CAPA DO EDITAL

Pregão Eletrônico nº 23/2026 **Processos Administrativos nºs 157962/2025, 162527/2025, 157930/2025, 158108/2025, 159474/2025, 161075/2025, 1551/2026.**
Abertura dia 11 de agosto de 2026 às 08 horas **(Horário de Brasília/DF)** **No sítio** www.bnc.org.br
OBJETO
Sistema de Registro de Preços para parcelada, eventual e futura aquisição de materiais de copa e cozinha, materiais de higiene e limpeza e eletrodomésticos, para atender as demandas das Secretarias Municipais de Administração, Educação, Cultura, Indústria e Comércio, Saúde, Assistência Social e Obras e Serviços Públicos de Piracanjuba/GO, conforme Termo de Referência e Estudo Técnico Preliminar.
VALOR TOTAL ESTIMADO
SIGILOSO. O valor total estimado e o valor estimado por item, serão sigilosos com fundamentação no artigo 24 da Lei de Licitações e Contratos Administrativos (14.133/2021). Objetivando evitar a formação de conluios ou prejudicar a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração c/c princípio da economicidade.

Registro de Preços?	**Adjudicação**	**Item com disputa exclusiva ME/EPP?**	**Item com ampla disputa?**
Sim	Por Item	Não	Sim
Modo de disputa	**Instrumento Contratual**		**Intervalo mínimo entre lances**
Aberto e Fechado	Ata de Registro de Preços		R$ 0,01

Envio da Proposta Readequada e Documentos de Habilitação
Até 02 (duas) horas após a convocação realizada pela Pregoeira.
Documentos de Habilitação
Item 09 – Da Habilitação
Esclarecimento e Impugnações
Até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão eletrônica, por meio eletrônico do sítio www.bnc.org.br

EDITAL

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 23/2026

Processos Administrativos nºs 157962/2025, 162527/2025, 157930/2025, 158108/2025, 159474/2025, 161075/2025, 1551/2026

O **MUNICÍPIO DE PIRACANJUBA**, Estado de Goiás, Pessoa Jurídica de Direito Público Interno, com sede na Praça Wilson Eloy Pimenta, nº 100, Centro – Piracanjuba/GO, inscrito no CNPJ sob o nº 01.179.647/0001-95, por intermédio da Agente de Contratação, usando a competência atribuída pelo Decreto Municipal nº 82/2026, torna público para o conhecimento dos interessados que fará realizar licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 23/2026** – Sistema de Registro de Preços, do tipo Menor Preço por Item, objetivando a aquisição de materiais de copa e cozinha, materiais de higiene e limpeza e eletrodomésticos, para atender as demandas das Secretarias Municipais de Administração, Educação, Cultura, Indústria e Comércio, Saúde, Assistência Social e Obras e Serviços Públicos de Piracanjuba/GO, conforme discriminações e quantidades descritas no Estudo Técnico Preliminar, Termo de Referência e demais anexos.

DA SESSÃO ELETRÔNICA

Dia: 11 de agosto de 2026.

Horário: 08 horas (Horário de Brasília/DF)

Endereço Eletrônico: *www.bnc.org.br*

O presente certame reger-se-á pela Lei Federal nº. 14.133, de 01 de abril de 2021, Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, Lei Complementar nº 147, de 07 de agosto de 2014, Decreto Municipal nº 17, de 08 de janeiro de 2024, Decreto Municipal nº 18, de 08 de janeiro de 2024, Decreto Municipal nº 21, de 08 de janeiro de 2024 e demais legislações pertinentes.

O caderno de licitações composto de EDITAL e ANEXOS poderá ser adquirido através do link "licitações" da *web site* oficial do Município <http://www.piracanjuba.go.gov.br> e através do Endereço Eletrônico da Bolsa Nacional de Compras – BNC <www.bnc.org.br>. Quaisquer informações adicionais poderão ser obtidas através do e-mail do Departamento de Licitações: licitacao.pjba2028@outlook.com.

01. DO OBJETO E DEFINIÇÕES

1.1 A presente licitação tem por objeto aquisição de materiais de copa e cozinha, materiais de higiene e limpeza e eletrodomésticos, para atender as demandas das Secretarias Municipais de Administração, Educação, Cultura, Indústria e Comércio, Saúde, Assistência Social e Obras e Serviços Públicos de Piracanjuba/GO. Conforme discriminações e quantidades descritas no Estudo Técnico Preliminar e Termo de Referência, anexos deste edital, fornecimento mediante requisições expedidas por autoridade competente, conforme a necessidade e interesse público, tendo validade de 01 (um) ano, podendo ser prorrogado nos termos da LLC 14133/2021.

I. Em caso de discordância existente entre as especificações do objeto descrito na BNC (Bolsa Nacional de Compras) e as especificações constantes deste Edital, prevalecerão as especificações contidas no Edital.

1.2 Os materiais e equipamentos, objeto desta licitação, deverão atender às especificações de qualidade e segurança exigidas pelos órgãos competentes, quando aplicável, observando as normas técnicas vigentes, especialmente as expedidas pelo INMETRO e demais órgãos reguladores, bem como as disposições da Lei Federal nº 8.078/1990 (Código de Defesa do Consumidor).

1.3 Para fins deste Edital consideram-se:

I. Sistema de Registro de Preços: conjunto de procedimentos para realização, mediante contratação direta ou licitação nas modalidades pregão ou concorrência, de

registro formal de preços relativos à prestação de serviços, a obras e a aquisição e locação de bens para contratações futuras.

II. Ata de Registro de Preços: documento vinculativo e obrigacional, com característica de compromisso para futura contratação, no qual são registrados o objeto, os preços, os fornecedores, os órgãos participantes e as condições a serem praticadas, conforme disposições contidas no edital da licitação, no aviso ou instrumento de contratação direta e nas propostas apresentadas.

III. Órgão Gerenciador: órgão da administração pública municipal responsável pela condução do conjunto de procedimentos para registro de preços e pelo gerenciamento da ata de registro de preços.

IV. Órgão ou Entidade Participante: órgão ou entidade da administração pública que participa dos procedimentos iniciais da contratação para registro de preços e integra a ata de registro de preços.

V. Órgão não participante: órgão ou entidade da administração pública que não participa dos procedimentos iniciais da licitação para registro de preços e não integra a ata de registro de preços.

02. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

2.1 Somente poderão participar desta Licitação Pessoas Jurídicas legalmente constituídas e estabelecidas anteriormente à data de abertura do presente certame com objeto social pertinente e compatível com o certame e que atenderem todas às exigências deste Edital, Anexos e ainda devidamente cadastradas junto à BNC – Bolsa Nacional de Compras, através do site www.bnc.org.br.

I. O custo de operacionalização pelo uso da Plataforma de Pregão Eletrônico, a título de remuneração pela utilização dos recursos da tecnologia da informação ficará a

cargo do licitante participante, que poderá escolher entre os Planos de Adesão disponíveis no site detentor da plataforma eletrônica.

a) Correrá por conta das licitantes todos os custos decorrentes da elaboração e apresentação de suas propostas, não sendo devida nenhuma indenização às licitantes pela realização de tais atos.

2.2 Serão garantidos às Microempresas e às Empresas de Pequeno Porte o tratamento diferenciado de que tratam o inciso IV e os §§ 3º e 4º do art. 1º, da Lei Complementar nº 123, de 14 de setembro de 2006, com a redação dada pela Lei Complementar nº 147, de 07 de agosto de 2014.

2.2.1 Não se aplica o disposto nos Arts. 47 e 48 da Lei Complementar nº 123/2006, quando: Não houver um mínimo de 3 (três) fornecedores competitivos enquadrados como Microempresa, Empresa de Pequeno Porte e Microempreendedor Individual e sediado local ou regionalmente e capazes de cumprir as exigências estabelecidas no instrumento convocatório. Assim, poderá participar todas licitantes que comparecer e cumprir as condições estabelecidas nesse Edital.

2.2.2 O tratamento diferenciado e simplificado para as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte não for vantajoso para a administração pública ou representar prejuízo ao conjunto ou complexo do objeto a ser contratado, justificadamente;

2.2.3 O cumprimento dos requisitos legais para a qualificação como microempresa ou empresa de pequeno porte, microempreendedor individual, produtor rural pessoa física, agricultor familiar ou sociedade cooperativa de consumo, se for o caso, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos artigos 42 ao 49 da Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006, como condição para aplicação do disposto para este edital, considerando que a aquisição de bens ou contratação de serviços em geral, não ultrapasse a receita bruta máxima admitida para

fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, nos moldes do art. 18-Aº, §1º, I).

2.3 Para ter acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar deste Pregão deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal, informando-se a respeito do funcionamento e regulamento do sistema.

2.4 O uso da senha de acesso pela licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação por ela efetuada diretamente, ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou à Prefeitura Municipal de Piracanjuba responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

2.5 Não poderão disputar licitação ou participar da execução de contrato, direta ou indiretamente:

I. Autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica.

II. 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.

III. Pessoa Física ou Jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta.

IV. 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.

V. Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei Federal nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si.

VI. Pessoa Física ou Jurídica que, nos últimos 05 (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.

VII. Estrangeiras que não funcionem no País.

2.6 A observância das vedações do subitem 2.5 são de inteira responsabilidade do licitante que, pelo descumprimento se sujeita às penalidades cabíveis.

2.7 A participação neste certame sem prévia impugnação implica em aceitação de todas as condições estabelecidas neste instrumento convocatório.

03. DOS ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

3.1 Eventuais solicitações de esclarecimentos e impugnações referentes ao Edital, Técnica ou Jurídica deverão ser dirigidas a Pregoeira através do provedor www.bnc.org.br em até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão eletrônica, com devida identificação da solicitante (Razão Social, CNPJ, Endereço, Telefone, E-mail).

3.2 As respostas aos pedidos de esclarecimentos e impugnações serão divulgadas no site Oficial da Prefeitura de Piracanjuba/GO e no provedor www.bnc.org.br.

3.3 Decairão do direito de impugnar os termos do Edital do Pregão a licitante que não o fizer em até o terceiro dia útil à data fixada para a abertura da sessão pública, nos termos do art. 164 da Lei Federal nº 14.333, de 2021.

3.4 Caberá a Pregoeira, auxiliada pelos responsáveis pela elaboração do Estudo Técnico Preliminar e Termo de Referência, além da Assessoria Jurídica decidir sobre eventuais impugnações, bem como responder as questões formuladas pelos licitantes.

3.5 Acolhida à impugnação contra este Edital será designada nova data para a realização do certame, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

04. DO CREDENCIAMENTO

4.1 O licitante deverá estar credenciado, de forma direta ou através de empresas associadas à Bolsa Nacional de Compras.

4.2 O custo de operacionalização e uso do sistema, ficará a cargo do Licitante participante do certame, que pagará a Bolsa Nacional de Compras, provedora do sistema eletrônico, o equivalente ao plano definido pela Bolsa Nacional de Compras e contratado pelo licitante, a título de taxa pela utilização dos recursos de tecnologia da informação, em conformidade com o regulamento operacional da BNC – Bolsa Nacional de Compras.

4.3 O acesso do operador ao pregão, para efeito de encaminhamento de proposta de preços e lances sucessivos de preços, em nome do licitante, somente ser dará mediante prévia definição de senha privativa.

4.4 A chave de identificação e a senha dos operadores poderão ser utilizadas em qualquer pregão eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa da Bolsa Nacional de Compras.

4.5 É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo a Bolsa Nacional de Compras a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

4.6 O credenciamento do fornecedor e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização de transações ao pregão eletrônico.

4.7 Durante a sessão eletrônica, a comunicação entre a Pregoeira e as licitantes ocorrerá exclusivamente mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico.

4.8 Cabe à licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de qualquer mensagem emitida pelo sistema ou de sua conexão.

4.9 Decisão do TCU:

"TCU – Acórdão nº 44/2009 – 1ª Câmara – 1.6.3. abstenha-se permitir a participação, nas aquisições de bens e contratações de serviços financiadas com recursos federais, de pessoas jurídicas integrantes de um mesmo grupo empresarial, evitando-se dessa maneira o ocorrido na Carta Convite nº 01/2005, ocasião em que deixaram de ser observados os princípios da legalidade e moralidade, bem como o art. 23, parágrafo 3º, da lei nº 8.666/1993."

05. DO ENVIO DA PROPOSTA E HABILITAÇÃO

5.1 A licitante deverá encaminhar (anexar arquivo) e cadastrar sua proposta exclusivamente por meio do sistema eletrônico Bolsa Nacional de Compras - BNC (www.bnc.org.br) de até a data e horário marcados para a abertura da sessão eletrônica, quando então encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas, conforme art. 28 do Decreto Municipal nº 18, de 2024.

5.2 As propostas ficarão disponíveis no sistema eletrônico.

I. Qualquer elemento que possa identificar à licitante importa na desclassificação da proposta sem prejuízo das sanções previstas nesse Edital.

a) A empresa proponente deverá especificar na proposta de preços cada produto, material, insumo ou serviços, marca, especificação detalhada dos materiais ofertados e demais elementos indispensáveis a sua caracterização e atender ao disposto no art. 31, da Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor.

II. Até a abertura da sessão eletrônica, a licitante poderá retirar ou substituir a proposta anteriormente encaminhada.

5.3 As propostas deverão ter validade de no mínimo 60 (sessenta) dias, contados da data de abertura da sessão eletrônica estabelecida no preâmbulo deste Edital.

06. DA ABERTURA DA SESSÃO ELETRÔNICA

6.1 A abertura da sessão eletrônica deste Pregão, conduzida pela Pregoeira, ocorrerá na data e horas indicadas no preâmbulo deste Edital, no provedor www.bnc.org.br.

6.2 A verificação da conformidade da proposta será feita exclusivamente na fase de julgamento da proposta, em relação à proposta mais bem classificada.

6.3 O sistema ordenará, automaticamente as propostas para participação da etapa de lances.

6.4 A etapa de lances será realizada exclusivamente por meio do sistema eletrônico para os autores das propostas classificadas.

6.5 Durante a sessão eletrônica a comunicação entre a Pregoeira e as licitantes ocorrerá exclusivamente mediante troca de mensagens em campo próprio do sistema eletrônico**.**

6.6 Cabe à licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão eletrônica do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de qualquer mensagem emitida pelo sistema ou de sua desconexão.

07. DA FORMULAÇÃO DE LANCES

7.1 Aberta a etapa competitiva, as licitantes classificadas poderão encaminhar lances sucessivos, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informadas do horário e valor consignados no registro de cada lance.

7.2 A sessão do pregão será realizada na sala de disputa, onde poderão ser realizados de forme simultânea até 20 (vinte) itens/lotes, se for o caso, em razão do quantitativo de itens/lotes licitados, proporcionando agilidade ao processo, devendo o licitante, neste caso, efetuar lances simultâneos para os itens/lotes em disputa em que houver enviado proposta.

7.3 A licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ela ofertado e registrado no sistema.

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

7.5 Não poderá haver desistência dos lances ofertados, a não ser em situação devidamente justificada e aceita pela Pregoeira, sujeitando-se a licitante às penalidades previstas neste edital.

7.6 Durante o transcurso da sessão, as licitantes serão informadas, em tempo real, do valor do menor lance registrado, mantendo-se em sigilo a identificação da ofertante.

7.7 Os lances apresentados e levados em consideração para efeito de julgamento serão de exclusiva e total responsabilidade da licitante, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer alteração.

7.8 Neste Pregão o **modo de disputa adotado é o ABERTO e FECHADO**, obedecendo ao disposto no art. 33 do Decreto Federal nº 10.024/2019.

7.8.1 A etapa ABERTA de envio de lances da sessão pública terá duração de quinze minutos.

7.8.2 Encerrado o prazo previsto no item 7.8.1, o sistema encaminhará o aviso de fechamento iminente dos lances e, transcorrido o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, a recepção de lances será automaticamente encerrada.

7.8.3 Encerrado o prazo de que trata o item 7.8.2, o sistema abrirá a oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os autores das ofertas com valores até dez por cento superior àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, que será sigiloso até o encerramento deste prazo.

7.8.4 Na ausência de, no mínimo, três ofertas nas condições de que trata o item 7.8.3, os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, poderão oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, que será sigiloso até o encerramento do prazo.

7.8.5 Encerrados os prazos estabelecidos nos itens 7.8.3 e 7.8.4, o sistema ordenará os lances em ordem crescente de vantajosidade.

7.8.6 Na ausência de lance final e fechado classificado nos termos dos itens 7.8.3 e 7.8.4, haverá o reinício da etapa fechada para que os demais licitantes, até o máximo de três, na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, que será sigiloso até o encerramento deste prazo, observado, após esta etapa, o disposto no 7.8.5.

7.8.7 Na hipótese de não haver licitante classificado na etapa de lance fechado que atenda às exigências para habilitação, a pregoeira poderá, auxiliado pela equipe de apoio, mediante justificativa, admitir o reinício da etapa fechada, nos termos do disposto no item 7.8.6.

7.8.8 O intervalo de diferença entre os lances deverá ser igual ou superior a R$ 0,01 (um centavo), tanto em relação aos lances intermediários, quanto em relação do lance que cobrir a melhor oferta.

7.9 No caso de desconexão da Pregoeira, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico permanecerá acessível aos licitantes para recepção dos lances.

7.10 Quando a desconexão do sistema eletrônico para a pregoeira persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pela Pregoeira aos participantes, no sítio eletrônico utilizado pra divulgação.

7.11 Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, a Pregoeira deverá encaminhar pelo sistema eletrônico contraproposta à licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida a melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.

I. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelas demais licitantes.

08. DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

8.1 No julgamento das propostas considerar-se-á vencedora aquela que, tendo sido aceita, estiver de acordo com os termos deste Edital e seus anexos e ofertar o menor preço para o fornecimento do objeto nas condições previstas no Estudo Técnico Preliminar e Termo de Referência.

