta e cinco) dias úteis, contados a partir da data de retirada do equipamento das dependências da Administração pelo Contratado ou pela assistência técnica autorizada.

5.10. 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.

5.11. 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.

5.12. 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.

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

5.14. 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 inexecução ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

6.9. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

6.10. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas 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 anotar 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 Sicafe 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 irredutíveis 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;

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;

Qualificação Técnica

9.23. 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.

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

9.24.1.1. 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 e prazos semelhantes com o objeto desta licitação;

9.24.2. 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.

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

9.24.4. 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

9.25. 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

9.26. 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.

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

9.28. 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.

9.29. 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, 24/02/2025

IVAN SILVA DE [REDACTED] - CAP

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 nº 14.133, de 2021
- 2.2. O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do Contratado, previstas neste instrumento.
- 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 dezesesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.
- 4.1.22. 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 dezesesseis 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

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.

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

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](#).

IVAN SILVA DE [REDACTED]

Equipe de apoio



Assinou eletronicamente em 24/02/2025 às 17:38:14.

[REDACTED] NEVES MACIEL

Equipe de apoio

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 do Termo de Referencia.pdf (836.96 KB)
- Anexo II - Apendice - Estudo Tecnico Preliminar.pdf (693.31 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. Dimensões 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 aço carbono, 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	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 água gelada e natural.	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 granito. 220v.	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 cm.	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 – tubular, 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 (GN),Dimensões: 1000x1000x900 mm.	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 mm.	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: 450x750x1060 mm.	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 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: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 liga/desliga com relé térmico.	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. Dimensões:1400x800x2050 mm.	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, superior ou similar.	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); Capacidade mínima:300 kg;	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 medicaao, na voltagem 220 V.	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 Ø, para passagem da tubulação de escote estrutura em quadro de cantoneiras em perfil U com 38 mm de Ø.com sapatas niveladoras em polietileno, contraventamento 25 mm de Ø, 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	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 12, tensão 380 volts trifásico.	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 polycarbonato, 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 polycarbonato 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/cm²–2k/cm5); Termostato para regulação 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 O3; - 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 VoltagemOLTAGEM: 110V ou 220V.	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 carbonô, 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 garantia: 12 meses.	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 GARRAÇÃO 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 isolamento 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	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 HD585 ou similar).	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 aço 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 distribuídos. 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 limpeza, 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) 925x625x940.	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; rodízios giratórios 06, sendo os rodízios 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, rodízios 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 d'água, 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 emissivo anti-embaçante. voltagem: 110 v. Controlador de temperatura regulável de 0 a 5 graus. Isolamento do gabinete térmico em poliuretano. Com o mínimo 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 eletrônico de temperaturare: 2 a 6 °c, potência: 450 w, material: aço inoxidável. mínimo 3 prateleiras regulaveis. Sistema Frost free.	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	Amassadeira 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. (Cota 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 lâ 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	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. (Cota 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. (Cota 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 aço 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	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. (Cota 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; rodízios giratórios 06, sendo os rodízios posteriores com freio. dimensões 1209x744x1376 mm. (Cota 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 11/2025

1. Informações Básicas

Número do processo: 64597003650/2021-11

2. Introdução

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.

2.3. 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.

2.4. Ademais, o presente certame será conforme o estabelecido no decreto nº 11.462/2023, para o Sistema de Registro de Preço, em consonância com o Art. 3º, incisos I, II, III, e V.

2.4. 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 Aproveitamento 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 Aproveitamento: 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 Aproveitamento 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	IVAN [REDACTED] - CAP
Setor de Aprovisionamento	[REDACTED] Maciel - 3º SGT

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 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 45 (quarenta e cinco) 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.

7.8. Desde que fundamentado em estudo técnico preliminar, a Administração poderá exigir que os serviços de manutenção e assistência técnica sejam prestados mediante deslocamento de técnico ou disponibilizados em unidade de prestação de serviços localizada em distância compatível com suas necessidades. (Art. 40, §4º, Lei nº 14.133, de 2021, e art. 10, inciso II, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 58, de 2022). Assim sendo, os itens contemplados para este feito são: 1, 2, 3, 8, 10, 11, 12, 14, 16, 19, 20, 21, 22, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 33, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 67, 68, 69, 70, 71, 73, 74, 75, 77, 78, 80, 81, 82, 83, 85, 86, 87, 93, 95, 96, 97, 98, 103, 105, 106, 107, 108, 110, 111, 112, 113 e 115.

8. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

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\$): 3.330.532,29

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

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

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.

15.2. A Portaria nº 123 - COLOG/C Ex, de 8 de agosto de 2022, discorre sobre a logística sustentável no âmbito do Exército Brasileiro. A contratação em pauta seguiu as determinações presentes nesta Portaria, assim como também foi consultado a

Portaria SEGES/ME nº 8.678, de 19 de julho de 2021, que versa sobre o Plano Diretor de Logística Sustentável, tendo sido o processo em tela embasado por estas determinações.

16. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável com restrições** esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar.

16.1. Justificativa da Viabilidade com Restrições

A conclusão do estudo técnico preliminar em consonância com amparo na IN nº 58, de agosto de 2022, evidenciaram que a aquisição para o Hospital de Guarnição de Tabatinga é conveniente e oportuno, e, sobretudo, é fundamental para atender as necessidades de todas as seções do HGuT descritas neste Estudo Técnico Preliminar. Mostra-se, portanto, possível tecnicamente e fundamentadamente necessária. Diante do exposto, declara-se ser viável a contratação pretendida.

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](#).

IVAN SILVA DE [REDACTED]

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 24/02/2025 às 17:34:02.

[REDACTED] **NEVES MACIEL**

Membro da comissão de contratação

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)
- Anexo II - Equipamentos Autorizados - PASA.pdf (469.54 KB)

PCA 2024 - 160019 - HOSPITAL DE GUARNICAO DE TABATINGA/MEX/AM

Última atualização: 14/11/2024

Id pca PNCP: 00394452000103-0-000016/2024

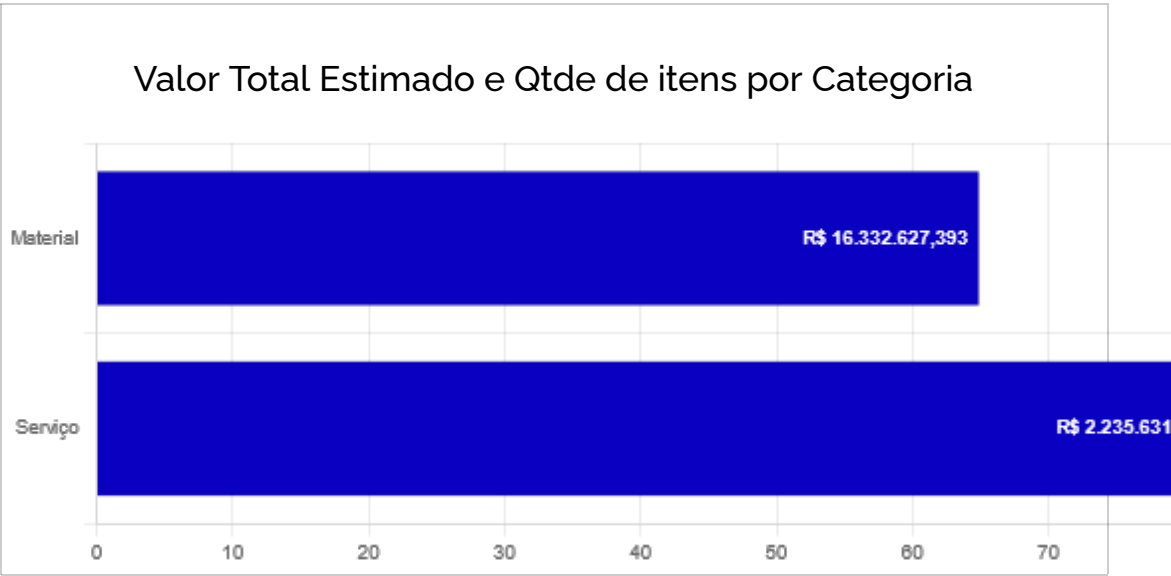
Data de publicação no PNCP: 20/05/2023

Local: Tabatinga/AM

Fonte: Compras.gov.br

Total de itens: 147

Valor Total estimado (R\$): R\$ 18.568.258,653



Detalhamento por Categoria

Material

Id do item no PCA	Classe/Grupo	Identificador da Futura Contratação	Valor total estimado	D
31	7030 - EQUIPAMENTOS DE ARMAZENAMENTO DE DADOS	160019-90007/2023	R\$ 73.000,00	3
32	6150 - EQUIPAMENTOS DIVERSOS PARA GERAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE ENERGIA	160019-90007/2023	R\$ 8.626,81	3
33	5999 - COMPONENTES ELÉTRICOS E ELETRÔNICOS DIVERSOS	160019-90005/2023	R\$ 202.955,30	3
34	3605 - MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS PARA PRODUTOS ALIMENTÍCIOS	160019-90003/2023	R\$ 135.000,00	3
35	8915 - FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES	160019-90003/2023	R\$ 400.000,00	3
36	9135 - COMBUSTÍVEIS PROPELENTES LÍQUIDOS E OXIDANTES Á BASE QUÍMICA	160019-90003/2023	R\$ 59.714,69	3
37	3590 - EQUIPAMENTOS DIVERSOS PARA SERVIÇOS PROFISSIONAIS E COMERCIAIS	160019-90002/2023	R\$ 386.564,06	3
38	2540 - EQUIPAMENTO E ACESSÓRIOS PARA VEÍCULOS	160019-90001/2023	R\$ 34.026,94	3
39	7830 - EQUIPAMENTO PARA GINÁSTICA E RECREAÇÃO	160019-90012/2023	R\$ 1.824,94	3
56	6530 - MOBILIÁRIO, EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E SUPRIMENTOS HOSPITALARES	160019-90008/2023	R\$ 98.503,48	3

Serviço

[← 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 correitude 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](tel:08009789001)

AGRADECIMENTO AOS PARCEIROS



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

Consulta - solicitacao														07/10/2024	
Idsolicitacao	COL	Classe	Diretoria	ND	OM	Prioridade	Valor Sol	Status	Motivo Rep	Finalidade	Esp Técnica	PI	Data Sol	Grupo	
61.927	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	39	H GU TABATINGA	555	12.000,00	Reprovado	Grupo errado	Cumprir as determinações dos órgãos gerenciadores da saúde e proporcionar um bom ambiente para trabalhadores e comensais.	LIMPEZA DE REDE DE ESGOTO - Serviço de esvaziamento, coleta, transporte e destinação final de dejetos provenientes de limpeza de fossa.	126	01/04/2024	2	
61.905	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	39	H GU TABATINGA	554	6.000,00	Reprovado	Grupo errado	Cumprir as determinações do PASA, Anvisa, garantindo segurança sanitária aos usuários ou comensais. Sv a cada 6 meses.	LIMPEZA DE CAIXA D'AGUA - Serviço de limpeza, higienização e desinfecção de caixa d'agua, de fibra, plástico ou fibroamianto, com produtos de qualidade registrados no Ministério da Saúde, na Vigilância Sanitária e liberados pela OMS. O serviço poderá ser feito em caixas d'agua com capacidade de 1 m³ (1.000 litros). SERVIÇO A SER EXECUTADO A CADA 6 (SEIS) MESES.	126	01/04/2024	2	
61.850	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	491	762,50	Reprovado	Grupo errado	Material necessário para o processo de cocção ou armazenamento ou distribuição de alimentos. Item não disponível no Aprov.	COLHER DE SERVIR EM SILCONE, APROX. 27 CM. NÃO RISCA A PANELA, SUPORTA ATÉ 230°C. 25 und	126	01/04/2024	2	
61.848	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	492	762,50	Reprovado	Grupo errado	Novas aquisições para o processo de produção.	CONCHA DE SILICONE, APROX. 28 CM. NÃO RISCA A PANELA, SUPORTA ATÉ 230°C. 25 und	126	01/04/2024	2	
61.847	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	490	757,50	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para a manipulação das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário e em tempo de mudança para garantia sanitária alimentar.	RALADOR 4 FACES EM AÇO INOX, 9,5". 15 und	126	01/04/2024	2	
61.845	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	493	762,50	Reprovado	Grupo errado	Novas aquisições para o processo de produção.	ESCUMADEIRA DE SILICONE, APROX. 28 CM. NÃO RISCA A PANELA, SUPORTA ATÉ 230°C. 25 und	126	01/04/2024	2	
61.842	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	489	785,00	Reprovado	Grupo errado	Nova Aquisição de material necessário para a produção e manipulação das refeições.	TESOURA TRINCANTE EM AÇO INOX E CABO POLIPROPILENO, TIPO TESOURA PARA FRANGO, APROX. 25 CM. 10 und	126	01/04/2024	2	
61.839	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	494	762,50	Reprovado	Grupo errado	Novas aquisições para o processo de produção.	ESPÁTULA VAZADA DE SILICONE, APROX. 28 CM. NÃO RISCA A PANELA, SUPORTA ATÉ 230°C. 25 und	126	01/04/2024	2	
61.837	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	495	637,50	Reprovado	Grupo errado	Novas aquisições para o processo de produção.	ESPÁTULA ABAULADA DE SILICONE, APROX. 27 CM. NÃO RISCA A PANELA, SUPORTA ATÉ 230°C.25 und	126	01/04/2024	2	
61.834	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	487	434,50	Reprovado	Grupo errado	Nova Aquisição de material necessário para a produção e manipulação das refeições.	SACA-ROLHAS TOTALMENTE EM AÇO INOX, COM DUAS HASTES DE APOIO PARA FACILITAR A RETIRADA E BROCA PARA FURAR A ROLHA. COM ABRIDOR DE GARRAFAS. APROX. 19 CM. 05 und	126	01/04/2024	2	
61.833	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	496	637,50	Reprovado	Grupo errado	Novas aquisições para o processo de produção.	ESPÁTULA RETA DE SILICONE, APROX. 27 CM. NÃO RISCA A PANELA, SUPORTA ATÉ 230°C. 25 und	126	01/04/2024	2	
61.832	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	501	465,00	Reprovado	Grupo errado	Nova Aquisição de material necessário para a produção e manipulação das refeições.	ABRIDOR DE LATAS E GARRAFAS TOTALMENTE EM AÇO INOX APROX. 14 CM. 30 und	126	01/04/2024	2	
61.831	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	497	637,50	Reprovado	Grupo errado	Novas aquisições para o processo de produção.	PINCEL DE SILICONE, APROX. 25 CM. NÃO RISCA A PANELA, SUPORTA ATÉ 230°C. 25 und	126	01/04/2024	2	

61.829	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	486	609,00	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para a manipulação das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário e em tempo de mudança para garantia sanitária alimentar.	BALANÇA 10 KG DIGITAL, ALTA PRECISÃO, BOTÃO LIGA/DESLIGA, FUNCIONAMENTO COM 2 PILHAS AA (NÃO INCLUSAS), APROX. 24 CM. 10 und	126	01/04/2024	2
61.828	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	498	253,50	Reprovado	Grupo errado	Nova Aquisição de material necessário para a produção e manipulação das refeições.	BATEDOR DE CLARAS EM SILICONE, TIPO FUET, APROX. 30 CM. NÃO RISCA A PAINELA, SUPORTA ATÉ 230°C. 15 und	126	01/04/2024	2
61.826	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	499	225,00	Reprovado	Grupo errado	Nova Aquisição de material necessário para a produção e manipulação das refeições.	PENEIRA TOTALMENTE EM AÇO INOX DIÂMETRO 8 CM. 30 und	126	01/04/2024	2
61.825	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	485	949,00	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para a manipulação das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário e em tempo de mudança para garantia sanitária alimentar.	ESPREMEDOR MULTIUSO EM AÇO INOX, TIPO ESPREMEDOR DE BATATAS, APROX. 10 und	126	01/04/2024	2
61.822	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	484	2.397,00	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para a manipulação das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário e em tempo de mudança para garantia sanitária alimentar.	ESPREMEDOR DE ALHO, TOTALMENTE EM AÇO INOX, APROX. 15 CM. 30 und	126	01/04/2024	2
61.821	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	500	537,00	Reprovado	Grupo errado	Nova Aquisição de material necessário para a produção e manipulação das refeições.	PENEIRA TOTALMENTE EM AÇO INOX DIÂMETRO 16 CM. 30 und	126	01/04/2024	2
61.804	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	506	777,00	Reprovado	Grupo errado	Nova Aquisição de material necessário para a produção e manipulação das refeições.	PENEIRA TOTALMENTE EM AÇO INOX DIÂMETRO 20 CM. 30 und	126	01/04/2024	2
61.803	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	483	2.025,00	Reprovado	Grupo errado	Nova Aquisição de material necessário para a produção e manipulação das refeições.	ESPREMEDOR DE LIMÃO, TOTALMENTE EM AÇO INOX APROX. 19 CM. 30 und	126	01/04/2024	2
61.800	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	482	495,00	Reprovado	Grupo errado	Nova Aquisição de material necessário para a produção e manipulação das refeições.	ACENDEDOR DE FOGÃO, GERA FAÍSCA, TIPO ACIONAMENTO POR TECLA, APROX 22 CM. 30 und	126	01/04/2024	2
61.799	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	507	2.175,00	Reprovado	Grupo errado	Necessário substituir o item atual. Devido tempo e qualidade do produto.	JARRA DE VIDRO APROX 1,8 LTS. 30 und	126	01/04/2024	2
61.796	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	481	1.065,00	Reprovado	Grupo errado	Nova Aquisição de material necessário para a produção e manipulação das refeições.	ESPÁTULA PARA MANTEIGA, APROX. 19 CM. 30 und	126	01/04/2024	2
61.794	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	508	2.175,00	Reprovado	Grupo errado	Necessário substituir o item atual. Devido tempo e qualidade do produto	JARRA DE VIDRO APROX 1,6 LTS. 30 und	126	01/04/2024	2
61.784	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	480	495,00	Reprovado	Grupo errado	Nova Aquisição de material necessário para a produção e manipulação das refeições.	ESPÁTULA 4" INOX, CABO POLIPROPILENO BRANCO, LÂMINA COM SERRILHA, TIPO	126	01/04/2024	2
61.782	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	509	1.395,00	Reprovado	Grupo errado	Necessário substituir o item atual. Devido tempo e qualidade do produto	JARRA DE VIDRO APROX 0,75 LTS. 30 und	126	01/04/2024	2
61.779	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	510	11.100,00	Reprovado	Grupo errado	Necessário substituir o item atual. Devido tempo e qualidade do produto	TAÇA DE VIDRO, TRANSPARENTE, LISO, PARA LÍQUIDOS EM GERAL, APROX. 320 ML. 600 und	126	01/04/2024	2
61.771	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	479	1.107,00	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para a manipulação das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário e em tempo de mudança para garantia sanitária alimentar.	ESPÁTULA CURVA INOX 3", CABO POLIPROPILENO BRANCO, APROX. 22 CM. 30 und	126	01/04/2024	2
61.770	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	511	9.000,00	Reprovado	Grupo errado	Novas aquisições para o processo de produção.	COPO DE VIDRO LISO, TRANSPARENTE, TIPO LONG DRINK, APROX. 280 ML. 1000 und	126	01/04/2024	2
61.768	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	512	1.980,00	Reprovado	Grupo errado	Novas aquisições para o processo de produção.	COPO DE WHISKY, TRANSPARENTE, TIPO CANELADO, APROX. 310 ML. 200 und	126	01/04/2024	2

61.765	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	476	957,00	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para a manipulação das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário e em tempo de mudança para garantia sanitária alimentar.	ESPÁTULA CURVA INOX 2,5", CABO POLIPROPILENO BRANCO, APROX. 27 CM. 30 und	126	01/04/2024	2
61.763	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	513	2.100,00	Reprovado	Grupo errado	Nova Aquisição de material	COPO DE WHISKY, TRANSPARENTE, LISO, APROX. 264 ML. 200 und	126	01/04/2024	2
61.759	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	475	215,00	Reprovado	Grupo errado	Nova Aquisição de material necessário para a produção e manipulação das refeições.	DESCASCADOR DE LEGUMES INOX, CABO EM POLIPROPILENO BRANCO, APROX. 18 CM. 10 und	126	01/04/2024	2
61.756	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	514	11.500,00	Reprovado	Grupo errado	Nova Aquisição de material necessário para a produção e manipulação das refeições.	COPO COM PÉ, MATERIAL VIDRO, TRANSPERENTE, LISO, APROX. 300 ML. 1000 und	126	01/04/2024	2
61.754	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	474	519,00	Reprovado	Grupo errado	Nova Aquisição de material necessário para a produção e manipulação das refeições.	COLHER DE SORVETE INOX, CABO POLIPROPILENO BRANCO, APROX. 20 CM. 10 und	126	01/04/2024	2
61.751	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	473	698,00	Reprovado	Grupo errado	Nova Aquisição de material necessário para a produção e manipulação das refeições.	ESPÁTULA DE BOLO INOX, COM CABO POLIPROPILENO BRANCO, LÂMINA COM SERRA, COMPRIMENT APROX. 26 CM. 20 und	126	01/04/2024	2
61.748	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	515	1.070,00	Reprovado	Grupo errado	Novas aquisições para o processo de produção.	TIGELA DE VIDRO, S/ TAMP, REDONDA, TRANSPARENTE, COM DETALHES NO VIDRO, MEDIDAS APROX. DIÂMETRO 23 CM E 2350 ML. 20 und	126	01/04/2024	2
61.747	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	472	650,00	Reprovado	Grupo errado	Nova Aquisição de material necessário para a produção e manipulação das refeições.	CORTADOR DE PIZZA INOX , COM CABO EM POLIPROPILENO BRANCO, APROX. 19 CM. 20 und	126	01/04/2024	2
61.743	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	516	675,00	Reprovado	Grupo errado	Novas aquisições para o processo de produção.	FACA PARA LEGUMES TIPO PEIXEIRA 5", LÂMINA INOX E CABO POLIPROPILENO BRANCO, APROX. 23CM, TIPO FACA PARA LEGUMES. 50 und	126	01/04/2024	2
61.741	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	471	710,00	Reprovado	Grupo errado	Nova Aquisição de material necessário para a produção e manipulação das refeições.	CORTADOR DE PASTEL INOX, COM CABO EM POLIPROPILENO BRANCO, TIPO CORTA E FECHA PASTEL, APROX. 18 CM. 20 und	126	01/04/2024	2
61.735	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	470	570,00	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para a manipulação das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário e em tempo de mudança para garantia sanitária alimentar.	ESPATULA RASPADORA 6", TOTALMENTE EM AÇO INOX, COM CABO TUBULAR, APROX. 15 CM. 20 und	126	01/04/2024	2
61.733	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	517	995,00	Reprovado	Grupo errado	Novas aquisições para o processo de produção.	FACA TIPO PEIXEIRA 3", LÂMINA INOX E CABO POLIPROPILENO BRANCO, APROX. 18 CM. 50 und	126	01/04/2024	2
61.731	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	469	179,00	Reprovado	Grupo errado	Novas aquisições para o processo de produção.	GARFO TRINCHANTE EM INOX, COM CABO EM POLIPROPILENO BRANCO, APROX. 29 CM. 10 und	126	01/04/2024	2
61.725	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	518	1.025,00	Reprovado	Grupo errado	Novas aquisições para o processo de produção.	FACA TIPO PEIXEIRA 4", LÂMINA INOX E CABO POLIPROPILENO BRANCO, APROX.19 CM, TIPO FACA PARA LEGUMES. 50 und	126	01/04/2024	2
61.720	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	519	1.725,00	Reprovado	Grupo errado	Novas aquisições para o processo de produção.	FACA PARA COZINHA 5", LÂMINA INOX E CABO POLIPROPILENO BRANCO, TIPO PEIXEIRA. 50 und	126	01/04/2024	2
61.717	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	520	1.925,00	Reprovado	Grupo errado	Novas aquisições para o processo de produção.	FACA PARA COZINHA 7", LÂMINA INOX E CABO POLIPROPILENO BRANCO, TIPO PEIXEIRA, APROX. 29 CM. 50 und	126	01/04/2024	2

Este documento é peça do processo 64492.002103/2025-69

										tempo de mudança para garantia sanitária alimentar.				
61.671	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	460	370,00	Reprovado	Grupo errado	Itens necessitam de maior quantidade e reposição devido avarias no estoque atual.	PEGADOR DE MASSAS EM AÇO INOX, TIPO PINÇA, APROX. 20 CM. 20 und	126	01/04/2024	2
61.670	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	528	2.270,00	Reprovado	Grupo errado	Novas aquisições para o processo de produção.	AFIADOR DE FACAS, CABO EM ABS, COM 2 OPÇÕES DE AFIAÇÃO, APROX 19 CM. 20 und	126	01/04/2024	2
61.668	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	529	1.575,00	Reprovado	Grupo errado	Novas aquisições para o processo de produção.	FACA 6", LÂMINA INOX E CABO POLIPROPILENO BRANCO, TIPO FACA PARA DESOSSA, APROX. 26 CM. 50 und	126	01/04/2024	2
61.667	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	530	2.250,00	Reprovado	Grupo errado	Novas aquisições para o processo de produção.	FACA 8", LÂMINA INOX E CABO POLIPROPILENO BRANCO, APROX. 32 CM. 50 und	126	01/04/2024	2
61.666	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	459	189,00	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para a manipulação das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário e em tempo de mudança para garantia sanitária alimentar.	ESPÁTULA PARA BOLO EM AÇO INOX, PEÇA INTEIRIÇA, SEM EMENDAS, APROX. 25 CM. 10 und	126	01/04/2024	2
61.665	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	531	3.125,00	Reprovado	Grupo errado	Novas aquisições para o processo de produção.	FACA 10", LÂMINA INOX E CABO POLIPROPILENO BRANCO, APROX. 38 CM. 50 und	126	01/04/2024	2
61.662	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	458	310,00	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado durante o consumo das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	CONCHA EM AÇO INOX, DIÂMETRO 7 CM, CAPACIDADE: 50 ML, CABO INTEIRIÇO, SEM EMENDAS, APROX. 25 CM. 20 und	126	01/04/2024	2
61.658	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	533	939,00	Reprovado	Grupo errado	Novas aquisições para o processo de produção.	CONJUNTO PARA CHURRASCO, COMPOSTO POR FACA 8", GARFO TRINCHANTE E CHAIRA. LÂMINA INOX E CABO POLIPROPILENO BRANCO. 10 und	126	01/04/2024	2
61.657	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	457	298,00	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado durante o consumo das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	CONCHA VAZADA EM AÇO INOX, DIÂMETRO 6,5 CM, CAPACIDADE: 30 ML, CABO INTEIRIÇO, SEM EMENDAS, APROX. 22 CM. 20 und	126	01/04/2024	2
61.655	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	534	695,00	Reprovado	Grupo errado	Nova Aquisição de material necessário para a produção e manipulação das refeições.	FACA DE CORTE 3", LÂMINA INOX E CABO POLIPROPILENO BRANCO, TIPO FACA DE LEGUMES, APROX. 19 CM. 50 und	126	01/04/2024	2
61.652	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	535	975,00	Reprovado	Grupo errado	Nova Aquisição de material necessário para a produção e manipulação das refeições.	FACA DE CORTE 6", LÂMINA INOX E CABO POLIPROPILENO BRANCO, APROX. 26 CM. 50 und	126	01/04/2024	2
61.650	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	536	1.075,00	Reprovado	Grupo errado	Nova Aquisição de material necessário para a produção e manipulação das refeições.	FACA DE CORTE 8", LÂMINA INOX E CABO POLIPROPILENO BRANCO, APROX. 32 CM. 50 und	126	01/04/2024	2
61.649	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	455	470,00	Reprovado	Grupo errado	Material necessário para o processo de cocção. Item não disponível no Aprov.	GARFO TRINCHANTE EM AÇO INOX, CABO INTEIRIÇO, SEM EMENDAS, MATERIAL REFORÇADO, APROX. 31 CM. 20 und	126	01/04/2024	2
61.647	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	454	530,00	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para a manipulação das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário e em tempo de mudança para garantia sanitária alimentar.	PEGADOR DE MASSAS EM AÇO INOX, TIPO CONCHA, CABO INTEIRIÇO, SEM EMENDAS, MATERIAL REFORÇADO, APROX. 29 CM. 20 und	126	01/04/2024	2
61.643	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	537	1.050,00	Reprovado	Grupo errado	Nova Aquisição de material necessário para a produção e manipulação das refeições.	FACA PARA PÃO 8", LÂMINA INOX E CABO POLIRPOPILENO, COM LÂMINA SERRILHADA, APROX. 32 CM. 50 und	126	01/04/2024	2
61.642	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	453	1.020,00	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para a manipulação das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário e em tempo de mudança para garantia sanitária alimentar.	COLHER DE SERVIR EM AÇO INOX, CABO INTEIRIÇO, SEM EMENDAS, MATETRIAL REFORÇADO APROX. 25 CM X 7 CM LARGURA. 40 und	126	01/04/2024	2

Este documento é peça do processo 64492.002103/2025-69

										alimentar.				
61.623	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	544	1.500,00	Reprovado	Grupo errado	Necessário substituir o item atual. Devido tempo e qualidade do produto	FACA DE CARNE 10", LÂMINA INOX E CABO ANATÔMICO DE POLIPROPILENO TEXTURIZADO. LÂMINA DE FIO LISO, COM TRATAMENTO TÉRMICO PARA MAIOR DURABILIDADE, APROX. 36 CM. SIMILAR À TRAMONTINA. 10 und	126	01/04/2024	2
61.622	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	446	778,60	Reprovado	Grupo errado	Material necessário para o processo de cocção. Item não disponível no Aprov.	ESCUMADEIRA P/ FRITURAS, EM AÇO INOX, COM EMENDA NO CABO, APROX. 34 CM. 10 und	126	01/04/2024	2
61.621	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	445	208,50	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para a manipulação das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário e em tempo de mudança para garantia sanitária alimentar.	GARFO TRINCHANTE EM AÇO INOX, COM EMENDA NO CABO, APROX. 34 CM. 15 und	126	01/04/2024	2
61.619	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	444	217,50	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado durante o consumo das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	PEGADOR DE MASSAS EM AÇO INOX, TIPO CONCHA, COM EMENDA NO CABO APROX. 32 CM. 15 und	126	01/04/2024	2
61.618	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	546	1.400,00	Reprovado	Grupo errado	Necessário substituir o item atual. Devido tempo e qualidade do produto	FACA DE CARNE 8", LÂMINA INOX E CABO ANATÔMICO DE POLIPROPILENO TEXTURIZADO. LÂMINA DE FIO LISO, COM TRATAMENTO TÉRMICO PARA MAIOR DURABILIDADE, APROX. 32 CM. SIMILAR À TRAMONTINA. 10 und	126	01/04/2024	2
61.615	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	433	480,00	Reprovado	Grupo errado	Material necessário para o processo de cocção. Item não disponível no Aprov.	ESCUMADEIRA EM AÇO INOX, COM EMENDA NO CABO, APROX. 32 CM. 30 und	126	01/04/2024	2
61.614	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	548	499,00	Reprovado	Grupo errado	Novas aquisições para o processo de produção.	FACA DE LEGUMES 4", LÂMINA INOX E CABO ANATÔMICO DE POLIPROPILENO TEXTURIZADO. LÂMINA COM TRATAMENTO TÉRMICO PARA MAIOR DURABILIDADE, APROX. 20 CM. TIPO FACA PARA FRUTAS E LEGUMES, SIMILAR À TRAMONTINA. 10 und	126	01/04/2024	2
61.613	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	432	320,00	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado durante o consumo das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	CONCHA EM AÇO INOX, TIPO CONCHA DE FEIJÃO, COM EMENDA NO CABO APROX. 32 CM, CAPACIDADE APROX.: 90 ML. 20 und	126	01/04/2024	2
61.611	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	431	1.505,40	Reprovado	Grupo errado	Necessidade de aquisição devido contribuir para o aproveitamento integral de alimentos. Não há item deste modelo no estoque.	MANDOLINE, APLICAÇÃO COZINHA, MATERIAL CORPO AÇO INOXIDÁVEL E PLÁSTICO, MATERIAL LÂMINA AÇO INOX, POSSIBILITA 4 TIPOS DE CORTE, MULTIFUNÇÃO, ESPESSURA LÂMINA AJUSTÁVEL DE 0 A 9 MM, PÉS ANTIADESLIZANTES E PROTETOR DE DEDOS 6 und	126	01/04/2024	2
61.610	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	549	499,00	Reprovado	Grupo errado	Nova Aquisição de material necessário para a produção e manipulação das refeições.	FACA DE PÃO 8", LÂMINA INOX E CABO POLIPROPILENO PRETO. LÂMINA SERRILHADA COM TRATAMENTO TÉRMICO PARA MAIOR DURABILIDADE, APROX. 32 CM. SIMILAR À TRAMONTINA. 20 und	126	01/04/2024	2
61.609	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	430	1.714,50	Reprovado	Grupo errado	Necessidade de aquisição para aferir temperatura das refeições conforme determinado nas legislações.	TERMÔMETRO INFRAVERMELHO COM MIRA LASER, INDICADO PARA CONTROLE DE TEMPERATURA A DISTÂNCIA, PRECISÃO IDEAL PARA MEDIÇÃO DE ALIMENTOS - 50°C ATÉ ~380°C / - 58°F ATÉ ~716°F, MEDINDO 14,5CM DE ALTURA . 05 und	126	01/04/2024	2