8.2 A Pregoeira examinará a proposta melhor classificada quanto à compatibilidade do preço ofertado com o valor estimado e à compatibilidade da proposta com as especificações técnicas do objeto.

I. A Pregoeira poderá solicitar parecer de técnicos pertencentes ao quadro de pessoal da Prefeitura Municipal de Piracanjuba ou, ainda de pessoas físicas ou jurídicas estranhas a ele, para orientar sua decisão.

II. Não se considerará qualquer oferta de vantagem não prevista neste Edital, inclusive financiamentos subsidiados ou a fundo perdido.

III. Não se admitirá proposta que apresente valores simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado, exceto quando se referirem a

materiais e instalações de propriedade da licitante, para os quais ela renuncie à parcela ou à totalidade de remuneração.

IV. Não serão aceitas propostas com valores superiores aos estimados ou com preços manifestadamente inexequíveis.

a) 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.

b) A inexequibilidade, na hipótese que se trata a alínea anterior somente será identificada após diligência da Pregoeira, que comprove:

1. Que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta.

2. Inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

c) Quando solicitada por diligência, a licitante poderá **comprovar a exequibilidade** de sua proposta mediante a **apresentação** de:

1. Planilha de Composição de Custos (Anexo V) **devidamente preenchida**, refletindo os quantitativos e valores ofertados, ou

2. Notas fiscais, emitidas em data anterior, com no máximo 6 (seis) meses, da data da sessão eletrônica, que **evidenciem os principais componentes do preço** proposto. Não serão aceitos documentos com prazo superior.

d) A documentação será apresentada **exclusivamente pelo sistema**, em **formato editável** (.xls, .xlsx ou equivalente) e **não editável** (.pdf), **assinada digitalmente** pelo representante legal (e, quando couber, pelo responsável técnico).

V. Recebida a convocação no sistema, o licitante deverá comprovar a exequibilidade do preço no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.

VI. Caso não seja possível aferir a exequibilidade do produto ofertado com a documentação apresentada, a Pregoeira poderá solicitar comprovantes complementares que entender pertinentes, a fim de assegurar a devida comprovação.

8.3 A Pregoeira irá convocar a licitante melhor classificada para enviar os documentos em formato digital, por meio da funcionalidade disponível no sistema.

I. O prazo para envio dos documentos será de 02 (duas) horas, contados a partir da convocação formal realizada pela Pregoeira através do sistema eletrônico.

8.4 A licitante que abandonar o certame, deixando de enviar a documentação indicada neste edital na plataforma BNC (www.bnc.org.br), se assim solicitado pela Pregoeira, será desclassificada e sujeitar-se-á às sanções previstas neste instrumento convocatório.

8.5 Se a proposta não for aceitável, ou se a licitante não atender as exigências de habilitação, a Pregoeira examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a seleção da proposta que melhor atenda este Edital.

8.6 A apresentação da proposta implica na declaração de conhecimento e aceitação de todas as condições da presente licitação, vinculando a licitante às informações apresentadas, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, entre outras.

8.7 As licitantes arcarão integralmente com todos os custos decorrentes da elaboração e apresentação de suas propostas, independente do resultado do procedimento licitatório.

8.8 Será desclassificada a proposta que:

I. Não atenda as exigências deste ato convocatório e ou contiver vícios insanáveis.

II. Não obedecer às especificações técnicas contidas no Edital.

III. Esteja o valor, acima do estimado previsto no Edital.

IV. Apresente qualquer oferta de vantagem não prevista neste Edital, bem como preço ou vantagem baseada nas ofertas dos demais licitantes, e ainda financiamentos subsidiados ou a fundo perdido.

8.9 A desclassificação das propostas será sempre fundamentada e registrada no sistema, com possibilidade de acompanhamento "*on-line*" pelos licitantes.

8.10 Erros no preenchimento da proposta não constituem motivo para sua desclassificação, esta poderá ser adequada pelo licitante, desde que não haja majoração do preço final.

8.11 Ocorrendo divergência entre os valores unitários e o valor total prevalecerá o primeiro.

8.12 A critério da Pregoeira poderão ser relevados erros ou omissões formais de que não resultem prejuízo para o entendimento das propostas.

8.13 Sendo aceitável a oferta, será verificado o atendimento das condições habilitatórias da licitante que a tiver formulado, com base na documentação e proposta apresentada.

8.14 Se a proposta não for aceitável, ou ainda, se não atender as exigências habilitatórias, a Pregoeira examinará a proposta subsequente e, assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda a este Edital.

I. No caso previsto no subitem 8.14, a Pregoeira deverá negociar com a licitante, para que seja obtido melhor preço.

8.15 Constatado o atendimento às exigências fixadas neste Edital, à licitante terá a sua proposta aceita.

09. DA HABILITAÇÃO

9.1 Será exigida a apresentação dos documentos de habilitação apenas da licitante vencedora.

9.2 Para fins de habilitação a licitante deverá apresentar toda documentação exigida neste edital no prazo de até 02 (duas) horas, a contar da convocação pela Pregoeira em campo próprio do sistema Bolsa Nacional de Compras – BNC.

I. Os documentos de cunho habilitatório já constantes do SICAF poderão deixar de ser juntados pelo licitante desde que estejam e mantenham-se devidamente atualizados no curso do certame e contenham todas as informações exigidas no Edital.

II. A licitante poderá optar por anexar seus documentos de habilitação na Bolsa Nacional de Compras – BNC, de modo a evitar inconvenientes ou inviabilidade de acesso a estes documentos, que possam resultar em sua inabilitação, caso não conste toda documentação no SICAF ou seu cadastro não esteja efetivamente atualizado junto ao mesmo.

III. A análise da validade das certidões e dos demais documentos será realizada com base na data da convocação da Agente de Contratação/Pregoeira.

9.3 Após a apresentação da documentação de habilitação e expirado o prazo mencionado no subitem 9.2, fica vedada a substituição ou apresentação de novos documentos, salvo diligências, conforme art. 36, § 2º, do Decreto Municipal nº 21, de 2024.

9.4 Não serão aceitos como documentação hábil a suprir exigências deste Edital pedidos de inscrição, protocolos, cartas ou quaisquer outros documentos que visem a substituir os exigidos.

9.5 Se os Certificados, Declarações, Registros e Certidões não tiverem prazo de validade declarado no próprio documento, da mesma forma que não conste previsão em

legislação específica, os referidos documentos deverão ter sido emitidos há, no máximo 60 (sessenta) dias, contados da data de convocação da Agente de Contratação/Pregoeira para apresentar os documentos de habilitação.

9.6 Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, a Pregoeira verificará eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção de impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta ao SICAF.

9.7 A documentação relativa à **Habilitação** deverá ser apresentada em conformidade com a relação descrita a seguir relacionados os quais dizem respeito a:

I. HABILITAÇÃO JURÍDICA

a) Documento oficial de identificação que contenha foto dos **Sócios Administradores da Empresa.**

b) Certidão de Registro Comercial (no caso de empresa individual); ou

c) Ato constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores, expedido pelo Registro do Comércio ou Junta Comercial;

d) Inscrição do ato constitutivo no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de registro de ata de eleição da diretoria em exercício (Registro Civil das Pessoas Jurídicas);

e) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

II. REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);

b) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes **Estadual** e/*ou* **Municipal**, se houver, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto licitado;

c) Prova de regularidade com a **Fazenda Federal/INSS** (Certidão Negativa de Tributos e Contribuições Federais e Dívida Ativa da União);

d) Prova de regularidade com a **Fazenda Estadual** (Certidão Negativa de Débitos relativa ao ICMS);

e) Prova de regularidade com a **Fazenda Municipal** (Certidão Negativa de Débitos) da sede da firma interessada, mediante Certidão Negativa expedida pelo Município, ou outra equivalente na forma da Lei, com prazo de validade em vigor;

f) Prova de regularidade relativa ao **Fundo de Garantia por Tempo de Serviço** (FGTS), através do Certificado de Regularidade ou do documento denominado "Situação de Regularidade do Empregador", demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei, com prazo de validade em vigor.

g) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, ou seja, prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão 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 e da Lei Federal nº 12.440, de 2011.

III. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICA - FINANCEIRA

a) Certidão Negativa de Feitos sobre Falência, expedida pelo Cartório Distribuidor da sede da licitante, dentro do prazo de validade constante no

documento, ou se caso não houver a data de validade, com data de emissão de, no máximo, 30 (trinta) dias anteriores à convocação da Agente de Contratação/Pregoeira para apresentar os documentos de habilitação.

b) Balanço Patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 02 (dois) últimos exercícios sociais.

1. A boa situação financeira da licitante dos 02 (dois) últimos exercícios sociais, devidamente assinada pelo responsável contábil, terá por base a verificação dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), resultantes da aplicação das seguintes formulas, considerando que todos devem ser iguais ou superiores a 1:

Fórmula: LG = (AC + RLP) / (PC + ELP)

Fórmula: LC = AC/ PC

Fórmula: SG = AT / (PC + ELP).

2. Os elementos contábeis contidos nas fórmulas acima são assim identificados:

AC = Ativo Circulante;

RLP = Realizável a Longo Prazo;

AT = Ativo Total;

PC = Passivo Circulante;

ELP = Exigível a Longo Prazo

c) Os documentos referidos na alínea b, limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 02 (dois) anos.

d) O Microempreendedor Individual (MEI) fica dispensado da apresentação do balanço patrimonial e das demais demonstrações contábeis, por não estar sujeito à escrituração contábil obrigatória, nos termos da legislação específica que rege a categoria. Para comprovar sua condição, o MEI deverá apresentar o Certificado da Condição de Microempreendedor Individual (CCMEI), sem prejuízo da apresentação dos demais documentos de habilitação exigidos neste edital. Caso o MEI possua escrituração contábil regular e opte por apresentar balanço patrimonial e demonstrações contábeis, tais documentos serão aceitos para fins de análise da qualificação econômico-financeira.

IV. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

a) A Proponente deverá apresentar Atestado de Capacidade Técnica Operacional para comprovação de aptidão para fornecimento do objeto desta licitação, através de atestado fornecido por Pessoa Jurídica de direito público ou privado, para a qual a interessada já tenha fornecido objeto de natureza e quantidade compatíveis com o solicitado nesta licitação;

b) Alvará de Licença Sanitária expedido pelo órgão da Vigilância Estadual ou Municipal da sede da empresa licitante, exceto para itens que a atividade for dispensável;

c) AF – Autorização de Funcionamento emitida pela ANVISA, no caso de participação para aqueles itens que assim o exigirem.

V. MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

a) As licitantes enquadradas como **MICROEMPRESA** ou **EMPRESA DE PEQUENO PORTE** além de declarar em campo próprio do sistema eletrônico, que atente aos requisitos do art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, deverão apresentar ainda os seguintes documentos:

01. Declaração que se enquadra como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte nos termos do art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, estando apta a usufruir os benefícios e vantagens legalmente instituídas por não se enquadrar em nenhuma das vedações legais impostas pelo § 4º do art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, com data de expedição não superior a 60 (sessenta) dias anteriores à convocação da Agente de Contratação/Pregoeira para apresentar os documentos de habilitação.

VI. MICRO EMPREENDEDOR INDIVIDUAL (MEI)

a) Caso a licitante seja **MICRO EMPREENDEDOR INDIVIDUAL (MEI)**, deverá apresentar os seguintes documentos:

01. Certificado de Condição de Micro empreendedor Individual.

02. Documento que comprove a opção do Simples Nacional.

VII. DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTAR (Modelo Anexo IV)

a) Declaração, sob pena de inabilitação, que está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, hem como que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas formas 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 neste instrumento convocatório.

b) Declaração, sob pena de inabilitação, que atende ao disposto no inciso XXXIII, do Art. 07º da Constituição da República Federativa do Brasil de 1988, referente à proibição de trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de dezoito e de qualquer trabalho a menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos.

c) Declaração, sob pena de inabilitação, que os preços propostos se encontram incluídos todos os tributos, encargos sociais, frete e quaisquer outros ônus que porventura possam recair sobre o fornecimento do objeto da presente licitação.

d) Declaração, sob pena de inabilitação, que não foi declarada inidônea para licitar ou contratar com o Poder Público, em qualquer de suas esferas e sob as penas da lei, que até a presente data inexistem fatos impeditivos à sua participação na presente licitação, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

e) Declaração, sob pena de inabilitação, que não possui 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.

f) Declaração, sob pena de inabilitação, que a proposta apresentada para fins de participação nesta licitação foi elaborada de maneira independente e o conteúdo da proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial. Que não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial, quanto a participar ou não da referida licitação, que o conteúdo da proposta apresentada para participar, não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial. Que o conteúdo da proposta apresentada não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante de Prefeitura Municipal de Piracanjuba antes da abertura oficial das propostas; e que está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

g) Declaração, sob pena de inabilitação, sob as penas da Lei, que se responsabiliza pela autenticidade e veracidade dos documentos e informações apresentadas para participação nesta licitação.

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

9.8 A não apresentação dos documentos mencionados nos Incisos V e VI, indicará que a licitante optou por não utilizar os benefícios previstos na Lei Complementar nº 123, de 2006.

9.9 Não poderão se beneficiar do regime diferenciado e favorecido em licitações concedido às Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte, licitantes que se enquadrem em qualquer das exclusões relacionadas no art. 3º, da Lei Complementar nº 123, de 2006.

9.10 Para efeito de julgamento referente ao regime diferenciado previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e Micro empreendedores Individuais possuem os mesmos benefícios neste Edital.

9.11 As Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte, assim definidas no art. 3º da Lei Complementar n.º 123, de 2006, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição (art. 43, caput da Lei Complementar nº 123, de 2006).

9.12 Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogável por igual período, a critério da administração pública, para regularização da documentação, para pagamento ou parcelamento do débito e para emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

I. A não-regularização da documentação, no prazo previsto no subitem 9.12, implicará decadência do direito à contratação, sendo facultado ao Município de Piracanjuba/GO convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do Contrato de Fornecimento, ou considerar o item como fracassado.

9.13 Se o licitante não atender às exigências de habilitação, a Pregoeira examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente na ordem de classificação, até a seleção da proposta que melhor atenda a este Edital.

9.14 Constatado o atendimento às exigências fixadas neste Edital o licitante será declarado vencedor.

10. DO ENVIO DA PROPOSTA READEQUADA E DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

10.1 A licitante melhor classificada deverá encaminhar a proposta de preço adequada ao último lance, bem como os documentos de habilitação, no prazo de até 02 (duas) horas, conforme disposto no art. 36, §3º do Decreto Municipal nº 21, de 2024, contado da convocação efetuada pela Pregoeira por meio da opção "*Documentos Complementares*" na Bolsa Nacional de Compras - BNC.

I. Caso a licitante vencedora não encaminhe, no prazo estabelecido, a proposta adequada ao valor do último lance ofertado, será admitida, para fins de comprovação do valor final, a proposta registrada no próprio sistema eletrônico da BNC – Bolsa Nacional de Compras, desde que esta reflita fielmente o último lance válido ofertado durante a fase de disputa.

II. Nessa hipótese, os dados constantes do sistema eletrônico serão considerados suficientes para a formalização da proposta final, não prejudicando a análise da aceitabilidade, da conformidade com o edital e da habilitação do licitante, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

10.2 A licitante que abandonar o certame, deixando de enviar a proposta e documentos de habilitação será desclassificada/inabilitada e sujeitar-se-á às sanções previstas neste Edital.

10.3 Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, a Pregoeira suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para a continuidade da mesma.

11. DO RECURSO

11.1 Declarada a vencedora a Pregoeira abrirá **prazo de 15 (quinze) minutos** durante o qual qualquer licitante poderá de forma imediata e motivada em campo próprio do sistema manifestar sua intenção de recurso.

11.2 A Pregoeira examinará a intenção de recurso, aceitando-a ou, motivadamente, rejeitando-a, em campo próprio do sistema.

11.3 A licitante que tiver sua intenção de recurso aceita deverá registrar as razões do recurso, em campo próprio do sistema, no prazo de 03 (três) dias, ficando as demais licitantes, desde logo, intimadas a apresentar contrarrazões, também via sistema, em igual prazo, que começará a correr do término do prazo da recorrente.

11.4 Será assegurado ao licitante vista dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

11.5 O acolhimento do recurso implicará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

11.6 Os recursos interpostos fora do prazo não serão reconhecidos.

12. DA ADJUDICAÇÃO, HOMOLOGAÇÃO E CONTRATAÇÃO

12.1 Encerradas as fases de julgamento e habilitação e exauridos os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior para adjudicar e homologar a licitação, observado o disposto no art. 71, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

12.2 Integra o presente Edital, sob forma de anexo, a Minuta do Contrato cujas disposições disciplinarão as relações entre contratante e contratada.

12.3 Uma vez homologado o resultado do certame pela Autoridade Superior, o prazo para assinatura da Ata de Registro de Preços e/ou Contrato de Fornecimento será de até 02 (dois) dias úteis contados do envio da convocação, podendo ser prorrogado uma vez, desde que solicitado por escrito, antes do término do prazo previsto, e com exposição de motivo justo que poderá ou não ser aceito pela Administração. A Ata de Registro de Preços e/ou Contrato de Fornecimento deverá ser assinado por Representante Legal, Diretor, ou Sócio da Empresa, com apresentação, conforme o caso de procuração ou cédula de identidade.

I. A convocação de que trata o subitem 12.3 do se dará via e-mail cadastrado no sistema eletrônico pela licitante.

12.4 A recusa do adjudicatário em assinar a Ata de Registro de preços, dentro do prazo estabelecido no edital, permitirá a convocação dos licitantes que aceitarem fornecer os bens, com preços iguais aos do licitante vencedor, seguindo a ordem de classificação, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas em lei e neste edital.