Este documento é peça do processo 64492.002103/2025-69

										ERRADO	reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.			
61.574	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	422	1.580,00	Reprovado	Grupo errado	Necessidade de aumentar a quantidade para atender as necessidades.	COPO DE DOSE LISO, CAPACIDADE APROX 60ML MATERIAL VIDRO TRANSPARENTE, TIPO OLÉ 200 und	126	01/04/2024	2
61.569	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	421	32.960,00	Reprovado	Grupo errado	Itens necessitam de maior quantidade e reposição devido avarias no estoque atual.	TOALHA DE MESA CONFECCIONADA EM TECIDO JACQUARD, MEDINDO 3M. DISPONÍVEL EM DIVERSAS CORES. 80 und	126	01/04/2024	2
61.566	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	420	10.392,00	Reprovado	Grupo errado	Itens necessitam de maior quantidade e reposição devido avarias no estoque atual.	TOALHA DE MESA COBRE MANCHA CONFECCIONADA EM OXFORD, MEDINDO 1,40 X 1,40 M. DISPONÍVEL EM CORES DIVERSAS. 80 und	126	01/04/2024	2
61.565	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	419	23.192,00	Reprovado	Grupo errado	Itens necessitam de maior quantidade e reposição devido avarias no estoque atual.	TOALHA DE MESA EM FORMATO REDONDO CONFECCIONADA EM OXFORD, MEDINDO 3,0 M. DISPONÍVEL EM CORES DIVERSAS. 80 und	126	01/04/2024	2
61.560	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	418	31.922,00	Reprovado pela RM	ITEM LANÇADO NO GRUPO ERRADO	Material utilizado para organização de sv de buffet. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário e com avarias.	TOALHA DE MESA EM FORMATO RETANGULAR CONFECCIONADA EM OXFORD, MEDINDO 3,5 X 3,0 M. DISPONIVEL EM CORES DIVERSAS. 80 und	126	01/04/2024	2
61.556	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	417	1.077,00	Reprovado	Grupo errado	Material necessário para o processo de cocção ou armazenamento ou distribuição de alimentos. Item não disponível no Aprov.	TAMPA PROTETORA DE ALIMENTOS TELADA EM METAL, TIPO CÚPULA MEDINDO APROX. 30 X 14 CM. 30 und	126	01/04/2024	2
61.554	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	416	299,40	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para a manipulação das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário e em tempo de mudança para garantia sanitária alimentar.	BATEDOR DE OVOS EM AÇO INOX. MEDINDO APROX. 40 CM 16". 6 und	126	01/04/2024	2
61.552	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	415	12.480,00	Reprovado pela RM	QUANTIDADE EXCESSIVA	Material necessário para o processo de cocção ou armazenamento ou distribuição de alimentos. Item não disponível no Aprov.	CESTO P/ PÃO EM INOX MEDINDO APROX. 88x58x26. 6 und	126	01/04/2024	2
61.551	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	414	6.920,00	Aprovado		Material utilizado para a manipulação das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário e em tempo de mudança para garantia sanitária alimentar.	BANDEJA FLANDERS P/ PADARIA, PLANA LISA, PARA PÃO DOCE, MEDIDA APROX. 580 X 700 X 10 MM 20 und	126	01/04/2024	1
61.550	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	413	16.000,00	Reprovado pela RM	QUANTIDADE EXCESSIVA	Item a ser adquirido para utilização em jantares e demais eventos oficiais. Não há disponível no estoque do Aprov	JOGO AMERICANO EM COURO SINTÉTICO DUPLA FACE. PERSONALIZADO C/ BRASÃO CONFORME MODELO FORNECIDO PELA UNIDADE. 250 und	126	01/04/2024	2
61.548	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	412	17.880,00	Aprovado		Material utilizado para a manipulação das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário e em tempo de mudança para garantia sanitária alimentar.	BOTIJÃO TÉRMICO INOX, TAMPA REMOVÍVEL, COM TORNEIRA, ALÇA E PÉS RESTRATEIS. CAPACIDADE APROX. DE 9,5 LTS. 30 und	126	01/04/2024	1
61.484	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	52	H GU TABATINGA	411	22.000,00	Reprovado	Grupo errado	Item necessário para armazenagem correta dos alimentos, atendendo as legislações sanitários. é necessário adquirir para atender a demanda.	HEAVY PALLET VAZADO MEDINDO APROX. 1,00 X 1,20M PRETO 20 und	126	01/04/2024	2
61.434	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	410	7.485,00	Aprovado		Necessário substituir o item atual. Devido tempo e qualidade do produto.	PISO PLÁSTICO MEDINDO APROX. 50 X 50 X 3 CM PRETO 150 und	126	01/04/2024	1

61.430	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	52	H GU TABATINGA	409	22.000,00	Reprovado	Grupo errado	Necessário substituir o item atual. Devido tempo e qualidade do produto.	HEAVY PALLET VAZADO MEDINDO APROX. 1,00 X 1,20M PRETO 20 und	126	01/04/2024	2
61.426	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	502	699,00	Aprovado		Material utilizado para a manipulação das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário e em tempo de mudança para garantia sanitária alimentar.	CONCHA PÁ MEDIDORA EM AÇO INOX, APROX. 25 CM. COM FURO PARA PENDURAR, TIPO PÁ PARA MANTIMENTOS, GELO, CERAIS, ETC. 10 und	126	01/04/2024	1
61.424	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	52	H GU TABATINGA	408	13.650,00	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	ECOPALLET VAZADO MEDINDO APROX. 1000 X 1200 X 150 MM. 30 und	126	01/04/2024	2
61.422	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	488	540,00	Aprovado		Material utilizado para a manipulação das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário e em tempo de mudança para garantia sanitária alimentar.	PEGADOR DE ALIMENTOS PRODUZIDO EM AÇO INOX E SILICONE ALTAMENTE RESISTENTE. COM EXTREMIDAS EM SILICONE, NÃO DANIFICA O FUNDO DAS PANEIS OU RECIPIENTES, POSSUI TRAVA PARA DEIXAR ABERTO OU FECHADO, LEVE E FLEXÍVEL, APROX. 31 CM. 20 und	126	01/04/2024	1
61.420	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	407	7.400,00	Reprovado	Fora do escopo	Material utilizado durante o consumo das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	GARRAFA TÉRMICA DE INOX, AIRPOT, COM BOTÃO DE PRESSÃO, COM CORPO E AMPOLA DE AÇO INOX. CAPACIDADE 1,9 LTS. 20 und	126	01/04/2024	1
61.415	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	558	2.067,00	Aprovado		Item necessário para processo de cortes durante a produção das refeições, necessidade de adquirir.	CUTELO 8", LÂMINA INOX, CABO PRETO, APROX. 30 CM. 30 und	126	01/04/2024	1
61.413	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	406	9.980,00	Reprovado	Fora do escopo	Material utilizado armazenamento ou transporte de alimentos ou utensílios. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	GARRAFA TÉRMICA DE INOX, AIRPOT, COM BOTÃO DE PRESSÃO, COM CORPO E AMPOLA DE AÇO INOX. CAPACIDADE 2,5 LTS. 20 und	126	01/04/2024	1
61.407	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	405	8.200,00	Aprovado		Necessário substituir o item atual. Devido tempo e qualidade do produto.	CAIXA TÉRMICA C/ ALÇA RETRÁTIL E RODAS, COM TAMPA ARTICULADA FIXA NA CAIXA. COR AZUL. CAPACIDADE APROX. 42 LTS. 10 und	126	01/04/2024	1
61.398	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	404	13.800,00	Reprovado pela RM	QUANTIDADE EXCESSIVA	Necessário substituir o item atual. Devido tempo e qualidade do produto	LIXEIRA DE INOX COM PEDAL, COM BALDE INTERNO REMOVÍVEL EM POLIPROPILENO, CAPACIDADE 20 LTS. 20 und	126	01/04/2024	2
61.391	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	403	7.290,00	Aprovado		Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	LIXEIRA DE INOX COM PEDAL, COM BALDE INTERNO REMOVÍVEL EM POLIPROPILENO, CAPACIDADE 12 LTS. 15 und	126	01/04/2024	1
61.387	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	402	1.588,50	Aprovado		Material necessário para o processo de cocção ou armazenamento ou distribuição de alimentos.	LUVA TÉRMICA DE SILICONE, TIPO MÃO DE GATO, APROX. 37CM. 15 und	126	01/04/2024	1
61.366	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	401	8.995,00	Reprovado	Valor antieconômico	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	PETISQUEIRA DE VIDRO TRANSPARENTE, COM 4 DIVISÕES, FORMATO QUADRADO. 50 und	126	01/04/2024	1
61.357	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	400	7.400,00	Aprovado		Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	PANELA COONFECCIONADA TOTALMENTE EM FERRO FUNDIDO, COM ASAS LATERAIS. COM TAMPA ESMALTADA DISPONÍVEL EM DIVERSAS CORES, E PUXADOR DA TAMPA EM BAQUELITE. C/ DIÂMETRO APROX. DE 32 MM. 10 und	126	01/04/2024	1
61.345	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	399	2.750,00	Aprovado		Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade	PANELA COONFECCIONADA TOTALMENTE EM FERRO FUNDIDO, COM ASAS LATERAIS. COM TAMPA	126	01/04/2024	1

										atual muito inferior ao necessário.	ESMALTADA DISPONÍVEL EM DIVERSAS CORES, E PUXADOR DA TAMPA EM BAQUELITE. C/ DIÂMETRO APROX. DE 20 MM. 10 und			
61.340	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	398	2.300,00	Aprovado		Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	PANELA COONFECCIONADA TOTALMENTE EM FERRO FUNDIDO, COM ASAS LATERAIS. COM TAMPA ESMALTADA DISPONÍVEL EM DIVERSAS CORES, E PUXADOR DA TAMPA EM BAQUELITE. C/ DIÂMETRO APROX. DE 16 MM. 10 und	126	01/04/2024	1
61.331	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	397	1.700,00	Reprovado	Duplicidade	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	FRIGIDEIRA DE FERRO FUNDIDO PARA GRELHADOS, FORMATO: REDONDA. COM CABO DE MADEIRA FIXADO POR PINO DE AÇO PASSANTE, POSSIBILITANDO A REMOÇÃO DO MESMO. FUNDO COM FRISOS EM ALTO RELEVO TIPO GRILL, E RECORTE LATERAL PARA FACILITAR A RETIRADA DE LÍQUIDOS. SEM TAMPA. MEDIDA DIÂMETRO APROX. 240MM. 10 und	126	01/04/2024	1
61.325	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	396	1.100,00	Aprovado		Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	FRIGIDEIRA DE FERRO FUNDIDO PARA GRELHADOS, FORMATO: QUADRADA, COM CABO DE MADEIRA FIXADO POR PINO DE AÇO PASSANTE, POSSIBILITANDO A REMOÇÃO DO MESMO. FUNDO COM FRISOS EM ALTO RELEVO TIPO GRILL, E RECORTE LATERAL PARA FACILITAR A RETIRADA DE LÍQUIDOS. SEM TAMPA. MEDIDAS APROX. 240 X 240 MM. 5 und	126	01/04/2024	1
61.314	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	395	3.500,00	Reprovado pela RM	grupo errado	Material utilizado armazenamento ou transporte de alimentos ou utensílios. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	RECHAUD DE FERRO FUNDIDO, TIPO CHAPA COM DUAS ALÇAS LATERAIS EM MADEIRA, FIXADOS ATRAVÉS DE PARAFUSOS. COM SUPORTE P/ FIXAÇÃO DA CHAPA E ESPIRITEIRA. CHAPA COM CANALETA NAS BORDAS, PARA LÍQUIDOS. MEDIDAS APROX. 300 X 250 X 134 MM 10 und	126	01/04/2024	2
61.305	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	394	5.400,00	Aprovado		Material necessário para o processo de cocção ou armazenamento ou distribuição de alimentos	ESTEIRA C/ 6 TIRAS MEDINDO APROX. 58 X 68 CM, PÃO PÃO FRANCÊS 30 und	126	01/04/2024	1
61.299	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	393	4.800,00	Reprovado pela RM	ITEM LANÇADO NO GRUPO ERRADO	Material necessário para o processo de cocção ou armazenamento ou distribuição de alimentos	ESTEIRA C/ 5 TIRAS MEDINDO APROX. 58 X 68 CM, PARA PÃO FRANCÊS 30 und	126	01/04/2024	2
61.287	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	392	4.400,00	Aprovado		Material utilizado durante o consumo das refeições. Solicitação de reposição	GRELHA GN 1/1 MEDINDO APROX. 530 X 325 MM 20 unidades	126	01/04/2024	1
61.273	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	391	6.583,80	Aprovado		Material utilizado armazenamento ou transporte de alimentos ou utensílios. Não há esse modelo no setor.	DISPENSER DE CEREAL DUPLO, CONFECCIONADO EM INOX E RESERVATÓRIOS EM POLICARBONATO, COM 2 RESERVATÓRIOS DE APROX. 3 LTS CADA. 2 und	126	01/04/2024	1
61.261	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	390	39.820,00	Reprovado pela RM	QUANTIDADE EXCESSIVA	Material utilizado armazenamento ou transporte de alimentos ou utensílios. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	CHAFING DISH RETANGULAR EM AÇO INOX, BANHO MARIA, COM 2 CUBAS GN 1/2, COM REGULAGEM DE ABERTURA DE TAMPA 90° OU 180°. CAPACIDADE APROX. 7 LTS. 10 und	126	01/04/2024	2
61.257	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	52	H GU TABATINGA	389	31.840,00	Reprovado	ND errada	Material utilizado armazenamento ou transporte de alimentos ou utensílios. Solicitação de reposição.	CHAFING DISH REDONDO EM AÇO INOX, BANHO MARIA, CUBA REDONDA, COM REGULAGEM DE ABERTURA DE TAMPA	126	01/04/2024	2

										Quantidade atual muito inferior ao necessário.	90° OU 180°. CAPACIDADE APROX. 5 LTS. 10 und			
61.245	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	52	H GU TABATINGA	388	11.869,00	Reprovado	Fora do escopo	Material utilizado armazenamento ou transporte de alimentos ou utensílios. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	RECHAUD RETANGULAR EM AÇO INOX, BANHO MARIA, COM 2 CUBAS GN 1/2, COM TAMPA REMOVÍVEL, CAPACIDADE APROX. 7 LTS. 10 und	126	01/04/2024	2
61.240	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	349	1.228,50	Reprovado pela RM	grupo errado	EPI indispensável para a segurança dos militares, se acordo com as legislações vigentes. Há necessidade de renovação das mesmas.	LUVA GRAFATEX, TIPO MÃO DE GATO, 4 FIOS, C/ MANTA DUPLA, P/ ALTAS TEMPERATURAS MEDINDO APROX. 45 CM. COR AZUL. 15 und	126	01/04/2024	2
61.233	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	387	15.155,00	Reprovado pela RM	ND ERRADA	Material utilizado armazenamento ou transporte de alimentos ou utensílios. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	RECHAUD RETANGULAR EM AÇO INOX, BANHO MARIA, COM 2 CUBAS GN 1/2, COM TAMPA ARTICULADA. CAPACIDADE APROX. 7 LTS. 10 und	126	01/04/2024	2
61.226	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	347	1.048,50	Reprovado pela RM	grupo errado	EPI indispensável para a segurança dos militares.	LUVA GRAFATEX, TIPO MÃO DE GATO, 4 FIOS, C/ MANTA DUPLA, P/ ALTAS TEMPERATURAS MEDINDO APROX. 35 CM. COR AZUL. 15 und	126	01/04/2024	2
61.224	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	52	H GU TABATINGA	386	13.370,00	Reprovado	ND errada	Material utilizado armazenamento ou transporte de alimentos ou utensílios. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	RECHAUD REDONDO EM AÇO INOX, BANHO MARIA, COM FOGAREIRO, COM TAMPA DE VIDRO TEMPERADO. CAPACIDADE APROX. 7,5 LTS. 10 und	126	01/04/2024	2
61.218	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	385	12.250,00	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado armazenamento ou transporte de alimentos ou utensílios. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	RECHAUD REDONDO EM AÇO INOX, BANHO MARIA, COM FOGAREIRO, COM TAMPA DE VIDRO TEMPERADO. CAPACIDADE APROX. 4,5 LTS. 10 und	126	01/04/2024	2
61.213	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	52	H GU TABATINGA	384	13.280,00	Reprovado	ND errada	Material utilizado armazenamento ou transporte de alimentos ou utensílios. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	RECHAUD REDONDO EM AÇO INOX, BANHO MARIA, COM FOGAREIRO, COM TAMPA DE VIDRO TEMPERADO. CAPACIDADE APROX. 3,5 LTS. 10 und	126	01/04/2024	2
61.206	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	383	2.187,00	Reprovado pela RM	grupo errado	Material utilizado armazenamento ou transporte de alimentos ou utensílios. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	TAMPA EM INOX GN 1/2 S/ RECORTE 30 und	126	01/04/2024	2
61.202	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	346	1.390,00	Aprovado		Utensílio necessário para produção na área de confeitaria do Aprov.	SACO DE CONFEITAR EMBORRACHADO MEDINDO APROX. 55 CM 100 und	126	01/04/2024	1
61.197	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	382	3.417,00	Aprovado		Material utilizado armazenamento ou transporte de alimentos ou utensílios. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	TAMPA EM INOX GN 1/1 S/ RECORTE 30 und	126	01/04/2024	1
61.191	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	345	3.000,00	Aprovado		Material necessário para as atividades do Setor de Aproveitamento, com base nas legislações ou necessidades.	JALECO MANGA LONGA, COM GOLA, UNISSEX, BRANCO, CONFECCIONADO EM TECIDO OXFORD, FECHAMENTO FRONTAL POR BOTÕES. COM BORDADO. 20 und	126	01/04/2024	1
61.189	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	381	2.637,00	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado armazenamento ou transporte de alimentos ou utensílios. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	TAMPA EM INOX GN 1/2 C/ RECORTE P/ ALÇA 30 und	126	01/04/2024	2
61.182	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	380	4.647,00	Aprovado		Material utilizado armazenamento ou transporte de alimentos ou utensílios. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	TAMPA EM INOX GN 1/1 C/ RECORTE P/ ALÇA 30 und	126	01/04/2024	1

61.179	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	379	4.858,00	Aprovado		Material utilizado armazenamento ou transporte de alimentos ou utensílios. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	CUBA EM INOX PERFURADA S/ ALÇA GN 1/1 65 MM 20 und	126	01/04/2024	1
61.175	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	344	1.398,00	Aprovado		EPI para os procedimentos de manipulação de alimentos do Setor de abastecimento.	AVENTAL DE PEITO, EM TECIDO OXFORD, DIVERSAS CORES, MEDINDO APROX. 1,10 X 70 CM, C/ BORDADO. 20 und	126	01/04/2024	1
61.171	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	378	7.158,00	Reprovado	Duplicidade	Material utilizado armazenamento ou transporte de alimentos ou utensílios. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	CUBA EM INOX GN 1/2 200 MM S/ ALÇA 20 und	126	01/04/2024	1
61.166	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	377	3.438,00	Reprovado pela RM	grupo errado	Material utilizado armazenamento ou transporte de alimentos ou utensílios. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	CUBA EM INOX GN 1/2 150 MM S/ ALÇA 20 und	126	01/04/2024	2
61.160	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	376	2.858,00	Aprovado		Material utilizado armazenamento ou transporte de alimentos ou utensílios. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	CUBA EM INOX GN 1/2 100 MM S/ ALÇA 20 und	126	01/04/2024	1
61.154	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	375	2.278,00	Reprovado pela RM	grupo errado	Material utilizado armazenamento ou transporte de alimentos ou utensílios. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	CUBA EM INOX GN 1/1 200 MM S/ ALÇA 20 und	126	01/04/2024	2
61.149	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	374	9.518,00	Aprovado		Material utilizado armazenamento ou transporte de alimentos ou utensílios. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	CUBA EM INOX GN 1/1 200 MM S/ ALÇA 20 und	126	01/04/2024	1
61.144	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	343	5.600,00	Reprovado pela RM	grupo errado	Material necessário para as atividades do Setor de Aproveitamento, com base nas legislações ou necessidades.	DOLMÁ MANGA LONGA, BRANCO / PRETO, TIPO DE CHEF DE COZINHA. 20 und	126	01/04/2024	2
61.141	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	373	4.858,00	Aprovado		Material utilizado armazenamento ou transporte de alimentos ou utensílios. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	CUBA EM INOX GN 1/1 150 MM S/ ALÇA 20 und	126	01/04/2024	1
61.135	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	341	1.036,00	Reprovado	Fora do escopo	Material necessário para as atividades do Setor de Aproveitamento, com base nas legislações ou necessidades.	BANDANA BRANCA / PRETA, TIPO DE CHEF DE COZINHA. 40 und	126	01/04/2024	1
61.134	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	372	4.018,00	Aprovado		Material utilizado armazenamento ou transporte de alimentos ou utensílios. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	CUBA EM INOX GN 1/1 100 MM S/ ALÇA 20 und	126	01/04/2024	1
61.130	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	371	3.458,00	Aprovado		Material utilizado armazenamento ou transporte de alimentos ou utensílios. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	CUBA EM INOX GN 1/1 65 MM S/ ALÇA 20 und	126	01/04/2024	1
61.129	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	340	3.000,00	Reprovado	Outra classe de suprimento	Material necessário para as atividades do Setor de Aproveitamento, com base nas legislações ou necessidades.	SAPATO SOCIAL COURO PRETO SEM CADERÇO 20 und	126	01/04/2024	1

61.125	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	370	8.220,00	Reprovado	Valor antieconômico	Material utilizado armazenamento ou transporte de alimentos ou utensílios. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	CUBA EM INOX GN 1/2 200 MM C/ ALÇA 20 und	126	01/04/2024	1
61.124	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	339	3.000,00	Reprovado pela RM	grupo errado	Material necessário para as atividades do Setor de Aproveitamento, com base nas legislações ou necessidades.	SAPATO SOCIAL COURO PRETO COM CADARÇO 20 und	126	01/04/2024	2
61.119	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	338	798,00	Reprovado	Outra classe de suprimento	Material necessário para as atividades do Setor de Aproveitamento, com base nas legislações ou necessidades.	CINTO SOCIAL MASCULINO, EM COURO PRETO, COM FIVELA. 20 und	126	01/04/2024	1
61.118	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	369	4.518,00	Aprovado		Material utilizado armazenamento ou transporte de alimentos ou utensílios. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	CUBA EM INOX GN 1/2 150 MM C/ ALÇA 20 und	126	01/04/2024	1
61.114	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	337	1.050,00	Reprovado	Outra classe de suprimento	Material necessário para as atividades do Setor de Aproveitamento, com base nas legislações ou necessidades.	GRAVATA SOCIAL PRETA. 20 und	126	01/04/2024	1
61.111	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	368	3.938,00	Aprovado		Material utilizado armazenamento ou transporte de alimentos ou utensílios. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	CUBA EM INOX GN 1/2 100 MM C/ ALÇA 20 und	126	01/04/2024	1
61.103	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	336	700,00	Reprovado	Grupo errado	Material necessário para as atividades do Setor de Aproveitamento, com base nas legislações ou necessidades.	GRAVATA BORBOLETA PRETA 20 und	126	01/04/2024	2
61.102	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	367	3.358,00	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado armazenamento ou transporte de alimentos ou utensílios. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	CUBA EM INOX GN 1/2 65 MM C/ ALÇA 20 und	126	01/04/2024	2
61.095	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	366	10.598,00	Reprovado pela RM	ITEM LANÇADO NO GRUPO ERRADO	Material utilizado armazenamento ou transporte de alimentos ou utensílios. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	CUBA EM INOX GN 1/1 200 MM C/ ALÇA 20 und	126	01/04/2024	2
61.080	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	365	5.958,00	Reprovado pela RM	grupo errado	Material utilizado armazenamento ou transporte de alimentos ou utensílios. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	CUBA EM INOX GN 1/1 150 MM C/ ALÇA 20 und	126	01/04/2024	2
61.060	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	364	5.098,00	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado durante o consumo das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	CUBA EM INOX GN 1/1 100 MM C/ ALÇA 20 und	126	01/04/2024	2
61.050	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	363	4.518,00	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado durante o consumo das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	CUBA EM INOX GN 1/1 65 MM C/ ALÇA. 20 und	126	01/04/2024	2
61.040	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	362	5.097,00	Reprovado	Grupo errado	Necessário substituir o item atual. Devido tempo e qualidade do produto	SAPATO POLIMÉRICO BRANCO S/ BIQUEIRA. 30 und	126	01/04/2024	2
61.038	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	335	3.080,00	Reprovado	Grupo errado	Material necessário para as atividades do Setor de Aproveitamento, com base nas legislações ou necessidades.	CALÇA SOCIAL PRETA OXFORD 20 und	126	01/04/2024	2
61.033	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	361	3.900,00	Reprovado	Grupo errado	Necessário substituir o item atual. Devido tempo e	BOTA PVC BRANCA CANO MÉDIO APROX. 30CM. 30 und	126	01/04/2024	2

15 Este

60.812	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	328	1.198,00	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para a manipulação das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário e em tempo de mudança para garantia sanitária alimentar.	LUVA TÉRMICA FRIGORÍFICA, TIPO 5 DEDOS, EM NYLON, COM MANTA TÉRMICA, PARA CÂMARA FRIA, BAIXAS TEMPERATURAS, AZUL. 20 und	126	01/04/2024	2
60.790	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	327	3.198,00	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado durante o consumo das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	LUVA TÉRMICA FRIGORÍFICA, TIPO 5 DEDOS, EM VAQUETA, PARA CÂMARA FRIA. 20 und	126	01/04/2024	2
60.763	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	326	2.998,50	Reprovado	Grupo errado	Necessário substituir o item atual. Devido tempo e qualidade do produto.	CALÇA TÉRMICA FRIGORÍFICA, EM NYLON, COM MANTA TÉRMICA, MATELADA, PARA BAIXAS TEMPERATURAS, AZUL / BRANCO 15 und	126	01/04/2024	2
60.736	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	325	2.800,00	Reprovado	Grupo errado	Necessário substituir o item atual. Devido tempo e qualidade do produto.	JAPONA TÉRMICA FRIGORÍFICA, EM NYLON, COM MANTA TÉRMICA, MATELADA, PARA BAIXAS TEMPERATURAS, AZUL / BRANCO. 10 und	126	01/04/2024	2
60.655	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	324	8.970,00	Reprovado	Grupo errado	Material necessário para a produção e manipulação das refeições.	AVENTAL DE PVC FORRADO COM ALÇAS E TIRAS PARA SUSPENSÃO NO PESCOÇO E AJUSTE NA CINTURA MEDINDO 1,20 X 0,70 M. 300 und	126	01/04/2024	2
60.405	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	323	2.139,00	Reprovado	Grupo errado	Material necessário para o processo de cocção. Item não disponível no Aprov.	SUORTE P/ PLACAS DE CORTE EM POLIETILENO, CAPACIDADE 6 PLACAS DE CORTE, MEDIDAS APROX. 5 X 29 X 42 CM. 10 und	126	01/04/2024	2
60.386	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	322	799,50	Reprovado	Grupo errado	Material necessário para o processo de cocção. Item não disponível no Aprov.	SUORTE P/ FACAS EM POLIETILENO, PARA 7 FACAS E 2 CHAIRAS, MEDINDO APROX. 12 X 25 X 25 CM. 05 und	126	01/04/2024	2
60.370	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	321	2.758,50	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para a manipulação das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário e em tempo de mudança para garantia sanitária alimentar.	COLHER MACIÇA EM POLIETILENO C/ APROX. 100 CM 15 und	126	01/04/2024	2
60.351	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	320	1.993,50	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para a manipulação das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário e em tempo de mudança para garantia sanitária alimentar.	COLHER MACIÇA EM POLIETILENO C/ APROX. 80 CM 15 und	126	01/04/2024	2
60.339	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	319	478,50	Reprovado	Grupo errado	COLHER MACIÇA EM POLIETILENO C/ APROX. 40 CM 15 und	COLHER MACIÇA EM POLIETILENO C/ APROX. 40 CM 15 und	126	01/04/2024	2
60.321	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	318	1.751,20	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para a manipulação das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário e em tempo de mudança para garantia sanitária alimentar.	REMO MACIÇO EM POLIETILENO COM APROX. 100 CM 08 und	126	01/04/2024	2
60.311	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	317	4.239,20	Reprovado pela RM	grupo errado	Material utilizado para a manipulação das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário e em tempo de mudança para garantia sanitária alimentar.	ROLO DE MASSA COM CABO ARTICULADO C/ APROX. 50 CM 08 und	126	01/04/2024	2
60.207	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	299	24.950,00	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	PRATO DE PÃO EM PORCELANA C/ APROX. 16 CM MODELO OITAVADO. TIPO MODELO PRISMA. 500 und	126	01/04/2024	2
60.191	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	298	37.450,00	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito	XÍCARA DE CHÁ EM PORCELANA C/ PÉ E PIRES C/ APROX. 200 ML. TIPO MODELO PROTEL., 500 und	126	01/04/2024	2

60.121	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	316	3.058,50	Reprovado pela RM	ND ERRADA	inferior ao necessário.	REMO EM POLIETILENO C/ CABO INOX C/ APROX. 100 CM 15 und	REMO EM POLIETILENO C/ CABO INOX C/ APROX. 100 CM 15 und	126	01/04/2024	2
60.118	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	297	24.950,00	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Não há esse modelo no setor.	XÍCARA DE CAFÉ EM PORCELANA C/ PÉ E PIRES C/ APROX. 100 ML. TIPO MODELO PROTEL. 500 und		126	01/04/2024	2
60.105	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	296	54.000,00	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Não há esse modelo no setor.	XÍCARA DE CHÁ EM PORCELANA C/ PÉ E PIRES C/ APROX. 200 ML. MODELO OITAVADO. TIPO MODELO PRISMA. 500 und.		126	01/04/2024	2
60.091	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	295	37.450,00	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Não há esse modelo no setor.	XÍCARA DE CAFÉ EM PORCELANA C/ PÉ E PIRES C/ APROX. 60 ML. MODELO OITAVADO. TIPO MODELO PRISMA. 500 und.		126	01/04/2024	2
60.075	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	294	16.450,00	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Não há esse modelo no setor.	PRATO FUNDO EM PORCELANA, REDONDO, C/ BORDA C/ APROX. 23 CM. 500 und.		126	01/04/2024	2
60.056	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	293	17.450,00	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Não há esse modelo no setor.	PRATO RASO EM PORCELANA, REDONDO, C/ BORDA C/ APROX. 25 CM. 500 und.		126	01/04/2024	2
60.037	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	292	14.950,00	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Não há esse modelo no setor.	PRATO DE SOBREMESA EM PORCELANA C/ BORDA C/ APROX. 19 CM. 500 und.		126	01/04/2024	2
60.022	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	291	12.450,00	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	PRATO DE PÃO EM PORCELANA C/ BORDA C/ APROX. 16 CM. 500 und.		126	01/04/2024	2
60.008	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	290	16.450,00	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	PRATO FUNDO EM PORCELANA, REDONDO, C/ APROX. 22 CM. 500 und.		126	01/04/2024	2
59.994	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	289	17.450,00	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	PRATO RASO EM PORCELANA, REDONDO, C/ APROX. 25,5 CM. 500 und.		126	01/04/2024	2
59.982	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	288	14.950,00	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	PRATO DE SOBREMESA REDONDO, EM PORCELANA C/ APROX. 19 CM. 500 und.		126	01/04/2024	2
59.968	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	287	12.450,00	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Não há esse modelo no setor.	PRATO DE PÃO REDONDO, EM PORCELANA C/ APROX. 16 CM. 500 und.		126	01/04/2024	2
59.946	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	286	19.950,00	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Não há esse modelo no setor.	BOWL EM PORCELANA, REDONDO, TAM. G, C/ APROX. 600 ML. 500 und.		126	01/04/2024	2
59.932	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	285	16.450,00	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Não há esse modelo no setor.	BOWL EM PORCELANA, REDONDO, TAM. M, C/ APROX. 470 ML. 500 und.		126	01/04/2024	2
59.910	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	284	1.895,00	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Não há esse modelo no setor.	POTE EM PORCELANA, REDONDO, TAM. G C/ APROX. 340 ML. 50 und.		126	01/04/2024	2

59.899	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	283	1.645,00	Reprovado pela RM	grupo errado	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Não há esse modelo no setor.	POTE EM PORCELANA, REDONDO, TAM. M C/ APROX. 270 ML. 50 und.	126	01/04/2024	2
59.886	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	282	1.195,00	Reprovado pela RM	grupo errado	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	POTE EM PORCELANA, REDONDO, TAM. P C/ APROX. 180 ML. 50 und.	126	01/04/2024	2
59.873	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	281	16.450,00	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Não há esse modelo no setor.	RAMEQUIM CANELADO EM PORCELANA, REDONDO, TAM. G C/ APROX. 340 ML. 500 und.	126	01/04/2024	2
59.860	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	280	11.450,00	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Não há esse modelo no setor.	RAMEQUIM CANELADO EM PORCELANA, REDONDO, TAM. M C/ APROX. 150 ML. 500 und.	126	01/04/2024	2
59.845	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	279	10.950,00	Reprovado pela RM	grupo errado	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Não há esse modelo no setor.	RAMEQUIM CANELADO EM PORCELANA, REDONDO, TAM. P C/ APROX. 95 ML. 500 und.	126	01/04/2024	2
59.833	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	278	28.450,00	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	XICARA DE CHÁ C/ PIRES EM PORCELANA C/ APROX. 200 ML. , 500 und.	126	01/04/2024	2
59.819	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	277	4.590,00	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	XICARA DE CAFÉ C/ PIRES EM PORCELANA C/ APROX. 70 ML. , 100 und.	126	01/04/2024	2
59.798	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	276	7.200,00	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	GALHETEIRO COM SUPORTE EM AÇO INOX, 4 RECIPIENTES COM CORPO DE VIDRO E AÇO INOX E C/ TAMPA EM PLÁSTICO COM DETALHRES EM AÇO INOX SENDO: 1 AZEITEIRO, 1 VINAGREIRO, 1 SALEIRO E 1 PIMENTEIRO.	126	01/04/2024	2
59.778	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	275	5.697,00	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	GALHETEIRO COM SUPORTE EM AÇO INOX, 4 RECIPIENTES EM VIDRO C/ TAMPA INOX SENDO: 1 AZEITEIRO, 1 VINAGREIRO, 1 SALEIRO E 1 PIMENTEIRO. , 30 und.	126	01/04/2024	2
59.758	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	274	5.113,50	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Não há esse modelo no setor.	CONJUNTO DE POTES HÉRMETICOS EM AÇO INOX C/ TAMPA INOX E VISOR EM VIDRO, COM 03 UNIDADES, CAPACIDADE DE 600ML, 900ML E 1,2 LT CADA. , 15 und.	126	01/04/2024	2
59.732	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	273	2.450,00	Reprovado pela RM	grupo errado	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Não há esse modelo no setor.	MANDOLIN AJUSTÁVEL PARA FATIAR LEGUMES E FRUTAS C/ BASE EM PLÁSTICO E LÂMINA EM AÇO INOX, PÉS DOBRÁVEIS E COM ANTIADERRAPANTE, ALÇA DE APOIO E SUPORTE DE SEGURANÇA PARA OS DEEDOS. MEDIDAS APROX. 38 X 17,5CM. , 8 und.	126	01/04/2024	2
59.716	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	272	1.978,50	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Não há esse modelo no setor.	MAÇARICO CULINÁRIO PORTÁTIL C/ CONTROLE MANUAL DA CHAMA, RECARREGÁVEL C/ REFIL DE GÁS BUTANO. MEDINDO APROX. 17CM, 15 und.	126	01/04/2024	2
59.704	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	271	2.038,50	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Não há esse modelo no setor.	PORTA FRIOS EM AÇO INOX RETANGULAR C/ TAMPA EM ACRÍLICO TRANSPARENTE. 2 DIVISÕES, MEDINDO APROX. 27 X 19CM. , 15 und.	126	01/04/2024	2

59.692	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	270	1.678,50	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Não há esse modelo no setor.	PORTA QUEIJO EM AÇO INOX, REDONDO C/ TAMPA EM ACRÍLICO TRANSPARENTE, MEDINDO 21CM DE DIÂMETRO, 15 und	126	01/04/2024	2
59.658	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	269	19.180,00	Reprovado pela RM	VALOR ACIMA DO MERCADO	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	SOUSPLAT REDONDO EM AÇO INOX 31CM DE DIÂMETRO, 200 und	126	01/04/2024	2
59.634	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	268	2.248,50	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	BANDEJA REDONDA PARA GARÇOM COM ANTIDERRAPANTE 40CM DE DIÂMETRO, 15 und	126	01/04/2024	2
59.619	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	267	2.248,50	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	BANDEJA REDONDA PARA GARÇOM EM AÇO INOX 40 CM DE DIÂMETRO, 15 und	126	01/04/2024	2
59.607	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	266	3.763,50	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	TRAVESSA OVAL EM AÇO INOX PARA PEIXE MEDINDO 70CM DE COMPRIMENTO, 15 und	126	01/04/2024	2
59.597	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	265	1.573,50	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	TRAVESSA OVAL EM AÇO INOX PARA PEIXE MEDINDO 60CM DE COMPRIMENTO, 15 und	126	01/04/2024	2
59.586	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	264	1.498,50	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	TRAVESSA OVAL EM AÇO INOX PARA PEIXE MEDINDO 45CM DE COMPRIMENTO, 15 und	126	01/04/2024	2
59.563	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	263	613,50	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	TRAVESSA OVAL RASA EM AÇO INOX MEDINDO 25CM DE COMPRIMENTO, 15 und	126	01/04/2024	2
59.547	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	262	1.378,50	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Não há esse modelo no setor.	TRAVESSA OVAL FUNDA EM AÇO INOX, MEDINDO 40CM DE COMPRIMENTO, 15 und	126	01/04/2024	2
59.522	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	261	1.333,50	Reprovado pela RM	ITEM LANÇADO NO GRUPO ERRADO	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Não há esse modelo no setor.	TRAVESSA OVAL FUNDA EM AÇO INOX, MEDINDO 35CM DE COMPRIMENTO, 15 und	126	01/04/2024	2
59.036	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	260	1.498,50	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	TRAVESSA OVAL FUNDA EM AÇO INOX, MEDINDO 30CM DE COMPRIMENTO, 15 und	126	01/04/2024	2
59.021	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	259	1.048,50	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	TRAVESSA OVAL FUNDA EM AÇO INOX, MEDINDO 21CM DE COMPRIMENTO. 15 und	126	01/04/2024	2
59.007	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	258	8.218,50	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	TRAVESSA RETANGULAR FUNDA EM AÇO INOX C/ TAMPA, MEDINDO APROX. 39 X 31 X 6CM, CAPACIDADE DE 05 LT. 15 und.	126	01/04/2024	2
58.992	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	257	7.522,95	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	TRAVESSA RETANGULAR FUNDA EM AÇO INOX C/ TAMPA, MEDINDO APROX. 34 X 24 X 6CM, CAPACIDADE DE 2,5 LT. 15 und	126	01/04/2024	2
58.981	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	256	5.018,00	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Não há esse modelo no	FARINHEIRA REDONDA EM AÇO INOX C/ TAMPA E COLHER, MEDINDO APROX. 15X15x5 CM, 20 und	126	01/04/2024	2

58.946	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	255	1.325,00	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Não há esse modelo no setor.	CHALEIRA EM AÇO INOX C/ ALÇA EM BAQUELITE, AVISO SONORO, CAPACIDADE DE 03 LT, 5 und	126	01/04/2024	2
58.907	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	254	1.140,00	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Não há esse modelo no setor.	CHALEIRA EM AÇO INOX C/ ALÇA EM BAQUELITE, AVISO SONORO, CAPACIDADE DE 02 LT. 5 und.	126	01/04/2024	2
58.883	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	253	9.950,00	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	TAÇA PARA SOBREMESA EM AÇO INOX C/ PÉ MEDINDO APROX. 10 X 5CM, CAPACIDADE DE 150ML. 500 und.	126	01/04/2024	2
58.820	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	252	769,00	Reprovado pela RM	grupo errado	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Não há esse modelo no setor.	TIGELA BOWL EM AÇO INOX CAPACIDADE APROX. 7,4 LT. 10 und	126	01/04/2024	2
58.788	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	251	799,00	Reprovado pela RM	grupo errado	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	SALEIRO/ PIMENTEIRO EM AÇO INOX C/ TAMPA PLÁSTICA MEDINDO CAPACIDADE APROX. 300ML. 10 und	126	01/04/2024	2
58.721	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	315	2.713,50	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para a manipulação das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário e em tempo de mudança para garantia sanitária alimentar.	REMO EM POLIETILENO C/ CABO INOX C/ APROX. 80 CM 15 und	126	01/04/2024	2
58.717	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	314	2.683,50	Reprovado pela RM	ITEM LANÇADO NO GRUPO ERRADO	Material utilizado para a manipulação das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário e em tempo de mudança para garantia sanitária alimentar.	COLHER EM POLIETILENO C/ CABO INOX C/ APROX. 100 CM 15 und	126	01/04/2024	2
58.707	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	313	1.813,50	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para a manipulação das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário e em tempo de mudança para garantia sanitária alimentar.	COLHER EM POLIETILENO C/ CABO INOX C/ APROX. 60 CM 15 und	126	01/04/2024	2
58.700	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	312	1.813,50	Reprovado pela RM	grupo errado	Material utilizado para a manipulação das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário e em tempo de mudança para garantia sanitária alimentar.	PLACA DE CORTE EM POLIETILENO MEDINDO APROX. 1 X 50 X 100 CM. COR VERMELHA 10 und	126	01/04/2024	2
58.694	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	311	7.269,00	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para a manipulação das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário e em tempo de mudança para garantia sanitária alimentar.	PLACA DE CORTE EM POLIETILENO MEDINDO APROX. 1 X 50 X 100 CM. COR VERMELHA 10 und	126	01/04/2024	2
58.689	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	310	7.269,00	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para a manipulação das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário e em tempo de mudança para garantia sanitária alimentar.	PLACA DE CORTE EM POLIETILENO MEDINDO APROX. 1 X 50 X 100 CM. COR VERDE 10 und	126	01/04/2024	2
58.683	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	309	7.269,00	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para a manipulação das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário e em tempo de mudança para garantia sanitária alimentar.	PLACA DE CORTE EM POLIETILENO MEDINDO APROX. 1 X 50 X 100 CM. COR AZUL 10 und	126	01/04/2024	2

58.677	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	199	14.053,50	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	CAÇAROLA HOTEL EM ALUMÍNIO C/ TAMPAMEDINDO 34CM DIÂMETRO, 16 CM ALTURA, CAPACIDADE DE 14,5 LT. Qtd solicitada 15 Und.	126	01/04/2024	2
58.675	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	308	7.269,00	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para a manipulação das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário e em tempo de mudança para garantia sanitária alimentar.	PLACA DE CORTE EM POLIETILENO MEDINDO APROX. 1 X 50 X 100 CM. COR AMARELO 10 und	126	01/04/2024	2
58.669	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	198	7.948,50	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	CAÇAROLA HOTEL EM ALUMÍNIO C/ TAMPAMEDINDO 32CM DIÂMETRO, 15 CM ALTURA, CAPACIDADE DE 12 LT. Qtd solicitada 15 Und.	126	01/04/2024	2
58.668	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	307	6.919,00	Reprovado pela RM	grupo errado	Material utilizado para a manipulação das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário e em tempo de mudança para garantia sanitária alimentar.	PLACA DE CORTE EM POLIETILENO MEDINDO APROX. 1 X 50 X 100 CM. COR BRANCA 10 und	126	01/04/2024	2
58.665	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	306	2.968,50	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para a manipulação das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário e em tempo de mudança para garantia sanitária alimentar.	PLACA DE CORTE EM POLIETILENO MEDINDO APROX. 1 X 30 X 50 CM. COR BEGE 15 und	126	01/04/2024	2
58.659	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	197	7.048,50	Reprovado pela RM	grupo errado	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	CAÇAROLA HOTEL EM ALUMÍNIO C/ TAMPAMEDINDO 30CM DIÂMETRO, 14 CM ALTURA, CAPACIDADE DE 9,8 LT. Qtd solicitada 15 Und.	126	01/04/2024	2
58.657	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	305	2.968,50	Reprovado pela RM	grupo errado	Material utilizado para a manipulação das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário e em tempo de mudança para garantia sanitária alimentar.	PLACA DE CORTE EM POLIETILENO MEDINDO APROX. 1 X 30 X 50 CM. COR VERMELHA 15 und	126	01/04/2024	2
58.651	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	196	17.923,50	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	CALDEIRÃO HOTEL EM ALUMÍNIO C/ TAMPAMEDINDO 50CM DIÂMETRO, 48CM ALTURA, CAPACIDADE DE 94,2 LT. Qtd solicitada 15 Und.	126	01/04/2024	2
58.647	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	304	2.968,50	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para a manipulação das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário e em tempo de mudança para garantia sanitária alimentar.	PLACA DE CORTE EM POLIETIELNO MEDINDO APROX. 1 X 30 X 50 CM. COR VERDE 15 und	126	01/04/2024	2
58.642	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	195	13.318,50	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	CALDEIRÃO HOTEL EM ALUMÍNIO C/ TAMPAMEDINDO 38CM DIÂMETRO, 34CM DE ALTURA, CAPACIDADE DE 38,5 LT. Qtd solicitada 15 Und.	126	01/04/2024	2
58.640	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	303	2.968,50	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para a manipulação das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário e em tempo de mudança para garantia sanitária alimentar.	PLACA DE CORTE EM POLIETILENO MEDINDO APROX. 1 X 30 X 50 CM. COR AZUL 15 und	126	01/04/2024	2
58.638	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	302	2.968,50	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para a manipulação das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário e em tempo de mudança para garantia sanitária alimentar.	PLACA DE CORTE EM POLIETILENO MEDINDO APROX. 1 X 30 X 50 CM. COR BRANCA AMARELO, 15 und	126	01/04/2024	2

58.631	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	194	8.038,50	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	CALDEIRÃO HOTEL EM ALUMÍNIO C/ TAMPAMEDINDO 36CM DIÂMETRO, 32CM DE ALTURA, CAPACIDADE DE 32,5 LT 15 und	126	01/04/2024	2
58.626	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	193	2.248,50	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	CALDEIRÃO HOTEL EM ALUMÍNIO C/ TAMPAMEDINDO 32CM DIÂMETRO, 28CM DE ALTURA, CAPACIDADE DE 22,5 LT. Qtd solicitada 15 Und.	126	01/04/2024	2
58.621	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	192	5.113,50	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	CALDEIRÃO HOTEL EM ALUMÍNIO C/ TAMPAMEDINDO 30CM DIÂMETRO, 26CM DE ALTURA, CAPACIDADE DE 18,3 LT. Qtd solicitada 15 Und.	126	01/04/2024	2
58.617	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	301	2.968,50	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para a manipulação das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário e em tempo de mudança para garantia sanitária alimentar.	PLACA DE CORTE EM POLIETILENO MEDINDO APROX. 1 X 30 X 50 CM. COR AMARELO, 15 und	126	01/04/2024	2
58.614	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	191	4.003,50	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	CALDEIRÃO HOTEL EM ALUMÍNIO C/ TAMPAMEDINDO 28CM DIÂMETRO, 25CM DE ALTURA, CAPACIDADE DE 15,3 LT. Qtd solicitada 15 Und.	126	01/04/2024	2
58.607	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	190	10.603,50	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Não há esse modelo no setor.	PASSA MASSA HOTEL EM ALUMÍNIO C/ ASAS EM BAQUELITE MEDINDO 32 CM DE DIÂMETRO E 30CM DE ALTURA. Qtd solicitada 15 Und.	126	01/04/2024	2
58.586	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	189	4.033,50	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	FRIGIDEIRA HOTEL EM ALUMÍNIO C/ ASAS E ORLAMEDINDO 50CM DE DIÂMETRO E CAPACIDADE DE 15 LT. Qtd solicitada 15 Und.	126	01/04/2024	2
58.579	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	188	2.818,50	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	FRIGIDEIRA HOTEL EM ALUMÍNIO C/ ASAS E ORLAMEDINDO 40CM DE DIÂMETRO E CAPACIDADE DE 6,3 LT. Qtd solicitada 15 Und.	126	01/04/2024	2
58.574	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	187	4.498,50	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Não há esse modelo no setor.	FRIGIDEIRA REDONDA EM ALUMÍNIO REVESTIMENTO INTERNO ANTIADERENTE C/ ALÇASEM BAQUELITE E TAMPAMEDINDO 32CM DE DIÂMETRO E CAPACIDADE DE 4 LT. Qtd solicitada 15 Und.	126	01/04/2024	2
58.569	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	250	569,40	Reprovado	Grupo errado	Material necessário para o processo de cocção ou armazenamento ou distribuição de alimentos. Item não disponível no Aprov.	COQUETELEIRA EM AÇO INOX, CAPACIDADE 750ML. 6 und.	126	01/04/2024	2
58.566	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	249	407,40	Reprovado pela RM	grupo errado	Material necessário para o processo de cocção ou armazenamento ou distribuição de alimentos. Item não disponível no Aprov.	COQUETELEIRA EM AÇO INOX, CAPACIDADE 500ML. 6 Und.	126	01/04/2024	2
58.560	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	248	2.699,40	Reprovado	Grupo errado	Material necessário para o processo de cocção ou armazenamento ou distribuição de alimentos. Item não disponível no Aprov.	SOPEIRA EM AÇO INOX C/ TAMPAPÉ, CAPACIDADE 3 LT. 6 Und.	126	01/04/2024	2
58.558	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	247	2.339,40	Reprovado	Grupo errado	Material necessário para o processo de cocção ou armazenamento ou distribuição de alimentos. Item não disponível no Aprov.	SOPEIRA EM AÇO INOX C/ TAMPAPÉ, CAPACIDADE 2 LT. 6 Und.	126	01/04/2024	2
58.556	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	186	4.183,50	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	FRIGIDEIRA REDONDA EM ALUMÍNIO REVESTIMENTO INTERNO ANTIADERENTE C/ ALÇASEM BAQUELITE E TAMPAMEDINDO 30CM DE DIÂMETRO E CAPACIDADE DE	126	01/04/2024	2

												3,2 LT. Qtd solicitada 15 Und.		
58.552	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	246	2.055,20	Reprovado	Grupo errado	Material necessário para o processo de cocção ou armazenamento ou distribuição de alimentos. Item não disponível no Aprov.	PORTA PÃO ARMAZENADOR EM AÇO INOX, RETANGULAR, MEDINDO APROX. 34 X 24 X 16CM, 8 und	126	01/04/2024	2
58.550	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	185	3.883,50	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	FRIGIDEIRA REDONDA EM ALUMÍNIO REVESTIMENTO INTERNO ANTIADERENTE C/ ALÇAS EM BAQUELITE E TAMPA DE VIDRO MEDINDO 28CM DE DIÂMETRO E CAPACIDADE DE 2,8 LT. Qtd solicitada 15 Und.	126	01/04/2024	2
58.546	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	245	2.698,00	Reprovado	Grupo errado	Material necessário para o processo de cocção. Item não disponível no Aprov.	PASSADOR CHINOY EM AÇO INOX MEDINDO 24CM. 20 und.	126	01/04/2024	2
58.543	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	244	1.303,50	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	MOLHEIRA INOX C/ ALÇA E CONCHA CAPACIDADE 230ML, 15 UND.	126	01/04/2024	2
58.542	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	184	3.883,50	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	FRIGIDEIRA REDONDA EM ALUMÍNIO REVESTIMENTO INTERNO ANTIADERENTE C/ ALÇAS EM BAQUELITE E TAMPA DE VIDRO MEDINDO 28CM DE DIÂMETRO E CAPACIDADE DE 2,8 LT. Qtd solicitada 15 Und.	126	01/04/2024	2
58.539	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	243	1.348,50	Reprovado pela RM	grupo errado	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	BANDEJA RETANGULAR INOX C/ ALÇAS MEDINDO 40CM DE COMPRIMENTO. 15 UND	126	01/04/2024	2
58.538	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	238	15.225,00	Reprovado	Grupo errado	Material necessário para o processo de cocção. Item não disponível no Aprov.	LEITEIRA INOX C/ TAMPA E ALÇA EM BAQUELITE CAPACIDADE 1,5 LT. 30 und.	126	01/04/2024	2
58.535	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	237	4.720,00	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	MANTEIGUEIRA REDONDA EM AÇO INOX C/ TAMPA E PIRES, CAPACIDADE 200ML, 40 und.	126	01/04/2024	2
58.534	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	236	4.236,00	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	MANTEIGUEIRA REDONDA EM AÇO INOX C/ TAMPA, SEM PIRES, CAPACIDADE 200 ml. 40 und.	126	01/04/2024	2
58.530	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	235	1.196,00	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado durante o consumo das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	PORTA GUARDANAPO EM AÇO INOX MEDINDO APROX. 15CM, TIPO COLISEU. 40 und	126	01/04/2024	2
58.529	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	234	2.480,00	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado durante o consumo das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	PORTA GUARDANAPO EM AÇO INOX RETANGULAR MEDINDO 15CM DE ALTURA. 40 und	126	01/04/2024	2
58.523	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	233	2.307,00	Reprovado	Grupo errado	Material suporte para disponibilidade de itens a mesa	SUPORTE RETANGULAR EM AÇO INOX PARA SACHÊ MEDINDO APROX. 6,5 X 11 X 4 cm. Qtd solicitada 30	126	01/04/2024	2
58.518	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	532	4.200,00	Reprovado	Grupo errado	Material para suporte de alimentos postos a mesa	SUPORTE PARA SACHÊ RETANTULAR EM AÇO INOX C/ 2 DIVISÕES PARA SACHÊ E 01 DIVISÃO PARA PALITOS DE DENTE EM PLÁSTICO ABS, MEDINDO APROX. 20,5 X 6,5 X 7CM. Qtd solicitada 05 und.	126	01/04/2024	2
58.516	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	231	5.596,00	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado armazenamento ou transporte de alimentos ou utensílios. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	AÇUCAREIRO INOX REDONDO C/ TAMPA, 2 ALÇAS E COLHER, CAPACIDADE DE 500G. Qtd solicitada 40 und.	126	01/04/2024	2
58.514	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	230	1.534,50	Reprovado	Grupo errado	Nova Aquisição de material necessário para a produção e manipulação das refeições.	TRIPÉ INDUSTRIAL P/ BULE EM ALUMÍNIO MEDINDO APROX. 47,5CM DE ALTURA, P/ BULE	126	01/04/2024	2

											DE 4,5 E 7 LT Qtd solicitada 05 und.			
58.508	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	228	1.034,50	Reprovado	Grupo errado	Nova Aquisição de material necessário para a produção e manipulação das refeições.	TRIPÉ INDUSTRIAL P/ BULE EM ALUMÍNIO MEDINDO APROX. 47,5CM DE ALTURA, P/ BULE DE 4,5 E 7 LT Qtd solicitada 05 und.	126	01/04/2024	2
58.505	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	227	649,00	Reprovado	Grupo errado	Nova Aquisição de material necessário para a produção e manipulação das refeições.	PENEIRA TIPO ESCUMADEIRA EM ALUMÍNIO MEDINDO APROX. 22CM DE DIÂMETRO E 37CM DE CABO.	126	01/04/2024	2
58.502	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	226	229,00	Reprovado	Grupo errado	Nova Aquisição de material necessário para a produção e manipulação das refeições.	PENEIRA TIPO ESCUMADEIRA EM ALUMÍNIO MEDINDO APROX. 14CM DE DIÂMETRO E 33CM DE CABO. Qtd solicitada 10 und.	126	01/04/2024	2
58.491	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	183	9.913,50	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	PAELLERA EM ALUMÍNIO REVESTIMENTO INTERNO ANTIADERENTE C/ 2 ASAS MEDINDO 60CM DE DIÂMETRO E 6,3CM ALTURA. Qtd solicitada 15 Und.	126	01/04/2024	2
58.488	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	182	8.653,50	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	PAELLERA EM ALUMÍNIO REVESTIMENTO INTERNO ANTIADERENTE C/ 2 ASAS MEDINDO 50CM DE DIÂMETRO E 6CM DE ALTURA. Qtd solicitada 15 Und.	126	01/04/2024	2
58.479	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	181	5.518,50	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	PAELLERA EM ALUMÍNIO REVESTIMENTO INTERNO ANTIADERENTE C/ 2 ASAS MEDINDO 40CM DE DIÂMETRO E 5,8CM DE ALTURA. Qtd solicitada 15 Und.	126	01/04/2024	2
58.472	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	180	3.328,50	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	FRIGIDEIRA ALTA EM ALUMÍNIO REVESTIMENTO INTERNO ANTIADERENTE E CABO EM BAQUELITE MEDINDO 40CM DE DIÂMETRO E 8CM DE ALTURA. Qtd solicitada 15 Und.	126	01/04/2024	2
58.469	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	179	2.683,50	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	FRIGIDEIRA ALTA EM ALUMÍNIO REVESTIMENTO INTERNO ANTIADERENTE E CABO EM BAQUELITE MEDINDO 32CM DE DIÂMETRO E 7CM DE ALTURA. Qtd solicitada 15 Und.	126	01/04/2024	2
58.463	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	178	1.888,50	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	FRIGIDEIRA ALTA EM ALUMÍNIO REVESTIMENTO INTERNO ANTIADERENTE E CABO EM BAQUELITE MEDINDO 28CM DE DIÂMETRO E 6CM DE ALTURA. Qtd solicitada 15 Und.	126	01/04/2024	2
58.462	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	225	949,00	Reprovado	Grupo errado	Nova Aquisição de material necessário para a produção e manipulação das refeições.	ESCUMADEIRA EM ALUMÍNIO MEDINDO APROX. 20CM DE DIÂMETRO E 59CM DE COMPRIMENTO. Qtd solicitada 10 und.	126	01/04/2024	2
58.456	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	177	1.798,50	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Não há esse modelo no setor.	PANQUEQUEIRA EM ALUMÍNIO REVESTIMENTO INTERNO ANTIADERENTE E CABO EM BAQUELITE MEDINDO 28CM DE DIÂMETRO. Qtd solicitada 15 Und.	126	01/04/2024	2
58.453	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	224	589,00	Reprovado	Grupo errado	Novas aquisições para o processo de produção.	ESCUMADEIRA EM ALUMÍNIO MEDINDO APROX. 20CM DE DIÂMETRO E 59CM DE COMPRIMENTO. Qtd solicitada 10 und.	126	01/04/2024	2
58.451	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	176	1.453,50	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Não há esse modelo no setor.	PANQUEQUEIRA EM ALUMÍNIO REVESTIMENTO INTERNO ANTIADERENTE E CABO EM BAQUELITE MEDINDO 24CM DE DIÂMETRO. Qtd solicitada 15 Und.	126	01/04/2024	2

58.447	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	223	509,00	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário	ESCUMADEIRA EM ALUMÍNIO MEDINDO APROX. 14CM DE DIÂMETRO E 49CM DE COMPRIMENTO. Qtd solicitada 10 und.	126	01/04/2024	2
58.441	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	175	1.873,50	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Não há esse modelo no setor.	FORMA PARA PUDIM BANHO MARIA EM ALUMÍNIO C/ TAMPA MEDINDO 20CM DE DIÂMETRO E CAPACIDADE DE 2,5 LT. Qtd solicitada 15 Und.	126	01/04/2024	2
58.440	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	222	959,00	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	CONCHA EM ALUMÍNIO CAPACIDADE 1000ML, MEDINDO APROX. 16CM DE DIÂMETRO E 53CM DE CABO. Qtd solicitada 10 und.	126	01/04/2024	2
58.437	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	221	629,00	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	CONCHA EM ALUMÍNIO CAPACIDADE 500ML, MEDINDO APROX. 14CM DE DIÂMETRO E 49CM DE CABO. Qtd solicitada 10 und.	126	01/04/2024	2
58.432	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	174	6.223,50	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Não há esse modelo no setor.	TACHO HOTEL EM ALUMÍNIO C/ ASAS, BOCA MEDINDO 60CM DE DIÂMETRO. Qtd solicitada 15 Und.	126	01/04/2024	2
58.431	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	220	2.349,00	Reprovado	Grupo errado	Novas aquisições para o processo de produção.	SUPORTE DE PAREDE P/ COPOS EM ARAME CROMADO CAPACIDADE DE 48 COPOS, MEDINDO APROX. 68,5CM DE COMPRIMENTO E 46CM DE ALTURA. Qtd solicitada 10 und.	126	01/04/2024	2
58.426	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	173	4.588,50	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Não há esse modelo no setor.	TACHO HOTEL EM ALUMÍNIO C/ ASAS, BOCA MEDINDO 45CM DE DIÂMETRO. Qtd solicitada 15 Und.	126	01/04/2024	2
58.425	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	219	1.999,00	Reprovado	Grupo errado	Novas aquisições para o processo de produção.	SUPORTE DE PAREDE P/ COPOS EM ARAME CROMADO CAPACIDADE DE 36 COPOS, MEDINDO APROX. 50CM DE COMPRIMENTO E 46CM DE ALTURA. Qtd solicitada 10 und.	126	01/04/2024	2
58.418	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	218	3.230,00	Reprovado	Grupo errado	Novas aquisições para o processo de produção.	SUPORTE P/ PRATOS EM ARAME CROMADO CAPACIDADE DE 36 PRATOS, MEDINDO APROX. 77,5CM DE COMPRIMENTO E 35CM DE ALTURA. Qtd solicitada 10 und.	126	01/04/2024	2
58.402	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	214	2.263,50	Reprovado	Grupo errado	Novas aquisições para o processo de produção.	TELA REDONDA EM ALUMÍNIO P/ FORMA DE PIZZA, 40CM DE DIÂMETRO. Qtd solicitada 15 Und.	126	01/04/2024	2
58.394	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	213	1.560,00	Reprovado	Grupo errado	Novas aquisições para o processo de produção.	TAMPA EM ALUMÍNIO P/ FORMA DE PIZZA, 40CM DE DIÂMETRO. Qtd solicitada 15 Und.	126	01/04/2024	2
58.390	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	212	1.198,50	Reprovado	Grupo errado	Novas aquisições para o processo de produção.	TAMPA EM ALUMÍNIO P/ FORMA DE PIZZA, 35CM DE DIÂMETRO. Qtd solicitada 15 Und.	126	01/04/2024	2
58.386	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	211	3.341,40	Reprovado	Grupo errado	Novas aquisições para o processo de produção.	CESTO ARAMADO RETANGULAR EM ALUMÍNIO C/ ALÇA E SUPORTE , MEDINDO APROX. 37 X 27 X 9,5CM. Qtd solicitada 6 Und.	126	01/04/2024	2
58.379	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	210	2.878,00	Reprovado	Grupo errado	Novas aquisições para o processo de produção.	FERVEDOR HOTEL EM ALUMÍNIO, CABO BAQUELITE, CAPACIDADE DE 7,5 LT.Qtd solicitada 15 Und.	126	01/04/2024	2
58.371	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	208	1.753,50	Reprovado	Grupo errado	Necessário substituir o item atual. Devido tempo e qualidade do produto.	FERVEDOR HOTEL EM ALUMÍNIO, CABO BAQUELITE, CAPACIDADE DE 5,5 LT.Qtd solicitada 15 Und.	126	01/04/2024	2