12.5 A recusa injustificada em assinar a Ata de Registro de Preços, ou cuja justificativa não seja aceita pelo Órgão Gerenciador, implicará na instauração de procedimento administrativo autônomo paras, após garantidos o contraditório e a ampla defesa, eventual aplicação de sanções administrativas.

12.6 Na hipótese de nenhum dos licitantes aceitar a Ata de Registro de Preços nos termos do subitem 12.4, a administração pública municipal poderá convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura da Ata de Registro de Preços nas condições ofertadas por estes, desde que o valor seja igual ou inferior ao orçamento estimado para a contratação, inclusive quando aos preços atualizados, nos termos deste edital.

12.7 A Ata de Registro de Preços e/ou Contrato de Fornecimento referente ao presente Pregão Eletrônico terá seu extrato publicado no quadro de avisos (Placar) da Prefeitura de Piracanjuba, Jornal de Grande Circulação, e sua integra no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e site Oficial da Prefeitura de Piracanjuba/GO.

12.8 A Licitante não poderá ceder ou transferir o contrato total ou parcialmente a terceiros.

12.9 As contratações decorrentes da Ata de Registro de Preços serão formalizadas, conforme prevê o art. 95, da Lei Federal nº 14.133, de 2021, por:

I. Instrumento Contratual.

II. Nota de Empenho da Despesa.

III. Autorização de Compra/ Ordem de Fornecimento.

IV. Ordem de Execução de Fornecimento/Serviços; ou

V. Outro instrumento hábil.

12.10 Os contratos celebrados em decorrência do Registro de Preços estarão sujeitos às regras previstas neste Edital, bem como na Lei Federal nº 14.133, de 2021.

12.11 Todos os contatos, reclamações e penalidades serão feitos ou aplicados diretamente à empresa que participar da Licitação. Em nenhum caso a Administração negociará com entidades representadas pelas licitantes.

12.12 A contratada obriga-se a executar o objeto licitado em perfeita harmonia e concordância com os termos deste Instrumento Convocatório, mediante solicitação através de Nota de empenho/ Ordem de Serviços/ Requisições ou equivalente, devidamente atestada por servidor da Secretaria requisitante.

13. DA VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS

13.1 A validade da Ata de Registro de Preços será de 01 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso, com renovação dos quantitativos inicialmente registrados.

13.2 No ato de prorrogação da vigência da Ata de Registro de Preços poderá haver a renovação dos quantitativos registrados, até o limite do quantitativo original.

I. O ato de prorrogação da vigência da ata deverá indicar expressamente o prazo de prorrogação e o quantitativo renovado.

14. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

14.1 Após o julgamento da proposta e a homologação do certame será lavrada a Ata de Registro de Preços, assinada pela Autoridade competente e pelas licitantes vencedoras.

14.2 A Ata de Registro de Preços discriminará todos os itens que compõem o objeto licitado, com os respectivos preços unitários e totais, ficando esclarecido que a contratação das aquisições obedecerá à conveniência e às necessidades da administração, que não se obriga a requisitar todas as quantidades registradas.

14.3 Será incluído, na respectiva Ata de Registro de Preços, na forma de anexo, o registro dos licitantes que aceitarem cotar os bens, obras ou serviços com preços iguais aos do licitante vencedor, na sequência da classificação do certame, observado:

I. O registro a que se refere o subitem 14.3 tem por objetivo a formação de cadastro reserva no caso da impossibilidade de atendimento pelo primeiro colocado da Ata de Registro de Preços, nas hipóteses previstas no Decreto Municipal nº 17, de 2024, bem como previstas na Lei Federal nº 14.133, de 2021.

14.4 Caso haja mais de um licitante na situação de que se trata o subitem 14.3, serão classificadas segundo a ordem da última proposta apresentada durante a fase competitiva.

14.5 A habilitação dos fornecedores que comporão o cadastro de reserva, a que se refere o subitem 14.3, será efetuada quando houver necessidade de contratação de fornecedor remanescente.

14.6 A Ata de Registro de Preços, durante sua validade, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da administração pública que não tenha participado do certame licitatório, mediante anuência do órgão gerenciador e aceitação do fornecedor,

desde que devidamente justificada a vantagem e respeitadas, no que couber, as condições e regras estabelecidas na Lei Federal nº 14.133, de 2021.

14.7 As aquisições ou contratações adicionais de que se trata o subitem 14.6 não poderão exceder, por órgão ou entidade a 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na Ata de Registro de Preços para o órgão gerenciador e para os órgãos participantes.

14.8 O quantitativo decorrente de adesões à Ata de Registro de Preços não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na Ata de Registro de Preços para o órgão gerenciador e para os órgãos participantes, independentemente do número de órgãos não participantes que aderirem a ata.

14.9 Dentro do prazo de vigência da Ata de Registro de Preços, as empresas beneficiárias que tiverem seus preços registrados ficarão obrigadas ao fornecimento dos bens, observadas as condições do Termo de Referência, anexo desde edital, bem como da própria Ata de Registro de Preços.

14.10 As empresas beneficiárias que tiverem seus preços registrados se obrigam a manter, durante o prazo de vigência da Ata de Registro de Preços, a compatibilidade de todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na nesta licitação.

14.11 O Órgão Gerenciador acompanhará periodicamente a evolução das condições de mercado dos preços registrados, paras comprovação da vantajosidade.

14.12 Os preços registrados serão considerados compatíveis com os de mercado se forem iguais ou inferiores à média daqueles apurada em pesquisa.

15. DAS ALTERAÇÕES DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

15.1 Os preços registrados poderão ser alterados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, obras ou serviços registrados nas seguintes situações:

I. 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 Ata tal como pactuado, nos termos da alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 da Lei Federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021.

II. Decorrente de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados.

III. Resultante de previsão neste edital de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

15.2 Na ocorrência do preço registrado se tomar superior ao preço praticado no mercado, por outro motivo superveniente, caberá ao órgão gerenciador da Ata convocar os fornecedores para negociarem a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado, mediante as seguintes providências:

I. Convocar o fornecedor primeiro classificado, visando estabelecer a negociação para redução de preços originalmente registrados e sua adequação ao praticado no mercado.

II. Frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido.

III. Convocar os demais fornecedores registrados, na ordem de classificação, visando igual oportunidade de negociação.

15.3 Quando o preço registrado se tornar inferior aos preços de mercado e o fornecedor não puder cumprir o compromisso inicialmente assumido, o órgão gerenciador poderá liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação de penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, caso em que o órgão gerenciador providenciará convocação dos demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.

I. A negociação prevista no subitem 15.3 será no sentido de os demais convocados manterem os preços registrados inicialmente pelo primeiro colocado. Não havendo êxito nessas negociações, o órgão gerenciador deverá então, negociar com o adjudicatário a revisão dos valores. Caso não haja consenso entre o órgão gerenciador e o adjudicatário, a possibilidade de negociação deve ser estendida a eventuais integrantes do cadastro reserva, respeitando a ordem de classificação.

II. Não havendo êxito nas negociações, de que se trata o inciso I, estes serão formalmente desonerados do compromisso de fornecimento em relação ao item ou lote, pelo órgão gerenciador, com consequente cancelamento dos seus preços registrados, sem aplicação de penalidade.

III. Para que se viabilize eventual modificação da proposta vigente, por força de Registro de Preços, objetivando a elevação do valor registrado, lastreado no reequilíbrio econômico-financeiro previsto no inciso I, é indispensável a rigorosa verificação da situação fática e a inatacável demonstração do atendimento aos requisitos fixados na alínea "d" do inciso II do caput do art. 124, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

15.4 A fixação do novo preço pactuado deverá ser consignada em termo aditivo à Ata de Registro de Preços, com as justificativas cabíveis, observada a anuência das partes.

15.5 Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou a entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 16 deste edital, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

16. DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

16.1 O registro de preços do fornecedor será cancelado pelo Órgão Gerenciador quando o fornecedor:

I. For liberado.

II. Descumprir as condições da Ata de Registro de Preços, sem justificativa aceitável.

III. Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado.

IV. Sofrer sanção prevista no inciso IV do art. 156 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

V. Não aceitar o preço revisado pela administração municipal.

16.2 A Ata de Registro de Preços será cancelada, total ou parcialmente, pelo Órgão Gerenciador:

I. Pelo decurso de prazo de vigência.

II. Pelo cancelamento de todos os preços registrados.

III. Por fato superveniente, decorrente de casos de:

a) força maior;

b) caso fortuito;

c) em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução das obrigações previstas na ata, devidamente demonstrado.

IV. Por razões de interesse público, devidamente justificadas.

16.3 No caso de cancelamento da ata ou do registro do preço por iniciativa da Administração Municipal, será assegurado o contraditório e ampla defesa.

I. O fornecedor ou prestador será notificado por meio eletrônico para apresentar defesa no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da comunicação.

17. DA DOTAÇÃO E RECURSOS

17.1 As despesas decorrentes do fornecimento do objeto desta Licitação, correrão à conta dos recursos das dotações orçamentárias afeta aos órgãos do Município de Piracanjuba/GO, exercício financeiro de 2026, a saber:

Centro de Custo	22.03.0000
Função/ Programa/ Ação	22.83.04.122.2827.2185
Elemento	3.3.90.30 – Material de Consumo
Subelemento	21 – Material de Copa de Cozinha
Ficha/ Fonte	121 / 100.0
Centro de Custo	22.03.00000
Função/ Programa/ Ação	22.83.04.122.2827.2185
Elemento	3.3.90.30 / Material de Consumo
Subelemento	26 – Material Elétrico e Eletrônico
Ficha/ Fonte	121 / 100.0
Centro de Custo	01.00
Função/ Programa/ Ação	71.01.12.122.2822.2159
Elemento	3.3.90.30 – Material de Consumo
Subelemento	19 – Material de Acondicionamento e Embalagem 21 – Material de Copa e Cozinha
Ficha/ Fonte	524 / 101.0
Centro de Custo	01.10
Função/ Programa/ Ação	71.01.12.361.2822.2154
Elemento	3.3.90.30 – Material de Consumo
Subelemento	19 – Material de Acondicionamento e Embalagem 21 – Material de Copa e Cozinha
Ficha/ Fonte	543 / 101.0
Centro de Custo	01.07
Função/ Programa/ Ação	71.01.12.365.2822.2155
Elemento	3.3.90.30 – Material de Consumo
Subelemento	19 – Material de Acondicionamento e Embalagem 21 – Material de Copa e Cozinha
Ficha/ Fonte	557 / 101.0
Centro de Custo	01.09
Função/ Programa/ Ação	71.01.12.367.2822.2158
Elemento	3.3.90.30 – Material de Consumo

Subelemento	19 – Material de Acondicionamento e Embalagem 21 – Material de Copa e Cozinha
Ficha/ Fonte	566 / 101.0
Centro de Custo	068.000
Função/ Programa/ Ação	68.76.13.122.2818.2141
Elemento	3.3.90.30 – Material de Consumo
Subelemento	4 – Gás Engarrafado 21 – Material de Copa e Cozinha
Ficha/ Fonte	455 / 100.0
Centro de Custo	22.08.00000
Função/ Programa/ Ação	22.13.22.665.2833.2197
Elemento	3.3.90.39 – Material de Consumo
Subelemento	21 – Material de Copa e Cozinha 26 – Material Elétrico e Eletrônico
Ficha/ Fonte	94 / 100.0
Centro de Custo	55.00.00000
Função/ Programa/ Ação	55.82.10.122.2826.2169
Elemento	3.3.90.30 – Material de Consumo
Subelemento	19 – Material de Acondicionamento e Embalagem 21 – Material de Copa e Cozinha 22 – Material de Limpeza e Produção de Higienização 26 – Material Elétrico e Eletrônico 28 – Material de Produção e Segurança
Ficha/ Fonte	264 / 102.0
Centro de Custo	55.04.00000
Função/ Programa/ Ação	55.82.10.301.2826.2170
Elemento	3.3.90.30 – Material de Consumo
Subelemento	19 – Material de Acondicionamento e Embalagem 21 – Material de Copa e Cozinha 22 – Material de Limpeza e Produção de Higienização 26 – Material Elétrico e Eletrônico 28 – Material de Produção e Segurança
Ficha/ Fonte	283 / 107.8
Centro de Custo	55.07.00000
Função/ Programa/ Ação	55.82.10.301.2826.2180
Elemento	3.3.90.30 – Material de Consumo
Subelemento	19 – Material de Acondicionamento e Embalagem 21 – Material de Copa e Cozinha 22 – Material de Limpeza e Produção de Higienização 26 – Material Elétrico e Eletrônico 28 – Material de Produção e Segurança

Ficha/ Fonte	301 / 107.0
Centro de Custo	55.03.00000
Função/ Programa/ Ação	55.82.10.302.2826.2171
Elemento	3.3.90.30 – Material de Consumo
Subelemento	19 – Material de Acondicionamento e Embalagem 21 – Material de Copa e Cozinha 22 – Material de Limpeza e Produção de Higienização 26 – Material Elétrico e Eletrônico 28 – Material de Produção e Segurança
Ficha/ Fonte	308 / 102.0 – 107.0 – 107.17
Centro de Custo	55.06.00000
Função/ Programa/ Ação	55.82.10.302.2826.2176
Elemento	3.3.90.30 – Material de Consumo
Subelemento	19 – Material de Acondicionamento e Embalagem 21 – Material de Copa e Cozinha 22 – Material de Limpeza e Produção de Higienização 26 – Material Elétrico e Eletrônico 28 – Material de Produção e Segurança
Ficha/ Fonte	326 / 107.0
Centro de Custo	55.12.00000
Função/ Programa/ Ação	55.82.10.304.2826.2172
Elemento	3.3.90.30 – Material de Consumo
Subelemento	19 – Material de Acondicionamento e Embalagem 21 – Material de Copa e Cozinha 22 – Material de Limpeza e Produção de Higienização 26 – Material Elétrico e Eletrônico 28 – Material de Produção e Segurança
Ficha/ Fonte	338 / 107.15
Centro de Custo	67.01.00000
Função/ Programa/ Ação	67.77.08.122.2824.2160
Elemento	3.3.90.30 – Material de Consumo
Subelemento	7 – Gêneros de Alimentação
Ficha/ Fonte	397 / 100.0
Centro de Custo	67.01.11652
Função/ Programa/ Ação	67.77.08.244.2824.2162
Elemento	3.3.90.30 – Material de Consumo
Subelemento	7 – Gêneros de Alimentação
Ficha/ Fonte	428 / 129.0
Centro de Custo	67.01.11654
Função/ Programa/ Ação	67.77.08.245.2824.2163

Elemento	3.3.90.30 – Material de Consumo
Subelemento	7 – Gêneros de Alimentação
Ficha/ Fonte	439 / 129.0
Centro de Custo	67.01.10925
Função/ Programa/ Ação	67.77.08.245.2824.2164
Elemento	3.3.90.30 – Material de Consumo
Subelemento	7 – Gêneros de Alimentação
Ficha/ Fonte	444 / 129.0
Centro de Custo	22.07.00000
Função/ Programa/ Ação	22.07.15.122.2831.2189
Elemento	3.3.90.30 – Material de Consumo
Subelemento	19 – Material de Acondicionamento e Embalagem 21 – Material de Copa e Cozinha 28 – Material de Proteção e Segurança
Ficha/ Fonte	42 / 100.0
Centro de Custo	22.07.00000
Função/ Programa/ Ação	22.07.15.122.2831.2189
Elemento	4.4.90.52 – Equipamentos e Material Permanente
Subelemento	12 – Aparelhos e Utensílios Domésticos
Ficha/ Fonte	53 / 100.0

18. DA EXECUÇÃO, RECEBIMENTO E PAGAMENTO

18.1 A forma de execução do instrumento contratual, fornecimento, prazos, locais, recebimento, pagamento e demais informações estão contidas no Estudo Técnico Preliminar e Termo de Referência Anexos deste Edital.

19. DAS PENALIDADES

19.1 O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações:

I. Dar causa à inexecução parcial do contrato.

II. Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento das atividades públicas ou ao interesse coletivo.

III. Dar causa à inexecução total do contrato.

IV. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame.

V. Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado.

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

VII. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado.

VIII. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato.

IX. Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato.

X. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza.

XI. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação.

XII. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei Federal nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

19.2 Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas nesta Lei as seguintes sanções:

I. Advertência.

II. Multa.

III. Impedimento de licitar e contratar.

IV. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

19.3 Na aplicação das sanções serão considerados:

I. A natureza e a gravidade da infração cometida.

II. As peculiaridades do caso concreto.

III. As circunstâncias agravantes ou atenuantes.

IV. Os danos que dela provierem para a Administração Pública.

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

19.3 A sanção prevista no inciso I do subitem 19.2 será aplicada exclusivamente pela infração administrativa prevista no inciso I do **caput** do art. 155 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

19.4 A sanção prevista no inciso II do subitem 19.2, calculada na forma do edital ou do contrato, não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato licitado ou celebrado com contratação direta e será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

19.5 A sanção prevista no inciso III do subitem 19.2 será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do **caput** do art. 155 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

19.6 A sanção prevista no inciso IV do subitem 16.2 será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do **caput** do art. 155 da Lei Federal nº 14.1333, de 2021, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do **caput** do referido artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida subitem 19.5, e impedirá o responsável

de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

19.7 A sanção estabelecida no inciso IV do subitem 19.2 será precedida de análise jurídica e observará as seguintes regras:

I. Quando aplicada por órgão do Poder Executivo, será de competência exclusiva da Prefeita de Piracanjuba e, quando aplicada por autarquia ou fundação, será de competência exclusiva da autoridade máxima da entidade.