58.368	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	172	8.233,50	Reprovado	Valor antieconômico	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	PASSADOR DE MACARRÃO HOTEL EM ALUMÍNIO C/ ALÇA E PÉ MEDINDO 60CM DE DIÂMETRO. Qtd solicitada 15 Und.	126	01/04/2024	1
58.362	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	207	1.993,50	Reprovado	Grupo errado	Necessário substituir o item atual. Devido tempo e qualidade do produto.	CANECÃO HOTEL EM ALUMÍNIO, CABO BAQUELITE, CAPACIDADE DE 6,2 LT. Qtd solicitada 15 Und	126	01/04/2024	2
58.355	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	52	H GU TABATINGA	206	2.353,50	Reprovado	ND errada	Necessário substituir o item atual. Devido tempo e qualidade do produto.	CANECÃO HOTEL EM ALUMÍNIO, CABO BAQUELITE, CAPACIDADE DE 8,3 LT. Qtd solicitada 15 Und.	126	01/04/2024	2
58.353	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	171	8.233,50	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	PASSADOR DE ARROZ HOTEL EM ALUMÍNIO C/ ALÇA E PÉ MEDINDO 60CM DE DIÂMETRO. Qtd solicitada 15 Und.	126	01/04/2024	2
58.343	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	205	1.200,00	Reprovado	Grupo errado	Novas aquisições para o processo de produção.	CHALEIRA HOTEL EM ALUMÍNIO COM TAMP A CABO EM BAQUELITE CAPACIDADE DE 5 LT, 5 und	126	01/04/2024	2
58.335	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	204	5.329,50	Reprovado	Grupo errado	Novas aquisições para o processo de produção.	PANELA DE PRESSÃO EM ALUMÍNIO FECHAMENTO EXTERNO C/ ASA EM BAQUELITE CAPACIDADE DE 12 LT. Qtd solicitada 05 Und.	126	01/04/2024	2
58.334	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	170	1.753,50	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	FORMA DE PIZZA REDONDA EM ALUMÍNIO ANTIADERENTE MEDINDO 35CM DE DIÂMETRO. Qtd solicitada 15 Und.	126	01/04/2024	2
58.327	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	203	6.224,00	Reprovado	Grupo errado	Novas aquisições para o processo de produção.	PANELA DE PRESSÃO EM ALUMÍNIO FECHAMENTO EXTERNO CABO E ASA EM BAQUELITE CAPACIDADE DE 20 LT. Qtd solicitada 05 und	126	01/04/2024	2
58.323	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	169	1.708,50	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	FORMA C/ FUNDO REMOVÍVEL EM AÇO CARBONO REVESTIMENTO ANTIADERENTE MEDINDO 28CM DE DIÂMETRO. Qtd solicitada 15 Und.	126	01/04/2024	2
58.321	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	202	5.619,50	Reprovado	Grupo errado	Novas aquisições para o processo de produção.	PANELA DE PRESSÃO EM ALUMÍNIO FECHAMENTO EXTERNO CABO E ASA EM BAQUELITE CAPACIDADE DE 12 LT. Qtd solicitada 5 und	126	01/04/2024	2
58.310	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	201	13.849,00	Reprovado	Grupo errado	Necessário substituir o item atual. Devido tempo e qualidade do produto.	PANELA DE PRESSÃO EM ALUMÍNIO C/ VÁLULA DE SEGURANÇA E ALÇA EM BAQUELITE CAPACIDADE DE 35 LT. 05 und	126	01/04/2024	2
58.309	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	168	2.248,50	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	FORMA PARA PUDIM COM TUBO EM ALUMÍNIO ANTIADERENTE INTERNO, MEDINDO 36 CM DE DIÂMETRO E CAPACIDADE DE 8,9 LT.Qtd solicitada 15 Und.	126	01/04/2024	2
58.298	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	300	7.990,00	Reprovado	Grupo errado	Material necessário para o processo de cocção. Item não disponível no Aprov.	CAÇAROLA HOTEL EM ALUMÍNIO C/ TAMP A MEDINDO 38CM DIÂMETRO, 18 CM ALTURA, CAPACIDADE DE 20,4 LT. Qtd solicitada 15 Und.	126	01/04/2024	2
58.277	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	167	1.768,50	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	FORMA PARA PUDIM COM TUBO EM ALUMÍNIO ANTIADERENTE INTERNO MEDINDO 30CM DE DIÂMETRO E CAPACIDADE DE 6 LT. Qtd solicitada 15 Und.	126	01/04/2024	2
58.273	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	166	3.193,50	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	ASSADEIRA RETANGULAR BAIXA EM ALUMÍNIO S/ ALÇA MEDIDA 60X40X3 CM. Qtd solicitada 15 Und.	126	01/04/2024	2

58.256	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	165	2.203,50	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	ASSADEIRA RETANGULAR BAIXA EM ALUMINIO S/ ALÇA MEDIDA 50X34X3 CM. Qtd solicitada 15 Und.	126	01/04/2024	2
58.255	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	200	2.931,60	Reprovado pela RM	grupo errado	Material necessário para secar os pratos, cumprindo as normas técnicas estabelecidas, praticidade nos processos.	ESCORREDOR PARA COPOS EM AÇO INOX COM 3 ANDARES, APROX. 65 X 28 X 51CM. 4 unidades	126	01/04/2024	2
58.243	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	149	6.893,40	Reprovado	Grupo errado	Material necessário para secar os pratos, cumprindo as normas técnicas estabelecidas, praticidade nos processos.	ESCORREDOR DE PAREDE FIXO, EM AÇO INOX, CAPACIDADE,, PARA 40 PRATOS. 6 unidades	126	01/04/2024	2
58.233	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	148	6.364,40	Reprovado	Grupo errado	Material necessário para secar os pratos, cumprindo as normas técnicas estabelecidas, praticidade nos processos.	ESCORREDOR DE PRATOS EM INOX PARA 60 PRATOS COM 3 ANDARES COM CAPACIDADE PARA 20 PRATOS CADA. APROX. 65 X 28 X 51 CM. 6 unidades	126	01/04/2024	2
58.199	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	162	897,50	Reprovado	Grupo errado	Não há esse modelo no setor.	PEDRA DE AFIAR COM SUPORTE, MEDINDO 18,5 CM DE COMPRIMENTO 25 und	126	01/04/2024	2
58.197	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	161	5.400,00	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para consumo das refeições. Não há unidades nno estoque local, fácil higienização e transporte.	COPO, CORPO INOX, CAPACIDADE 240ML, ALTURA APROX 10CM, COMPRIMENTO APROX 6,6 CM 600 und	126	01/04/2024	2
58.191	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	160	1.910,00	Reprovado pela RM	grupo errado	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	ASSADEIRA OVAL FUNDA, CAPACIDADE 4LTS, VIDRO TEMPERADO 20 und	126	01/04/2024	2
58.178	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	159	1.910,00	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	ASSADEIRA QUADRADA FUNDA, MATERIAL VIDRO, CAPACIDADE 2,4LTS, APLICAÇÃO SERVIR ALIMENTOS , 20 und	126	01/04/2024	2
58.175	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	158	1.838,00	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	ASSADEIRA RETANGULAR DE VIDRO, TIPO REFRATÁRIO CAPACIDADE 3LTS, 20 und	126	01/04/2024	2
58.171	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	157	1.560,00	Aprovado		Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	ASSADEIRA RETANGULAR MATERIAL VIDRO, TIPO REFRATÁRIO CAPACIDADE 1,8LTS 20 und	126	01/04/2024	1
58.167	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	156	2.030,00	Aprovado		Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	ASSADEIRA RETANGULAR MATERIAL VIDRO, TIPO REFRATÁRIO CAPACIDADE 4LTS 20 und	126	01/04/2024	1
58.163	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	155	4.050,00	Aprovado		Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	PRATO RASO DE VIDRO APROX 23CM, FORMATO CIRCULAR TIPO DIAMANTE 300 und	126	01/04/2024	1
58.158	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	154	9.570,00	Aprovado		Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	PRATO DE SOBREMESA DE VIDRO TEMPERADO BRANCO, APROX 19CM,FORMATO QUADRADO TIPO PLAZA 300 und	126	01/04/2024	1
58.155	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	153	7.470,00	Reprovado pela RM	grupo errado	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	PRATO RASO DE VIDRO TEMPERADO BRANCO, APROX 24CM, TIPO MENU 300 und	126	01/04/2024	2
58.146	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	152	10.050,00	Aprovado		Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	PRATO SOBREMESA VIDRO TEMPERADO BRANCO, APROX 19CM, SUPORTA ALTAS TEMPERATURAS, TIPO MENU 300 und	126	01/04/2024	1
58.142	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	151	8.400,00	Aprovado		Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade	PRATO SOBREMESA VIDRO TEMPERADO BRANCO, APROX 19CM, SUPORTA ALTAS	126	01/04/2024	1

										atual muito inferior ao necessário.	TEMPERATURAS, TIPO MENU 300 und		
58.138	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	150	7.770,00	Aprovado		Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	PRATO FUNDO, REDONDO, DE VIDRO TEMPERADO BRANCO MENU, APROX 23 CM 300 und	126 01/04/2024	1
58.129	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	146	15.450,00	Reprovado	Valor antieconômico	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de aquisição	COPO DE VIDRO,MODELO TAÇA COM PÉ USO ÁGUA, CAPACIDADE 260ML, MATERIAL VIDRO TRANSPARENTE, TIPO SM CASUAL 500 und	126 01/04/2024	1
58.123	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	145	15.900,00	Reprovado	Valor antieconômico	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	COPO DE VIDRO LONG DRINK, LISO, CILINDRICO, CAPACIDADE 300 ML, MATERIAL VIDRO TRANSPARENTE, TIPO CYLINDER 1000 und	126 01/04/2024	1
58.054	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	164	4.980,00	Aprovado		Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	ASSADEIRA RETANGULAR ALTA EM ALUMÍNIO C/ ALÇA MEDIDA 46X32X6 CM. Qtd solicitada 15 Und.	126 01/04/2024	1
57.941	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	144	11.940,00	Reprovado	Valor antieconômico	Material utilizado armazenamento ou transporte de alimentos ou utensílios. Não há esse modelo no setor.	TAÇA, USO SOBREMESA, CAPACIDADE APROX 220ML, MATERIAL VIDRO LISO TRANSPARENTE, TIPO PAULISTA 600 und	126 01/04/2024	1
57.932	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	143	11.940,00	Reprovado pela RM	grupo errado	Material utilizado armazenamento ou transporte de alimentos ou utensílios. Não há esse modelo no setor.	TAÇA, USO SOBREMESA, CAPACIDADE APROX 220ML, MATERIAL VIDRO LISO TRANSPARENTE, TIPO PAULISTA 600 und	126 01/04/2024	2
57.921	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	142	6.570,00	Reprovado	Valor antieconômico	Material utilizado armazenamento ou transporte de alimentos ou utensílios. Não há esse modelo no setor.	TAÇA, CAPACIDADE 200ML, MATERIAL VIDRO TRANSPARENTE , TIPO PAULISTA 600 und	126 01/04/2024	1
57.915	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	141	6.570,00	Aprovado		Material utilizado armazenamento ou transporte de alimentos ou utensílios. Não há esse modelo no setor.	TAÇA, USO ÁGUA OU CERVEJA, CAPACIDADE APROX 250ML, MATERIAL VIDRO LISO TRANSPARENTE, TIPO PAULISTA 300 und	126 01/04/2024	1
57.908	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	140	13.140,00	Reprovado	Valor antieconômico	Material utilizado armazenamento ou transporte de alimentos ou utensílios. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	TAÇA, USO AGUA, CAPACIDADE APROX 300ML, MATERIAL VIDRO LISO TRANSPARENTE, TIPO PAULISTA 600 und	126 01/04/2024	1
57.896	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	139	1.463,00	Reprovado	Fora do escopo	Material utilizado armazenamento ou transporte de alimentos ou utensílios. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	TAÇA, USO CHAMPAGNE, CAPACIDADE APROX 180ML, MATERIAL VIDRO LISO TRANSPARENTE, TIPO GALLANT 100 und	126 01/04/2024	1
57.888	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	138	13.140,00	Reprovado	Fora do escopo	Material utilizado armazenamento ou transporte de alimentos ou utensílios. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	TAÇA, USO VINHO BRANCO, CAPACIDADE APROX 190ML, MATERIAL VIDRO LISO TRANSPARENTE, TIPO WINDSOR 600 und	126 01/04/2024	1
57.882	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	137	13.200,00	Reprovado	Fora do escopo	Material utilizado armazenamento ou transporte de alimentos ou utensílios. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	TAÇA, USO VINHO TINTO, CAPACIDADE APROX 250ML, MATERIAL VIDRO LISO TRANSPARENTE, TIPO WINDSOR 600 und	126 01/04/2024	1
57.835	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	52	H GU TABATINGA	136	14.100,00	Reprovado	ND errada	Material utilizado armazenamento ou transporte de alimentos ou utensílios. Não há esse modelo no setor.	TAÇA, USO ÁGUA, CAPACIDADE APROX 300ML, MATERIAL VIDRO TRANSPARENTE, TIPO WINDSOR 600 und	126 01/04/2024	2
57.826	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	135	11.250,00	Reprovado	Valor antieconômico	Material utilizado armazenamento ou transporte de alimentos ou utensílios. Solicitação de	TAÇA, CAPACIDADE APROX 350ML, MATERIAL VIDRO TRANSPARENTE TRANSPARENTE,	126 01/04/2024	1

									reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	MODELO IMPERATRIZ 500 und			
57.631	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	52	H GU TABATINGA	134	10.650,00	Aprovado		Material utilizado armazenamento ou transporte de alimentos ou utensílios. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	BOTIJÃO TÉRMICO POLIETILENO COM TRIPE E TORNEIRA, CAPACIDADE 12 LTS 30 und	126 01/04/2024	2
57.625	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	133	9.000,00	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado armazenamento ou transporte de alimentos ou utensílios. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	BOTIJÃO TÉRMICO POLIETILENO COM TRIPÉ E TORNEIRA, CAPACIDADE 9 LTS 30 und	126 01/04/2024	2
57.616	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	132	2.577,00	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado armazenamento ou transporte de alimentos ou utensílios. Não há esse modelo no setor.	GARAFÃO / BOTIJÃO TÉRMICO DE POLIETILENO COM TAMPA, 5 LTS 30 und	126 01/04/2024	2
57.611	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	131	4.639,00	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado armazenamento ou transporte de alimentos ou utensílios. Não há esse modelo no setor.	CAIXA TÉRMICA COM ALÇAS, 28 QT, CAPACIDADE APROX. DE 26,5 LTS. 10 und	126 01/04/2024	2
57.604	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	130	13.759,50	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado armazenamento ou transporte de alimentos ou utensílios. Não há esse modelo no setor.	CAIXA TÉRMICA C/ RODAS E UMA ALÇA, 100 QT, CAPACIDADE APROX. DE 94,6 LTS. 10 und	126 01/04/2024	2
57.592	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	129	6.579,00	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado armazenamento ou transporte de alimentos ou utensílios. Não há esse modelo no setor.	CAIXA TÉRMICA COM ALÇAS 48QT, CAPACIDADE APROX. DE 45,4 LTS. 30 und	126 01/04/2024	2
57.584	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	128	11.700,00	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado armazenamento ou transporte de alimentos ou utensílios. Não há esse modelo no setor.	BOTIJÃO TÉRMICO POLIETILENO COM TORNEIRA CAPACIDADE APROX. 18,9 LTS. 15 und	126 01/04/2024	2
57.557	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	127	3.600,00	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado armazenamento ou transporte de alimentos ou utensílios. Não há esse modelo no setor.	TAMPA P/ CAIXA ORGANIZADORA PRETO / BRANCO 180 LTS 30 und	126 01/04/2024	2
57.549	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	126	2.997,00	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado armazenamento ou transporte de alimentos ou utensílios. Não há esse modelo no setor.	TAMPA P/ CAIXA ORGANIZADORA PRETO / BRANCO 130 LTS 30 und	126 01/04/2024	2
57.399	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	125	2.697,00	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado armazenamento ou transporte de alimentos ou utensílios. Não há esse modelo no setor.	TAMPA P/ CAIXA ORGANIZADORA PRETO / BRANCO 61 LTS 30 und	126 01/04/2024	2
57.394	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	124	2.697,00	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado armazenamento ou transporte de alimentos ou utensílios. Não há esse modelo no setor.	TAMPA P/ CAIXA ORGANIZADORA PRETO / BRANCO 36 LTS 30 und	126 01/04/2024	2
57.385	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	123	8.400,00	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado armazenamento ou transporte. Não há esse modelo no setor.	CAIXA PLÁSTICA PRETO / BRANCA SEM TAMPA C/ CAPACIDADE APROX. DE 180 LTS 15 und	126 01/04/2024	2
57.376	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	122	9.897,00	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado armazenamento ou transporte. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	CAIXA PLÁSTICA PRETO / BRANCA SEM TAMPA C/ CAPACIDADE APROX. DE 130 LTS 30 und	126 01/04/2024	2
57.369	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	121	8.697,00	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado armazenamento ou transporte. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	CAIXA PLÁSTICA PRETO / BRANCA SEM TAMPA C/ CAPACIDADE APROX. DE 61 LTS 30 und	126 01/04/2024	2

57.356	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	120	5.697,00	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado armazenamento ou transporte. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	CAIXA PLÁSTICA PRETO / BRANCA SEM TAMPA C/ CAPACIDADE APROX. DE 36 LTS 30 und	126	01/04/2024	2
57.353	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	119	10.995,00	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado armazenamento ou transporte. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	CAIXA HORTIFRUTI C/ CAPACIDADE APROX. DE 49 LTS PRETO / COLORIDO 50 und	126	01/04/2024	2
57.346	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	118	11.495,00	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado armazenamento ou transporte. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	CAIXA HORTIFRUTI C/ CAPACIDADE APROX. DE 49 LTS BRANCO VIRGEM. 50 und	126	01/04/2024	2
57.337	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	117	5.476,00	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	JARRA INOX COM TAMPA FIXA E SEPARADOR DE GELO, CAPACIDADE 2 LTS 40 und	126	01/04/2024	2
57.331	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	116	596,00	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	COLHER DE SERVIR EM AÇO INOX, COM EMENDA NO CABO, 7" E APROX 25 CM. 40 und	126	01/04/2024	2
57.320	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	115	1.200,00	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	GARFO DE APERITIVO INOX APROX. 11,0 X 1,7 X 0,12 CM, PESO: 8 G. 600 und	126	01/04/2024	2
57.311	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	114	1.500,00	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	COLHER DE CHÁ INOX APROX. 14,1 X 3,1 X 0,08 CM, PESO: 12 G. 600 und	126	01/04/2024	2
57.301	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	113	2.400,00	Reprovado pela RM	grupo errado	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	COLHER DE CAFÉ INOX APROX. 9,6 X 2,3 X 0,12 PESO: 8 G. 600 und	126	01/04/2024	2
57.255	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	111	4.500,00	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	FACA DE CHURRASCO INOX, LÂMINA SERRILHADA, PONTA ARREDONDADA, APROX. 21,2 X 1,8 X 0,26 CM, PESO: 39 G. 600 und	126	01/04/2024	2
57.249	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	110	4.500,00	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	FACA DE CHURRASCO INOX, LÂMINA SERRILHADA C/ PONTA, APROX. 20,9 X 1,8 X 0,26 CM, PESO: 42 G. 600 und	126	01/04/2024	2
57.239	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	109	4.500,00	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	FACA DE MESA INOX APROX. 21,4 X 2,0 X 0,26 CM, PESO: 41 G. 600 und	126	01/04/2024	2
57.234	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	108	3.300,00	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	GARFO DE SOBREMESA INOX APROX. 16,9 X 2,0 X 0,12 CM, PESO: 18 G. 600 und	126	01/04/2024	2
57.218	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	107	3.900,00	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	GARFO DE MESA INOX APROX. 19,5 X 2,5 X 0,15 CM, PESO: 34 G. 600 und	126	01/04/2024	2
57.207	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	106	4.190,00	Reprovado	Grupo errado	Necessidade de aquisição, não há no setor este material	FACA DE SOBREMESA INOX APROX. 18,4 X 1,6 X 0,23 CM, PESO: 29 G. 600 und	126	01/04/2024	2
57.138	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	105	3.300,00	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	COLHER DE SOBREMESA INOX APROX. 16,5 X 4,0 X 0,12 CM, PESO: 29 G. 600 und	126	01/04/2024	2

57.119	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	103	3.900,00	Reprovado	Grupo errado	Material utilizado para consumo das refeições. Solicitação de reposição. Quantidade atual muito inferior ao necessário.	COLHER DE MESA INOX APROX. 19,3 X 4,5 X 0,16 CM, PESO: 42 G. 600 und	126	01/04/2024	2
57.100	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	102	2.380,00	Reprovado	Grupo errado	Indispensável para produção do café da manhã, ceia e demais solicitações. Não há no Setor o tamanho solicitado.	COADOR DE CAFÉ EM ALGODÃO 7,2 LTS 200 und	126	01/04/2024	2
57.063	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	30	H GU TABATINGA	101	11.000,00	Reprovado	Grupo errado	EPI necessário para a segurança dos militares e segurança alimentar. Não há unidades no setor.	LUVA MALHA DE AÇO, TIPO 5 DEDOS, PARA PROTEÇÃO DAS MÃOS CONTRA CORTES. 10 und	126	01/04/2024	2
57.039	COL E2 - FICHA MOD 20 - GND 4	CL II	D ABST	52	H GU TABATINGA	151	485,48	Aprovado		Não há no setor no momento. Importante para anexo de avisos, boletins e outros documentos relacionados às atividades e militares.	QUADRO DE AVISO FELTRO MADEIRA PINUS NEO 060X040CM Confeccionada com dupla camada de papelão rígido, coberto com feltro verde, para fixação de recados, fotos e documentos. 2 unidades	75	01/04/2024	2
57.033	COL E2 - FICHA MOD 20 - GND 4	CL II	D ABST	52	H GU TABATINGA	150	1.122,45	Aprovado		Necessário para exposição de planejamento, metas e atividades do Setor de Aprovisionamento.	Lousa Quadro Branco 120x90 Grande Moldura Alumínio Magnético Modelo: Magnético Moldura: Alumínio Cor da lousa: Branco Brilhante UV Largura: 120cm Altura: 90cm 4 unidades	75	01/04/2024	2
57.026	COL E2 - FICHA MOD 20 - GND 4	CL II	D ABST	52	H GU TABATINGA	149	2.399,00	Aprovado		Necessário para atender a demanda diária de impressão de documentos como cardápio, avisos, processos licitatórios.	Impressora colorida. A Epson EcoTank L5290 é uma multifuncional tanque de tinta 4 em 1 compacta que proporciona baixo custo de impressão com alto rendimento e maior produtividade. Com sistema 100% sem cartuchos, imprime até 7.500 páginas em cores ou 4.500 páginas em preto1. 1 unidade	75	01/04/2024	2
57.023	COL E2 - FICHA MOD 20 - GND 4	CL II	D ABST	52	H GU TABATINGA	148	3.558,00	Aprovado		Otimizar a realização de trabalhos que necessitam de computador portátil do Aprovisionamento, utilizar em palestras e cursos a serem ministradas.	A mesa atual encontra-se muito desgastada, quebrada ou torta, necessitando de substituição para agilizar o trabalho de quem opera. Setor de Aprovisionamento do HGUT. 1 unidade	75	01/04/2024	2
57.020	COL E2 - FICHA MOD 20 - GND 4	CL II	D ABST	52	H GU TABATINGA	147	3.691,20	Aprovado		A mesa atual encontra-se muito desgastada, quebrada ou torta, necessitando de substituição para agilizar o trabalho de quem opera os processos administrativos. Setor de Aprovisionamento do HGUT.	Mesa De Canto Para Escritório Com 2 Gavetas E 3 Portas Branco Nt2005 Notável Móveis Branco. Versátil e espaçosa a Mesa Office NT2005 da Notável Móveis, oferece para você um local de trabalho ou estudo que permite organizar seus objetos de uso diário, e ela se adequa a sua necessidade, pois o gaveteiro pode ser montado no lado direito ou esquerdo, como você quiser! Ela conta com puxadores em alumínio, 02 gavetas com corrediças metálicas e 01 prateleira interna. Altura: 74cm Largura do espaço com as portas: 1,24m Largura do gaveteiro: 1,57m Profundidade do espaço com as portas:	75	01/04/2024	2

32 Este

										inserir em áreas sem o aparelho no momento. Setor de Aprovisionamento do HGUT.				
57.013	COL E2 - FICHA MOD 20 - GND 4	CL II	D ABST	52	H GU TABATINGA	144	32.529,84	Aprovado		Climatizar o ambiente da Cozinha, Cassinos, Depósitos. Garantindo a temperatura adequada para produção, armazenamento e distribuições de alimentos e refeições, proporcionando ambiente confortável para os usuários, evitando dano erário. Atualmente alguns equipamentos estão apresentando defeitos e necessário inseir em áreas sem o aparelho no momento. Setor de Aprovisionamento do HGUT.	Ar Condicionado Split Hi-Wall Inverter Fujitsu Airstage Essencial 24.000 Btu/h Frio 220v. Consumo de Energia (kWh/ano) 1010 kWh/ano - Com base nos resultados do ciclo normalizado pelo Inmetro, de 2.080 horas por ano. Dimensões Evaporadora (LxAxP)mm 1.140 × 315 × 235. 4 unidades	75	01/04/2024	2
57.008	COL E2 - FICHA MOD 20 - GND 4	CL II	D ABST	52	H GU TABATINGA	143	97.715,90	Aprovado		Climatização da Cozinha do Setor de Aprovisionamento, depósitos e cassinos, atendendo as legislações vigentes, inserido em novas áreas e substituindo os aparelhos antigos, que não estão operando com capacidade necessária para o setor de Aprovisionamento.	Ar Condicionado Split Voice Dual Inverter Quente/Frio 30000 BTUs 220V	75	01/04/2024	2
56.990	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	39	H GU TABATINGA	100	25.000,00	Reprovado	Fora do escopo	PROFISSIONALIZAR OS MILITARES MANIPULADORES DE ALIMENTOS, PARA MELHORIA DA QUALIDADE DA REFEIÇÃO PRODUZIDA NO SETOR PARA PACIENTES, ACOMPANHANTES E MILITARES.	CURSOS PROFISSIONALIZANTES NA ÁREA DE COZINHA QUENTE, COZINHA FRIA, PADARIA, CONFEITARIA E GARÇOM. 5 CURSOS	126	01/04/2024	1
56.986	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	39	H GU TABATINGA	99	179.652,68	Reprovado	Grupo errado	GARANTIR O PRECONIZADO NAS LEGISLAÇÕES DO PASA E OUTRAS LEGISLAÇÕES DE SAÚDE, MANTENDO O BOM FUNCIONAMENTO DOS EQUIPAMENTOS, PROLONGANDO A VIDA ÚTIL, IMPEDINDO A PERDA, ECONOMIZANDO ENERGIA ELÉTRICA, FACILITANDO A PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES SEGURAS AO USUÁRIO, EVITANDO DANOS AO ERÁRIO. PREGÃO DE SERVIÇOS DE MANUTENÇÃO E CORREÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE COZINHA EM PROCESSO DE PLANEJAMENTO.	SERVIÇO DE MANUTENÇÃO CORRETIVA E PREVENTIVA DE EQUIPAMENTOS DO SETOR DE APROVISIONAMENTO DO HGUT	126	01/04/2024	2
56.983	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	52	H GU TABATINGA	98	1.820,00	Aprovado		Equipamento necessário para aquecimento rápido de água para preparações culinárias, preparações de dietas hospitalares, gera economia de gás e otimiza o tempo.	Caleira elétrica 1,7L ensão 127V / 220V Potência 1200W 1800W Consumo 1,2 kW/h 1,8 kW/h Dimensões [LxAxP] 155x240x230mm Garantia (meses) 12 Peso 0,94Kg 7 unidades	126	01/04/2024	2
56.981	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	52	H GU TABATINGA	97	2.720,00	Reprovado	Grupo errado	Recipiente para resíduos, de acordo com as normas sanitárias. As unidades do Setor no momento estão com defeitos devido o uso contínuo, necessitando de substituição	Lixeira Com Pedal 25 Litros em Polietileno de Alta Densidade (PEAD) ou Polipropileno (PP). Largura 330mm Comprimento 370mm Altura 600mm Peso 2,669Kg 16 und	126	01/04/2024	2
56.979	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	52	H GU TABATINGA	96	2.600,00	Reprovado	Grupo errado	Armazenamento temporário de resíduos, cumprindo as normas sanitárias. Não há no setor.	Lixeira com pedal 100 L branca em olietileno de Alta Densidade (PEAD) ou Polipropileno (PP). Largura 425mm	126	01/04/2024	2