19.8 As sanções previstas nos incisos I, III e IV do subitem 19.2 poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista no inciso II do subitem 19.2.

19.9 Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

19.10 A aplicação das sanções previstas neste item não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

19.11 Na aplicação da sanção prevista no inciso II, do subitem 19.2, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

19.12 A aplicação das sanções previstas nos incisos III e IV do subitem 19.2 requererá a instauração de processo de responsabilização, a ser conduzido por comissão composta de 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o contratado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

I. Em órgão ou entidade da Administração Pública cujo quadro funcional não seja formado de servidores estatutários, a comissão a que se refere o subitem 19.12 será

composta de 2 (dois) ou mais empregados públicos pertencentes aos seus quadros permanentes, preferencialmente com, no mínimo, 3 (três) anos de tempo de serviço no órgão ou entidade.

II. Na hipótese de deferimento de pedido de produção de novas provas ou de juntada de provas julgadas indispensáveis pela comissão, o licitante ou o contratado poderá apresentar alegações finais no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação.

III. Serão indeferidas pela comissão, mediante decisão fundamentada, provas ilícitas, impertinentes, desnecessárias, protelatórias ou intempestivas.

19.13 A prescrição ocorrerá em 5 (cinco) anos, contados da ciência da infração pela Administração, e será:

I. Interrompida pela instauração do processo de responsabilização a que se refere o subitem 19.12.

II. Suspensa pela celebração de acordo de leniência previsto na Lei Federal nº 12.846, de 2013.

III. Suspensa por decisão judicial que inviabilize a conclusão da apuração administrativa.

19.14 Os atos previstos como infrações administrativas neste edital, bem como os previstos na Lei Federal 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 Federal nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e a autoridade competente definidos na referida Lei.

19.15 A personalidade jurídica poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos na Lei Federal nº 14.133, de 2021 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, a pessoa jurídica sucessora ou a empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o sancionado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

19.16 Os órgãos e entidades dos Poderes Executivo, deverão, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por eles 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.

I. Para fins de aplicação das sanções previstas no subitem 19.2, o Poder Executivo regulamentará a forma de cômputo e as consequências da soma de diversas sanções aplicadas a uma mesma empresa e derivadas de contratos distintos.

19.17 O atraso injustificado na execução do contrato sujeitará o contratado a multa de mora, na forma prevista em edital ou em contrato.

I. A aplicação de multa de mora não impedirá que a Administração a converta em compensatória e promova a extinção unilateral do contrato com a aplicação cumulada de outras sanções previstas nesta Lei.

19.18 É admitida a reabilitação do licitante ou contratado perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, exigidos, cumulativamente:

I. Reparação integral do dano causado à Administração Pública.

II. Pagamento da multa.

III. Transcurso do prazo mínimo de 01 (um) ano da aplicação da penalidade, no caso de impedimento de licitar e contratar, ou de 03 (três) anos da aplicação da penalidade, no caso de declaração de inidoneidade;

IV. Cumprimento das condições de reabilitação definidas no ato punitivo.

V. Análise jurídica prévia, com posicionamento conclusivo quanto ao cumprimento dos requisitos definidos neste subitem.

a) A sanção pelas infrações previstas nos incisos VIII e XII do subitem 19.1 exigirá, como condição de reabilitação do licitante ou contratado, a implantação ou aperfeiçoamento de programa de integridade pelo responsável.

20. DO ÓRGÃO GERENCIADOR E FISCALIZAÇÃO

20.1 O Órgão Gerenciador da Ata de Registro de Preços a ser firmada mediante a realização do presente Pregão Eletrônico será a Secretaria Municipal de Administração de Piracanjuba/GO.

20.2 O Órgão Gerenciador designará representante da Administração Pública para acompanhamento, fiscalização da execução da Ata de Registro de Preços e suas respectivas atribuições nos moldes do art. 117, da Lei Federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021 e art. 13, da Instrução Normativa nº 09, de 01 de junho de 2023 do Tribunal de Contas dos Municípios do Estado de Goiás.

21. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

21.1 É facultado a Pregoeira ou à Autoridade Superior, em qualquer fase da licitação a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada à inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da sessão eletrônica.

21.2 Fica segurado à Autoridade Competente, mediante justificativa motivada, o direito de a qualquer tempo e no interesse da Administração, adiar a data de abertura, anular ou revogar a presente licitação, total ou parcialmente, sem que caiba direito de qualquer indenização, bem como alterar as condições deste Edital, divulgando-o pela mesma forma que se deu o texto original, fiando novo prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, a alteração não afetar a formulação das propostas, nos termos do § 1º, art. 155, de Lei Federal nº 14.133, de 2021.

21.3 Os proponentes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer da fase de licitação.

21.4 As normas disciplinadoras desta Licitação serão interpretadas em favor da ampliação da disputa, respeitada a igualdade de oportunidade entre os licitantes e desde que não comprometam o interesse público, a finalidade e a segurança da contratação.

21.5 Os casos omissos do presente Pregão serão solucionados pela Pregoeira ou Autoridade Superior que decidirá com base na legislação em vigor.

21.6 Os documentos eletrônicos produzidos com a utilização de processo de certificação disponibilizada pela ICP-Brasil, nos termos da Medida Provisória nº 2.200-2, de 24 de agosto de 2001, serão recebidos e presumidos verdadeiros em relação aos signatários.

21.7 Os horários estabelecidos no edital e durante a sessão eletrônica observarão o horário de Brasília/DF, inclusive para contagem de tempo e registro no sistema e na documentação relativa ao certame.

21.8 Fica eleito o Foro da Comarca de Piracanjuba/GO, por mais privilegiado que outro seja para serem dirimidas eventuais dúvidas decorrentes desta Licitação, não resolvidas na esfera Administrativa.

22. DOS ANEXOS

22.1 Constituem como parte integrante e complementar do presente Edital, os seguintes elementos:

ANEXO I – Termo de Referência;
ANEXO II – Estudo Técnico Preliminar
ANEXO III - Modelo de Proposta Comercial;
ANEXO IV – Modelo Declaração Conjunta;
ANEXO V – Planilha de Custo
ANEXO VI – Minuta da Ata de Registro de Preços;

ANEXO VII – Minuta do Contrato de Fornecimento.

ANEXO VIII – Matriz de Riscos

Piracanjuba/GO, aos 17 dias do mês de julho do ano de 2026

TAYNARA CARDOSO BARBOSA
Agente de Contratação
Pregoeira Oficial

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 23/2026

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1 - O presente processo tem por objetivo a Contratação de empresa apta no fornecimento de materiais de copa e cozinha, materiais de higiene e limpeza e eletrodomésticos atendendo assim as necessidades das Secretarias Municipais de Administração, Educação, Cultura, Indústria e Comércio, Saúde, Assistência Social e Obras de Piracanjuba/GO., nos termos da tabela abaixo e, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

Item	Código Centi	Descrição	Unid. de Medida	Adm	Educ.	Secult	Ind. e Comércio	Saúde	Assistência	Obras	Total
1	54843	Abridor de latas profissional, manual, com manivela, confeccionado em aço inoxidável de alta qualidade, resistente à corrosão e ao desgaste. Apresenta acabamento sem rebarbas, garantindo segurança no manuseio. Comprimento aproximado de 19 cm, proporcionando ergonomia e facilidade de uso em ambientes industriais, comerciais ou domésticos.	Un		28			10			38
2	27503	Absorvente aderente, com abas, pacote com 08 unidades, melhor qualidade	Pct					50			50
3	24071	Adaptador de tomadas de 02 pinos com 03 saídas	Un				5				5
4	40068	Adaptador universal para tomada 3 pinos abnt - nbr14136 2p+t 10aespecificações:	Un			3					3

		material: plástico e componentes de metal cor: branco. entrada: tomada bipolar com contato de aterramento (2p+t) conhecido como padrão universal(antigo)tensão: 110~220vcorrente nominal: 10asaída: plugue bipolar com contato de aterramento (2p+t) de acordo com a norma nbr 14136 novo padrão brasileiro tensão: 110~220vcorrente nominal: 10ahaste: ø 4mm									
5	24681	Álcool líquido 96%, hidratado para limpeza doméstica, contendo as normas técnicas exigidas pelo ministério da saúde, unidade de fornecimento. Embalagem de 1 litro.	Un			60		50			110
6	27505	Aparelho de barbear, tipo lâmina descartável, material lâmina aço, com 02 lâminas, material cabo de plástico, anatômico, com estrias de borracha, com fita lubrificante, cor azul.	Un					50			50
7	16684	Aromatizante de ambiente, frasco de 360 ml com aplicador, bactericida, anti mofo, fragrância multi florais.	Un					200			200
8	54224	Assadeira alumínio 58x70	Un							5	5
9	61205	Assadeira alumínio 80x60	Un							5	5

10	54755	Assadeira retangular confeccionada em alumínio, com alças laterais para melhor manuseio. Apresenta dimensões aproximadas de 60 cm de comprimento, 40 cm de largura e 8 cm de altura, com capacidade volumétrica de aproximadamente 18 litros. Indicada para uso em cozinhas industriais, restaurantes, escolas e outras unidades de alimentação coletiva, oferecendo resistência, durabilidade e fácil limpeza.	Un		28						28
11	54754	Assadeira retangular funda de grande capacidade, com volume aproximado de 5 a 5,3 litros, com tampa. O produto possui acabamento polido, conferindo aparência elegante e fácil limpeza. confeccionada em vidro temperado de alta resistência, suporta choques térmicos de até 180ºc, sendo adequada para uso em forno convencional. Além disso, pode ser utilizada no micro-ondas, lava-louças e freezer, oferecendo versatilidade no preparo, armazenamento e limpeza. Produto certificado pelo inmetro, garantindo segurança e	Un		10						10

		qualidade para uso doméstico e institucional.									
12	54756	Assadeira retangular n.º 3, confeccionada em alumínio, com alças laterais para melhor manuseio. Apresenta dimensões aproximadas de 38 cm de comprimento, 26 cm de largura e 5 cm de altura, com capacidade volumétrica de aproximadamente 4,9 litros. Indicada para uso em cozinhas industriais, restaurantes, escolas e outras unidades de alimentação coletiva, oferecendo resistência, durabilidade e fácil limpeza.	Un		28						28
13	54757	Assadeira retangular n.º 5, confeccionada em alumínio, com alças laterais para melhor manuseio. Apresenta dimensões aproximadas de 45 cm de comprimento, 32 cm de largura e 6 cm de altura, com capacidade volumétrica de aproximadamente 8,8 litros. Indicada para uso em cozinhas industriais, restaurantes, escolas e outras unidades de alimentação coletiva, oferecendo resistência, durabilidade e fácil limpeza.	Un		28					5	33
14	54850	Assadeira retangular n.º 6, confeccionada em alumínio, com alças laterais para	Un		28			10			38

		melhor manuseio. Apresenta dimensões aproximadas de 50 cm de comprimento, 35 cm de largura e 7 cm de altura, com capacidade volumétrica de aproximadamente 11 litros. Indicada para uso em cozinhas industriais, restaurantes, escolas e outras unidades de alimentação coletiva, oferecendo resistência, durabilidade e fácil limpeza.									
15	28428	Avental - confeccionado de 65% polipropileno - 35% de filme de PVC - com as seguintes medidas - 44 cm x 65 cm.	Un					60			60
16	54851	Avental confeccionado em tecido oxford liso, na cor preta, modelo tradicional de cozinha, com bolso frontal e ajuste personalizado por meio de tiras na cintura e no pescoço. Apresenta medidas aproximadas de 85 cm de comprimento por 60 cm de largura. Produto resistente, de fácil higienização, indicado para uso em ambientes alimentícios, escolares ou profissionais, oferecendo conforto e proteção durante o uso.	Un		150						150
17	54758	Bacia em alumínio laminado polido, n.º 30, com largura	Un		42						42

		aproximada de 30 cm e capacidade volumétrica de 2,1 litros. O utensílio deve apresentar acabamento liso e resistente, adequado para uso em ambientes de preparo de alimentos, com facilidade de higienização e durabilidade compatível com uso frequente.									
18	54759	Bacia em alumínio laminado polido, n.º 50, com largura aproximada de 50 cm e capacidade volumétrica de 12 litros. O utensílio deve apresentar acabamento liso e resistente, adequado para uso em ambientes de preparo de alimentos, com facilidade de higienização e durabilidade compatível com uso frequente.	Un		42						42
19	54760	Bacia em alumínio laminado polido, n.º 70, com largura aproximada de 70 cm e capacidade volumétrica de 34,5 litros. O utensílio deve apresentar acabamento liso e resistente, adequado para uso em ambientes de preparo de alimentos, com facilidade de higienização e durabilidade	Un		42						42

		compatível com uso frequente.									
20	23285	Bacia, em (polipropileno) plástico resistente, tipo canelada, com capacidade de aproximadamente 8 litros.	Un					10			10
21	19761	Bacia, em plástico resistente, canelada, com capacidade de aproximadamente 10 litros	Un					10			10
22	23286	Bacia, em plástico resistente, canelada, com capacidade de aproximadamente 4 litros	Un					20			20
23	54226	Bacias de plástico 40 litros	Un							10	10
24	54761	Balança eletrônica digital na cor preta com bateria interna recarregável, capacidade máxima de 40 kg e funcionamento bivolt (110/220v). Deve possuir estrutura resistente, com plataforma em aço inoxidável, adequada para a pesagem de alimentos e ingredientes com alta precisão. Deve conter visor digital tipo lcd, de fácil leitura, com indicação clara dos valores. Dimensões aproximadas de 33,9 cm de comprimento, 33,7 cm de largura e 9,2 cm de altura. O equipamento deve ser de fácil higienização, possuir operação simples e ser compatível com uso frequente em cozinhas institucionais.	Un		2						2

25	39060	Balde de 20 litros- de plástico, alça em arame galvanizado, capacidade de 20 litros, reforço de fundo e borda	Un					20			20
26	19762	Balde, sem tampa, em plástico, canelado, com aro, com capacidade de aproximadamente 12 litros	Un	25				50			75
27	40043	Bandeja - de inox, medindo 35 cm, no formato arredondada, sem alca, cor prata, sem detalhes	Un			3					3
28	51762	Bandeja de inox retangular, medindo aproximadamente 49x33cm	Un					10			10
29	22445	Bandeja de papelão laminada retangular - tamanho 4 aprox. 28,5 x 35 cm	Un	30							30
30	54762	Bandeja retangular confeccionada em bambu natural, com alças laterais integradas que facilitam o manuseio e o transporte. Produto ecologicamente correto, 100% sustentável, leve, resistente e de fácil limpeza. suas dimensões aproximadas são 40 cm de comprimento, 25 cm de largura e 5 cm de altura. Apresenta acabamento liso, preservando as características naturais do bambu, proporcionando um visual rústico e elegante ao mesmo tempo.	Un		5						5

31	61206	Bandeja retangular descartável tipo marmitex, com capacidade volumétrica aproximada de 1,2 litros, confeccionada em plástico polipropileno (pp), material atóxico, resistente e próprio para contato com alimentos quentes e frios, com tampa removível do mesmo material ou material compatível, proporcionando vedação adequada para transporte e armazenamento de refeições. Dimensões aproximadas de 22 cm de comprimento, 16 cm de largura e 5,6 cm de altura, podendo apresentar pequenas variações, desde que mantida a capacidade e funcionalidade. Produto deverá atender às normas sanitárias vigentes.	Un							38.000	38.000
32	54856	Bandeja retangular para uso geral, confeccionada em polipropileno (pp) em cores variadas, com dimensões aproximadas de 48 cm de comprimento, 33 cm de largura e 4 cm de altura. Indicada para apoio na alimentação, podendo ser utilizada para servir refeições, guarnições, talheres, copos e outros utensílios. Produto de fácil higienização, resistente e durável,	Un		2.000						2.000

		adequado para uso em ambientes coletivos como escolas, refeitórios e cozinhas institucionais.									
33	21893	Banheira baby: formato anatômico; apoio de segurança; válvula tampão que facilita a higienização; dimensões (alt. X lar. X comp.): 21 x 45,5 x 77 cm; plástico resistente e atóxico.	Un					200			200
34	61207	Batedor tipo fouet (fue), confeccionado em aço inoxidável resistente e próprio para contato com alimentos, com comprimento aproximado de 25 cm, contendo fios firmes e resistentes. Possui cabo anatômico confeccionado em polietileno ou material equivalente, resistente e de fácil manuseio, garantindo maior segurança durante o uso. Produto resistente à corrosão, de fácil higienização e adequado para preparo, mistura e homogeneização de alimentos em copa e cozinha.	Un							5	5
35	54763	Borracha de vedação compatível com panelas de pressão de 10 litros, confeccionada em silicone 100% atóxico, ideal para uso em utensílios que entram em contato direto com alimentos.	Un		28						28

		O material é seguro, durável e altamente resistente a altas temperaturas, garantindo vedação eficiente, segurança no uso e maior vida útil à panela.									
36	54764	Borracha de vedação compatível com panelas de pressão de 20 litros, confeccionada em silicone 100% atóxico, ideal para uso em utensílios que entram em contato direto com alimentos. O material é seguro, durável e altamente resistente a altas temperaturas, garantindo vedação eficiente, segurança no uso e maior vida útil à panela.	Un		28						28
37	37422	Borrifador de plástico, com capacidade de 500ml.	Un			12		100			112
38	24527	Bule de Alumínio para coar café boca larga para coador tamanho grande sem tampa, capacidade de 2 litros com cabo em material plástico resistente	Un	4	28		4		10		46
39	19763	Bule, em alumínio 100% puro, pegador com detalhe em madeira, com capacidade de aproximadamente 03 litros, Nº 10.	Un					10			10
40	52714	Caçarola de alumínio com alça e tampa, linha hotel, capacidade para 20 litros de 1ª qualidade, ou similar	Un						20		20
41	19764	Caçarola, em alumínio 100% puro, com tampa com saída	Un					10			10

		de vapor, pegadores nas laterais antitérmicos, com capacidade de aproximadamente 7 litros, medindo aproximadamente 26 cm de diâmetro e 13 cm de altura. Nº26									
42	19765	Caçarola, em alumínio 100% puro, com tampa com saída de vapor, pegadores nas laterais antitérmicos, com capacidade de aproximadamente 17 litros, medindo aproximadamente 36 cm de diâmetro e 17 cm de altura. Nº 36	Un					10	8		18
43	37153	Cadeado 45mm (n 45).	Un					40			40
44	17055	Cafeteira elétrica 06 litros com duas torneiras em aço inox polido 220v	Un					10			10
45	17604	Cafeteira elétrica, bivolt, para preparo de cafés pó e água, jarra em vidro, na cor preta.	Un			2					2
46	54228	Caixa organizadora 10 litros	Un							10	10
47	54229	Caixa organizadora 12 litros	Un							10	10
48	8051	Caixa organizadora 19,8 Lts	Un					50		10	60
49	54231	Caixa organizadora 40 litros	Un							10	10
50	54232	Caixa organizadora 6 litros	Un							10	10
51	54233	Caixa organizadora 65 litros	Un							10	10
52	54873	Caixa organizadora com capacidade de 56 litros, confeccionada em polipropileno incolor (transparente), com travas laterais seguras e alças integradas à	Un		140						140

		estrutura, permitindo manuseio prático e seguro. Deve possuir formato que possibilite empilhamento estável, com medidas aproximadas de 55,5 cm de comprimento, 36,5 cm de largura e 40,3 cm de altura. Indicada para armazenamento e organização de materiais diversos, oferecendo resistência e durabilidade.									
53	54874	Caixa organizadora com capacidade de 78 litros, confeccionada em plástico incolor (transparente), com travas laterais seguras e alças integradas à estrutura, permitindo manuseio prático e seguro. Deve possuir formato que possibilite empilhamento estável, com medidas aproximadas de 55,5 cm de comprimento, 36,5 cm de largura e 40,3 cm de altura. Indicada para armazenamento e organização de materiais diversos, oferecendo resistência e durabilidade.	Un		140						140
54	54875	Caixa organizadora incolor multiuso com capacidade de 15 litros, confeccionada em plástico resistente, acompanhada de tampa com travas	Un		140						140

		para fechamento seguro. Ideal para organização de materiais diversos em ambientes escolares, administrativos ou domésticos, a caixa deve apresentar boa vedação, empilhamento estável, fácil manuseio e resistência ao uso contínuo.									
55	54766	Caixa organizadora incolor multiuso com capacidade de 30 litros, confeccionada em plástico resistente, acompanhada de tampa com travas para fechamento seguro. Ideal para organização de materiais diversos em ambientes escolares, administrativos ou domésticos, a caixa deve apresentar boa vedação, empilhamento estável, fácil manuseio e resistência ao uso contínuo	Un		140						140
56	54767	Caixa térmica com capacidade de 75 litros, disponível em cores variadas. Confeccionada com parte interna e externa em polipropileno injetado, tampa em polietileno e isolamento térmico em poliestireno expandido (eps), garantindo excelente conservação da	Un		10						10

		temperatura por longos períodos. Fabricada com material 100% virgem, atóxico e sem odor, assegurando a segurança no armazenamento de alimentos e bebidas, além de alta durabilidade e resistência ao uso contínuo. Produto ideal para ambientes escolares, eventos, transporte de perecíveis ou uso institucional. Dimensões aproximadas: 64 cm de comprimento, 46,8 cm de largura e 46,7 cm de altura.									
57	54768	Caldeirão industrial confeccionada em alumínio fundido e batido, de espessura grossa, tamanho n.º 30, acompanhada de tampa do mesmo material. Possui capacidade aproximada de 18 à 20 litros, sendo indicada para o preparo de grandes volumes de alimentos em cozinhas institucionais. O produto deve apresentar acabamento resistente, bordas reforçadas, boa distribuição térmica e durabilidade, atendendo às normas de segurança e qualidade aplicáveis a utensílios de cozinha de uso profissional.	Un		28			10			38

58	54769	Caldeirão industrial confeccionada em alumínio fundido e batido, de espessura grossa, tamanho n.º 40, acompanhada de tampa do mesmo material. Possui capacidade aproximada de 45 litros, sendo indicada para o preparo de grandes volumes de alimentos em cozinhas institucionais. O produto deve apresentar acabamento resistente, bordas reforçadas, boa distribuição térmica e durabilidade, atendendo às normas de segurança e qualidade aplicáveis a utensílios de cozinha de uso profissional.	Un		28						28
59	54770	Caneca para alimentação escolar, desenvolvido especialmente para uso individual de alunos, fabricado em polipropileno (bmc ou smc) 100% virgem e de primeiro uso, conforme as exigências das normas sanitárias. Apresenta formato arredondado, sem reentrâncias ou ressaltos, com paredes internas e externas totalmente lisas, o que evita o acúmulo de resíduos e facilita a higienização. o material é atóxico, com pigmentação	Un		2.000						2.000

		homogênea em toda a peça, atendendo às normas da anvisa relativas à segurança alimentar e controle de metais pesados. O acabamento é fosco ou micro texturizado, proporcionando maior resistência a riscos. a caneca dever possuir resistência a temperaturas de até 100°c por, no mínimo, 20 minutos, e pode ser lavado em máquinas lava-louças. A cor é "amarelo escolar", padronizada para uso institucional. dimensões aproximadas: altura de 85 mm, espessura de 3 mm, largura da aba (alça) de 1,5 cm, diâmetro da boca de 77 mm, diâmetro da base externa de 200 mm, base de 50 mm e capacidade para 300 ml. Produto ideal para refeitórios escolares, com durabilidade e segurança no uso contínuo.									
60	27547	Canecas plásticas polipropileno, 300 ml.	Un						120		120
61	22597	Coador de café em tecido 100% algodão 15cm de diâmetro x 22cm de profundidade com cabo de madeira.	Un						30		30
62	54771	Coador de pano tamanho G, ideal para preparo de café ou chá, confeccionado com tecido 100% algodão, estrutura em arame metálico e	Un		28		5				33

		cabo de madeira na cor branca. Produto sustentável e reutilizável, proporcionando economia e redução de resíduos no preparo de bebidas. Suas dimensões aproximadas são: 14 cm de diâmetro e 18 cm de altura. Indicado para uso doméstico ou institucional, garantindo praticidade, eficiência e respeito às práticas de consumo consciente.									
63	19767	Coador, para café, tecido 100% algodão, com medidas de aproximadamente 30x32 cm, aramado, cabo de madeira de lei torneado, capacidade aproximadamente para 03 litros, GG.	Un					20			20
64	19768	Coador, para café, tecido 100% algodão, tamanho médio, cabo revestido, capacidade aproximadamente para 01 litro. M.	Un	6				30			36
65	54880	Colher de arroz confeccionada em aço inoxidável, com comprimento aproximado de 50 cm. Produto resistente, de alta durabilidade e fácil higienização, indicado para uso em cozinhas industriais e institucionais. Deve apresentar acabamento polido, bordas lisas e ergonomia adequada para manuseio	Un		70						70

		seguro. O produto deve atender às normas de qualidade e segurança aplicáveis a utensílios alimentícios.									
66	54881	Colher de mesa confeccionada integralmente em aço inoxidável, com acabamento polido, resistente à corrosão e de fácil higienização. Apresenta dimensões aproximadas de 18,7 cm de comprimento, 4 cm de largura e 2,3 cm de altura. O produto deve possuir certificação conforme as normas vigentes de qualidade e segurança para utensílios destinados ao uso alimentar.	Un		2.000		10	50			2.060
67	53609	Colher de pau para cozinhar tamanho 44 cm	Un							10	10
68	54772	Colher de silicone, indicada para crianças a partir de 6 meses, fabricada em 100% silicone e disponível em cores variadas. O produto é livre de ftalatos, produtos químicos, pvc, chumbo, bps, bpa, látex, pvs e plástico, garantindo total segurança para o uso infantil. É seguro para lavagem em lava-louças, oferecendo praticidade no dia a dia. Dimensões aproximadas: 1 cm de altura, 3,5 cm de largura e 14 cm de comprimento.	Un		600						600

69	54773	Colher de sobremesa confeccionada integralmente em aço inoxidável, com dimensões aproximadas de 1,9 cm de largura, 3,8 cm de profundidade e 16,5 cm de comprimento. Produto adequado para lavagem em máquinas de lavar louça, garantindo praticidade e durabilidade no uso diário.	Un		300						300
70	30322	Colher descartável em polietileno com alta resistência cristal embalagem com 50 unidades	Pct	25				400			425
71	54774	Colher descartável para refeição, fabricada em polietileno na cor branca, com aproximadamente 15,5 cm de comprimento. Produto leve, atóxico, de uso único e alta resistência, ideal para eventos, refeições rápidas ou ambientes institucionais, proporcionando praticidade e segurança no manuseio de alimentos. Pacote com 50 unidades.	Pct		600	100	16			800	1.516
72	54775	Colher descartável para sobremesa, confeccionada em polietileno de alta qualidade, na cor branca, leve, resistente e de uso único. Produto atóxico, garantindo segurança alimentar.	Pct		300						300

		Pacote com 50 unidades.									
73	52718	Colher grande alumínio batido pra restaurante, 53 cm	Un						20		20
74	61210	Colher grande lisa para cozinha, confeccionada em aço inoxidável resistente e próprio para contato com alimentos, inteiriça ou com cabo do mesmo material, com comprimento aproximado de 31 cm, resistente à corrosão, de fácil higienização, indicada para preparo, manuseio e porcionamento de alimentos, especialmente arroz, em copa e cozinha.	Un							10	10
75	54776	Colher infantil fabricada integralmente em aço inoxidável, com dimensões aproximadas de 15,6 cm de comprimento, 3,4 cm de largura e 1,5 cm de altura, além de espessura de 1,2 mm. Apresenta acabamento em alto brilho, com superfície lisa e bordas arredondadas, proporcionando segurança no manuseio e conforto no uso por crianças. O material é atóxico, resistente à corrosão, durável e adequado para contato com alimentos, podendo ser lavado em máquina lava-louças. Ideal para uso em refeitórios escolares,			1.000						1.000

		atendendo aos padrões de higiene e resistência exigidos para o público infantil.									
76	54777	Colher para alimentação escolar, desenvolvido especialmente para uso individual de alunos, fabricado em polipropileno (bmc ou smc) 100% virgem e de primeiro uso, conforme as exigências das normas sanitárias. Apresenta formato arredondado, sem reentrâncias ou ressaltos, com paredes internas e externas totalmente lisas, o que evita o acúmulo de resíduos e facilita a higienização. O material é atóxico, com pigmentação homogênea em toda a peça, atendendo às normas da anvisa relativas à segurança alimentar e controle de metais pesados. O acabamento é fosco ou micro texturizado, proporcionando maior resistência a riscos. Acolher dever possuir resistência a temperaturas de até 100°c por, no mínimo, 20 minutos, e pode ser lavado em máquinas lava-louças. A cor é "amarelo escolar", padronizada para uso institucional. Dimensões aproximadas: comprimento total de	Un		2.000						2.000

		18 cm, cabo com 13 cm de comprimento e 4 mm de espessura, concha com 5 cm de comprimento, diâmetro da boca (concha) de 4 cm e capacidade de 10 ml. Produto ideal para refeitórios escolares, com durabilidade e segurança no uso contínuo.									
77	52719	Concha grande profissional industrial em alumínio, nº 16.	Un						20		20
78	61211	Concha média para cozinha, confeccionada em aço inoxidável resistente e próprio para contato com alimentos, com comprimento total aproximado de 28,5 cm e comprimento do cabo aproximado de 21,5 cm, resistente à corrosão, de fácil higienização	Un							10	10
79	54882	Concha profissional confeccionada em aço inoxidável, com comprimento aproximado de 50 cm. Produto resistente, de alta durabilidade e fácil higienização, indicado para uso em cozinhas industriais e institucionais. Deve apresentar acabamento polido, bordas lisas e ergonomia adequada para manuseio seguro. O produto deve atender às normas de qualidade e segurança	Un		2.000					10	2.010

		aplicáveis a utensílios alimentícios.									
80	23288	Concha, com 100% aço inox, para servir refeições, com medidas aproximadamente de 32cm	Un					10		10	20
81	54011	Condicionador infantil ph neutro - embalagem mínima de 220ml- jhonson-kids ou melhor qualidade	Un					200			200
82	21992	Condicionador para todos os tipos de cabelos dermatologicamente testado com prazo de validade maior que 6 meses, embalagem de 2 litros de 1ª qualidade	Un					25			25
83	61214	Conjunto de potes para mantimentos, confeccionados em plástico resistente, atóxico e apropriado para contato com alimentos, com tampas com vedação eficiente, garantindo adequada conservação dos alimentos. O conjunto deverá ser composto por potes com capacidades aproximadas de 720 ml, 1,8 litro, 2 litros, 3 litros, 4 litros, 5 litros e 7,6 litros, podendo apresentar pequenas variações dimensionais, desde que mantida a funcionalidade. Produto de boa qualidade, durável, lavável e reutilizável, próprio para uso em copa e cozinha.	Cj							5	5

84	54878	Conjunto de tábuas de corte com suporte, composto por 5 peças coloridas confeccionadas em polipropileno resistente, com proteção antimicrobiana que auxilia na inibição e redução da proliferação de fungos e bactérias. As tábuas são identificadas por cores e símbolos indicativos para evitar a contaminação cruzada entre os alimentos: azul para peixes, verde para legumes e verduras, vermelha para carnes cruas e branca para pães e queijos. O suporte organiza e mantém as tábuas em posição vertical, facilitando o armazenamento e a ventilação entre elas. Dimensões aproximadas do conjunto: 23,7 cm de largura, 8,1 cm de profundidade e 30,8 cm de altura. Produto indicado para uso em cozinhas profissionais e institucionais, garantindo praticidade, higiene e segurança alimentar.	Cj		42						42
85	54779	Copo de vidro incolor, com capacidade mínima de 200 ml, indicado para uso em ambientes institucionais. Possui dimensões	Un		5.000						5.000

		aproximadas de 5,9 cm de diâmetro por 9,8 cm de altura. Produto resistente, de fácil higienização, adequado para o consumo de bebidas em geral. Apresenta acabamento liso, uniforme e sem rebarbas ou imperfeições, garantindo segurança no manuseio e conforto no uso diário.									
86	54884	Copo de vidro incolor, com capacidade mínima de 300 ml, indicado para uso em ambientes institucionais. Possui dimensões aproximadas de 6,5 cm de diâmetro e 13 cm de altura. Produto resistente, de fácil higienização, adequado para o consumo de bebidas em geral, devendo apresentar acabamento liso, sem rebarbas ou imperfeições, garantindo segurança no manuseio.	Un		600					100	700
87	40033	Copo descartável 200 ml, confeccionado em poliestireno ou polipropileno, material atóxico, resistente, na cor branca ou transparente, com capacidade nominal de 200 ml, acondicionado em caixa contendo no mínimo 2.500 unidades,	Cx			60			160	50	270

		distribuídas em embalagens internas com 100 unidades cada, devidamente lacradas, atendendo às normas da abnt.									
88	61216	Copo descartável 300 ml, confeccionado em poliestireno, material atóxico, resistente e próprio para contato com alimentos, indicado para consumo de bebidas quentes ou frias, suportando temperatura de até 100°c, com capacidade nominal de 300 ml, acondicionado em caixa contendo no mínimo 2.500 unidades, distribuídas em embalagens internas com 100 unidades cada, devidamente lacradas, atendendo às normas da abnt.	Cx							50	50
89	61217	Copo descartável 50 ml (para café), confeccionado em poliestireno, material atóxico, resistente e próprio para contato com alimentos, indicado para consumo de bebidas quentes ou frias, com capacidade nominal de 50 ml, acondicionado em caixa contendo no mínimo 5.000 (cinco mil) unidades, distribuídas em embalagens internas com 100 (cem) unidades cada, devidamente lacradas, garantindo higiene e integridade	Cx							50	50

		do produto, atendendo às normas técnicas da abnt e à legislação sanitária vigente.									
90	21994	Copo descartável para água, branco, leitoso, corpo frisado, bordas arredondadas, capacidade 200 ml contendo dados de identificação do produto marca do fabricante e prazo de validade pacote com 100 unidades.	Pct	4.000			90	4.500			8.590
91	15471	Copo descartável para café, branco, leitoso, corpo frisado, bordas arredondadas, capacidade 50 ml contendo dados de identificação do produto marca do fabricante e prazo de validade pacote com 100 unidades	Pct	800			50	500			1.350
92	54780	Copo descartável transparente, fabricado em polipropileno atóxico, 100 % virgem, com bordas arredondadas que proporcionam maior conforto e segurança durante o uso. Possui capacidade para 200 ml, sendo indicado para o consumo de água e outras bebidas frias. Pacote com 100 unidades.	Pct		700						700
93	54781	Copo descartável transparente, fabricado em polipropileno atóxico, 100% virgem, com bordas arredondadas que proporcionam maior	Pct		400						400

		conforto e segurança durante o uso. Possui capacidade para 300 ml, sendo indicado para o consumo de água e outras bebidas frias. Pacote com 50 unidades.									
94	54782	Copo descartável transparente, fabricado em polipropileno atóxico, 100% virgem, com bordas arredondadas que proporcionam maior conforto e segurança durante o uso. Possui capacidade para 50 ml, sendo indicado para o consumo de café. Pacote com 100 unidades.	Pct		300						300
95	54783	Copo infantil confeccionado em aço inoxidável, com capacidade de 340 ml. Possui formato ergonômico, que facilita o manuseio por crianças, sendo ideal para uso em ambientes escolares. Apresenta acabamento em brilho, oferecendo resistência e estética adequada ao uso contínuo. Suas dimensões aproximadas são: 7,6 cm de diâmetro na base e na boca, e 8,9 cm de altura. O material é atóxico, durável e resistente à corrosão, podendo ser lavado diariamente em máquina de lavar louças, conforme as exigências das normas sanitárias.	Un		1.000						1.000