											Comprimento 595mm Altura 925mm Peso 7,708Kg 8 unidades				
56.974	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	52	H GU TABATINGA	95	4.250,00	Reprovado	Outra classe de suprimento	"A energia elétrica in loco é instável, as máquinas e equipamentos sempre são desligados pela falta de energia, ocasionando pane em computadores gerando a necessidade de aquisição de estabilizador de tensão."	"Estabilizador Tensão Aplicação: Microcomputador, Tensão Alimentação Entrada: 110/220 V, Quantidade Tomadas Saída: 4 , Tensão Saída: 115 V, Capacidade Nominal: 300 V (3 unidades)" 12 unidades	126	01/04/2024	2	
56.972	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	52	H GU TABATINGA	94	6.596,96	Aprovado		Quantidade insuficiente no Aprov. Necessária nova aquisição para instalação na área de lavagem de painelas.	"Pia Aço Inox Industrial 180x60x90 cm Cuba Centralizada - Tamanho: 180x60x90 cm - Tamanho da Cuba: 50x40x30 cm - Produto em aço inox - Acabamento: Escovado - Pés: Tubo de 1" - Chapa #20 - Espessura da chapa: #22(0,8mm) AISI 430 - Capacidade de carga mesa: 120 kg distribuídos - Capacidade estrado inferior: 60 kg distribuídos - 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: 180x60x90 cm " 4 unidades	126	01/04/2024	2	
56.968	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	52	H GU TABATINGA	93	18.379,38	Aprovado		Material em quantidade insuficiente e com defeito atualmente, Necessita nova aquisição, é utilizado para armazenagem de alimentos e prataria já higienizadas.	"Armário Vertical - AVDML Aço Inox 201 83x35x180cm Evolução Inox - AVDML201. Construído em chapa de Aço Inox 201. - 02 Portas; - Espaço livre para vassouras, rodos e etc...; - Espaço com 04 Planos; - Sapatas em nylon para regulagem de nível; Comprimento: 83 Largura: 35 Altura: 180 Espessura: 0.8mm Peso Bruto (Kg): 76,40" 3 unidades	126	01/04/2024	2	
56.964	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	52	H GU TABATINGA	920	12.815,94	Reprovado	Fora do escopo	Para armazenagem de dietas e produtos alimentícios refrigerados,	Refrigerador expositor, capacidade: 580 l, aplicação: refrigerar alimentos, características adicionais: porta em vidro duplo temperado, abertura reversi, fechamento automarico. voltagem: 220 v. controlador eletrônico de temperaturare: 2 a 6 °c, potência: 450 w, material: aço inoxidável. minimo 3 prateleiras regulaveis. Sistema Frost free. 2 und	126	01/04/2024	2	
56.961	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	52	H GU TABATINGA	91	16.130,64	Aprovado		Para armazenamento correto de utensílios e alimentos. atualmente a quantidade no Aprov é insuficiente para a Demanda	Estante, material: aço inox 304, tipo: parede, profundidade: 0,65 m, quantidade prateleiras: 5 un, altura: 2,25 m, largura: 1,40 m 12 und	126	01/04/2024	2	

56.958	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	52	H GU TABATINGA	90	10.672,80	Aprovado		Material necessário para manipulação de alimentos ou utensílios, ofertando praticidade no processo de confecção de alimentos. Colaborando para atender as determinações do PASA e demais legislações.	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, 4 und	126	01/04/2024	2
56.956	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	52	H GU TABATINGA	89	3.821,86	Aprovado		Material necessário para manipulação de alimentos ou utensílios, ofertando praticidade no processo de confecção de alimentos. Colaborando para atender as determinações do PASA e demais legislações.	Bancada, material: aço inox assi 304, tipo: sem espelho, comprimento: 163 cm, largura: 50 cm, características adicionais: pés com sapatas antiderrapante, altura: 70 cm 04 und	126	01/04/2024	2
56.955	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	52	H GU TABATINGA	88	1.894,51	Reprovado	Fora do escopo	Necessário para medir porções pequenas para dietas e preparações.	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 01 und	126	01/04/2024	2
56.953	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	52	H GU TABATINGA	87	11.817,04	Reprovado	Duplicidade	Utilizado para transporte de materiais e utensílios. Colaborando com a praticidade e higiene,	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, rodízios industrias: 04 unidades 3" (pol). serviços pesados, acabamento escovado. 02 und	126	01/04/2024	2
56.952	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	52	H GU TABATINGA	85	7.050,98	Reprovado	Duplicidade	Material necessário para manipulação de alimentos ou utensílios, ofertando praticidade no processo de confecção de alimentos. Colaborando para atender as determinações do PASA e demais legislações.	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) 925x625x940. 02 und	126	01/04/2024	2
56.951	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	52	H GU TABATINGA	84	3.777,32	Aprovado		Reservatório de resíduos, de acordo com as normas técnicas,	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. 01 unidade	126	01/04/2024	2
56.950	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	52	H GU TABATINGA	83	14.755,47	Reprovado	Valor antieconômico	Material necessário para pesar sobras e resíduos, verificar carga no momento da entrega.	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	126	01/04/2024	2

											(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). 03 unidades			
56.946	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	52	H GU TABATINGA	82	17.980,89	Reprovado	Valor antieconômico	Material necessário para manipulação de alimentos ou utensílios, ofertando praticidade no processo de confecção de alimentos. Colaborando para atender as determinações do PASA e demais legislações.	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. 01 und	126	01/04/2024	2
56.945	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	52	H GU TABATINGA	81	2.279,52	Aprovado		Para Armazenamento de dieta e suplementos.	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. 01 unidade	126	01/04/2024	2
56.943	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	52	H GU TABATINGA	80	3.651,36	Reprovado	Fora do escopo	LNão há no Aprov. Necessários para limpeza com mais segurança e eficácia.	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). 02 unidade	126	01/04/2024	2
56.939	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	52	H GU TABATINGA	79	7.070,86	Aprovado		Material necessário para manipulação de alimentos ou utensílios, ofertando praticidade no processo de confecção de alimentos. Colaborando para atender as determinações do PASA e demais legislações.	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	126	01/04/2024	2

										aproximadas: 600x1700x650mm (LxAxP). Voltagem 127V. 2 und				
56.938	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	52	H GU TABATINGA	78	17.978,20	Reprovado	Valor antieconômico	Material necessário para manipulação de alimentos ou utensílios, ofertando praticidade no processo de confecção de alimentos. Colaborando para atender as determinações do PASA e demais legislações.	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,	126	01/04/2024	2
56.936	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	52	H GU TABATINGA	77	4.459,56	Aprovado		Material necessário para manipulação de alimentos ou utensílios, ofertando praticidade no processo de confecção de alimentos. Colaborando para atender as determinações do PASA e demais legislações. Não há este equipamento no Setor	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. 1 und	126	01/04/2024	2
56.932	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	52	H GU TABATINGA	76	1.915,70	Aprovado		Material necessário para manipulação de alimentos ou utensílios, ofertando praticidade no processo de confecção de alimentos. Colaborando para atender as determinações do PASA e demais legislações.	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. 02 unidade	126	01/04/2024	2
56.930	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	52	H GU TABATINGA	72	6.407,97	Aprovado		Material necessário para manipulação de alimentos ou utensílios, ofertando praticidade no processo de confecção de alimentos. Colaborando para atender as determinações do PASA e demais legislações.	Batedeira industrial capacidade para 5 litros, potência 500w, cuba em aço inoxidável, 220v com 03 (três) batedores intercambiáveis (globo,raquete e gancho). 1 und	126	01/04/2024	2
56.929	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	52	H GU TABATINGA	71	22.889,82	Aprovado		Material necessário para manipulação de alimentos ou utensílios, ofertando praticidade no processo de confecção de alimentos. Colaborando para atender as determinações do PASA e demais legislações. As unidades do setor estão antigas e com defeitos.	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). 6 unidades	126	01/04/2024	2
56.928	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	52	H GU TABATINGA	70	28.853,10	Aprovado		Material necessário para manipulação de alimentos ou utensílios, ofertando praticidade no processo de confecção de alimentos. Colaborando	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	126	01/04/2024	2

									para atender as determinações do PASA e demais legislações.	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. 10 und			
56.927	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	52	H GU TABATINGA	68	25.246,12	Aprovado	AQUISIÇÃO PARA OFERTAR COM SEGURANÇA ALIMENTAR E PRATICIDADE LÍQUIDOS AOS COMENSAIS.	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). 04 unidades	126	01/04/2024	2

56.926	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	52	H GU TABATINGA	67	11.687,21	Aprovado	Material necessário para manipulação de alimentos ou utensílios, ofertando praticidade no processo de confecção de alimentos. Colaborando para atender as determinações do PASA e demais legislações.	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. Pannel de comando, Tensão: 220 V; notência: 3 CV; Motor monofásico de 3 CV de potência. 01 unidade	126	01/04/2024	2
56.925	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	52	H GU TABATINGA	66	14.101,09	Aprovado	Material necessário para manipulação de alimentos ou utensílios, ofertando praticidade no processo de confecção de alimentos. Colaborando para atender as determinações do PASA e demais legislações.	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:	126	01/04/2024	2

										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). 01 unidade			
56.924	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	52	H GU TABATINGA	65	2.203,14	Aprovado	Material necessário para manipulação de alimentos ou utensílios, ofertando praticidade no processo de confecção de alimentos. Colaborando para atender as determinações do PASA e demais legislações. Não há no setor	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. 2und	126	01/04/2024	2
56.923	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	52	H GU TABATINGA	64	8.376,65	Aprovado	Material necessário para manipulação de alimentos ou utensílios, ofertando praticidade no processo de confecção de alimentos. Colaborando para atender as determinações do PASA e demais legislações. necessário para pesar sobras e alimentos para as preparações	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. 05 unidades	126	01/04/2024	2
56.922	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	52	H GU TABATINGA	63	12.209,46	Aprovado	Material necessário para manipulação de alimentos ou utensílios, ofertando praticidade no processo de confecção de alimentos. Colaborando para atender as determinações do PASA e demais legislações.	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	126	01/04/2024	2

56.921	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	52	H GU TABATINGA	62	15.472,42	Aprovado	Material necessário para manipulação de alimentos ou utensílios, ofertando praticidade no processo de confecção de alimentos. Colaborando para atender as determinações do PASA e demais legislações.	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) 2 unidades	126	01/04/2024	2
56.920	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	52	H GU TABATINGA	61	10.288,80	Aprovado	Material necessário para manipulação de alimentos ou utensílios, ofertando praticidade no processo de confecção de alimentos. Colaborando para atender as determinações do PASA e demais legislações.	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; 02 unidades	126	01/04/2024	2
56.919	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	52	H GU TABATINGA	60	7.429,05	Aprovado	Material necessário para manipulação de alimentos ou utensílios, ofertando praticidade no processo de confecção de alimentos. Colaborando para atender as determinações do PASA e	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	126	01/04/2024	2

									demais legislações.	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 1 unidade			
56.918	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	52	H GU TABATINGA	59	5.464,99	Aprovado	Material necessário para manipulação de alimentos ou utensílios, ofertando praticidade no processo de confecção de alimentos. Colaborando para atender as determinações do PASA e demais legislações.	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. 01 und	126	01/04/2024	2
56.917	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	52	H GU TABATINGA	44	33.253,46	Reprovado	Valor antieconômico Material necessário para manipulação de alimentos ou utensílios, ofertando praticidade no processo de confecção de alimentos. Colaborando para atender as determinações do PASA e demais legislações. Necessário para armazenamento correto de alimentos.	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. 2 unidades	126	01/04/2024	2
56.915	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	52	H GU TABATINGA	43	8.480,80	Aprovado	Material necessário para manipulação de alimentos ou utensílios, ofertando praticidade no	FRITADEIRA MODULAR ELETRICA 32 LITROS 220V TRIFASICO. Construído externamente	126	01/04/2024	2

									processo de confecção de alimentos. Colaborando para atender as determinações do PASA e demais legislações. Não há no setor.	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, Painei 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. 01 unidade				
56.914	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	52	H GU TABATINGA	42	8.480,08	Aprovado	Material necessário para manipulação de alimentos ou utensílios, ofertando praticidade no processo de confecção de alimentos. Colaborando para atender as determinações do PASA e demais legislações.	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, Painei 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. 01 unidade	126	01/04/2024	2	
56.913	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	52	H GU TABATINGA	41	18.059,20	Reprovado	Fora do escopo	Material necessário para manipulação de alimentos ou utensílios, ofertando praticidade no processo de confecção de alimentos. Colaborando para atender as determinações do PASA e demais legislações. Não há no Setor	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, Painei com indicação gradual de fogo alto e baixo através de gravação a laser, Manipulos em baquelite com ajuste gradual de chama, Bandeja inferior coletora de residuos 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	126	01/04/2024	2

										kg/h (GLP) /2,49 m3/h (GN); Dimensões:1000x1000x900 mm. 01 unidade				
56.912	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	52	H GU TABATINGA	40	67.840,61	Reprovado	Valor antieconômico	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. Manipulos 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. não há no Aprov	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. Manipulos 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. 01 unidade	126	01/04/2024	2
56.911	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	52	H GU TABATINGA	39	15.269,83	Aprovado		Material necessário para manipulação de alimentos ou utensílios, ofertando praticidade no processo de confecção de alimentos. Colaborando para atender as determinações do PASA e demais legislações.	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, Painei com indicação gradual de fogo alto e baixo através de gravação a laser, Manipulos 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. 01 unidade	126	01/04/2024	2
56.910	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	52	H GU TABATINGA	38	8.599,10	Aprovado		Material necessário para manipulação de alimentos ou utensílios, ofertando praticidade no processo de confecção de alimentos. Colaborando para atender as determinações do PASA e demais legislações.	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, Manipulos em baquelite individuais para coroa e cachimbo com ajuste gradual de chama, Painei com indicação gradual de fogo alto e baixo através de	126	01/04/2024	2

										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. 01 unidade				
56.909	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	52	H GU TABATINGA	37	23.336,16	Aprovado	Material necessário para manipulação de alimentos ou utensílios, ofertando praticidade no processo de confecção de alimentos. Colaborando para atender as determinações do PASA e demais legislações.	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. 02 unidades	126	01/04/2024	2	
56.908	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	52	H GU TABATINGA	36	7.296,86	Aprovado	Material necessário para manipulação de alimentos ou utensílios, ofertando praticidade no processo de confecção de alimentos. Colaborando para atender as determinações do PASA e demais legislações.	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. 01 unidade	126	01/04/2024	2	
56.907	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	52	H GU TABATINGA	35	29.758,76	Aprovado	Material necessário para manipulação de alimentos ou utensílios, ofertando praticidade no processo de confecção de alimentos. Colaborando para atender as determinações do PASA e demais legislações. Utilizado para armazenar alimentos refrigerados e alimentos cozidos.	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.	126	01/04/2024	2	

										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. 02 unidades				
56.906	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	52	H GU TABATINGA	34	8.607,71	Aprovado		Material necessário para manipulação de alimentos ou utensílios, ofertando praticidade no processo de confecção de alimentos. Colaborando para atender as determinações do PASA e demais legislações.	Multiprocessador de alimentos para desfiar, ralar e fatiar legumes, verduras, queijos e etc; capacidade de processamento de até 250kg/h; gabinete, base, eixo e discos em aço inox; 02 bocais de alimentação com diâmetros de 60 e 105mm; tampa protetora com pintura eletrostática; balde e soquete em alumínio polido; 06 discos, sendo: 1 ralador, 3 desfiadores (3,5e8mm), 2 fatiadores (1,5e3mm); alimentação em 220 volts; motor elétrico de 1/2 cv, 4pólos, monofásico modelo:PRAB-200 garantia: 12 meses 01	126	01/04/2024	2
56.905	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	52	H GU TABATINGA	33	8.607,71	Aprovado		Material necessário para manipulação de alimentos ou utensílios, ofertando praticidade no processo de confecção de alimentos. Colaborando para atender as determinações do PASA e demais legislações. Material necessária para área de padaria	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 rodizio modeladora de pão com rodizio e rolo de 35 cm. Altura 1190 mm largura 520 mm profundidade 680 mm peso 69 kg consumo 0.245 kw/h. 1 unidade	126	01/04/2024	2
56.904	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	52	H GU TABATINGA	32	59.750,56	Reprovado	Valor antieconômico	Material necessário para manipulação de alimentos ou utensílios, ofertando praticidade no processo de confecção de alimentos. Colaborando para atender as determinações do PASA e demais legislações.	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. 01 unidade	126	01/04/2024	2
56.903	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	52	H GU TABATINGA	31	2.229,48	Aprovado		31Material necessário para manipulação de alimentos ou utensílios, ofertando praticidade no processo de confecção de alimentos. Colaborando para atender as determinações do PASA e demais legislações. Necessário para uso exclusivo na preparação de dietas e sucos de pacientes.	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)	126	01/04/2024	2

											ano. Dimensões aproximadas: altura 570 mm, largura 230 mm, profundidade 220 mm. Similar a marca Vitalex. 3 unidades				
56.902	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	52	H GU TABATINGA	30	2.776,68	Aprovado		Material necessário para manipulação de alimentos ou utensílios, ofertando praticidade no processo de confecção de alimentos. Colaborando para atender as determinações do PASA e demais legislações. Não há no setor de Aprov este item no momento.	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). 2 unidades	126	01/04/2024	2	
56.901	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	52	H GU TABATINGA	29	8.237,94	Aprovado		Material necessário para manipulação de alimentos ou utensílios, ofertando praticidade no processo de confecção de alimentos. Colaborando para atender as determinações do PASA e demais legislações. estes itens estão com defeitos, necessário substituição para a produção de sucos e outros.	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). 3 unidades	126	01/04/2024	2	
56.900	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	52	H GU TABATINGA	28	33.920,32	Reprovado	Valor antieconômico	Material necessário para manipulação de alimentos ou utensílios, ofertando praticidade no processo de confecção de alimentos, inclusive da copa. Colaborando para atender as determinações do PASA e demais legislações. As unidades dp Aprov estão com defeitos estruturais, e necessários também para ações externas do HGUT	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. 4 unidades	126	01/04/2024	2	
56.899	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	52	H GU TABATINGA	27	16.121,98	Aprovado		Material necessário para manipulação de alimentos ou utensílios, ofertando praticidade no processo de confecção de alimentos. Colaborando para atender as determinações do PASA e demais legislações.	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. Painei 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: -	126	01/04/2024	2	

										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. 1 Unidades				
56.898	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	52	H GU TABATINGA	26	3.793,29	Reprovado	Fora do escopo	Material necessário para manipulação de alimentos ou utensílios, ofertando praticidade no processo de confecção de alimentos. Colaborando para atender as determinações do PASA e demais legislações. não há no Aprov	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. 03 unidades	126	01/04/2024	2
56.897	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	52	H GU TABATINGA	25	8.829,71	Aprovado		Material necessário para manipulação de alimentos ou utensílios, ofertando praticidade no processo de confecção de alimentos. Colaborando para atender as determinações do PASA e demais legislações.	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, Manipulos 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 01 unidade	126	01/04/2024	2
56.896	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	52	H GU TABATINGA	24	2.303,15	Aprovado		Material necessário para manipulação de alimentos ou utensílios, ofertando praticidade no processo de confecção de alimentos. Colaborando para atender as determinações do PASA e demais legislações. Material atual quebrado.	Fechador de marmita corpo de ferro c/tampa de nylon e roletes de nylon pra fecha pratos descartável nº 7,8,9. 5 unidades	126	01/04/2024	2

56.895	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	52	H GU TABATINGA	22	83.260,80	Reprovado	Valor antieconômico	Material necessário para manipulação de alimentos ou utensílios, ofertando praticidade no processo de confecção de alimentos. Colaborando para atender as determinações do PASA e demais legislações. As atuais do setor estão velhas com defeitos e em quantidade insuficientes para atender a demanda.	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. 15 und	126	01/04/2024	2
56.894	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	52	H GU TABATINGA	23	5.693,12	Aprovado		Material necessário para manipulação de alimentos ou utensílios, ofertando praticidade no processo de confecção de alimentos. Colaborando para atender as determinações do PASA e demais legislações.	Esterilizador de Facas construído em aço inoxidável 304, dotado de porta com visor e lampada germicida de 15W / 220V. 1 und	126	01/04/2024	2
56.893	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	52	H GU TABATINGA	20	31.976,10	Reprovado	Valor antieconômico	Material necessário para manipulação de alimentos ou utensílios, ofertando praticidade no processo de confecção de alimentos. Colaborando para atender as determinações do PASA e demais legislações.	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. 10 und	126	01/04/2024	2
56.892	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	52	H GU TABATINGA	21	933,02	Aprovado		Material necessário para manipulação de alimentos e utensílios, ofertando praticidade no processo de confecção de alimentos. Colaborando para atender as determinações do PASA e demais legislações.	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. 1 und	126	01/04/2024	2
56.891	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	52	H GU TABATINGA	19	5.308,89	Aprovado		Material necessário para manipulação de alimentos ou utensílios, ofertando praticidade no processo de confecção de alimentos. Colaborando para atender as determinações do PASA e demais legislações.	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. 01 unidade	126	01/04/2024	2
56.890	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	52	H GU TABATINGA	18	10.479,92	Aprovado		Material necessário para manipulação de alimentos e utensílios, ofertando praticidade no processo de confecção de alimentos. Colaborando para atender as determinações do PASA e demais legislações.	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	126	01/04/2024	2

50 Este

										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. 2 unidades				
56.888	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	52	H GU TABATINGA	16	137.499,60	Aprovado		Material necessário para uso dos comensais no cassino, de fácil higienização, transporte e colabora para otimizar o espaço. atualmente as mesas são pesadas de granito.	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. 20 unidades	126	01/04/2024	2
56.887	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	52	H GU TABATINGA	15	29.716,20	Reprovado	Valor antieconômico	Material necessário para manipulação de alimentos e utensílios, ofertando praticidade no processo de confecção de alimentos, bebidas e oferta de água para os usuários. Colaborando para atender as determinações do PASA e demais legislações.	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	126	01/04/2024	2

										Da Água; Fácil Acesso Para Limpeza; para uso em local publico, servindo água gelada e natural. 4 unidades				
56.886	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	52	H GU TABATINGA	14	29.480,96	Aprovado	Material necessário para manipulação de alimentos e utensílios, ofertando praticidade no processo de confecção de alimentos e armazenamento de utensílios. Colaborando para atender as determinações do PASA e demais legislações.	Carro Porta Pratos. Tipo 4 colunas. Construção em aço inox. Acabamento escovado. Dimensões: 575 x 575 x 800 mm. 4 unidades	126	01/04/2024	2	
56.885	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	52	H GU TABATINGA	13	22.730,40	Aprovado	Material necessário para descarte de alimentos e utensílios, ofertando combate a vetores e pragas. Colaborando para atender as determinações do PASA e demais legislações.	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. 10 und	126	01/04/2024	2	
56.884	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	52	H GU TABATINGA	12	11.202,00	Aprovado	Evita o contato direto das mãos com a torneira, facilitando na boa higienização das mãos e evitando contaminação por microorganismos.	"Pia Automática de Lavagem das Mãos . Lavatório Industrial de Parede Tramontina em Aço Inox com Bica e Válvula Italiana! Um item que atende perfeitamente cozinhas profissionais, indústria alimentícia, farmacêutica, química e também em hospitais, já que é produzido em aço inox com acabamento pré-polido. Sua instalação é segura e sem complicações, tem acionamento feito através do pedal. - Fabricado em Aço Inox 304 - Medidas: 450x500mm - Acionamento da torneira por PEDAL. - Cuba: Simples 360x340x140mm"	126	01/04/2024	2	
										6 und				
56.883	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	52	H GU TABATINGA	104	12.538,12	Aprovado	Material necessário para manipulação de alimentos e utensílios, ofertando praticidade no processo de confeção de alimentos. Colaborando para atender as determinações do PASA e demais legislações. Material atual com rodas quebradas.	Carrinho industrial para degelo de carnes, capacidade de 285 litros, com uma 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. 2 unidades	126	01/04/2024	2	

56.882	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	52	H GU TABATINGA	11	9.253,92	Aprovado		Material necessário para manipulação de alimentos e utensílios, ofertando praticidade no processo de confeção de alimentos. Colaborando para atender as determinações do PASA e demais legislações. Material atual com defeitos,	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.. 6 unidades	126	01/04/2024	2
56.881	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	52	H GU TABATINGA	10	25.653,30	Reprovado	Valor antieconômico	Material indispensável para pesagem de alimentos, colaborando para o saque de insumos correto, colabora para a preparação de refeições. Equipamento indispensável para pesagem de sobras e resíduos, cumprindo	alança 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 aço carbono, 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). 3 unidades	126	01/04/2024	2
56.880	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	52	H GU TABATINGA	9	3.757,58	Aprovado		Material utilizado para o melhor armazenamento de alimentos, colaborando para a praticidade, economia e melhor aproveitamento do alimento. Colabora para a manipulação mais rápida, evitando mais riscos de contaminação cruzada. Cumpre as determinações do PASA e demais legislações vigentes.	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, 2 und	126	01/04/2024	2
56.879	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	52	H GU TABATINGA	8	5.153,01	Aprovado		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. Dimensões aproximadas: altura 455 mm, largura 240 mm e comprimento 415 mm. Modelo ABI-10 da Becker go ou similar.	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. Dimensões aproximadas: altura 455 mm, largura 240 mm e comprimento 415 mm. Modelo ABI-10 da Becker go ou similar. 1 und	126	01/04/2024	2
56.878	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	52	H GU TABATINGA	7	126.021,64	Reprovado	Fora do escopo	O setor de Aproveitamento não possui este equipamento. Colabora para higiene mais segura, economia de água, otimiza tempo, aumenta a durabilidade das louças, praticidade nos processos.	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	126	01/04/2024	2

	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 instruções em português. Alimentação 380 V. Garantia mínima de 12 meses. Referência lavadora Netter
--	---

										modelo NT500 ou similar com as mesmas características técnicas. 01 Unidade.				
56.877	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	52	H GU TABATINGA	6	34.558,90	Reprovado	Valor antieconômico	Equipamento indispensável para conservar as refeições em temperatura recomendada pelas Legislações do PASA e Anvisa. O equipamento atual está com defeito e com anos de uso.	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. 1 unidade	126	01/04/2024	2
56.876	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	52	H GU TABATINGA	5	31.986,27	Reprovado	Valor antieconômico	Equipamento indispensável para conservar as refeições em temperatura recomendada pelas Legislações do PASA e Anvisa. O equipamento atual está com defeito e com anos de uso.	PASS THROUGH AQUECIDO VERTICAL 4P (2+2) Externamente em aço inox 304, liga 18.8 e internamente em alumínio liso naval Isolamento térmico em lâ 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. 1 unidade	126	01/04/2024	2
56.875	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	52	H GU TABATINGA	4	33.888,44	Reprovado	Valor antieconômico	Necessário nova aquisição devido o item atual está com defeito e com tempo de uso longo. Equipamento utilizado diariamente.	Cilindro Especial para sova massas, rolos com 100 mm de diametro, velocidade de trabalho de 135 RPM, duplo sistema de correia de transmissão,, estrutura em aço e pintura epoxi, Dimensões Externas (A X L	126	01/04/2024	2

										X P) 156 cm x 82 cm x 131 cm, Motor Monofásico ou Trifásico, Tensão 220 Volts (Monofásico) ou 220 Volts ou 380 Volts (Trifásico), Produção 15 Kg de massa por operação 1 und				
56.874	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	52	H GU TABATINGA	3	10.479,92	Aprovado		Necessário nova aquisição devido o item atual está com defeito e com tempo de uso longo. Equipamento utilizado diariamente.	Amassadeira 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 15 Kg de massa pronta; Motor: 2 cv monofásico, Consumo Monofásico 127V: 2.10kWh, RPM: 305, Altura: 660mm, Largura: 660mm, Profundidade: 440mm. 1 und	126	01/04/2024	2
56.873	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	39	H GU TABATINGA	2	38.147,45	Reprovado	Grupo errado	PREGÃO 11/2023 HGUT. Manter o equipamento em condições funcionais para o armazenamento de frigorificados, contribuindo para a segurança alimentar e evitando danos à saú de pacientes, militares e danos erários.	SERVIÇOS DE MANUTENÇÃO CORRETIVA E PREVENTIVA DO CONTÂINER FRIGORÍFICO DO SETOR DE APROVISIONAMENTO DO HGUT	126	01/04/2024	2
56.846	PASA - E6SUPLJA5PA	CL I	D ABST	39	H GU TABATINGA	1	53.860,00	Aprovado		PREGÃO 11/2023 HGUT. Manter o equipamento em condições funcionais para o armazenamento de frigorificados, contribuindo para a segurança alimentar e evitando danos à saú de pacientes, militares e danos erários.	ERVIÇOS DE MANUTENÇÃO CORRETIVA E PREVENTIVA DA CÂMARA FRIGORÍFICA DO SETOR DE APROVISIONAMENTO HGUT	126	31/03/2024	1
51.440	COL E2 - FICHA MOD 20 - GND 4	CL II	D ABST	52	H GU TABATINGA	142	1.275,00	Aprovado		A energia elétrica in loco é instável, as máquinas e equipamentos sempre são desligados pela falta de energia, ocasionando pane em computadores gerando a necessidade de aquisição de estabilizador de tensão.	Estabilizador Tensão Aplicação: Microcomputador, Tensão Alimentação Entrada: 110/220 V, Quantidade Tomadas Saída: 4 , Tensão Saída: 115 V, Capacidade Nominal: 300 V (3 unidades)	75	28/03/2024	2
51.420	COL E2 - FICHA MOD 20 - GND 4	CL II	D ABST	52	H GU TABATINGA	141	10.800,00	Aprovado		Necessário para resolver a parte administrativa da divisão, porque o computador da sessão está travando muito, atrapalhando o bom desempenho das funções administrativas.	Pc Completo Fácil Intel Core i7 10700f 8gb Ssd 240gb 21.5 MONITOR 21.5 POLEGADAS CONEXÕES- VGA- HDMI Placa Mãe: H510 Socket Placa Mãe: LGA1200 10ª e 11ª Geração(Comet Lake) Audio Placa Mãe: Realtek ÁUDIO CODEC 2/4/5.1/7.1 Rede: GBE 10/100/1000 1x slot PCIeExpress x16 1x slot PCI Express x1 CONEXÕES - 4 x conectores SATA 6gb - 1 x conector M.2 1 x porta D-Sub/VGA - 1 x porta HDMI - 2 x USB 3.2 - 4 x USB 2.0 - 1 x porta RJ-45 de rede com indicador de led - 3 x conectores de Áudio - 1 x porta PS/2 Teclado, Mouse (roxa) - Processador: Intel Core i7 10700F - 10ª Geração • Especificações da CPU: - Frequência: 2.90 Ghz à 4.8 Ghz - Socket: 1200 - Número de núcleos: 8 - Nº de threads: 16 - Frequência baseada em processador: 2.90 Ghz - Frequência turbo max: 4.80	75	28/03/2024	2