96	47905	Copo medidor de até 1 litro	Un					10		5	15
97	54784	Copo térmico de isopor com capacidade de 60 ml, ideal para bebidas quentes e frias. Fabricado em material leve e resistente, proporciona isolamento térmico eficiente, mantendo a temperatura dos conteúdos por mais tempo. Pacote com 25 unidades.	Pct		500						500
98	54778	Copo/caneca infantil com tampa e alça, capacidade aproximada de 330 ml. Confeccionado em plástico polipropileno (pp), material atóxico e livre de bisfenol a (bpafree). Produto resistente, podendo ser utilizado em micro-ondas, freezer e lava-louças. Possui alças laterais ergonômicas que auxiliam na autonomia de crianças pequenas, além de tampa protetora que evita derramamentos. Dimensões aproximadas: 11,4 cm de largura, 9,0 cm de profundidade e 13,2 cm de altura. Indicado para uso institucional em ambientes escolares e programas de alimentação infantil.	Un		600						600
99	52722	Copos plástico 350 ml, infantil escola, cores sortidas.	Un						100		100

100	53622	Cortador fatiador dupla face ralo; comprimento x largura: 26 cm x 7 cm; material do corpo: plástico; material da lâmina: aço inoxidável	Un							20	20
101	21894	Cotonetes - hastes flexíveis com pontas de algodão - seguros e absorventes - puro algodão - antigerme; cx com 75 unidades.	Un					200			200
102	21997	Creme dental com flúor, 90gr tubo de plástico - colgate, sorriso, Oral B, similar ou melhor qualidade.	Un					200			200
103	6160	Creme hidratante para o corpo 500Ml	Un					50			50
104	54785	Cumbuca para alimentação escolar, desenvolvido especialmente para uso individual de alunos, fabricado em polipropileno (bmc ou smc) 100% virgem e de primeiro uso, conforme as exigências das normas sanitárias. Apresenta formato arredondado, sem reentrâncias ou ressaltos, com paredes internas e externas totalmente lisas, o que evita o acúmulo de resíduos e facilita a higienização. O material é atóxico, com pigmentação homogênea em toda a peça, atendendo às normas da anvisa relativas à segurança alimentar e controle de metais pesados. O acabamento é fosco	Un		2.000						2.000

		ou micro texturizado, proporcionando maior resistência a riscos. a cumbuca possui abas laterais para melhor manuseio, é empilhável, resistente a temperaturas de até 100°c por, no mínimo, 20 minutos, e pode ser lavado em máquinas lava-louças. A cor é "amarelo escolar", padronizada para uso institucional. dimensões aproximadas: altura de 55 mm, espessura de 3 mm, diâmetro da boca de 100 mm e capacidade de 350 ml. Produto ideal para refeitórios escolares, com durabilidade e segurança no uso contínuo.										
105	54786	Descascador de legumes confeccionado totalmente em aço inoxidável, com dimensões aproximadas de 20,6 cm de comprimento, 8,6 cm de largura e 0,1 cm de espessura. Indicado para descascar alimentos como batatas, cenouras, maçãs, entre outros. O material deve ser resistente, durável e de fácil higienização, próprio para uso em ambientes de preparo de alimentos. Deve possuir furação para	Un		70					10	80

		possibilitar o armazenamento suspenso, facilitando a organização do ambiente de trabalho.									
106	27510	Desodorante rollon, unissex, 55 ml	Un					50			50
107	54787	Dispenser para sabonete líquido ou álcool em gel com capacidade de 800 ml, acompanha reservatório e válvula plug removíveis para facilitar o manuseio e a limpeza. Pode ser utilizado com sabonete líquido, álcool em gel ou outros insumos com viscosidade similar. Acompanha parafusos para fixação na parede. O dispenser é branco e suas dimensões aproximadas são: largura de 10,5 cm, altura de 25,5 cm e profundidade de 11,0 cm. Ideal para ambientes que exigem higiene prática e eficiente.	Un		28						28
108	19775	Dispenser, para copo, em material plástico, capacidade para 100 copos, bocal de saída, cilindro na cor branco, sistema poupa copo, alavanca com acionamento, aplicação para copo descartável plástico com 200 ml, dimensão de aproximadamente 50 x 19 x 16 cm.	Un					20			20
109	6813	Embalagem para hot dog 20x10 pacote com 1000 unidades	Pct					30			30

110	39101	Embalagem para marmitex em isopor, com tampa, tamanho nº 8, cx com 100 unidades	Cx					400		380	780
111	6814	Embalagem para pipoca nº 3 pacote com 500 unidades	Pct					50			50
112	61218	Embalagem redonda descartável com tampa articulada, com capacidade nominal de 350 ml, confeccionada em material plástico atóxico, resistente e próprio para contato com alimentos, com tampa articulada acoplada ao recipiente, proporcionando vedação adequada e segurança no transporte, indicada para acondicionamento de alimentos. Acondicionada em embalagem contendo 50 (cinquenta) unidades, devidamente lacrada, garantindo higiene e integridade do produto.	Pct							750	750
113	18034	Escada com 02 degraus- confeccionada em aço/ferro pintadocom piso antiderrapante, tamanho mínimo de 40 X 45 X 40 cm.	Un				2				2
114	54789	Escorredor confeccionado em aço inoxidável, com capacidade para, no mínimo, 20 pratos, com porta-talheres integrado também em aço inox. Deve conter suporte	Un		28						28

		adicional com capacidade para, no mínimo, 6 copos. As dimensões aproximadas são de 32,5 cm de profundidade, 53 cm de largura e 28,5 cm de altura. O material deve ser resistente à oxidação, possuir acabamento liso e bordas arredondadas, que não ofereçam risco de corte durante o manuseio. Indicado para uso frequente em cozinhas institucionais, devendo apresentar fácil higienização e boa durabilidade.									
115	54788	Escorredor de massa com alça, fabricado em aço inoxidável, com 40 cm de diâmetro. Produto resistente, durável e de fácil higienização, ideal para uso institucional ou doméstico. Possui acabamento liso e bordas arredondadas, garantindo segurança no manuseio e eficiência no escoamento de líquidos. Indicado para escorrer massas, legumes e outros alimentos, mantendo a praticidade e a higiene na preparação.	Un		28					2	30
116	54790	Escorredor de massa com alça, fabricado em alumínio leve e polido, com 50 cm de diâmetro. Apresenta	Un		28						28

		estrutura resistente, de fácil manuseio e higienização, ideal para uso em cozinhas institucionais. Conta com alças laterais que facilitam o transporte e o escoamento seguro dos alimentos. O acabamento polido confere aspecto brilhante e maior proteção contra oxidação. Indicado para escorrer massas, verduras e alimentos em geral.									
117	39228	Escova para limpeza delicada com as seguintes dimensões 4,5cm x9,5cm x 2,5mm	Un					80			80
118	49243	Escova para limpeza interna de mamadeiras, com haste de arame torcido e cerdas de nylon. Dimensões: 40mm x 340mm.	Un					30			30
119	23289	Escumadeira com 100% aço inox, para servir refeições, com medidas aproximadamente de 30cm.	Un					10			10
120	54894	Escumadeira confeccionada em aço inoxidável, com comprimento aproximado de 50 cm. Produto resistente, durável e de fácil higienização, indicado para uso em cozinhas industriais e institucionais. Apresenta acabamento polido, bordas lisas e design ergonômico que proporciona segurança e conforto	Un		70						70

		no manuseio. Deve atender às normas vigentes de qualidade e segurança para utensílios alimentícios.									
121	52720	Escumadeira em aço inox de 33 cm, reforçada	Un						12		12
122	28109	Esmalte para unha 8 ml (cores variadas)	Un					200			200
123	40729	Espátula inox 15 cm	Un		42						42
124	52721	Espátula vazada inox, 35 cm	Un						12		12
125	51763	Espremedor de frutas semi industrial de inox potência 1/3hp - características: -bica e tampa em alumínio. -Design industrial. - Potência: 1/3 hp. - Velocidade: 1.750 rpm. Voltagem: bivolt dimensões aproximadas: 7,5x34,8x7,5cm (axlxp)	Un					5			5
126	54791	Estadiômetro vertical portátil, com capacidade de medição de altura de até 210 cm. Deve possuir estrutura leve, resistente e de fácil transporte, adequado para uso em ambientes escolares, unidades de saúde ou institucionais. Acabamento na cor preta. Dimensões aproximadas do equipamento fechado: 64 cm de comprimento, 37 cm de largura e 13 cm de altura. O equipamento deve garantir precisão nas medições, possuir sistema de montagem simples e	Un		2						2

		permitir leitura clara da estatura.									
127	30871	Extensão elétrica retrátil tripolar redonda de 10 metros - Fame, Elgin, Tramontina, similar ou melhor qualidade	Un	10				50			60
128	51073	Faca de carne, em aço inoxidável, cabo em polipropileno, com borda da lâmina plana, tamanho 10``.	Un		70		5		32		107
129	51315	Faca de pão 8``, em aço inoxidável, com cabo em polipropileno. Dimensões aproximadas: 32,2 cm de comprimento, 2,9 cm de largura e 1,8 cm de altura.	Un		70						70
130	54795	Faca descartável para refeição, fabricada em polietileno na cor branca, com aproximadamente 16,4 cm de comprimento. Produto leve, atóxico, de uso único e alta resistência, ideal para eventos e refeições rápidas, proporcionando praticidade e segurança no manuseio de alimentos. Pacote com 50 unidades.	Pct		800						800
131	54898	Faca para legumes confeccionada em aço inoxidável, com lâmina de aproximadamente 4 polegadas (10 cm) e comprimento total aproximado de 21 cm. Produto resistente, com lâmina afiada, acabamento polido e cabo ergonômico	Un		70			12			82

		para melhor manuseio e segurança. Indicado para uso em cozinhas industriais e institucionais, atendendo às normas de qualidade e segurança aplicáveis a utensílios alimentícios.									
132	54796	Faca para refeição fabricada inteiramente em aço inoxidável, com lâmina serrilhada, ideal para cortes precisos durante as refeições. Possui dimensões aproximadas de 20,5 cm de comprimento, 1,9 cm de largura e 0,2 cm de altura. Apresenta acabamento em alto brilho, é resistente à corrosão e ao uso contínuo. Produto durável, higiênico e de fácil higienização.	Un		300		10	50			360
133	51074	Faca peixeira, em aço inoxidável, cabo de madeira, borda da lâmina plana, tamanho 7``.	Un		70					4	74
134	54238	Filme de pvc transparente 0,38x1000m.	Un							20	20
135	54797	Filme em pvc transparente, com dimensões aproximadas de 28 cm de largura por 30 metros de comprimento. Produto flexível, resistente e aderente, ideal para embalar, proteger e conservar alimentos. Indicado para uso em cozinhas institucionais,	Un		150						150

		refeitórios e serviços de alimentação, contribuindo para a manutenção da higiene e frescor dos alimentos armazenados. Produto atóxico e seguro para contato com alimentos.									
136	40066	Filtro de linha bivolt pro extensão - 5 tomadas especificações técnicas: corrente máxima total 10apotência máxima em 127v1270va fusível (10a) potência máxima em 220v2200va fusível (10a) tomadas de saída e cabos de alimentação conforme padrão brasileiro nbr14.136comprimento do cabo: 1,20minterruptor liga/desliga led indicador de ligado porta fusível tipo gaveta	Un			6					6
137	23292	Filtro De Papel para café - tamanho 102 - descartável - pacotes com 30.	Un					30			30
138	23293	Filtro De Papel para café tamanho - 103 - descartável - pacotes com 30	Un					10		20	30
139	26744	Filtro para purificadores da marca colormaq	Un					30			30
140	15674	Fio dental 100 m	Un					50			50
141	6381	Flanela para limpeza 100% algodão alaranjada 30x40	Un					100			100
142	61219	Fogão industrial a gás, com 06 (seis) bocas, com queimadores duplos de alta pressão,	Un							1	1

		estrutura confeccionada em aço carbono com pintura anticorrosiva ou material equivalente, com grelhas removíveis em ferro fundido ou material de alta resistência, adequado para uso em cozinha industrial. Equipamento com dimensões aproximadas de 153 cm de largura, 80 cm de altura e 114 cm de profundidade, podendo apresentar pequenas variações conforme o fabricante. Equipado com pés com sapatas niveladoras ou antiderrapantes, sistema de alimentação a gás glp, de fácil higienização e manutenção. Produto novo, com garantia mínima de 12 meses.									
143	61220	Fogão industrial de centro a gás, com 04 (quatro) bocas, modelo alta pressão, próprio para uso em cozinha industrial, com estrutura confeccionada em aço carbono com pintura anticorrosiva ou material equivalente, com tubulação bilateral, permitindo instalação em posição central. Equipado com grelhas removíveis em ferro fundido, com dimensões aproximadas de 40	Un							1	1

		cm x 40 cm, e queimadores em ferro fundido de alta pressão, com diâmetro aproximado de 175 mm. Equipamento com dimensões aproximadas de 110 cm de comprimento, 125 cm de profundidade e 80 cm de altura, com pés resistentes e estáveis, adequado para preparo de alimentos em grande volume. Produto novo, com garantia mínima de 12 meses, compatível com gás glp.									
144	52715	Forma assadeira hotel retangular industrial, com alça, em alumínio grosso, nº 3, capacidade para 6 litros	Un						12		12
145	52716	Forma redonda para bolo/pudim, 26 cm, 3,3 l, em alumínio grosso	Un						12		12
146	31308	Forno elétrico com capacidade mínima de 44 litros, vidro duplo, corpo interno auto - limpante, e lâmpada interna, função grill ou dourador, controle automático de temperatura	Un					5		1	6
147	51764	Forno micro-ondas, capacidade 30 litros, potencia: 820 watts; painel: digital; funções: relógio, timer, função adiar preparo, descongelamento de carnes e pratos pronto; puxador; trava de segurança; níveis de potência: 3;	Un					5		1	6

		dimensões aproximadas: (l x a x p) 53,9cm x 30cm x 42cm; - peso aproximado: 16 kg; acessórios: - prato giratório									
148	22613	Fósforo caixa com 50 palitos - Fiat lux, Guarany, Paraná, similar ou melhor qualidade.	Un					250			250
149	40036	Fósforo, palitos de madeira, maço com 10 caixinhas contendo 40 palitos cada, com selo do inmetro.	Mç			10					10
150	54798	Fósforos extra longos, com comprimento aproximado de 9,5 cm, ideais para acendimento seguro de churrasqueiras, lareiras, velas e fogões, oferecendo maior distância entre a chama e a mão do usuário. Caixa contendo 50 unidades. Produto de uso prático e seguro, com cabeça de ignição de fácil acendimento e haste resistente. Indicado para uso doméstico e institucional.	Cx		150						150
151	51078	Fralda descartável infantil tamanho G, com barreiras, gel superabsorvente. Formato anatômico, barreira lateral antivazamento ou impermeáveis e camada de proteção ultras seca. Pacote com no mínimo 26 unidades. Registro do produto anvisa. Fabricação máxima	Pct					200			200

		de 03 meses anterior à data de entrega.									
152	51077	Fralda descartável infantil tamanho M, com barreiras, gel superabsorvente. Formato anatômico, barreira lateral antivazamento ou impermeáveis e camada e proteção ultras seca. Pacote com no mínimo 24 unidades. Registro do produto anvisa. Fabricação máxima de 03 meses anterior à data de entrega.	Pct					200			200
153	51076	Fralda descartável infantil tamanho P, com barreiras, gel superabsorvente. Formato anatômico, barreira lateral antivazamento ou impermeáveis e camada de proteção ultras seca. Pacote com no mínimo 20 unidades. Registro do produto anvisa. Fabricação máxima de 03 meses anterior à data de entrega.	Pct					200			200
154	48217	Fralda geriátrica descartável para uso adulto com camada de polpa de celulose superabsorvente contendo absorvente difusor de liquido para absorção eretenção de umidade. Tamanho XG, pacote com 07 unidades	Pct					200			200
155	13526	Fraldas geriátricas, tamanho G com 7 unidades	Pct					200			200
156	61221	Freezer horizontal, com capacidade mínima de 420 (quatrocentos e	Un							1	1

		vinte) litros, com tampa superior sólida basculante, sistema de refrigeração estática, indicado para congelamento e conservação de alimentos, com controle de temperatura por termostato ajustável, permitindo faixa aproximada de +2°c a +8°c (modo refrigerador) e até -22°c (modo freezer). Equipamento com gabinete interno em aço galvanizado ou material equivalente, com isolamento térmico em poliuretano injetado, e gabinete externo em aço com pintura anticorrosiva na cor branca ou similar. Deve possuir dreno para degelo, rodízios com trava para movimentação e estabilidade, e tensão de alimentação de 220 v. Dimensões aproximadas de 1347 mm de largura, 750 mm de profundidade e 960 mm de altura, podendo variar conforme o fabricante. Produto novo, com garantia mínima de 12 meses, adequado para uso em cozinha industrial.									
157	54241	Frigideira em alumínio batido tamanho 33 cm	Un							2	2
158	54242	Frigideira em alumínio batido tamanho 40 cm	Un							2	2