57 Este

											até 70°; Altura do encosto ao piso min/max: 102cm/112cm;			
50.846	COL E2 - FICHA MOD 20 - GND 4	CL II	D ABST	52	H GU TABATINGA	130	1.800,00	Aprovado	Devido às mesas de escritório existente estarem danificadas e por terem ultrapassado seu tempo de vida útil estimado	Mesa de Escritório: MESA ESCRITÓRIO BR - MDP 15MM COM 02 GAVETAS MED. 1,26 X 0,68 X 0,74 Mesa, Tampo em 15mm, com Gaveteiro fixo de 2 gavetas com chave, Pés Duplos, Borda Rígida, diversas cores, deixe seu Escritório mais moderno e bonito com os móveis Prado, Medida 1,26 x 0,68 x 0,74 Mesa de Escritório (04 unidades)	75	28/03/2024	2	
50.830	COL E2 - FICHA MOD 20 - GND 4	CL II	D ABST	52	H GU TABATINGA	129	7.530,00	Aprovado	Por ser uma sala que recebe maior incidência solar no período de expediente e possui inúmeros equipamentos eletrônicos e documentos arquivados. O ar condicionado presente no setor possui mais de 5(cinco) anos e, por vezes, não consegue manter a temperatura ideal, estando constantemente em manutenção.	Aparelho Ar Condicionado: Ar Condicionado Teto Carrier Xperience 36.000 BTU/h Frio 220V - R-410ª Tipo: Refrigeração Split frequência: 60 Hz, Tensão: 220 V (01 unidade)	75	28/03/2024	2	
50.794	Classe III - Lubf Vtr não Bld	CL III - DMAT	D Mat	52	H GU TABATINGA	128	2.500,00	Enviado à Diretoria	Óleo para máquinas de corte do Hospital.	ÓLEO 2 TEMPOS (20 unidades)	137	28/03/2024	2	
50.728	COL E2 - FICHA MOD 20 - GND 4	CL II	D ABST	52	H GU TABATINGA	127	2.500,00	Aprovado	Essas mobílias se fazem necessárias para o trabalho executado na área administrativa da seção de serviços gerais deste Hospital, o que demanda muita organização.	KIT COMPLETO DE ESCRITÓRIO COMPOSTO POR: Mesa em L com conexão e 02 gavetas com chave 1800x1400x750 Armário Alto Fechado 800x450x1600 Armário Alto Semi Aberto 800x450x1600 Armário Baixo Fechado 800x450x750 (01 unidade)	75	28/03/2024	2	
50.678	COL E2 - FICHA MOD 20 - GND 4	CL II	D ABST	52	H GU TABATINGA	126	2.400,00	Aprovado	Essas mobílias se fazem necessárias para o trabalho de executado em bancadas de preparação para as manutenções do Hospital.	Bancada Oficina - Bml 1500 1gav. (02 unidades)	75	28/03/2024	2	
50.657	COL E2 - FICHA MOD 20 - GND 4	CL II	D ABST	52	H GU TABATINGA	125	3.000,00	Aprovado	Esses equipamentos se fazem necessários para realização de limpeza removendo tanto, sujeiras secas, quanto, molhadas sem dificuldades em todo Hospital.	ASPIRADOR DE ÁGUA E PÓ (2 unidades)	75	28/03/2024	2	
50.619	COL E2 - FICHA MOD 20 - GND 4	CL II	D ABST	52	H GU TABATINGA	123	600,00	Aprovado	Esses equipamentos se fazem necessários para realização de medições precisas viabilizando um melhor cálculo para realização de trabalhos e orçamentos para todo Hospital.	TRENA MEDIDOR DE DISTÂNCIA A LASER(2 unidades)	75	28/03/2024	2	
50.603	COL E2 - FICHA MOD 20 - GND 4	CL II	D ABST	52	H GU TABATINGA	122	600,00	Aprovado	Esses equipamentos se fazem necessários para pintura e reparação de equipamentos, mobiliários, matérias, estrutura de todo Hospital.	Pistola de Pintura Pulverizadora HVLP Elétrica 550W 800ml 3 Bicos e Acessórios - DEKO-DKSG55K1 (2 unidades)	75	28/03/2024	2	
50.585	COL E2 - FICHA MOD 20 - GND 4	CL II	D ABST	52	H GU TABATINGA	121	7.800,00	Aprovado	Esses equipamentos se fazem necessários para realizar podas e manutenções em áreas verdes de PNR sob responsabilidade do Hospital.	ROÇADEIRA A GASOLINA 300MM 3 PONTAS STIHL FS 220 (2 unidades)	75	28/03/2024	2	
50.567	COL E2 - FICHA MOD 20 - GND 4	CL II	D ABST	52	H GU TABATINGA	119	2.400,00	Aprovado	Esses equipamentos se fazem necessários para facilitar e realizar manutenções em estruturas e materiais relacionados ao Hospital.	Parafusadeira Furadeira Impacto Gsb 18V-50 18V Brushless Com 2 Baterias 1 Carregador E Maleta (01 Unidade)	75	28/03/2024	2	

50.538	COL E2 - FICHA MOD 20 - GND 4	CL II	D ABST	52	H GU TABATINGA	118	3.200,00	Aprovado	Esse equipamento se faz necessário para realizar podas e manutenções em áreas verdes de PNR sob responsabilidade do Hospital.	MOTOPODA PODADOR 2 TEMPOS STIHL 25.4CC COM SABRE DE 30CM/12" 61PMM3 HT75 4138-200-0049 (01 UNIDADE)	75	28/03/2024	2
50.515	COL E2 - FICHA MOD 20 - GND 4	CL II	D ABST	52	H GU TABATINGA	117	4.000,00	Aprovado	Esse equipamento se faz necessário para realizar podas e manutenções em áreas verdes de PNR sob responsabilidade do Hospital.	Motosserra Ms 361 Stihl Gasolina Original (01 unidade)	75	28/03/2024	2
50.432	COL E2 - FICHA MOD 20 - GND 4	CL II	D ABST	52	H GU TABATINGA	116	2.900,00	Aprovado	Esse equipamento se faz necessário para realizar lavagem de diversas áreas e superfícies do Hospital, visando à limpeza geral.	Lavadora De Alta Pressão Stihl Re 110 Branco E Laranja De 1.4kw Com 100bar De Pressão Máxima 127v (01 unidade)	75	28/03/2024	2
50.403	COL E2 - FICHA MOD 20 - GND 4	CL II	D ABST	52	H GU TABATINGA	115	800,00	Aprovado	Esse equipamento se faz necessário para realizar cortar, afiar, desbastar, remover ferrugem, polir, limpar e aparar diversos tipos de materiais.	Moto Esmeril MM-100I 8 Pol. 1HP Monofásico - MOTOMIL-37776-3 (01 unidade)	75	28/03/2024	2
50.378	COL E2 - FICHA MOD 20 - GND 4	CL II	D ABST	52	H GU TABATINGA	114	1.400,00	Aprovado	Esses equipamentos se fazem necessários para atender as demandas de serviços de marcenaria e carpintaria, entre outros, visando a manutenção de mobiliários, portas e janelas de madeira de todo Hospital.	Serra Tico-Tico Gst 75 E 710W 127V Com 1 Lâmina (2 unidades)	75	28/03/2024	2
50.357	COL E2 - FICHA MOD 20 - GND 4	CL II	D ABST	52	H GU TABATINGA	113	1.200,00	Aprovado	Esses equipamentos se fazem necessários para atender as demandas de serviços de serralheria de todo Hospital	Esmerilhadeira Angular Gws 850 De 4 1/2' 850W 127V Com Maleta	75	28/03/2024	2
50.334	COL E2 - FICHA MOD 20 - GND 4	CL II	D ABST	52	H GU TABATINGA	112	1.400,00	Aprovado	Esses equipamentos se fazem necessários para atender as demandas de serviços de marcenaria e carpintaria, entre outros, visando a manutenção de mobiliários, portas e janelas de madeira de todo Hospital.	Serra Circular 185mm 1600W 220V - HS7010 - Makita(2 UNIDADES)	75	28/03/2024	2
50.288	COL E2 - FICHA MOD 20 - GND 4	CL II	D ABST	52	H GU TABATINGA	111	1.400,00	Aprovado	Esses equipamentos se fazem necessários para atender as demandas de serviços de instalação e reparação de pisos, revestimentos, entre outros para a manutenção do Hospital.	Serra Mármore a seco GDC 150 TITAN 1500W 127V (2 UNIDADES)	75	28/03/2024	2
50.105	COL E2 - FICHA MOD 20 - GND 4	CL II	D ABST	52	H GU TABATINGA	110	3.000,00	Aprovado	Tais escadas vão atender as demandas de apoio com serviços elétricos, hidráulicos, entre outros, realizando manutenções e solucionando panes em todo Hospital e PNRs.	Escada de Fibra de Vidro 23 Degraus Extensível 4,2 x 7,2 Metros EAFD-23 SÍNTese (2 UNIDADES)	75	28/03/2024	2
50.084	COL E2 - FICHA MOD 20 - GND 4	CL II	D ABST	52	H GU TABATINGA	109	1.800,00	Aprovado	Tais escadas vão atender as demandas de apoio com serviços elétricos, hidráulicos, entre outros, realizando manutenções e solucionando panes em todo Hospital e PNRs.	Escada de fibra de vidro 10 degraus 3,00 m modelo americana dupla - ESC10300 (2 UNIDADES)	75	28/03/2024	2
49.945	COL E2 - FICHA MOD 20 - GND 4	CL II	D ABST	52	H GU TABATINGA	108	4.600,00	Aprovado	Tais bombas se fazem necessárias para o abastecimento hidrico de locais específicos da área dos Próprios Nacionais Residenciais sob responsabilidade do Hospital. Levando água do poço artesiano as diversas caixas d água.	BOMBA CENTRÍFUGA MONOFÁSICA 3CV SHX2 BIVOLT (2 unidades)	75	28/03/2024	2

49.875	COL E2 - FICHA MOD 20 - GND 4	CL II	D ABST	52	H GU TABATINGA	107	4.400,00	Aprovado	Tais bombas se fazem necessárias para o abastecimento hídrico do Hospital, tendo em vista que alguns setores utilizam água de poço artesiano. Levando água da cisterna até a uma das caixas d água do Hospital.	BOMBA SUBMERSA MULTIESTÁGIO 4TSML-0313 2 HP MONOFÁSICO OD4 IP68 220V (2 UNIDADES)	75	28/03/2024	2
49.848	COL E2 - FICHA MOD 20 - GND 4	CL II	D ABST	52	H GU TABATINGA	106	6.000,00	Aprovado	Tais bombas se fazem necessárias para o abastecimento hídrico do Hospital, tendo em vista que alguns setores utilizam água de poço artesiano. Levando água do poço até a cisterna do Hospital	BOMBA SUBMERSA MULTIESTÁGIO 4TSML-0615 3 HP MONOFÁSICO OD4 IP68 220V (2 UNIDADES)	75	28/03/2024	2
47.055	COL E2 - FICHA MOD 20 - GND 4	CL II	D ABST	52	H GU TABATINGA	105	3.720,00	Aprovado	Necessidade de aquisição pelas cadeiras estarem com defeito e não se adequarem à ergonomia.	Cadeira para escritório presidente com descanso de pés Kelter - Preta - F10 Suporte para as pernas: Sim; Base giratória em 360°: Sim; Ajuste de altura a gás: Sim; Revestimento em couro sintético (pu): Sim; Trava o encosto em 90°: Sim; Encosto reclinável com trava: Sim, em até 70°; Altura do encosto ao piso min/max: 102cm/112cm; Altura do assento ao piso min/max: 45cm/55cm; Altura do braço ao piso min/max: 64cm/74cm; Altura do encosto: 65cm; Profundidade do assento: 50cm; Largura do assento: 53cm; Peso máximo suportado: 120kg. (06 unidades)	75	27/03/2024	2
47.022	COL E2 - FICHA MOD 20 - GND 4	CL II	D ABST	52	H GU TABATINGA	104	568,00	Aprovado	Armário para guardar itens da carga da Seção de Informática, como cabo de rede e switches.	Armário Escritório 2 Portas 60x171,5x31,5 Cm Preto Armário Escritório 2 Portas 60x171,5x31,5 cm Preto Acabamento: BPCor: Preto Material: MDP Dimensões (Largura x Altura x Profundidade): 60x171,5x31,5 cm Peso Suportado: 12kg cada prateleira.Marca: Tecnomobili Pacote contém: 1 Armário, manual de montagem e ferragem. (01 unidade)	75	27/03/2024	2
47.002	COL E2 - FICHA MOD 20 - GND 4	CL II	D ABST	52	H GU TABATINGA	103	612,00	Aprovado	Pela utilização de materiais com as mãos, em itens de manutenção de computadores e redes, é necessário que exista um equipamento para realização de limpeza tanto de materiais quanto higiene.	Gabinete Banheiro Star Com Cuba Dalla E Valvula Click Inox Cor Preto Modelo: star; material do gabinete: mdp de 15 mm e 12 mm; altura: 47,8 cm; largura: 70 cm; profundidade: 45 cm; quantidade de portas: 02, dobradiças metálicas; com puxador: sim, metálicas; quantidade de prateleiras: 01; modelo da cuba: dalla; altura: 09 cm; largura: 44 cm; comprimento: 31 cm; tipo: de apoio; material: mármore sintético; forma: retangular; inclui espelheira: sim; material da espelheira: mdp de 12 mm no painel e 15 mm na prateleira com espelho de 03 mm de espessura; altura: 60 cm; largura: 70 cm; profundidade: 13 cm; altura do espelho:	75	27/03/2024	2

										38 cm; largura do espelho: 50 cm; quantidade de prateleiras: 02; quantidade de portas: 02; modelo da válvula: click; acabamento: cromado; altura da válvula: 8 cm; largura da válvula: 6,8 cm; comprimento da válvula: 6,8 cm; mecanismo: fechamento click; rosca: 1 1/4; inclui kit hidráulico: não; condição do item: novo; é kit: sim; embalagem do envio: papelão, plástico e isopor. Cor Preto Fosco/Naturale Peso 31,80 Kg (01 unidade)			
46.967	COL E2 - FICHA MOD 20 - GND 4	CL II	D ABST	52	H GU TABATINGA	101	400,00	Aprovado	Arquivo para guardar documentos da seção de informática.	Arquivo 04 Gavetas Pasta Suspensa – 1,32x0,46x0,42m PRETO/PRETO – 1470 Ficha Técnica: Garantia do Fornecedor: 24 Meses Modelo: Preto/Pret Altura (cm): 132 Largura (cm): 46 Profundidade (cm): 42 Conteúdo da Embalagem: Arquivo de Madeira 04 Gavetas para pasta suspensa Gavetas: 04 Total de Volumes: 01 Ambiente: Escritório Cores Disponíveis: Preto/Preto Outros Recursos / Mais informações: Sapatas niveladoras de altura, puxador em polipropileno, tranca com 02 chaves. Composição: Corpo, gavetas Marca: Móveis Supremo Material das gavetas: MDP Corpo (Material): MDP Número de Gavetas: 04 com Pasta Suspensa (01 unidade)	75	27/03/2024	2
46.936	COL E2 - FICHA MOD 20 - GND 4	CL II	D ABST	52	H GU TABATINGA	100	284,64	Aprovado	Estante para guardar materiais e itens de manutenção em geral.	ESTANTE DE AÇO NA COR PRETA C/ 5 BANDEJAS Capacidade de Peso, Segurança e durabilidade Medidas: 91CM Largura, 2 METROS DE ALTURA, 30 CM DE PROFUNDIDADE Capacidade de 30kg cada Bandeja, Totalizando 150kg distribuídos Chapa de aço da bandeja: n 26 Chapa de aço da coluna: n 20 Pintura Especial Ante ferrugem e descascamento (01 unidade)	75	27/03/2024	2
46.897	COL E2 - FICHA MOD 20 - GND 4	CL II	D ABST	52	H GU TABATINGA	99	228,89	Aprovado	Móvel para organização da seção, cuja necessidade é justificada por conter móvel antigo e com defeito.	Aparador com Porta 1 Prateleira Cor Preto - Altura 80 cm Gavetas Não possui Informações Adicionais 1 porta Largura 70,4 cm Material Mdp Pintura Pintura UV Profundidade 36 cm Tipo de Pé Péis palitos em madeira maciça Acabamento Suporta até 30kg (01 unidade)	75	27/03/2024	2
46.869	COL E2 - FICHA MOD 20 - GND 4	CL II	D ABST	52	H GU TABATINGA	98	945,00	Aprovado	Necessidade de mesa em L para trabalho que atende as necessidades tanto para atividades administrativas quanto de manutenção de computadores, visando aproveitar o espaço da seção.	Mesa em L para escritório stock móveis linha essencial madeirado/preto 150x150cm Itens Inclusos mesa em L para escritório stock móveis linha essencial madeirado/preto 150x150cm Itens Inclusos Mesa, kit ferragem e manual de	75	27/03/2024	2

										montagem Altura Mesa Auxiliar 75 cm Necessita Montagem Sim Escala de Brilho Fosco Possui PrateleirasNão AcabamentoBp Tipo de Módulo Mesa em L Formato Retangular Ambiente Escritório Fabricante Stock moveis Tipo Mesa em L para Escritório Sapatos Niveladoras Sim EspessuraTampo 40 mm Sistema de Montagem Minifix, cavilha e parafusos Possui Portas Não Material Mdp Possui Porta Objetos Não Estilo Clássico Medidas Totais (AxPxL 75x150x150 cm Largura Mesa Auxiliar 90 cm Possui Suporte para Teclado Não Altura 75 cm Possui Passa Cabos Não Profundidade Mesa Auxiliar 40 cm Possui Gavetas Não Largura 150 cm Cor Málaga/Preto Model Essencial Profundidade 60 cm (01 unidade)			
46.829	COL E2 - FICHA MOD 20 - GND 4	CL II	D ABST	52	H GU TABATINGA	97	2.200,00	Aprovado	Necessidade de mesa para trabalho novas que atendam as necessidades tanto para atividades administrativas quanto de manutenção de computadores	Mesa Modelo Standard - Estilo Industrial - 100cm Comprimento: 100cm Profundidade: 90, Altura: 75cm Peso Aproximado: 25kg Peso Suportado: 100kg distribuídos Cor do Tampo: Preto Cor dos pés: Preto	75	27/03/2024	2
46.792	COL E2 - FICHA MOD 20 - GND 4	CL II	D ABST	52	H GU TABATINGA	96	33.749,00	Aprovado	A Seção de Informática conta com uma bancada antiga e desajustada para as funções de manutenção de computadores, necessitando de mobiliário que se adeque às necessidades.	Mobiliário para Oficina Completo Beta C45PRO W Módulo fixo com 7 gavetas. Módulo de serviço fixo equipado com lixeira e um compartimento para rolos de papel. Carro de ferramentas com 7 gavetas para armazenar as peças mais usuais da sua oficina, pois, o carro de ferramentas possui rodas que permitem que você transporte-as de maneira fácil e prática em seu ambiente de trabalho. Armário para ferramentas com duas portas possui 4 prateleiras removíveis e com regulação vertical, utilizado para guardar ferramentas maiores.3 painéis de ferramentas perfurados tornando o acesso mais fácil e visível as ferramentas que estão no painel. 3 armários suspensos com dimensões de 68 x 35cm cada. Dimensões do Mobiliario 2,95 Metros de comprimento 2,02 Metros de altura 46 Centímetros de profundidade Cor Preto / Laranja Peso 303 kg (01 unidade)	75	27/03/2024	2
46.771	COL E2 - FICHA MOD 20 - GND 4	CL II	D ABST	52	H GU TABATINGA	95	2.400,00	Aprovado	Com o avançar da tecnologia, videoconferências se tornaram realidade rotineira para meio de comunicação, fazendo necessário aquisição de caixa de som para participação.	Caixa Acústica para Computador Speaker Round 8W USB/P2, Newex, SK100, Outros Acessórios para Notebooks, Black; Marca Newex; Nome do modelo SK100; Tipo de alto-falante Desktop;	75	27/03/2024	2

											Tecnologia de conectividade USB; Características especiais Porta USB		
46.705	COL E2 - FICHA MOD 20 - GND 4	CL II	D ABST	52	H GU TABATINGA	94	51.000,00	Aprovado	Para realização de apresentações no hospital, na realização de palestras de saúde para diversos públicos e reuniões em geral.	Tela interativa Tamanho da tela: 86 polegadas Resolução: 3840x2160 pixels Vidro temperado de 4mm Tecnologia touch: IR Touch Compatibilidade: Windows XP/Vista/7/8/10, Linux, MAC, Android e Chrome Auto-falante interno: 20Wx2 Saída de áudio (P2): 1 Entrada de áudio (P2): 1 Entrada HDMI: 2.0x4 Saída HDMI: 1 Entradas USB: 4 Entrada MIC-in: 1 Entrada VGA: 1 Entrada RS232: 1 Porta RJ45: 1 Voltagem: 100v-240v, 50/60Hz Watts: 355W Peso do produto Bruto: 99kg Dimensões do produto (cm): 140,9x19x9x123,1 Furações VESA: 4 furos (700x400mm) 10 Pontos de Toque na Tela. (01 unidade)	75	27/03/2024	2
46.684	COL E2 - FICHA MOD 20 - GND 4	CL II	D ABST	52	H GU TABATINGA	93	726,00	Aprovado	Para realização de backup de arquivos e sistemas, necessária unidade de armazenamento com grande capacidade.	HD Externo Seagate Formato 2,5 pol. Altura do produto 9 centímetros Largura do produto 18 centímetros Tamanho da memória externa 1 TB Tamanho do HD 1 TB Tecnologia do HD Portátil Tecnologia de conexão USBPilhas ou baterias inclusas Não Número de unidades 1 Peso do produto 168 g Dimensões do produto 33 x 18 x 9 cm; 167,83 g Número do modelo BPSCS28643-STE A1000400 Descontinuado pelo fabricante Não Funciona a bateria ou pilha? Não Capacidade de armazenamento digital 1024 GB (2 unidades)	75	27/03/2024	2
46.625	COL E2 - FICHA MOD 20 - GND 4	CL II	D ABST	52	H GU TABATINGA	91	4.500,00	Aprovado	Necessidade de aquisição, pois as impressoras ficam em cima de mesas, tomando espaço, sendo solucionado pela aquisição de suporte.	Suporte para impressora a laser de 2 camadas,50x50cm Suporte para copiadora de mesa de impressora grande sob a mesa, Carrinho de rodas para serviço pesado para Escritório doméstico ; Peso do produto 9,3 Kilograms; Dimensões do produto 50 x 50 x 32 cm; 9,3 quilogramas. Cor preto (15 unidades)	75	27/03/2024	2
46.490	COL E2 - FICHA MOD 20 - GND 4	CL II	D ABST	52	H GU TABATINGA	90	2.040,00	Aprovado	Necessidade de aquisição, pois os gabinetes ficam em cima de mesas, tomando espaço, sendo solucionado pela aquisição de suporte.	SUPORTE PARA CPU AJUSTÁVEL COM RODÍZIO FEITO EM AÇO - MODELO PLMSC02 – PCYES; Altura do produto 15 centímetros; Largura do produto 27 centímetros; Peso do produto 1,67 Kilograms; imensões do produto 14 x 27 x 15 cm; 1,67 quilogramas Cor preto (15 unidades)	75	27/03/2024	2
46.463	COL E2 - FICHA MOD 20 - GND 4	CL II	D ABST	52	H GU TABATINGA	89	11.055,00	Aprovado	Com o avançar da tecnologia, videoconferências se tornaram realidade rotineira para meio de comunicação, fazendo necessário	Webcam Full HD Logitech Brio 500 com Microfones Duplos com Redução de Ruídos, Proteção de	75	27/03/2024	2

										aquisição de webcam para participação.	Privacidade, Correção de Luz e Enquadramento Automático – Grafite; Tecnologia de conectividade USB; Características especiais Redução do ruído do vento; Tamanho da tela 3.5; Tecnologia do sensor fotográfico CMOS; Componentes incluídos Brio 500 Full HD. Cabo USB-C integrado. Clipe de instalação com adaptador removível. Documentação do usuário. (15 unidades)				
46.403	COL E2 - FICHA MOD 20 - GND 4	CL II	D ABST	52	H GU TABATINGA	88	1.000,00	Aprovado		A escada é necessária para realizar a manutenção da rede em locais como forro e racks de parede para switches.	Escada de Alumínio Articulada 13x1 4x4 com 16 Degraus; ESCADA ARTIC.ALUM16D BOTAFOG.3EM1 (02 unidades)	75	27/03/2024	2	
46.332	COL E2 - FICHA MOD 20 - GND 4	CL II	D ABST	52	H GU TABATINGA	87	315,00	Aprovado		Pedestal faz se necessário para eventos do Hospital, como formatura e eventos em geral.	Pedestal Para Microfone Com Regulagem E Estante Girafa + Cachimbo ,Dimensões do produto 16 x 16 x 68 cm; 1,42 quilogramas, tipo de material Aço. (03 unidades)	75	27/03/2024	2	
46.300	COL E2 - FICHA MOD 20 - GND 4	CL II	D ABST	52	H GU TABATINGA	86	3.287,85	Aprovado		Switch pequeno tem necessidade pela diversa mudança de layout das seções e ambulatórios do Hospital e crescimento da rede interna.	Switch Tp-Link Ls1008g 8 Portas Gigabit 10/100/1000 (15 unidades)	75	27/03/2024	2	
46.265	COL E2 - FICHA MOD 20 - GND 4	CL II	D ABST	52	H GU TABATINGA	85	5.200,00	Aprovado		Switches que se apresentam nas instalações do Hospital estão antigos e apresentando diversos defeitos, gerando conflito de rede e desempenho ruim de entrega de dados.	Switch 24 Portas Gigabit 10/100/1000 Tp-link TL-SG1024D (8 unidades)	75	27/03/2024	2	
46.230	COL E2 - FICHA MOD 20 - GND 4	CL II	D ABST	52	H GU TABATINGA	84	18.320,00	Aprovado		Switches que se apresentam nas instalações do Hospital estão antigos e apresentando diversos defeitos, gerando conflito de rede e desempenho ruim de entrega de dados.	Switch Intelbras 48 Portas Gigabit - 2x SFP - Layer 2 - Gerenciável - MPN: S2050G-A Portas: 48 Portas RJ45 Gigabit Ethernet 10/10/1000 Mbps) - Portas SFP (1000 Mbps): 2 - Chipset: Realtek RTL8382M - Memória: 256 MB - Memória flash: 32 MB - Dimensões: (L x A x P) 440 mm x 240 mm x 44 mm, 1 U de altura (acompanha suporte)- Material: Aço (07 unidades)	75	27/03/2024	2	
46.144	COL E2 - FICHA MOD 20 - GND 4	CL II	D ABST	52	H GU TABATINGA	83	21.000,00	Aprovado		A caixa de som do Hospital está obsoleta e possui pequeno nível de volume levando em algumas situações o não entendimento do interlocutor. Faz se necessário uma caixa de som maior para eventos de formatura do Hospital, com a presença de toda a tropa e convidados.	CAIXA PA LE SYSTEM PACK 1000 PASSIVO + ATIVO SUB 12 1000WRMS, ATIVO) POTÊNCIA: Sistema Bi-Ampli 500+500w RMS 4 ohms MONTAGEM SUB: 1 ALTO FALANTE 12" (300w RMS SUB) MONTAGEM CAIXA SATÉLITE: 4 ALTO FALANTES DE 4" E 2 TW DE NEODÍMIO (200w RMS SATÉLITE) RESPOSTA DE FREQUÊNCIA SUB: 40Hz a 480Hz, @+/-3db RESPOSTA DE FREQUÊNCIA CAIXA SATÉLITE: 150Hz a 20 kHz, @+/-3db ÂNGULO DE COBERTURA: 100° Horizontal, 50° Vertical DISTORÇÃO HARMÔNICA: inferior a 0,1% na Potência nominal SENSIBILIDADE: 98db SPL @1w/1m SENSIBILIDADE DE PICO: 128 db SPL SPL MÁXIMO DE	75	27/03/2024	2	

										PICO: 128 db SPL (PASSIVO) POTÊNCIA: 500w RMS 8ohms MONTAGEM SUB: 1 ALTO FALANTE 12" MONTAGEM CAIXA SATÉLITE: 4 ALTO FALANTES DE 4" E 2 TW DE NEODÍMIO RESPOSTA DE FREQUÊNCIA SUB: 40Hz a 480Hz, @+/-3db RESPOSTA DE FREQUÊNCIA CAIXA SATÉLITE: 150Hz a 20 kHz, @+/-3db ÂNGULO DE COBERTURA: 100° Horizontal, 50° Vertical DISTORÇÃO HARMÔNICA: inferior a 0,1% na Potência nominal SENSIBILIDADE: 98db SPL @1w/1m SENSIBILIDADE DE PICO: 128 db SPL SPL MÁXIMO DE PICO: 128 db SPLCONEXÕES: 2 SPEAKON 4 POLOS (02 unidades)				
46.078	COL E2 - FICHA MOD 20 - GND 4	CL II	D ABST	52	H GU TABATINGA	81	2.376,00	Aprovado	Microfones sem fio são necessários para dar maior liberdade ao interlocutor em sua apresentação, em função de diversos eventos realizados no hospital.	Microfones Profissional Shure Beta 58a Dual Dinâmico Cardioide Cor Preto (2 unidades)	75	27/03/2024	2	
46.032	COL E2 - FICHA MOD 20 - GND 4	CL II	D ABST	52	H GU TABATINGA	80	7.786,00	Aprovado	Diversos eventos de formaturas e apresentações necessitam de microfone com boa qualidade audível.	Microfone Shure Vocal, Com Fio - Sv200 (02 unidades)	75	27/03/2024	2	
45.941	COL E2 - FICHA MOD 20 - GND 4	CL II	D ABST	52	H GU TABATINGA	78	19.800,00	Aprovado	Computador portátil é necessário para utilização em diferentes ambientes do hospital, que precisem de projeção como em reuniões, videoconferências ou manipulação de informações com maior liberdade de locomoção.	Notebook Inspiron 15 Dell,12ª geração Intel® Core™ i5-1235U (10-core, cache de 12MB, até 4.4GHz) Windows 11 Home, Português Intel® Iris® Xe com memória gráfica compartilhada 16GB DDR4 (2x8GB) 2666MT/s; Expansível até 16GB (2 slots soDIMM) SSD de 512GB PCIe NVMe M.2 Carbon Black - Preto Carbono Portas e slots (6 unidades)	75	27/03/2024	2	
45.808	COL E2 - FICHA MOD 20 - GND 4	CL II	D ABST	52	H GU TABATINGA	77	12.500,00	Aprovado	A energia elétrica in loco é instável, as máquinas e equipamentos sempre são desligados pela falta de energia, ocasionando pane em computadores gerando a necessidade de aquisição de estabilizador de tensão.	Estabilizador Tensão Aplicação: Microcomputador , Tensão Alimentação Entrada: 110/220 V, Quantidade Tomadas Saída: 4 , Tensão Saída: 115 V, Capacidade Nominal: 300 V (20 unidades)	75	27/03/2024	2	
45.759	COL E2 - FICHA MOD 20 - GND 4	CL II	D ABST	52	H GU TABATINGA	76	61.425,00	Aprovado	A energia elétrica in loco é instável, as máquinas e equipamentos sempre são desligados pela falta de energia, ocasionando pane em computadores gerando a necessidade de aquisição de nobreak. Existem equipamentos de grande porte que necessitam de nobreak maior, como bancada de servidores e switches.	Nobreak Compacta 3000; Características técnicas: Potência:3000VA/2100W;Saída senoidal e online, sem interrupção;Tensões de entrada: 120V/220V, com seleção automática;Variação na tensão de entrada: +/- 15%;Frequência de entrada: 60Hz +/-5%;Tensões de saída: 120V/220V, com seleção manual;Conexão de entrada: Plugue 20A padrão ABNTNBR14136+bornes;Conexão de saída: 6 tomadas 20A padrão ABNT NBR14136 + bornes;Transformador isolador;Regulação estática: +/- 5%;Distorção harmônica: 5% para carga linear;Painel frontal com informações visuais do funcionamento do nobreak e	75	27/03/2024	2	

										das condições de rede;Baterias internas, com possibilidade de expansão de autonomia com bancos externos;Autoteste de baterias;Partida por baterias;Proteção contra falta de energia, sobretensão, subtensão, sobrecarga, sobretensão, descarga total de baterias, curto-circuito, surtos, picos e ruídos na rede;Porta de comunicação RS-232;Gerenciamento remoto via aplicativo Engetron IoT através do WBRC (opcional);Aplicação: Escritório, comércio, TI, automação bancária, automação industrial, médico/hospitalar. (07 unidades)			
45.700	COL E2 - FICHA MOD 20 - GND 4	CL II	D ABST	52	H GU TABATINGA	75	7.350,00	Aprovado	Por se tratar de uma OMS distante dos grandes centros, faz se necessário a aquisição de equipamento para videoconferência, visto que é o meio principal de comunicação com o alto comando.	ZVC400 Zoom Ultra HD 4K Autoframing Videoconferência (03 unidades)	75	27/03/2024	2
45.628	COL E2 - FICHA MOD 20 - GND 4	CL II	D ABST	52	H GU TABATINGA	72	7.200,00	Aprovado	Ar condicionado da seção de informática apresentou defeito sem possibilidade de reparo, ocasionando necessidade de aquisição.	Ar Condicionado Split Hi Wall Inverter Springer Midea 18000 Btus Frio Xtreme Save Connect R32 220v Dimensões do produto40 x 88,6 x 88 cm; 44,7 quilogramas, Características especiais Controlado Remotamente, Compressor inverter, Peso 44,7 Quilogramas, (02 unidades)	75	27/03/2024	2
45.508	COL E2 - FICHA MOD 20 - GND 4	CL II	D ABST	52	H GU TABATINGA	71	23.100,00	Aprovado	Em virtude da digitalização de prontuários, a aquisição de impressora que realize esta função de forma rápida se faz necessária, para realizar atividade de forma ágil em grande quantidade de demanda.	Impressora Ecotank L6490 Epson Wi-Fi Ethernet Fax ADF Duplex Bivolt – Branca; Características Multifuncional Ecotank L6490 Wi-Fi Duplex Epson - Marca: Epson - Modelo: L6490 ; Especificações Multifuncional L6490 Ecotank Epson Wi-Fi Bivolt; Impressão - Tecnologia de impressão: PrecisionCore® 4 cores (CMYK) - Número de injetores: 400 bicos preto e 128 bicos cor - Tamanho mínimo da gota de tinta: 3,3 picolitros - Resolução máxima de impressão: 4.800 dpi x 1.200 dpi - Velocidade de impressão ISO: 17/9,5 ISO ppm (preto/cor) Simplex / 7,5/5 ppm (preto/cor) Duplex - Ciclo de trabalho mensal comendado/máximo: 1.500 páginas por mês/até 20.000 páginas por mês Impressão e digitalização sem fio Soluções Epson Connect; Cópia Velocidade de cópia: 12/6 ipm - Número de cópias: 99- Resolução de cópia (entrada e saída): Até 600dpi x 600dpi e até 600dpi x 1200dpi; Funções de Cópia 1 a 2 faces- Pré-visualização - Redução automática e ampliação (25% - 400%)-	75	27/03/2024	2