159	54900	Garfo de mesa confeccionado integramente em aço inoxidável, com acabamento polido, resistente à corrosão e de fácil higienização. Apresenta dimensões aproximadas de 18,7 cm de comprimento, 2,3 cm de largura e 1,9 cm de altura. Indicado para uso em ambientes institucionais, como refeitórios escolares, por sua durabilidade e segurança. O produto deve possuir certificação conforme as normas aplicáveis de qualidade e segurança para utensílios de alimentação.	Un		2.000		10	250			2.260
160	54799	Garfo descartável para refeição, fabricada em polietileno na cor branca, com aproximadamente 15,5 cm de comprimento. Produto leve, atóxico, de uso único e alta resistência, ideal para eventos, refeições rápidas ou ambientes institucionais, proporcionando praticidade e segurança no manuseio de alimentos. Pacote com 50 unidades.	Pct		800		50	250		800	1.900
161	54800	Garfo infantil confeccionado em aço inoxidável, com acabamento em alto brilho, apropriado para uso institucional em refeitórios	Un		1.000						1.000

		escolares. Possui formato ergonômico, garantindo manuseio confortável e seguro para as crianças. As dimensões aproximadas são: 15,5 cm de comprimento, 2,2 cm de largura, 1,5 cm de altura e 1,2 mm de espessura. O material é resistente à corrosão, atóxico, durável e pode ser levado à máquina de lavar louças, atendendo às exigências de higiene e segurança alimentar.									
162	54802	Garrafa térmica com capacidade de 1,8 litros, fabricada em aço inoxidável e indicada para armazenar água, chá ou café. Produzida com material atóxico, é ideal para uso institucional ou doméstico, mantendo líquidos quentes por até 12 horas e frios por até 24 horas. Possui alça para transporte e sistema de bomba de pressão que garante jato forte, estável e sem gotejamentos. O acabamento externo em inox proporciona maior durabilidade, resistência e evita marcas de dedos. Produto à prova de derramamento. Dimensões aproximadas: 15,2 cm (largura) x 13,5 cm (profundidade) x 36,7 cm (altura).	Un		14						14

163	54801	Garrafa térmica com capacidade de 500 ml, fabricada em aço inoxidável e indicada para armazenar água, chá ou café. Produzida com material atóxico, é ideal para uso institucional ou doméstico, mantendo líquidos quentes por até 12 horas e frios por até 24 horas. Possui alça para transporte e sistema de bomba de pressão que garante jato forte, estável e sem gotejamentos. O acabamento externo em inox proporciona maior durabilidade, resistência e evita marcas de dedos. Produto à prova de derramamento. Dimensões aproximadas: 14,4 cm (largura) x 14,4 cm (profundidade) x 25,3 cm (altura).	Un		14						14
164	23674	Garrafa térmica com torneira, capacidade 10 litros	Un					15			15
165	30337	Garrafa térmica para café cromada com pulsador e alça ampola em inox capacidade 1,8 à 2,0 litros – Termolar, Invicta, Brinox, similar ou melhor qualidade	Un	10		5	5		20		40
166	53631	Garrafa térmica, de pressão 1,0 l, estrutura em plástico, ampola metalizada.	Un							10	10
167	53632	Garrafa térmica, de pressão 2,0 l, estrutura em	Un							10	10

		plástico, ampola metalizada.									
168	19778	Garrafa, térmica, para líquidos quentes e frios, material em aço inoxidável interno e externo, sem ampola de vidro, válvula de abertura inteligente, com direcionamento do liquido, com capacidade mínima para 1.000 ml.	Un					20			20
169	15500	Guardanapo de papel para mesa branco 33cmx30cm pacote com 50 unidades de 1ª qualidade	Pct	400	500	100	60			1.000	2.060
170	27300	Guardanapos de papel, tamanho 24cmx22cm, pacotes com 50 unidades	Un				20	400			420
171	30340	Isqueiro grande cores variadas	Un	12			15			20	47
172	54804	Jarra de vidro com capacidade de 1,8 litros, produzida em vidro borossilicato atóxico, resistente a variações extremas de temperatura, suportando de -20°c a 180°c. Acompanha tampa tipo flip top fabricada em aço inoxidável com anel de vedação em borracha de polipropileno, garantindo vedação eficiente e segurança ao servir, evitando vazamentos e deslocamentos da tampa. Produto à prova de estilhaçamento, ideal para uso em ambientes institucionais ou domésticos.	Un		14		2				16
173	15508	Jarra de vidro resistente para suco	Un	10		4				5	19

		com capacidade para 2 litros 1ª qualidade									
174	53636	Jarra em plástico resistente, com capacidade 2l.	Un							10	10
175	54805	Jarra graduada com capacidade entre 4 e 5 litros, fabricada em polipropileno (pp) de alta resistência, livre de bisfenol a (bpa), adequada para uso em ambientes institucionais e domésticos. Possui alça lateral anatômica para facilitar o manuseio, tampa com pegador central e graduação em relevo ou impressão para medição precisa de líquidos. Disponível nas cores branca ou transparente. Produto leve, durável e de fácil higienização.	Un		42						42
176	54806	Jogo com 6 taças de vidro transparente, cada uma com capacidade de 260 ml, indicadas para o consumo de sucos, água, refrigerantes, vinho e até sobremesas. As dimensões aproximadas de cada taça são 8,5 cm de largura, 8,5 cm de profundidade e 17 cm de altura. Produto ideal para uso em ambientes domésticos e institucionais, combinando praticidade e elegância.	Jg		10						10
177	54807	Jogo com 6 xícaras de chá em porcelana	Jg		10		2				12

		branca, com pires, modelo liso e formato redondo. Cada xícara possui capacidade entre 180 ml e 220 ml, ideal para uso diário ou institucional. Produto resistente, podendo ser levado ao micro-ondas, freezer e lava-louças sem comprometer sua integridade. Acabamento uniforme, garantindo elegância e praticidade no uso.									
178	40094	Jogo de copos, 06 peças, tubo de vidro 300 ml para água ou suco	Jg				4				4
179	40092	Jogo de xícaras para café, 12 peças, sendo 06 xícaras e 06 pires (vidro ou porcelana)	Jg				2	10			12
180	40093	Jogo de xícaras para chá, 12 peças, sendo 06 xícaras e 06 pires (vidro ou porcelana)	Jg				2			5	7
181	61225	Kit de utensílios para cozinha industrial, composto por 03 (três) peças, sendo 01 colher grande, 01 concha e 01 escumadeira, confeccionadas em alumínio batido resistente, com cabos em madeira anatômicos e firmemente fixados, próprias para uso em cozinha industrial, linha hotel e restaurante, com comprimento aproximado de 50 cm cada peça, resistentes ao calor, de fácil higienização e adequadas para	Kit							3	3

		manipulação de alimentos em grande volume.									
182	20220	Lâmpada de led 12W	Un					150			150
183	35278	Lâmpadas led bulbo 20w e27 alta potência mínima de 1400lm	Un	50				50			100
184	49772	Lâmpadas led bulbo alta potência, luz forte, 65w, luz branca, bivolt, tensão: 100v-250v , temperatura de cor: 6500k	Un				20				20
185	38781	Lanterna tática com carregador	Un					10			10
186	3824	Leiteira de alumínio 2Lts	Un					20			20
187	54808	Leiteira/canecão de uso industrial, com capacidade mínima de 10 litros, confeccionada em alumínio com revestimento interno antiaderente, diâmetro aproximado de 24 cm e altura aproximada de 24 cm. Deve apresentar estrutura robusta e compatível com uso frequente em ambientes de preparo de alimentos em grande escala, com acabamento que facilite a higienização e proporcione resistência ao desgaste.	Un		70					4	74
188	61226	Liquidificador industrial, com capacidade mínima de 25 (vinte e cinco) litros, com copo confeccionado em aço inoxidável resistente e próprio para contato com alimentos, dotado de tampa metálica ou	Un							1	1

		material equivalente resistente, com motor de potência mínima de 1,5 cv, rotação mínima de 3.400 rpm, estrutura com base ou cavalete em aço carbono com pintura anticorrosiva, com pés antiderrapantes, sistema de segurança e estabilidade durante o funcionamento, equipado com lâminas em aço inoxidável de alta resistência, adequado para preparo de molhos, cremes, maioneses e outros alimentos. Dimensões aproximadas, podendo variar conforme o fabricante. Produto novo, com garantia mínima de 12 meses, tensão 220 v.									
189	17378	Liquidificador, com 05 velocidades, função pulsar, capacidade mínima do copo para 2,5 litros, com jarra de plástico em formato triangular. Não possuindo frisos causadores de acumulo de sujeira, com lâmina em açoinoxidável, removíveis.Contendo filtro com seletor de espuma e contentor de polpa. Com tampa emborrachada e copo dosador removível. Trava na base do copo- Sim, trava de segurança. As	Un					10			10

		laminas são ativadas apenas quando a jarra estiver fixa na base. ervacoes Ha um local para enrolar o cabo elétrico no liquidificador. Obs Inmetro OCP0040 Acessórios Filtro para sucos, copo dosador na tampa Voltagem 110V ou 220V Potencia 110V-600W | 220V- 600W Frequência- 60 Hz Comprimento do fio 0,8m Peso 1,99 kg.									
190	54247	Liquidificador, com especificações mínimas: jarra com capacidade total 3,2l* e antimicrobiano; super potente com 1400w; alça anatômica; controle total com 15 velocidades + pulsar; lâmina fixa	Un							1	1
191	17660	Lixa para pé EVA dupla face, em madeira	Un					200			200
192	54809	Luva de proteção contra cortes, confeccionada em fibra de vidro resistente, com dimensões aproximadas de 22 cm de comprimento, 18 cm de largura e 1 cm de espessura. Tamanho único, com estrutura confortável e flexível, permitindo o uso prolongado sem comprometer a mobilidade. Indicada para atividades que envolvam risco de corte, como manuseio de utensílios cortantes ou preparo de	Par		42						42

		alimentos. Deve apresentar proteção de nível elevado contra cortes, conforme normas de segurança aplicáveis, e possuir certificação do inmetro. Produto de uso institucional, adequado para ambientes que exijam padrões de higiene e segurança.									
193	54810	Luva de segurança tipo açougueiro, confeccionada com fios de aço inoxidável entrelaçados, proporcionando elevada resistência a cortes e perfurações. Indicada para atividades que envolvam o manuseio de lâminas, facas ou instrumentos cortantes. A superfície deve ser texturizada para garantir boa aderência, mesmo em ambientes úmidos ou oleosos. Disponível em tamanhos variados, conforme a necessidade do usuário. Produto deve atender às normas de segurança vigentes e ser adequado para uso institucional em cozinhas industriais, açougues, frigoríficos e similares.	Par		42						42
194	61227	Luva nitrílica descartável para procedimento, confeccionada em borracha nitrílica, sem pó, na cor azul, ambidestra, não estéril, com alta	Cx							30	30

		sensibilidade tátil e resistência, indicada para proteção das mãos durante o preparo e manipulação de alimentos, proporcionando barreira contra contaminação. Produto de uso único, acondicionado em caixa contendo 100 (cem) unidades, devidamente lacrada, atendendo às normas sanitárias e de segurança vigentes.									
195	61228	Luva térmica de proteção anticorte e resistente a alta temperatura, confeccionada em material resistente ao calor e a cortes, como fibras sintéticas de alta resistência, com revestimento térmico interno, tamanho g (grande), proporcionando proteção das mãos durante o manuseio de utensílios quentes e objetos cortantes, com formato anatômico, flexível, confortável e de fácil higienização, indicada para uso em copa e cozinha industrial, devendo atender às normas de segurança vigentes.	Par							6	6
196	61229	Luva térmica para forno e fogão, confeccionada em material resistente ao calor, como tecido térmico, algodão com revestimento interno isolante ou material equivalente, com	Par							6	6

		proteção térmica adequada para manuseio de utensílios e recipientes quentes, tamanho g (grande), com formato anatômico, resistente, confortável e de fácil higienização, indicada para uso em copa e cozinha.									
197	19780	Luva, de segurança, em látex forrado, com palma antiderrapante, na cor amarela ou verde, tamanho P. Embalagem com 01 par cada.	Par					200			200
198	19782	Luva, de segurança, em látex forrado, com palma antiderrapante, na cor amarela ou verde, tamanho G. Embalagem com 01 par cada.	Par					250			250
199	19783	Mangueira, para jardim, em PVC, reforço com fios de poliéster, flexível, fabricada para suportar pressão de trabalho de até 180 libras, com comprimento de 30 metros.	Un					20			20
200	16468	Mine lixas coloridas para unha, pacote com 144 unidades	Pct					40			40
201	61231	Multiprocessador - especificações mínimas: cor: preto; potência: 1700w; voltagem: 220v; dimensões: altura: 36,3 cm, comprimento: 23,3 cm, profundidade: 44,3 cm; recursos de segurança: trava de	Un							1	1

		segurança: sim, base antiderrapante: sim, design: boca larga: sim; funções do processador de alimentos: bater, espremer, liquidificar, misturar, picar, processar, ralar, fatiar, triturar; capacidades: copo processador: 2,1 l, liquidificador: 3,2 l; materiais: lâminas: aço inoxidável, corpo: metal/plástico, copo processador: plástico									
202	12816	Panela caçarola, alumínio batido com cabo e tampa de alumínio, nº32.	Un					10			10
203	53639	Panela de alumínio com tampa, capacidade 10 litros.	Un							2	2
204	53640	Panela de alumínio com tampa, capacidade 20 litros	Un							2	2
205	53641	Panela de alumínio com tampa, capacidade 5 litros.	Un							2	2
206	16849	Panela de alumínio fundido n° 30	Un					10			10
207	53642	Panela de alumínio grosso com tampa, tamanho nº 22	Un							2	2
208	53643	Panela de alumínio grosso com tampa, tamanho nº 24	Un							2	2
209	53644	Panela de alumínio grosso com tampa, tamanho nº 28	Un							2	2
210	54811	Panela de pressão com capacidade de 10 litros, fabricada inteiramente em alumínio, com revestimento interno e externo no mesmo material, oferecendo resistência, leveza e durabilidade. Projetada especificamente para	Un		28						28

		uso em fogões a gás, conta com fundo base de 70 kpa, garantindo segurança e eficiência no preparo dos alimentos sob pressão. O produto possui selo do inmetro, atestando sua conformidade com as normas de segurança e qualidade vigentes. Ideal para cozinhas institucionais e uso doméstico em larga escala.									
211	53646	Panela de pressão em inox, capacidade 4,5 litros	Un							2	2
212	23291	Panela de pressão polida de 7 litros-sistema de segurança avançado, adivional ás válvulas de segurança tradicionais. Cabo reforçado, que garante segurança no manuseio da panela. Possui sistema de segurança que garante preparo perfeito. Além da presilha metálica do cabo, que mantém a panela fechada e segura durante todo o cozimento. Asa ergonômica, facilita o encaixe dos dedos e dá maior segurança ao movimentar a panela.	Un					10		2	12
213	54939	Panela de pressão profissional confeccionada em alumínio grosso com acabamento polido, dotada de base dupla que proporciona melhor distribuição de calor e maior	Un		28					2	30

		eficiência no preparo dos alimentos. Possui capacidade para 20 litros e conta com três sistemas de segurança, garantindo o uso seguro em ambientes institucionais. É compatível com fogões a gás e apresenta dimensões aproximadas de 36,5 cm de altura, 31 cm de largura e 30,4 cm de diâmetro. O produto deve atender às normas técnicas de segurança e qualidade aplicáveis para utensílios de cozinha de grande porte.									
214	52711	Panela pressão industrial 15 l trava externa c/alça - alumínio grosso.	Un						8		8
215	54812	Panela tipo caçarola de grande porte, confeccionada em alumínio fundido e batido, de espessura grossa, tamanho nº 30, acompanhada de tampa do mesmo material. Possui capacidade aproximada de 9,8 litros, sendo indicada para o preparo de grandes volumes de alimentos em cozinhas institucionais. O produto deve apresentar acabamento resistente, bordas reforçadas, boa distribuição térmica e durabilidade, atendendo às normas de segurança e	Un		42						42

		qualidade aplicáveis a utensílios de cozinha de uso profissional.									
216	54813	Panela tipo caçarola de grande porte, confeccionada em alumínio fundido e batido, de espessura grossa, tamanho nº 40, acompanhada de tampa do mesmo material. Possui capacidade aproximada de 23,8 litros, sendo indicada para o preparo de grandes volumes de alimentos em cozinhas institucionais. O produto deve apresentar acabamento resistente, bordas reforçadas, boa distribuição térmica e durabilidade, atendendo às normas de segurança e qualidade aplicáveis a utensílios de cozinha de uso profissional.	Un		42						42
217	54940	Panela tipo caçarola de grande porte, confeccionada em alumínio fundido e batido, de espessura grossa, tamanho nº 50, acompanhada de tampa do mesmo material. Possui capacidade aproximada de 41 litros, sendo indicada para o preparo de grandes volumes de alimentos em cozinhas institucionais. O produto deve apresentar	Un		42						42

		acabamento resistente, bordas reforçadas, boa distribuição térmica e durabilidade, atendendo às normas de segurança e qualidade aplicáveis a utensílios de cozinha de uso profissional.									
218	54941	Panela tipo caçarola de grande porte, confeccionada em alumínio fundido e batido, de espessura grossa, tamanho nº 60, acompanhada de tampa do mesmo material. Possui capacidade aproximada de 70 litros, sendo ideal para o preparo de grandes quantidades de alimentos em cozinhas industriais ou institucionais. O produto deve apresentar alta resistência, excelente distribuição térmica, acabamento reforçado e durabilidade, em conformidade com as normas de segurança e qualidade para utensílios de cozinha profissional.	Un		42						42
219	52713	Panela tipo caldeirão grande, alumínio grosso, nº 36, com tampa, capacidade 32 litros	Un						8		8
220	54814	Panela tipo papeiro com diâmetro aproximado de 14 cm, capacidade de 0,8 litros, indicada para preparo de pequenas porções. Fabricada em material	Un		42						42

		resistente, possui altura de 7 cm e diâmetro interno de 14 cm. Produto compacto, prático e funcional, ideal para uso cotidiano em cozinhas domésticas ou institucionais									
221	5532	Panelas nº26 alumínio	Un					10			10
222	53647	Pano de prato 100% algodão pano de prato, 100% algodão, embainhado nas laterais, absorvente, lavável e durável, na cor branca, medindo aproximadamente 400 x 750mm	Un				10			20	30
223	19784	Pano para enxugar pratos, em 100% algodão, branco, liso, medindo aproximadamente 40 x 65 cm.	Un	20			25	200	100		345
224	54815	Papel alumínio com 45 cm de largura, em rolo de 7,5 metros de comprimento. Indicado para preservação e armazenamento de alimentos, além de ser ideal para uso culinário no preparo de refeições. Produto versátil e resistente, utilizado para embalar, cobrir ou proteger alimentos, auxiliando na conservação térmica e evitando contaminações.	Un		150			80		20	250
225	54816	Papel toalha interfolhado, folha simples, na cor branca, com 1.000 folhas por pacote. Cada folha possui dimensões aproximadas de 20	Pct		150						150

		cm x 21 cm. Ideal para uso em ambientes institucionais, cozinhas e banheiros, oferecendo praticidade, absorção eficiente e economia no consumo.									
226	54818	Pegador de massas fabricado em aço inoxidável, com dimensões aproximadas de 20,5 cm de comprimento, 4,8 cm de largura e 4,9 cm de altura. Produto resistente, ideal para manuseio seguro e eficiente de massas em cozinhas residenciais e profissionais.	Un		42					2	44
227	54819	Peneira em aço inoxidável com diâmetro de 24 cm e dimensões aproximadas de 44,2 cm de comprimento, 24,9 cm de largura e 6 cm de altura. Produto resistente e durável, ideal para uso doméstico e profissional. Possui furação para pendurar, facilitando o armazenamento e o acesso.	Un		42						42
228	39227	Peneira plástica em poli propileno com 20 cm de diâmetro e 6cm de altura	Un					20			20
229	27512	Pente para cabelo, de plástico	Un					50			50
230	28282	Pilhas alcalinas AA, pacote com 02 unidade	Un	100			20				120
231	28281	Pilhas alcalinas AAA, pacote com 02 unidades	Un	100			30				130
232	54257	Pincel de silicone	Un							5	5