67 Este

68 Este

									atualização do parque de computadores no Hospital, principalmente por informatizar o atendimento e em consequência seções que anteriormente não tinham necessidade de ter computador agora precisam utilizar computador em seus atendimentos e processos.	M.2 1 x porta D-Sub/VGA - 1 x porta HDMI - 2 x USB 3.2 - 4 x USB 2.0 - 1 x porta RJ-45 de rede com indicador de led - 3 x conectores de Audio - 1 x porta PS/2 Teclado, Mouse (roxa) - Processador: Intel Core i7 10700F - 10ª Geração • Especificações da CPU: - Frequência: 2.90 Ghz à 4.8 Ghz - Socket: 1200 - Número de núcleos: 8 - Nº de threads: 16 - Frequência baseada em processador: 2.90 Ghz - Frequência turbo max: 4.80 Ghz - Cache: 16 MB Intel® Smart Cache - Velocidade do barramento: 8 GT/s - Frequência da Tecnologia Intel® Turbo Boost Max 3.0†: 4.80 GHz - Tecnologia Intel® Turbo Boost frequência 2.0†: 4.70 GHz - TDP: 65W PLACA DE VÍDEO - VGA 1GB DDR3 GT210 64BITS • Saídas: - Saída DVI: 1x - Saída VGA: 1x - Saída HDMI: 1x - Suporte HDCP: Sim MEMÓRIA - Tamanho: 8GB 3000mhz - Arquitetura da memória: DDR4 - Expansível até 64GB ARMAZENAMENTO - SSD: 240GB FONTE - Fonte 350w REA - 110/220V – BIVOLT - Acompanha cabo de força SISTEMA OPERACIONAL - Proprietário - 64 bits - Pacote Office WPS DIMENSÃO GABINETE - Profundidade x Largura x Altura - 36cm x 22cm x 39cm PERIFÉRICOS Mouse e Teclado Garantia do vendedor: 6 meses (15 unidades)			
45.112	COL E2 - FICHA MOD 20 - GND 4	CL II	D ABST	52	H GU TABATINGA	66	3.954,00	Aprovado	Roteador Mikrotik de fundamental importância para melhoria da velocidade de internet na rede do Hospital, em função da implantação da Fibra ótica na cidade, o material existente na rede não comporta velocidades maiores de conexão, visando melhorar processos e velocidade de atendimentos.	Roteador Mikrotik Routerboard Rb3011uias-rm Preto 100v/240v Modelo alfanumérico RB3011UiAS-RM, Voltagem: 100V/240V Funções: Roteador, Tipos de conexões:BridgeVelocidade wireless: 1000 Mbps (03 unidades)	75	27/03/2024	2
45.043	COL E2 - FICHA MOD 20 - GND 4	CL II	D ABST	52	H GU TABATINGA	64	168.000,00	Aprovado	O HGuT vem cumprindo esforços para manter o atendimento de maneira informatizada, garantindo rapidez no atendimento. Para tal feito, foi instalado no servidor do Hospital um sistema de Prontuário Eletrônico utilizado em alguns hospitais do Exército. Com isso, a capacidade de armazenamento do servidor ficou limitada e todas as informações de pacientes, atendimentos, evoluções, medicamentos estão em um hardware já antigo que é o servidor que se encontra no hospital.	Servidor de Produção em Rack (POWEREDGE R750) Trusted Platform Module 2.0; chassis para até 24 discos de 2,4 polegadas Hot Plug; 02 processadores Intel Xeon Silver 4316 2.3G,20C/40T,10.4GT/s, 30M Cache; 384GB de memorias divididos em módulos de 32GB RDIMM e 3200MT/s; Controladora RAID PERC H755; 6 discos de 1.92TB SSD SATA 6Gbps Hot-plug; tampa protetora dos discos com display frontal; iDrac9, Enterprise para gerenciamento; OpenManage Enterprise advanced para gerenciamento; 02	75	27/03/2024	2

											interfaces de rede 10GBASE-T; 02 interfaces de rede 10GBASE-SR SFP+; 02 interfaces de rede 1000BASE-T; portas USB, VGA, RJ e DB9, 01 interface de 1GbE RJ45 para gerenciamento; 02 fontes de alimentação redundantes de 1.400W com cabos de força; 60 meses de suporte para hardware com acionamento 24x7x365; Serviço de retenção de disco defeituoso durante período de suporte ativo.(6 unidades)			
42.219	COL E2 - FICHA MOD 20 - GND 4	CL II	D ABST	52	H GU TABATINGA	62	9.000,00	Aprovado	Visa substituir os aparelhos existentes na unida, pois encontram-se enferrujados e não mantém a temperatura em dias mais quentes.	Frigobar Capacidade: 120 L, Tensão Alimentação: 110 V, Cor: Branca, Características Adicionais: Prateleiras Removíveis / Selo Procel, Consumo Máximo: 25 KW/H. (05 unidades)	75	27/03/2024	2	
42.188	COL E2 - FICHA MOD 20 - GND 4	CL II	D ABST	52	H GU TABATINGA	61	42.000,00	Aprovado	Destinam-se a substituir os armários de madeira existentes na unidade, que são pequenos e estreitos, o que muitas vezes obriga o paciente a deixar seus pertences em cima do leito devido à falta de espaço no armário	Armário Aço, Material: Chapa Aço 26, Acabamento Superficial: Fosfatizado, Quantidade Portas: 2 UN, Altura: 1980 MM, Largura: 630 MM, Profundidade: 400 MM, Características Adicionais: Tipo Roupeiro, Pitão Para Cadeado. Cor: cinza.(33 unidades)	75	27/03/2024	2	
42.170	COL E2 - FICHA MOD 20 - GND 4	CL II	D ABST	52	H GU TABATINGA	60	30.100,00	Aprovado	Destinam-se a substituir os aparelhos em uso que se encontram obsoletos e necessitam de manutenção corretiva frequentemente. A aquisição proporcionará melhor conforto e comodidade aos pacientes internados.	Aparelho Ar Condicionado, Capacidade Refrigeração: 24.000 BTU, Tensão: 220 V, Nível Ruído Interno: 57 DB, Tipo: Split, Modelo: Hi Wall, Características Adicionais 1: Ciclo Frio, Selo Procel, Controle Remoto Sem Fio (07 unidades)	75	27/03/2024	2	
42.151	COL E2 - FICHA MOD 20 - GND 4	CL II	D ABST	52	H GU TABATINGA	59	21.000,00	Aprovado	Destinam-se a substituir os aparelhos em uso que se encontram obsoletos e necessitam de manutenção corretiva frequentemente. A aquisição proporcionará melhor conforto e comodidade aos pacientes internados	Aparelho Ar Condicionado, capacidade de refrigeração: 12.000 BTU, Tensão: 220 V, Nível Ruído Interno: 57 DB, Tipo: Split, Modelo: Hi Wall, Características Adicionais 1: Ciclo Frio, Selo Procel, Controle Remoto Sem Fio. (06 unidades)	75	27/03/2024	2	
42.086	COL E2 - FICHA MOD 20 - GND 4	CL II	D ABST	52	H GU TABATINGA	57	10.000,00	Aprovado	Necessidade com urgência do material, tendo em vista que a CCSv, não colchões para o seu efetivo	Colchão D33/solteiro/marca eurosono (20 unidades)	75	27/03/2024	2	
42.032	COL E2 - FICHA MOD 20 - GND 4	CL II	D ABST	52	H GU TABATINGA	56	30.000,00	Aprovado	CCSv não possui armário para todo o efetivo. Necessita de urgência	Armário de aço/ cor verde oliva; guarda roupa com 2 vãos (portas). Características especiais: sistema de fechamento com duas hastes, 01 na parte superior e 01 na parte inferior, 970mm x 1850 mm x 500 mm (30 unidades)	75	27/03/2024	2	
41.986	COL E2 - FICHA MOD 20 - GND 4	CL II	D ABST	52	H GU TABATINGA	55	7.500,00	Aprovado	Necessidade com urgência do material, tendo em vista que a CCSv não possui roçadeiras em condições	Roçadeira manual marca Still com motor à gasolina de potência 1,7 Kw tipo cortador lâmina 3 pontas (3 unidades)	75	27/03/2024	2	
41.845	COL E2 - FICHA MOD 20 - GND 4	CL II	D ABST	52	H GU TABATINGA	54	2.800,00	Aprovado	Devido as cadeiras presentes no Setor estarem danificadas e com estofados rasgados, devido ao seu intenso e por terem ultrapassado seu	Cadeira Diretor Ergonômica para Escritório Giratória Encosto em Tela Preta Encosto estruturado em quadro injetado em resina	75	27/03/2024	2	

										tempo de vida útil estimado.	termoplástica de alto desempenho, polipropileno com adição de fibra de vidro, material de excelente tenacidade e ótima resistência mecânica, 100% reciclável, estofado com tela flexível a base de poliéster. Assento estruturado em compensado multi laminado e estofado em espuma flexível injetada de poliuretano, revestimento em tecido tipo crepe ou sintético. Braços reguláveis em altura através de botão lateral em formato de T contendo apoia braço em Polipropileno. Mecanismo do tipo contato permanente que possibilita ajuste de altura do assento, ajuste de altura do encosto e ajuste de inclinação do encosto, de maneira independente entre si.				
41.798	COL E2 - FICHA MOD 20 - GND 4	CL II	D ABST	52	H GU TABATINGA	52	2.200,00	Aprovado	Devido as mesas de escritório existentes estarem danificadas, com sua estrutura "bamba", inviabilizando um conserto ou manutenção. Sendo necessária sua substituição.	Mesa em L com 2 gavetas + Gaveteiro Volante. Confeccionada em madeira arvoplac MDP 15 mm. Acabamento em perfil pvc duas abas 16mm a volta toda do tampo. Gaveteiro para mesa com 2 gavetas. Pés em tubo 50×30 com pintura epóxi com 2 colunas com pés niveladores. Medidas: – 1 Mesa de: 1,20m de largura x 0,60 de profundidade x 75cm de altura – 1 Mesa de: 0,80m de largura x 0,60 de profundidade x 75cm de altura – 1 Conexão de 60cm (02 UNIDADES)	75	27/03/2024		2	
41.786	COL E2 - FICHA MOD 20 - GND 4	CL II	D ABST	52	H GU TABATINGA	51	4.500,00	Aprovado	Por ser uma sala do setor administrativo do HGuT, que não possui janelas e ventilação adequados, onde possui inúmeros equipamentos eletrônicos e documentos arquivados. O ar condicionado presente no setor possui mais de 5(cinco) anos e, por vezes, não consegue manter a temperatura ideal, estando constantemente em manutenção.	Aparelho Ar Condicionado: Capacidade Refrigeração: 24.000 Btu/H Tipo: Split frequência: 60 Hz, Tensão: 220 V (01 UNIDADE)	75	27/03/2024		2	
41.709	COL E2 - FICHA MOD 20 - GND 4	CL II	D ABST	52	H GU TABATINGA	50	3.600,00	Aprovado	Necessário para resolver a parte administrativa da divisão, porque o computador da sessão está travando muito, atrapalhando o bom desempenho das funções administrativas.	Pc Completo Fácil Intel Core i7 10700f 8gb Ssd 240gb 21,5 MONITOR 21,5 POLEGADAS CONEXÕES- VGA- HDMI Placa Mãe: H510 Socket Placa Mãe: LGA1200 10ª e 11ªGeração(Comet Lake) Audio Placa	75	27/03/2024		2	

										Mãe: Realtek ÁUDIO CODEC 2/4/5.1/7.1 Rede: GBE 10/100/1000 1x slot PCIExpress x16 1x slot PCI Express x1 CONEXÕES - 4 x conectores SATA 6gb - 1 x conector M.2 1 x porta D-Sub/VGA - 1 x porta HDMI - 2 x USB 3.2 - 4 x USB 2.0 - 1 x porta RJ-45 de rede com indicador de led - 3 x conectores de Áudio - 1 x porta PS/2 Teclado, Mouse (roxa) - Processador: Intel Core i7 10700F - 10ª Geração • Especificações da CPU: - Frequência: 2.90 Ghz à 4.8 Ghz - Socket: 1200 - Número de núcleos: 8 - Nº de threads: 16 - Frequência baseada em processador: 2.90 Ghz - Frequência turbo max: 4.80 Ghz - Cache: 16 MB Intel® Smart Cache - Velocidade do barramento: 8 GT/s - Frequência da Tecnologia Intel® Turbo Boost Max 3.0†: 4.80 Ghz - Tecnologia Intel® Turbo Boost frequência 2.0†: 4.70 GHz - TDP: 65W PLACA DE VÍDEO - VGA 1GB DDR3 GT210 64BITS • Saídas: - Saída DVI: 1x - Saída VGA: 1x - Saída HDMI: 1x - Suporte HDCP: Sim MEMÓRIA - Tamanho: 8GB 3000mhz - Arquitetura da memória: DDR4 - Expansível até 64GB ARMAZENAMENTO - SSD: 240GB FONTE - Fonte 350w REA - 110/220V – BIVOLT - Acompanha cabo de força SISTEMA OPERACIONAL - Proprietário - 64 bits - Pacote Office WPS DIMENSÃO GABINETE - Profundidade x Largura x Altura - 36cm x 22cm x 39cm----- PERIFÉRICOS ----- Mouse e Teclado Garantia do vendedor: 6 meses (01 unidade)			
41.672	COL E2 - FICHA MOD 20 - GND 4	CL II	D ABST	52	H GU TABATINGA	49	16.500,00	Aprovado	Utilizado para fazer evolução dos pacientes do sistema SIGH, fazer anamnese do paciente, e manter om prontuário sempre atualizado. nenhum dos consultórios possui notebook, o que atrapalha muito fazer a evolução dos paciente e ter acesso ao prontuário do paciente.	Notebook Inspiron 15,12ª geração Intel® Core? i5-1235U (10-core, cache de 12MB, até 4.4GHz) Windows 11 Home, Português Intel® Iris® Xe com memória gráfica compartilhada 16GB DDR4 (2x8GB) 2666MT/s; Expansível até 16GB (2 slots soDIMM) SSD de 512GB PCIe NVMe M.2 Carbon Black - Preto (05 unidades)	75	27/03/2024	2
41.641	COL E2 - FICHA MOD 20 - GND 4	CL II	D ABST	52	H GU TABATINGA	47	1.000,00	Aprovado	A cadeira da sala da chefia está toda rasgada. Devido ao tempo necessário para atender a demanda administrativa da Divisão, é necessário a troca da cadeira, visto que a mesma ainda encontra com o encosto quebrado também	CADEIRA DE ESCRITÓRIO. ASSENTO E ENCOSTO EM AMDEIRA COMPENSADA. TIPO DE REGULAGEM DA ALTURA: PISTÃO A GÁS. ESTOFADOS E REVESTIDOS EM POLIPROPILENO, BASE EM AÇO CROMADO E RODÍZIO EM NYLON. TIPO DE ENCOSTO PRESIDENTE. TIPO DE PÉ: RODÍZIO (01 unidade)	75	27/03/2024	2

41.602	COL E2 - FICHA MOD 20 - GND 4	CL II	D ABST	52	H GU TABATINGA	45	11.503,28	Aprovado	Para o bem estar do paciente, visto que a região amazônica é uma região bem quente. Alguns materiais são modificados em temperaturas quentes comprometendo a qualidade do serviço	Aparelho ar condicionado capacidade de refrigeração 12.000 BTU tensao 220 v . Tipo split hi wall . Característica adicionais : 1 contrle remoro sem fio , inverter (04 unidades)	75	27/03/2024	2
41.544	COL E2 - FICHA MOD 20 - GND 4	CL II	D ABST	52	H GU TABATINGA	44	813,05	Aprovado	encontra-se sem local ideal e não dispomos de armário no setor. Os materiais solicitados se faz necessário para registrar a entrada e marcação dos pacientes que irão ser atendidos na fisioterapia, fonoaudiologia e nutrição, e organizar as pastas e documentos necessários para marcação dos pacientes. Dessa forma, o setor fica mais harmônico e organizado para melhor atender os pacientes.	Balcão Para Escritório 2 Portas Me4149 Branco - Tecno Mobili (01 UNIDADE)	75	27/03/2024	2
41.339	COL E2 - FICHA MOD 20 - GND 4	CL II	D ABST	52	H GU TABATINGA	43	566,84	Aprovado	Destina-se para a recepção da fisioterapia, que atualmente o computador da recepção	Mesa de Computador prática Branca (01 UNIDADE)	75	27/03/2024	2
41.301	COL E2 - FICHA MOD 20 - GND 4	CL II	D ABST	52	H GU TABATINGA	42	10.000,00	Aprovado	Em substituição do ar condicionado da recepção da fisioterapia que possui mais de 06 anos de uso e precisou realizar várias manutenções corretivas, ferindo assim, o princípio da economicidade, pois é necessário realizar diversas manutenções corretivas nos equipamentos para deixa-los em condições de uso. Diante disto, e com intuito de manter um clima de conforto para os pacientes que necessitam realizar tratamento fisioterapêutico, esta solicitação é extremamente necessária.	Ar Condicionado Split High Wall Inverter R-32 Fujitsu Airstage 36000 Btus Frio 220V (1 UNIDADE)	75	27/03/2024	2
41.273	COL E2 - FICHA MOD 20 - GND 4	CL II	D ABST	52	H GU TABATINGA	40	5.245,44	Aprovado	Em substituição dos ares condicionado dos consultórios de atendimento de fonoaudiologia e fisioterapia (para avaliação) que possuem mais de 06 anos de uso e precisou realizar várias manutenções corretivas, ferindo assim, o princípio da economicidade, pois é necessário realizar diversas manutenções corretivas nos equipamentos para deixa-los em condições de uso.	Ar Condicionado Inverter Springer 12000 Btus Frio 220v (2 UNIDADES)	75	27/03/2024	2
41.243	COL E2 - FICHA MOD 20 - GND 4	CL II	D ABST	52	H GU TABATINGA	39	13.591,34	Aprovado	de uso e precisou realizar várias manutenções corretivas, ferindo assim, o princípio da economicidade, pois é necessário realizar diversas manutenções corretivas nos equipamentos para deixa-los em condições de uso. Informo que diariamente é atendido uma média de 30 pacientes por dia no setor, e é de extrema necessidade manter o ambiente refrigerado para realizar o tratamento fisioterapêutico, proporcionando assim,	Ar Condicionado Split Hisense Hi Wall Inverter 30.000 BTU/h Frio - 220V (2 UNIDADES)	75	27/03/2024	2

									conforto aos pacientes que se encontram debilitados e precisam de atendimentos.				
41.162	COL E2 - FICHA MOD 20 - GND 4	CL II	D ABST	52	H GU TABATINGA	38	10.292,02	Aprovado	Destina-se a colocar no atendimento de mecanoterapia, onde hoje os pacientes realizam as atividades propostas no plano fisioterapêutico em um ambiente abafado e muito quente, pois não tem circulação de ar no local, e com intuito de melhorar o conforto dos pacientes aqui atendidos, tal solicitação se faz extremamente necessária.	Ar-condicionado Split 24.000 Btus Inverter 220V Branco (2 UNIDADES)	75	27/03/2024	2
41.022	COL E2 - FICHA MOD 20 - GND 4	CL II	D ABST	52	H GU TABATINGA	37	4.200,00	Aprovado	A energia elétrica in loco é instável, as máquinas e equipamentos sempre são desligados pela falta de energia, ocasionando pane em computadores gerando a necessidade de aquisição de estabilizador de tensão.	Estabilizador Tensão Aplicação: Microcomputador, Tensão Alimentação Entrada: 110/220 V, Quantidade Tomadas Saída: 4 , Tensão Saída: 115 V, Capacidade Nominal: 300 V (7 UNIDADES)	75	27/03/2024	2
40.970	COL E2 - FICHA MOD 20 - GND 4	CL II	D ABST	52	H GU TABATINGA	35	5.000,00	Aprovado	Necessário em virtude da impressora do Setor estar apresentando defeito sem possibilidade de manutenção.	Impressora Multifuncional Monocromática Epson EcoTank M3170,Marca EPSON Tecnologia de conectividade; Tecnologia de impressão Jato de tinta; Características especiais Auto-duplex; Cor CINZA; Nome do modelo M3170; Saída da impressora Colorido; Velocidade máxima de impressão monocromática 20 ppm; Peso do produto 10150 Gramas; Dimensões do produto 10P x 40L x 44A centímetros (02 UNIDADES)	75	27/03/2024	2
40.933	COL E2 - FICHA MOD 20 - GND 4	CL II	D ABST	52	H GU TABATINGA	34	10.500,00	Aprovado	A Fiscalização possui uma necessidade maior em quantidade de computadores, por realizar assuntos pertinentes a Administração do Hospital. O Setor está com 3 computadores defasados para operar sistemas pesados do EB, com isso não é possível que sejam instalados programas com maior quantidade de armazenamento, pois gera lentidão no funcionamento. Por isso cresce de importância a atualização do parque de computadores Setor, principalmente por informatizar o atendimento e em consequência as demandas.	Pc Completo Fácil Intel Core i7 10700f 8gb Ssd 240gb 21,5 MONITOR 21,5 POLEGADAS CONEXÕES- VGA- HDMI Placa Mãe: H510 Socket Placa Mãe: LGA1200 10ª e 11ª Geração(Comet Lake) Audio Placa Mãe: Realtek ÁUDIO CODEC 2/4/5.1/7.1 Rede: GBE 10/100/1000 1x slot PCIExpress x16 1x slot PCI Express x1 CONEXÕES - 4 x conectores SATA 6gb - 1 x conector M.2 1 x porta D-Sub/VGA - 1 x porta HDMI - 2 x USB 3.2 - 4 x USB 2.0 - 1 x porta RJ-45 de rede com indicador de led - 3 x conectores de Áudio - 1 x porta PS/2 Teclado, Mouse (roxa) - Processador: Intel Core i7 10700F - 10ª Geração • Especificações da CPU: - Frequência: 2.90 Ghz à 4.8 Ghz - Socket: 1200 - Número de núcleos: 8 - Nº de threads: 16 - Frequência baseada em processador: 2.90 Ghz - Frequência turbo max: 4.80 Ghz - Cache: 16 MB Intel® Smart Cache - Velocidade do barramento: 8 GT/s - Frequência da Tecnologia Intel® Turbo Boost Max 3.0†: 4.80 Ghz - Tecnologia Intel® Turbo Boost frequência 2.0†: 4.70 Ghz -	75	27/03/2024	2

										TDP: 65W PLACA DE VIDEO - VGA 1GB DDR3 GT210 64BITS • Saídas: - Saída DVI: 1x - Saída VGA: 1x - Saída HDMI: 1x - Suporte HDCP: Sim MEMÓRIA - Tamanho: 8GB 3000mhz - Arquitetura da memória: DDR4 - Expansível até 64GB ARMAZENAMENTO - SSD: 240GB FONTE - Fonte 350w REA - 110/220V – BIVOLT - Acompanha cabo de força SISTEMA OPERACIONAL -Proprietário - 64 bits - Pacote Office WPS DIMENSÃO GABINETE - Profundidade x Largura x Altura - 36cm x 22cm x 39cm PERIFÉRICOS Mouse e Teclado Garantia do vendedor: 6 meses (03 UNIDADES)			
40.885	COL E2 - FICHA MOD 20 - GND 4	CL II	D ABST	52	H GU TABATINGA	33	1.700,00	Aprovado	Devido ao conjunto de sofá esta com avarias e sem condições para uso. O conjunto de sofá presente no Setor estar danificado, com estofados rasgados, devido ao seu intenso e por terem ultrapassado seu tempo de vida útil estimado.	Conjunto Sofá 3 e 2 Lugares O Conjunto Sofá 3 e 2 Lugares, fabricado com madeira, espuma D-23, Tecido Sued, Estrutura em madeira de Eucalipto Dimensões: Altura: 85 cm Largura sofá 2 lugares: 125 cm Largura sofá 3 lugares: 165 cm Profundidade: 75 cm Peso: 65 kg (01 unidade)	75	27/03/2024	2
40.827	COL E2 - FICHA MOD 20 - GND 4	CL II	D ABST	52	H GU TABATINGA	32	4.900,00	Aprovado	Devido às cadeiras presentes no Setor estarem danificadas e com estofados rasgados, devido ao seu intenso e por terem ultrapassado seu tempo de vida útil estimado.	Cadeira Diretor Ergonômica para Escritório Giratória Encosto em Tela Preta Encosto estruturado em quadro injetado em resina termoplástica de alto desempenho, polipropileno com adição de fibra de vidro, material de excelente tenacidade e ótima resistência mecânica, 100% reciclável, estofado com tela flexível a base de poliéster. Assento estruturado em compensado multi laminado e estofado em espuma flexível injetada de poliuretano, revestimento em tecido tipo crepe ou sintético. Braços reguláveis em altura através de botão lateral em formato de T contendo apoia braço em Polipropileno. Mecanismo do tipo contato permanente que possibilita ajuste de altura do assento, ajuste de altura do encosto e ajuste de inclinação do encosto, de maneira independente entre si. Largura Total: 65 cm Profundidade Total: 70 cm Altura do Pisto ao Topo do Assento: Mínima 44 cm e máxima 54 cm Garantia: 12 Meses Suporta: 110 Kg Assento: Tecido 100% Poliéster Encosto: Tela Ergonômica: Sim Braços Reguláveis: Sim	75	27/03/2024	2

										Base: Metal Aço Capa (07 unidades)			
40.734	COL E2 - FICHA MOD 20 - GND 4	CL II	D ABST	52	H GU TABATINGA	31	1.100,00	Aprovado	Devido às mesas de escritório existente estar danificada, com sua estrutura "bamba", inviabilizando um conserto ou manutenção. Sendo necessária sua substituição.	Mesa em L com 2 gavetas + Gaveteiro Volante. Confeccionada em madeira arvoplac MDP 15 mm. Acabamento em perfil pvc duas abas 16mm a volta toda do tampo. Gaveteiro para mesa com 2 gavetas. Pés em tubo 50×30 com pintura epóxi com 2 colunas com pés niveladores. Medidas: – 1 Mesa de: 1,20m de largura x 0,60 de profundidade x 75cm de altura – 1 Mesa de: 0,80m de largura x 0,60 de profundidade x 75cm de altura – 1 Conexão de 60cm (01 unidade)	75	27/03/2024	2
40.676	COL E2 - FICHA MOD 20 - GND 4	CL II	D ABST	52	H GU TABATINGA	30	9.000,00	Aprovado	Por ser uma sala do Fiscal administrativo do HGuT, que não possui janelas e ventilação adequados, onde possui inúmeros equipamentos eletrônicos e documentos arquivados. O ar condicionado presente no setor possui mais de 5(cinco) anos e, por vezes, não consegue manter a temperatura ideal, estando constantemente em manutenção.	Aparelho Ar Condicionado: Capacidade Refrigeração: 24.000 Btu/H Tipo: Split frequência: 60 Hz, Tensão: 220 V (2 unidades)	75	27/03/2024	2
30.617	COL E2 - FICHA MOD 20 - GND 4	CL II	D ABST	52	H GU TABATINGA	27	681,05	Aprovado	A aquisição deste item faz-se necessário, justamente visando prolongar a vida útil dos equipamentos de microcomputadores, evitando desta forma o contato do material com a superfície.	SUORTE PARA CPU AJUSTÁVEL COM RODÍZIO FEITO EM AÇO - MODELO PLMSC02 ? PCYES; Altura do produto 15 centímetros; Largura do produto 27 centímetros; Peso do produto 1,67 Kilograms; imensões do produto 14 x 27 x 15 cm; 1,67 quilogramas (05 unidades)	75	25/03/2024	2
30.598	COL E2 - FICHA MOD 20 - GND 4	CL II	D ABST	52	H GU TABATINGA	26	238,76	Aprovado	A aquisição deste material é necessário para composição das atividades diárias do trabalho, tento vista que os cursos ofertados para os militares todos são por vídeos aulas, as instruções de novos programas para os setores também são por vídeos aulas. Para um melhor aprendizado a aquisição é importante para a seção.	Caixa Acústica para Computador Speaker Round 8W USB/P2, Newex, SK100, Outros Acessórios para Notebooks, Black; Marca Newex; Nome do modelo SK100; Tipo de alto-falante Desktop; Tecnologia de conectividade USB; Características especiais Porta USB (04 unidades)	75	25/03/2024	2
30.552	COL E2 - FICHA MOD 20 - GND 4	CL II	D ABST	52	H GU TABATINGA	24	1.200,00	Aprovado	A etiquetadora vai ser utilizada para identificação de frascos multidoses e tubos com código de barras para que seja possível a utilização da pistola durante a baixa do medicamento no sistema.	Impressora código de barras, tensão alimentação: 110/220 vca, peso: 1,5 kg, largura:173 mm, altura:201 mm, velocidade impressão:4 pol/s, características adicionais: sensor head-up, driver compatível com windows 2000, tipo impressão: térmica direta ou termo-transferência, resolução impressão:203 dpi(8dots/mm) marca: zebra (01 unidade)	75	25/03/2024	2
30.530	COL E2 - FICHA MOD 20 - GND 4	CL II	D ABST	52	H GU TABATINGA	22	4.860,00	Aprovado	Com a implantação do novo sistema SIGH e a necessidade de realizar dispensação por	Leitora código barra, peso:120 g, tipo: manual laser sem fio, varredura: diodo visível	75	25/03/2024	2

										paciente com registro no sistema, o leitor de código de barras é necessário agilizar a atividade. Além disso, para o controle de gestão de estoque da CAF o leitor é um instrumento importante para celeridade da atividade de recebimento, saída e inventário.	laser 650 nm, conexão: usb, tipo acionamento: gatilho, velocidade leitura:100 scan/seg, características adicionais: bateria recarregável 3,7v e 600mah,berço de comuni, aplicação: equipamento de informática (04 unidades)			
30.486	COL E2 - FICHA MOD 20 - GND 4	CL II	D ABST	52	H GU TABATINGA	21	1.400,00	Aprovado		Devido à dificuldade de comunicação por meio de rede de sinal móvel, faz-se necessária a aquisição de rádios para comunicação entre os setores, a fim de facilitar o trabalho e dar celeridade das atividades diárias.	Rádio transceptor, tipo: portátil, potência: 50 w, quantidade canais: 12 un, frequência modulação: 20hz, alcance máximo: 1.500 m, fonte alimentação: bateria. Unidade com 2 rádios (01 unidade)	75	25/03/2024	2
30.404	COL E2 - FICHA MOD 20 - GND 4	CL II	D ABST	52	H GU TABATINGA	16	3.685,00	Aprovado		Com a implantação do plantão farmacêutico, faz-se necessária a aquisição de armário para que cada profissional tenha condições de guardar o material pessoal no armário.	Armário em aço chapa 26 para objetos pessoais (conforto) com 8 portas, chave e prateleira interna (01 unidade)	75	25/03/2024	2
29.424	COL E2 - FICHA MOD 20 - GND 4	CL II	D ABST	52	H GU TABATINGA	17	12.500,00	Aprovado		Aparelho para refrigeração da Central de Abastecimento Farmacêutico a fim de manter a temperatura adequada para conservação dos materiais de saúde e medicamentos. O modelo inverter possui maior vantagem, pois possui maior durabilidade, menor consumo de energia, temperatura estável e redução de ruído.	Aparelho ar condicionado, capacidade refrigeração: 36.000 btu/h, tensão: 220 v, tipo: Split inverter, modelo: parede, características adicionais: com controle remoto sem fio (01 unidade)	75	25/03/2024	2
29.401	COL E2 - FICHA MOD 20 - GND 4	CL II	D ABST	52	H GU TABATINGA	14	16.600,00	Aprovado		Segundo o Art 67 da Portaria SVS 344 12 de maio de 1998 os medicamentos de controle especial deverão ser obrigatoriamente guardados sob chave ou outro dispositivo que ofereça segurança, em local exclusivo para este fim, sob a responsabilidade do farmacêutico responsável. Deste modo, faz-se necessária a aquisição de armários para armazenamento de medicamento controlado na CAF, já que a sala em que eles ficavam armazenados foi remanejada para necessidade do setor.	Armário para medicamentos controlados (2 unidades)	75	25/03/2024	2
29.329	COL E2 - FICHA MOD 20 - GND 4	CL II	D ABST	52	H GU TABATINGA	13	4.150,00	Aprovado		Com a subdivisão dos setores da Farmácia/CAF faz-se necessária a aquisição de uma impressora para que os dois setores tenham sua impressora disponível em condições para uso.	Impressora multifuncional, resolução impressão: 1200 x 1200 dpi, velocidade impressão preto e branco:10 ppm, velocidade impressão colorida:5 ppm, velocidade copiadora preto e branco:10 cpm, velocidade copiadora colorida:3 cpm, resolução scanner:600 x 600 dpi, características adicionais: copiadora com redução e ampliação de 25 a 400%/ (01 unidade)	75	25/03/2024	2
29.301	COL E2 - FICHA MOD 20 - GND 4	CL II	D ABST	52	H GU TABATINGA	23	1.600,00	Aprovado		Gaveteiro para auxiliar na organização dos setores.	Gaveteiro móvel em madeira Mdf, com rodas, 4 gavetas e fechadura. (2 unidades)	75	25/03/2024	2
27.902	COL E2 - FICHA MOD 20 - GND 4	CL II	D ABST	52	H GU TABATINGA	9	2.500,00	Aprovado		A aquisição de armário se faz necessária para que a equipe da CAF tenha condições de	Armário em aço chapa 26 para objetos pessoais (conforto) com 6 portas, chave e	75	25/03/2024	2

								guardar seu material pessoal no armário.	prateleira interna (01 unidade)				
27.709		CL IX (VTR)	D Mat	52	H GU TABATINGA	20	5.600,00	Enviado à Região	Para aplicação e manutenção da operacionalidade da frota e geradores da OMS.	Bateria MOURA 150 Ah 12v (4 unidades)	133	25/03/2024	2
27.683		CL IX (VTR)	D Mat	52	H GU TABATINGA	19	800,00	Enviado à Região	Para aplicação e manutenção da operacionalidade da frota da OMS.	Bateria MOURA 90Ah 12v (01 unidade)	133	25/03/2024	2
27.670		CL IX (VTR)	D Mat	52	H GU TABATINGA	17	2.250,00	Enviado à Região	Para aplicação e manutenção da operacionalidade da frota da OMS.	Bateria MOURA 70 Ah 12v (3 unidades)	133	25/03/2024	2
27.580		CL IX (VTR)	D Mat	52	H GU TABATINGA	16	1.800,00	Enviado à Região	Para aplicação nas VTR L-200 Triton, a polaridade das viaturas difere das baterias tradicionais.	Bateria MOURA MTD90 90Ah 12v (2 unidades)	133	25/03/2024	2
27.571		CL IX (VTR)	D Mat	52	H GU TABATINGA	15	7.000,00	Enviado à Região	Para aplicação e manutenção da operacionalidade da frota da OMS.	Bateria MOURA 100 Ah 12v (7 unidades)	133	25/03/2024	2
27.501		CL IX (VTR)	D Mat	52	H GU TABATINGA	14	3.500,00	Enviado à Região	Para aplicação na VTP 05PSG 4X2; Espécie: De Transporte de Pessoal; Tipo: Automóvel; Marca:FORD; Modelo: Fiesta; Versão: Sedan 1.6	Pneu 185/65/14 (5 unidades)	133	25/03/2024	2
27.445		CL IX (VTR)	D Mat	52	H GU TABATINGA	13	4.000,00	Enviado à Região	Para a plicação na VTNE 1T 4X4; Espécie: De Transporte Não Especializado; Tipo: Caminhonete; Marca: FORD; Modelo: Ranger; Versão: 2.2 XL	Pneu 255/75R15 (5 unidades)	133	25/03/2024	2
27.259		CL IX (VTR)	D Mat	52	H GU TABATINGA	12	4.500,00	Enviado à Região	Para aplicação na VTE Amb 1.5T 4X2; Espécie: De Transporte Especializado; Tipo: Microônibus; Marca: FIAT; Modelo: Ducato; Versão: 2.3 CARGO;	Pneu 215/75R16 (5 unidades)	133	25/03/2024	2
27.201		CL IX (VTR)	D Mat	52	H GU TABATINGA	11	15.000,00	Enviado à Região	Para aplicação em três VTE Amb 1.5T 4X2; Espécie: De Transporte Especializado; Tipo: Microônibus; Marca: IVECO; Modelo: Daily; Versão: 35S14;	Pneu 225/75R16 (15 unidades)	133	25/03/2024	2
27.147		CL IX (VTR)	D Mat	52	H GU TABATINGA	10	10.000,00	Enviado à Região	Para aplicação em duas VTNE 1T 4X4; Espécie: De Transporte Não Especializado; Tipo: Caminhonete; Marca: MITSUBISHI; Modelo: L200; Versão: 2.5.	Pneu 225/75R16 (10 unidades)	133	25/03/2024	2
27.096		CL IX (VTR)	D Mat	52	H GU TABATINGA	9	3.500,00	Enviado à Região	Para aplicação na VTP 07PSG 4X2; Espécie: De Transporte de Pessoal; Tipo: Camioneta; Marca: FIAT; Modelo: Doblo; Versão: Atractive 1.4	Pneu 185/60/R15 (5 unidades)	133	25/03/2024	2
27.000		CL IX (VTR)	D Mat	52	H GU TABATINGA	8	7.000,00	Enviado à Região	Para aplicação na VTNE 3.5T 4X2; Espécie: De Transporte Não Especializado; Tipo: Caminhão; Marca:AGRALE;	Pneu 215/75R17 (7 unidades)	133	25/03/2024	2
26.849	COL E2 - FICHA MOD 20 - GND 4	CL II	D ABST	52	H GU TABATINGA	7	5.000,00	Aprovado	Expansão do setor sendo necessário mais um arquivo para armazenamento de documentos gerados pela Central de Abastecimento Farmacêutico e substituição de um arquivo que está com avarias.	Gaveteiro em aço, 4 gavetas para pasta suspensa (2 unidades)	75	25/03/2024	2

26.611	COL E2 - FICHA MOD 20 - GND 4	CL II	D ABST	52	H GU TABATINGA	1	2.208,00	Aprovado	Com a implantação do plantão farmacêutico faz-se necessária a aquisição de ar condicionado para o alojamento do farmacêutico. O modelo inverter possui maior vantagem, pois possui maior durabilidade, menor consumo de energia, temperatura estável e redução de ruído.	Aparelho Ar Condicionado, Capacidade Refrigeração: 9.000 Btu/H, Vazão Ar: 380 M3/H, Tensão:220 V, Frequência:60 Hz, Corrente Elétrica Refrigeração:5 A, Quantidade Fases:2 Un, Tipo: Split inverter, Consumo:1.000 W. (01 unidade)	75	25/03/2024	2
26.418	COL E2 - FICHA MOD 20 - GND 4	CL II	D ABST	52	H GU TABATINGA	4	1.755,60	Aprovado	Destinam-se a proporcionar melhores condições de trabalho à equipe de trabalho do Ambulatório no que tange à ergonomia e ao conforto. As cadeiras existentes já estão obsoletas e desalinhadas, o que ocasiona má postura durante o período laboral. Além de criar mais duas estações de trabalho para o SAME e FUSEx que funcionarão nesta sala para melhor atender o usuário.	Cadeira Digitador Material Estrutura: Aço com capa Material Assento: Polipropileno Injetado Material Encosto: Polipropileno Injetado Material Revestimento: Tecido 100% Lã Tipo Base: Giratória Tipo Encosto: Médio Características Adicionais: Com Regulagem De Altura A Gás Apoio Braço: Com Braços Tipo Rodízio: Duplo Quantidade Pés: 5 UN (4 unidades)	75	25/03/2024	2
26.384	COL E2 - FICHA MOD 20 - GND 4	CL II	D ABST	52	H GU TABATINGA	3	1.440,60	Aprovado	Destina-se a substituir duas mesas de escritório existentes na Sala de Marcação. Atualmente uma das mesas é muito grande, ocupando grande parte da sala, impossibilitando novas estações de trabalho e a outra mesa está muito antiga. Além de criar mais duas estações de trabalho para o SAME e FUSEx que funcionarão nesta sala para melhor atender o usuário.	Mesa Microcomputador Material Estrutura: Mdf Material Tampo: Mdf Revestimento Tampo: Laminado Melamínico Texturizado Tipo Base Teclado: Retrátil Posição Base Teclado: Central Cor: Cinza Claro Profundidade: 0,70 M Altura: 0,74 M Espessura Material Tampo: 15 MM Comprimento Base Teclado: 0,55 M Largura Base Teclado: 0,35 M Seção Tubo Metálico: 40 X 20 MM Características Adicionais: Pés Com Niveladores / Bordas Com Acabamento Em Comprimento: 0,80 M Revestimento: Laminado Melamínico Texturizado (4 unidades)	75	25/03/2024	2
26.363	COL E2 - FICHA MOD 20 - GND 4	CL II	D ABST	52	H GU TABATINGA	2	291,50	Aprovado	Destinam-se a substituir o armário de madeira existente na Sala de Marcação, que é muito antigo e apesar de grande, pouco funcional.	Armário Escritório Material: Madeira Mdf Quantidade Portas: 2 UN Material Porta: Madeira Mdf Tipo Portas: De Giro Quantidade Prateleiras: 6 UN Material Prateleiras: Madeira Mdf Tipo Puxador: Alça Tratamento Superficial: Laminado Melamínico Largura: 40 - 60 CM Altura: 180 - 90 CM Características Adicionais: Travamento Portas Sistema Cremona Profundidade: 40 - 50 CM Cor cinza claro ou branco.(01 unidade)	75	25/03/2024	2
26.353	COL E2 - FICHA MOD 20 - GND 4	CL II	D ABST	52	H GU TABATINGA	5	21.011,28	Aprovado	Destinam-se a substituir os aparelhos em uso nos consultórios e na sala de marcação que se encontram obsoletos e necessitam de manutenção com frequência. A aquisição proporcionará melhor conforto e comodidade a equipe de trabalho e aos pacientes em atendimento ambulatorial	Aparelho Ar Condicionado, capacidade de refrigeração: 12.000 BTU, Tensão: 220 V, Nível Ruído Interno: 57 DB, Tipo: Split, Modelo: Hi Wall, Características Adicionais 1: Ciclo Frio, Selo Procel, Controle Remoto Sem Fio. (6 unidades)	75	25/03/2024	2
26.204	FICHA MOD 20 - AQS VTR ADM	CL IX (VTR)	D Mat	52	H GU TABATINGA	4	523.980,00	Aprovado	Modernização da frota do Hospital de Guarnição de Tabatinga, para substituição da viatura do Diretor da OMS, e da mesma forma escalonar a	MITSUBISHI L200 Triton (2 unidades)	130	25/03/2024	2

										substituição da viatura Fiesta Rocam 2012 e da Ford Ranger 2012 que entrarão no plano de desfazimento				
26.169	FICHA MOD 20 - AQS VTR ADM	CL IX (VTR)	D Mat	52	H GU TABATINGA	3	334.590,00	Aprovado		Modernização da frota do Hospital de Guarnição de Tabatinga, visto que a van Peugeot constante na carga da OM, entrará no plano de desfazimento, a viatura é necessária para transporte das delegações das visitas oficiais na OMS e para transporte de pessoal nas diversas comunidades afastadas,	FORD TRANSIT 2.0 Ecoblue Minibus 17+1 460e (01 unidade)	130	25/03/2024	2
26.114	FICHA MOD 20 - AQS VTR ADM	CL IX (VTR)	D Mat	52	H GU TABATINGA	2	249.900,00	Aprovado		Modernização da frota do Hospital de Guarnição de Tabatinga, devido ao calor excessivo da região e a necessidade logística de transporte de gêneros secos e resfriados da região dos portos fluviais e aeroporto da cidade, até a OMS, faz-se necessário uma melhor condição de transporte do material empregado na alimentação dos militares da OMS e dos pacientes	FORD Transit Chassi com baú frigorífico (01 unidade)	130	25/03/2024	2
26.100	FICHA MOD 20 - AQS VTR ADM	CL IX (VTR)	D Mat	52	H GU TABATINGA	1	549.000,00	Aprovado		Modernização da frota do Hospital de Guarnição de Tabatinga, o pedido prevê a substituição de duas ambulâncias IVECO ano 2013, que passarão a constar no plano de desfazimento em 2025.	Ambulância FORD Transit ? UTI (2 unidades)	130	25/03/2024	2
23.626	Classe III - Lubf Vtr não Bld	CL III - DMAT	D Mat	52	H GU TABATINGA	8	416,60	Enviado à Diretoria		Manter a disponibilidade da frota da OM através da manutenção preventiva.	Aditivo Radiador Fluido Paraflu 1 litro (20 unidades)	137	22/03/2024	2
23.536	Classe III - Lubf Vtr não Bld	CL III - DMAT	D Mat	52	H GU TABATINGA	7	620,90	Enviado à Diretoria		Manter a disponibilidade da frota da OM através da manutenção preventiva.	Óleo Ipiranga Transmissões E Direção Hidráulica Atf Dexron 2-06000400 (10 unidades)	137	22/03/2024	2
23.466	Classe III - Lubf Vtr não Bld	CL III - DMAT	D Mat	52	H GU TABATINGA	6	451,20	Enviado à Diretoria		Manter a disponibilidade da frota da OM através da manutenção preventiva.	Lubrax Atf Tdx Dexron 3 Transmissões / Direção 500ml (15 unidades)	137	22/03/2024	2
23.360	Classe III - Lubf Vtr não Bld	CL III - DMAT	D Mat	52	H GU TABATINGA	5	918,00	Enviado à Diretoria		Manter a disponibilidade da frota da OM através da manutenção preventiva.	Fluido Oleo Liquido De Freio Dot4 Original Trw Varga 500ml (20 unidades)	137	22/03/2024	2
23.308	Classe III - Lubf Vtr não Bld	CL III - DMAT	D Mat	52	H GU TABATINGA	4	583,60	Enviado à Diretoria		Manter a disponibilidade da frota da OM através da manutenção preventiva prevendo duas trocas de óleo a cada seis meses por viatura, com ano de fabricação acima de 2020.	Flua Arla 32 Petrobras Galão 20 Litros Redutor Líquidos Nox (4 unidades)	137	22/03/2024	2
23.257	Classe III - Lubf Vtr não Bld	CL III - DMAT	D Mat	52	H GU TABATINGA	3	5.200,00	Enviado à Diretoria		Manter a disponibilidade da frota da OM através da manutenção preventiva prevendo duas trocas de óleo a cada seis meses por viatura, com ano de fabricação acima de 2020.	Óleo Lubrificante Sintético 5W30 Lubrax Extremo HD 20 Litros (4 unidades)	137	22/03/2024	2
23.210	Classe III - Lubf Vtr não Bld	CL III - DMAT	D Mat	52	H GU TABATINGA	2	720,00	Enviado à Diretoria		Manter a disponibilidade da frota da OM através da manutenção preventiva prevendo duas trocas de óleo a cada seis meses por viatura com motores a gasolina.	Óleo mobil super 5w30 Sintético API SP 1 Litro (20 unidades)	137	22/03/2024	2

23.151	Classe III - Lubf Vtr não Bld	CL III - DMAT D Mat	52	H GU TABATINGA 1	8.805,00	Enviado à Diretoria	Manter a disponibilidade da frota da OM através da manutenção preventiva prevendo duas trocas de óleo a cada seis meses por viatura.	Óleo multiviscoso lubrax top turbo 15w40 20 Litros (15 unidades)	137 22/03/2024	2
--------	-------------------------------	---------------------	----	------------------	----------	---------------------	--	--	----------------	---



A empresa **CHIKUT COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA**, inscrita no CNPJ/MF nº 26.153.737/0001-38, com sede na Avenida Amazonas, 127 – B, bairro Centro, cidade de Manicoré/AM, com escritório na capital, situado na Rua Maria Mansour, nº 321, altos, sala 02, bairro Japiim, venho por meio desta autorizar, o Setor de Almoxarifado do 4º Centro de Geoinformação, Rua Marechal Bittencourt nº 97, Bairro Santo Antônio, Manaus-AM, CEP: 69029-160, vem por meio deste solicitar anuência ao Pregão nº 90012/2024, H GU TABATINGA (UASG 160019), os itens abaixo me comprometendo em atender-lhes nas mesmas condições da Ata de Registro de preço, desde já agradeço.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND MED	QTD	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
26	Liquidificador Industrial Material Copo: Aço Inoxidável, Material Base: Aço Inox, Capacidade: 4L, Tensão Nominal: 110V	Und	1	R\$ 629,00	R\$ 629,00
VALOR TOTAL DO EMPENHO					R\$ 629,00

MANAUS-AM, 19 DE MAIO DE 2.025

CHIKUT COMERCIO DE ALIMENTOS
LTDA:26153737000138

Assinado de forma digital por
CHIKUT COMERCIO DE ALIMENTOS
LTDA:26153737000138
Dados: 2025.05.19 09:19:27 -04'00'

MOREIRA DA SILVA

CPF/MF Nº
PROPRIETÁRIA



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
4º CENTRO DE GEOINFORMAÇÃO

Despacho Nº 105-S4/4º CGEO

Manaus, AM, 20 de maio de 2025.

Assunto: aquisição Mat pasa permanente - Liguidificador

Considerando a necessidade de abertura do processo licitatório, nos termos da Lei nº 14.133/2021, manifesto minha concordância e aprovo tecnicamente a demanda. Encaminho à consideração do Ordenador de Despesas para apreciação e aprovação, com posterior remessa à SALC para as providências cabíveis.

 **FEITOSA CAMACHO - Maj**
Fiscal Administrativo e Chefe da 4ª Seção



Documento **assinado eletronicamente**, por meio de **assinatura simples**, pelo(a) **Maj**  **Feitosa Camacho**, em 20/05/2025, às 16:10 conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no §3º, art. 4º, do Decreto nº 10.543 de 13/11/2020 da Presidência da República.

Código de verificação: H1mq-xRe2-7fiu-YggT



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
4º CENTRO DE GEOINFORMAÇÃO

Despacho Nº 106-4º CGEO

Manaus, AM, 20 de maio de 2025.

Assunto: aquisição Mat pasa permanente - Liguidificador

Autorizo o prosseguimento do presente processo, devendo o Chefe do SALC e o Chefe do Centro de Aquisições adotar as providências cabíveis em conformidade com as normas vigentes.

Para os fins do § 1º do Art. 7º da Lei nº 14.133/2021, determino a utilização dos recursos da nota de crédito consignada neste processo.

██████████ COSTA E SILVA - TC
Ordenador de Despesas do 4º CGEO



Documento **assinado eletronicamente**, por meio de **assinatura simples**, pelo(a) **TC ██████████ Costa e Silva**, em 20/05/2025, às 16:21 conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no §3º, art. 4º, do Decreto nº 10.543 de 13/11/2020 da Presidência da República.

Código de verificação: +kUq-gZc3-gVL0-Jgdv



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
4º CENTRO DE GEOINFORMAÇÃO

Termo de Juntada por Anexação de Documento Nº 100-SALC/Fisc Adm/S4/4º CGEO

Manaus, AM, 6 de junho de 2025.

Assunto: aquisição de Mat pasa permanente - Liquidificador

Anexos:

- [1\) NE_160011_2025NE000090_v002_26153737000138_20250522093253.pdf](#)
- [2\) CADIN.pdf](#)
- [3\) SICAF.pdf](#)
- [4\) TCU.pdf](#)
- [5\) Trabalhista.pdf](#)

Em 06/06/2025 procedo à juntada, aos autos do presente processo, dos seguintes documentos: Nota de Empenho, Certidão SICAF (consultar Situação Fornecedor), Certidão TCU (Consulta Consolidada), Certidão CADIN (consulta contratante) e Certidão Trabalhista.

AUGUSTO EMILIANO - Cap
Chefe de Aquisicao do Centro de Demandas



Documento **assinado eletronicamente**, por meio de **assinatura simples**, pelo(a) **Cap Augusto Emiliano**, em 06/06/2025, às 09:23 conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no §3º, art. 4º, do Decreto nº 10.543 de 13/11/2020 da Presidência da República.

Código de verificação: oPTw-jeD1-6OYU-aAse

Data e hora da consulta: 22/05/2025 10:34

Usuário: ***.004.957-**

Impressão Completa

Nota de Empenho

UG Emitente

Código	Nome	Moeda
160011	4º CENTRO DE GEOINFORMACÃO	REAL - (R\$)
CNPJ	Endereço	CEP
09.539.549/0001-23	AVENIDA MARECHAL BITTENCOURT - 97SANTO ANTONIO	69029-160
Município	UF	Telefone
MANAUS	AM	(092) 3625-1461(PABX)3625/3356(ALMOX)

Ano	Tipo	Número
2025	NE	90

Célula Orçamentária

Esfera	PTRES	Fonte de Recurso	Natureza da Despesa	UGR	Plano Interno
1	171397	1000000000	449052	160504	E6SUPLJA5PA

Data de Emissão	Tipo	Processo	Taxa de Câmbio	Valor
21/05/2025	Ordinário	64492.002103/2025-69	0,0000	629,00

Favorecido

Código	Nome	CEP
26.153.737/0001-38	CHIKUT COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA	69280-000
Endereço		
AMAZONAS 127	B CENTRO	
Município	UF	Telefone
MANICORE	AM	92.9.85418775

Amparo Legal

Código	Modalidade de Licitação				
179	PREGAO				
Ato Normativo	Artigo	Parágrafo	Inciso	Alínea	
Lei 14.133/2021	28	-	I	-	

Descrição

AQUISIÇÃO DE MATERIAL PERMANENTE - APARELHOS E UTENSILIOS DOMESTICOS - ND 449052.12 - REF A 2025NC403145/COE DE 25FEV25 - ATD DFD Nº 148/2025/APROV DE 19MAI25 - CONF A (UGNP 10/2025) - REF PE 90012/2024 (UASG: 160019-H GU TABATINGA) - CNPJ: 09.539.549/0001-23

Local da Entrega

AVENIDA MARECHAL BITTENCOURT, NR 97 - BAIRRO SANTO ANTÔNIO - MANAUS (AM). CEP 69.029-160. TELEFONE (92) 3659-1028 - EMAIL: SALC4CGEO@HOTMAIL.COM

Informação Complementar

16001905900122024 - UASG Minuta: 160011

Sistema de Origem

COMPRASNET-ME

Data e hora da consulta: 22/05/2025 10:34

Usuário: ***.004.957-**

Impressão Completa

Nota de Empenho

Lista de Itens

Natureza de Despesa	Total da Lista
449052 - EQUIPAMENTOS E MATERIAL PERMANENTE	629,00

Subelemento 12 - APARELHOS E UTENSILIOS DOMESTICOS

Seq.	Descrição	Valor do Item
001	Item compra: 00026 - LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL, MATERIAL COPO AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL BASE AÇO INOX, CAPACIDADE 4 L, TENSÃO NOMINAL 110 V	629,00

Data	Operação	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
21/05/2025	Inclusão	1,00000	629,0000	629,00

Assinaturas

Ordenador de Despesa

██████████ COSTA E SILVA

***.755.093-**

21/05/2025 19:47:04

Responsável pela Nota de Empenho

██████████ DE LIMA PRADO

***.580.652-**

21/05/2025 16:44:33

Parâmetros: CPF / CNPJ: 26.153.737/0001-38. Situação para a Esfera Federal: REGULAR

Nenhum registro ativo localizado - Situação REGULAR

Parâmetros: CPF / CNPJ: 26.153.737/0001-38. Situação para a Esfera Municipal: REGULAR

Nenhum registro ativo localizado - Situação REGULAR

Código de Validação: ZTAzYTkzOWJIM2M0Mzi4NThkMDM2YzQ1NmNjY2Q2OGU5ZDgwZGYzZDAyYzJhYjdmODJjNGUxNTIzYmRIODFmNA==

Para validar esse documento acesse a opção Cadastro -> Validar Relatórios



TRIBUNAL DE CONTAS DA UNIÃO

Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica

Este relatório tem por objetivo apresentar os resultados consolidados de consultas eletrônicas realizadas diretamente nos bancos de dados dos respectivos cadastros. A responsabilidade pela veracidade do resultado da consulta é do Órgão gestor de cada cadastro consultado. A informação relativa à razão social da Pessoa Jurídica é extraída do Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica, mantido pela Receita Federal do Brasil.

Consulta realizada em: 21/05/2025 12:47:55

Informações da Pessoa Jurídica:

Razão Social: **CHIKUT COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA**
CNPJ: **26.153.737/0001-38**

Resultados da Consulta Eletrônica:

Órgão Gestor: **TCU**
Cadastro: **Licitantes Inidôneos**
Resultado da consulta: **Nada Consta**

Para acessar a certidão original no portal do órgão gestor, clique [AQUI](#).

Órgão Gestor: **CNJ**
Cadastro: **CNIA - Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade**
Resultado da consulta: **Nada Consta**

Para acessar a certidão original no portal do órgão gestor, clique [AQUI](#).

Órgão Gestor: **Portal da Transparência**
Cadastro: **Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas**
Resultado da consulta: **Nada Consta**

Para acessar a certidão original no portal do órgão gestor, clique [AQUI](#).

Órgão Gestor: **Portal da Transparência**
Cadastro: **CNEP - Cadastro Nacional de Empresas Punidas**
Resultado da consulta: **Nada Consta**

Para acessar a certidão original no portal do órgão gestor, clique [AQUI](#).

Obs: A consulta consolidada de pessoa jurídica visa atender aos princípios de simplificação e racionalização de serviços públicos digitais. Fundamento legal: Lei nº 12.965, de 23 de abril de 2014, Lei nº 13.460, de 26 de junho de 2017, Lei nº 13.726, de 8 de outubro de 2018, Decreto nº 8.638 de 15, de janeiro de 2016.



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO

CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS TRABALHISTAS

Nome: CHIKUT COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA (MATRIZ E FILIAIS)

CNPJ: 26.153.737/0001-38

Certidão nº: 27960517/2025

Expedição: 21/05/2025, às 12:48:44

Validade: 17/11/2025 - 180 (cento e oitenta) dias, contados da data de sua expedição.

Certifica-se que **CHIKUT COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA (MATRIZ E FILIAIS)**, inscrito(a) no CNPJ sob o nº **26.153.737/0001-38**, **NÃO CONSTA** como inadimplente no Banco Nacional de Devedores Trabalhistas.

Certidão emitida com base nos arts. 642-A e 883-A da Consolidação das Leis do Trabalho, acrescentados pelas Leis ns.º 12.440/2011 e 13.467/2017, e no Ato 01/2022 da CGJT, de 21 de janeiro de 2022. Os dados constantes desta Certidão são de responsabilidade dos Tribunais do Trabalho.

No caso de pessoa jurídica, a Certidão atesta a empresa em relação a todos os seus estabelecimentos, agências ou filiais.

A aceitação desta certidão condiciona-se à verificação de sua autenticidade no portal do Tribunal Superior do Trabalho na Internet (<http://www.tst.jus.br>).

Certidão emitida gratuitamente.

INFORMAÇÃO IMPORTANTE

Do Banco Nacional de Devedores Trabalhistas constam os dados necessários à identificação das pessoas naturais e jurídicas inadimplentes perante a Justiça do Trabalho quanto às obrigações estabelecidas em sentença condenatória transitada em julgado ou em acordos judiciais trabalhistas, inclusive no concernente aos recolhimentos previdenciários, a honorários, a custas, a emolumentos ou a recolhimentos determinados em lei; ou decorrentes de execução de acordos firmados perante o Ministério Público do Trabalho, Comissão de Conciliação Prévia ou demais títulos que, por disposição legal, contiver força executiva.



Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF

Declaração

Declaramos para os fins exigidos na legislação, conforme documentação registrada no SICAF, que a situação do fornecedor no momento é a seguinte:

Dados do Fornecedor

CNPJ: 26.153.737/0001-38 DUNS®: 945410794
Razão Social: CHIKUT COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA
Nome Fantasia: SALMO 23 VARIEDADES
Situação do Fornecedor: Credenciado Data de Vencimento do Cadastro: 12/03/2026
Natureza Jurídica: SOCIEDADE EMPRESÁRIA LIMITADA
MEI: Não
Porte da Empresa: Empresa de Pequeno

Ocorrências e Impedimentos

Ocorrência: Nada Consta
Impedimento de Licitar: Nada Consta
Ocorrências Impeditivas indiretas: Nada Consta
Vínculo com "Serviço Público": Nada Consta

Níveis cadastrados:

Automática: a certidão foi obtida através de integração direta com o sistema emissor. Manual: a certidão foi inserida manualmente pelo fornecedor.

I - Credenciamento

II - Habilitação Jurídica

III - Regularidade Fiscal e Trabalhista Federal

Receita Federal e PGFN	Validade:	08/10/2025	Automática
FGTS	Validade:	01/06/2025	Automática
Trabalhista (http://www.tst.jus.br/certidao)	Validade:	27/10/2025	Automática

IV - Regularidade Fiscal Estadual/Distrital e Municipal

Receita Estadual/Distrital	Validade:	30/05/2025
Receita Municipal	Validade:	01/07/2025

V - Qualificação Técnica

VI - Qualificação Econômico-Financeira

Validade: 30/06/2025

Emitido em: 21/05/2025 12:42
CPF: 896.XXX.XXX-34 Nome: [REDACTED] AUGUSTO EMILIANO
Ass: _____

1 de 1



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
4º CENTRO DE GEOINFORMAÇÃO

Termo de Fechamento Nº 76-SALC/Fisc Adm/S4/4º CGEO

Manaus, AM, 6 de junho de 2025.

Assunto: Aquisição de Mat do PASA para o Setor Aprv - Liquidificador

Aos 06 (seis) dias do mês de junho do ano de 2025, nos termos do Art. 7º, da Lei nº 14.133/21, procedo o encerramento deste processo, para aquisição de Mat do PASA para o Setor Aprv, conforme DFD anexo.

 **DUARTE JUNIOR - Sd**
Auxiliar da SALC



Documento **assinado eletronicamente**, por meio de **assinatura simples**, pelo(a) **Sd**  **Duarte Junior**, em 06/06/2025, às 10:32 conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no §3º, art. 4º, do Decreto nº 10.543 de 13/11/2020 da Presidência da República.

Código de verificação: XsHm-XngV-u/a2-i0Q+