233	40067	Pino multiplicador 3 saídas 2p+t 10a 250v (pino t) termo de referência selog - caf - ba 1938525 sei 50605.000568/2018 -27 / pg. 18 8 266971 2p+t 10a 250v (pino t) especificações: diâmetro do plug de entrada - padrão 10 a (0,4 mm) 3 saídas para conexão de plug com 3 pinos arredondados paralelos - padrão 10 a (0,4 mm) foot live carga máxima: 250 v cor: branco	Un			10					10
234	40070	Placa 4x2 branca + suporte + 1 tomada 2p+t 10ª características técnicas tipo: placa 4x2"cor: branco tipo de tomada de energia: 1 tomada 2p+tcorrente nominal da tomada: 10atensão nominal da tomada: 250vc	Un			5					5
235	54258	Plástico térmico 2,5x1,4	Un							2	2
236	4464	Plug macho com três pinos para tomada	Un					30			30
237	54950	Pote com tampa, com capacidade aproximada de 10 litros, confeccionado em plástico polipropileno (pp), livre de bisfenol a (bpa). Produto resistente, ideal para armazenamento e conservação de alimentos. Pode ser fornecido nos formatos quadrado ou retangular, na cor incolor, com tampa branca ou também incolor. Deve	Un		140						140

		apresentar vedação eficiente, estrutura reforçada, fácil higienização e atender às normas de segurança alimentar para uso doméstico ou institucional.									
238	54948	Pote com tampa, com capacidade aproximada de 5,6 litros, confeccionado em plástico polipropileno (pp), material atóxico e livre de bisfenol a (bpa), garantindo segurança no contato com alimentos. O produto é apropriado para uso em freezer e micro-ondas, sendo ideal para conservação, armazenamento e reaquecimento de alimentos. Deve apresentar estrutura resistente, vedação eficiente, fácil higienização e durabilidade. Pode ser fornecido nos formatos quadrado ou retangular, conforme disponibilidade, mantendo as características funcionais e de segurança alimentar exigidas para uso doméstico ou institucional.	Un		140						140
239	54949	Pote com tampa, com capacidade aproximada de 8 litros, confeccionado em plástico polipropileno (pp), livre de bisfenol a (bpa). Produto resistente, próprio	Un		140						140

		para uso em freezer e micro-ondas, ideal para armazenamento e conservação de alimentos. Pode ser fornecido nos formatos quadrado ou retangular, na cor incolor, com tampa branca ou também incolor. Deve apresentar vedação eficiente, estrutura reforçada, fácil higienização e atender às normas de segurança alimentar para uso doméstico ou institucional.									
240	54822	Pote de vidro hermético com capacidade aproximada de 1 litro, formato redondo e cor transparente. Ideal para armazenar alimentos com segurança, o pote é equipado com tampa que proporciona vedação eficiente, preservando o sabor e a qualidade dos alimentos.	Un		140						140
241	54823	Pote de vidro hermético com capacidade aproximada de 1,5 litro, formato redondo e cor transparente. Ideal para armazenar alimentos com segurança, o pote é equipado com tampa que proporciona vedação eficiente, preservando o sabor e a qualidade dos alimentos.	Un		140						140
242	54820	Pote de vidro hermético com	Un		112						112

		capacidade aproximada de 350 ml, formato redondo e cor transparente. Ideal para armazenar alimentos com segurança, o pote é equipado com tampa que proporciona vedação eficiente, preservando o sabor e a qualidade dos alimentos.									
243	54821	Pote de vidro hermético com capacidade aproximada de 750 ml, formato redondo e cor transparente. Ideal para armazenar alimentos com segurança, o pote é equipado com tampa que proporciona vedação eficiente, preservando o sabor e a qualidade dos alimentos.	Un		140						140
244	54824	Pote de vidro hermético com capacidade de 1,5 litros, formato retangular e cor transparente. Ideal para armazenar alimentos com segurança, o pote é equipado com tampa que proporciona vedação eficiente, preservando o sabor e a qualidade dos alimentos. É resistente, atóxico e pode ser utilizado em micro-ondas e lava-louças.	Un		140						140
245	54825	Pote descartável redondo com tampa, capacidade de 250 ml, fabricado em material transparente, livre de	Pct		700						700

		bisfenol a (bpa), garantindo segurança para o armazenamento de alimentos. Pode ser utilizado no freezer e no micro-ondas, oferecendo praticidade no dia a dia. Pacote com 25 unidades.									
246	54826	Pote descartável redondo com tampa, capacidade de 500 ml, fabricado em material transparente, livre de bisfenol a (bpa), garantindo segurança para o armazenamento de alimentos. Pode ser utilizado no freezer e no micro-ondas, oferecendo praticidade no dia a dia. Pacote com 25 unidades.	Pct		700						700
247	61234	Pote plástico descartável com tampa, com capacidade nominal aproximada de 200 ml, formato redondo, confeccionado em plástico atóxico, resistente e próprio para contato com alimentos quentes ou frios, com tampa com encaixe seguro, garantindo vedação adequada para armazenamento e transporte de alimentos. Produto resistente, de fácil manuseio e higienização, devendo atender às normas sanitárias vigentes. Caixa com 1000 unidades	Cx							38	38

248	31302	Potes plásticos – retangular com tampa para armazenar refeições – com capacidade mínima de aproximadamente 1000 ml- para micro-ondas.	Un					50			50
249	54827	Prato de silicone com divisórias e ventosa, indicado para crianças a partir de 6 meses. Confeccionado em material atóxico e livre de bpa, possui design seguro com pontas arredondadas para evitar acidentes. A ventosa na base proporciona maior estabilidade, impedindo que a criança derrube o prato. Conta com divisórias que permitem separar as porções dos alimentos. Pode ser utilizado no micro-ondas, freezer e na parte superior da lava-louças. Disponível em cores variadas.	Un		600						600
250	49771	Prato descartável isopor 23 cm, pct com 25 und cada.	Pct	100			60	400	600		1.160
251	54951	Prato fundo fabricado em vidro temperado cristal, na cor transparente, com dimensões aproximadas de 22 cm de diâmetro e 3 cm de altura. O material é resistente a impactos moderados e variações térmicas, sendo adequado para uso em ambientes	Un		5.000		10	70		20	5.100

		domésticos ou institucionais. O prato deve apresentar acabamento liso, bordas arredondadas e superfície de fácil higienização, atendendo aos padrões de segurança e qualidade para utensílios utilizados na alimentação.									
252	54828	Prato infantil confeccionado em aço inoxidável, com diâmetro aproximado de 23 cm, altura de 2,3 cm e espessura de 0,5 mm. Apresenta formato ergonômico, com bordas arredondadas que facilitam o manuseio e a alimentação das crianças, além de garantir maior segurança durante o uso. Possui acabamento liso e polido, sendo atóxico, resistente à corrosão e adequado para contato direto com alimentos. Pode ser lavado em máquina lava-louças, atendendo às exigências de higiene e praticidade para ambientes escolares. Produto durável, seguro e ideal para refeitórios infantis.	Un		1.000						1.000
253	54829	Prato para alimentação escolar, desenvolvido especialmente para uso individual de alunos, fabricado em polipropileno (bmc ou smc) 100%	Un		2.000						2.000

		virgem e de primeiro uso, conforme as exigências das normas sanitárias. Apresenta formato arredondado, sem reentrâncias ou ressaltos, com paredes internas e externas totalmente lisas, o que evita o acúmulo de resíduos e facilita a higienização. O material é atóxico, com pigmentação homogênea em toda a peça, atendendo às normas da Anvisa relativas à segurança alimentar e controle de metais pesados. O acabamento é fosco ou micro texturizado, proporcionando maior resistência a riscos. O prato possui abas laterais para melhor manuseio, é empilhável, resistente a temperaturas de até 100°c por, no mínimo, 20 minutos, e pode ser lavado em máquinas lava-louças. A cor é "amarelo escolar", padronizada para uso institucional.dimensões aproximadas: altura de 32 mm, espessura de 2,5 mm, largura da aba de 15 mm, diâmetro da boca de 195 mm, diâmetro da base de 127 mm e capacidade de 600 ml. Produto ideal para refeitórios escolares, com durabilidade e segurança no uso contínuo.									

254	40081	Prato plástico descartável fundo 21 cm, pct com 10 und cada	Pct	200		100		400		500	1.200
255	27539	Prato plástico fundo reutilizável resistente, de melhor qualidade	Un						120		120
256	54830	Prato térmico descartável de isopor com diâmetro de 23 cm, indicado para uso em eventos e refeições rápidas. Pacote contendo 25 unidades. Produto leve, resistente e ideal para manter a temperatura dos alimentos por um curto período.	Pct		800						800
257	54831	Processador manual de alimentos, com capacidade aproximada de 480 ml. Equipamento com acionamento por meio de corda retrátil, indicado para as funções de misturar, triturar e cortar alimentos. Confeccionado em material acrílico resistente, com três lâminas em aço inoxidável. Estrutura compacta, leve e de fácil manuseio. Dimensões aproximadas: 13 cm de largura, 12,9 cm de profundidade e 10,8 cm de altura. Indicado para uso em cozinhas institucionais e escolares, proporcionando praticidade no preparo de pequenas porções de alimentos.	Un		70						70

258	23651	Purificador de água com supervazão, enchendo rapidamente o copo ou jarra, capacidade de armazenamento 2 litros de água gelada; fácil instalação; água natural e gelada; praticidade na utilização; termostato com regulagem de temperatura; baixo consumo de energia com sistema de refrigeração balanceado, 220 volts.	Un					10			10
259	27531	Rabinha (panela) para café nº 18.	Un				3		12		15
260	25757	Rabinha em alumínio 100% puro, com pegadores na lateral antitérmico e resistentes a 100ºC, com capacidade de aproximadamente 5 litros.	Un					10			10
261	54832	Ralador e fatiador multiuso com quatro faces funcionais, confeccionado em aço inoxidável, com dimensões aproximadas de 9 cm de largura, 6 cm de profundidade e 22 cm de altura. Deve conter lâminas com diferentes formatos e cortes, permitindo ralar e fatiar alimentos em diversos tamanhos e espessuras, como fatias finas, grossas, raspas e lâminas médias. O material deve ser resistente à corrosão, com lâminas afiadas e duráveis. O produto	Un		70						70

		deve possuir base estável e alça ergonômica que proporcione conforto e segurança durante o uso. Indicado para o preparo de queijos, legumes, frutas, chocolate, nozes, entre outros alimentos. Deve ser de fácil higienização e compatível com o uso frequente em cozinhas institucionais.									
262	54260	Ralador inox 6 faces	Un							4	4
263	54833	Ralo para pia, confeccionado em aço inoxidável perfurado, com diâmetro aproximado de 11 cm. Acabamento polido ou escovado. Deve possuir formato ergonômico e estrutura prática, sendo totalmente desmontável para facilitar a limpeza. A estrutura deve ser flexível, com encaixe que proporcione vedação eficiente, evitando o vazamento de resíduos e contribuindo para a higiene do ambiente. Produto adequado para uso em pias de cozinha de ambientes institucionais, com resistência à corrosão e fácil higienização.	Un		70						70
264	4071	Ralos quatro faces para verdura alumínio	Un					10			10
265	27838	Recarga de gás, liquefeito de petróleo glp, tipo gás butano,	Un			15					15

		capacidade botijão de 13 kg (p 13), aplicação fogão residencial									
266	12688	Refil para purificador de água c+3 IBBL com tripla filtragem na cor branca, estágio de filtragem 3, altura 7cm, largura 7cm, comprimento 23 cm, peso 316g. Garantia de 1 mês com sistema girou trocou para purificador de água com sistema de tripla filtragem marca IBBL	Un				5				5
267	53652	Relógio de parede relógio analógico, para parede, em abs. Possui ponteiros em alumínio e visor em vidro. Para uso com 1 pilha aa (não inclusa). Altura - 35 cm largura - 35cm profundidade - 4 cm	Un				1			2	3
268	14264	Sabonete dermatologicamente testado em barra de 90gr de melhor qualidade.	Un					50			50
269	22049	Sabonete glicerinado para bebes, testado dermatologicamente com especificações do fabricante e data de validade Johnson's Baby, PomPom, Granado Baby, similiar ou melhor qualidade	Un					200			200
270	54262	Saco de bobina 3 litros	Un							10	10
271	54263	Saco de bobina 7 litros	Un							10	10
272	54835	Saco para amostra com tarja estéril, indicado para coleta de alimentos. Fabricado em polietileno de baixa densidade (pebd),	Pct		1.000						1.000

		material estéril e atóxico, ideal para uso em ambientes que exigem controle sanitário rigoroso. Possui dimensões aproximadas de 12 cm de largura (boca) por 25 cm de comprimento, com espessura de 0,05 mm. Pacote com 500 unidades. Produto destinado à coleta segura e higiênica de amostras alimentares.									
273	35891	Saco para embalagem transparente 1 kg reforçado	Pct					20			20
274	19787	Saco para embalagem transparente embalagem para 3 kg (reforçado)	Pct					20			20
275	19786	Saco para embalagem, transparente. Capacidade para 5 kg. (reforçado)	Pct					20			20
276	54837	Saco transparente com dimensões de 50 cm de largura por 80 cm de comprimento, fabricado em polietileno virgem de alta qualidade. Possui espessura super resistente, indicado para armazenagem e transporte de materiais diversos, suportando até 50 kg. Pacote com 100 unidades. Produto ideal para uso institucional, garantindo durabilidade, resistência e segurança no acondicionamento.	Pct		1.000						1.000
277	61236	Sacola plástica reforçada,	Cx							60	60

		confeccionada em polietileno de alta densidade (pead) ou material equivalente, na cor branca, resistente, própria para acondicionamento e transporte de alimentos e refeições, com dimensões aproximadas de 38 cm de largura por 48 cm de altura, com boa capacidade de carga e resistência a rasgos. Acondicionada em caixa contendo 1.000 (mil) unidades, devidamente embaladas, garantindo integridade e qualidade do produto.									
278	61237	Sacola plástica reforçada, confeccionada em polietileno de alta densidade (pead) ou material equivalente, na cor branca, resistente, própria para acondicionamento e transporte de alimentos e refeições, com dimensões aproximadas de 40 cm de largura por 50 cm de altura, com boa capacidade de carga e resistência a rasgos. Acondicionada em caixa contendo 1.000 (mil) unidades, devidamente embaladas, garantindo integridade e qualidade do produto.	Cx							60	60

279	23653	Sanduicheira 750 W - Antiaderente Preto - 220 Volts	Un					10			10
280	54010	Shampoo infantil ph neutro- com embalagem mínima de 400ml lillo - jhonson ou melhor qualidade.	Un					200			200
281	22272	Shampoo neutro para todos os tipos de cabelo, embalagem de 02 litros, dermatologicamente testado, primeira qualidade	Un					25			25
282	49766	Suporte para coador café (colocar o filtro)	Un				2			5	7
283	61238	Tabua de corte profissional polietileno 60x40	Un							2	2
284	19785	Tabua, para corte, em plástico polipropileno, com aproximadamente 50 x 30 cm x 6 mm. Na cor branca.	Un					10			10
285	54839	Termômetro culinário digital com espeto em aço inoxidável, indicado para medições de temperatura de até 300°c. Ideal para uso em diversos contextos culinários como preparo de carnes, líquidos, forno, geladeira e churrasco, proporcionando precisão e controle no cozimento. A sonda é resistente, de fácil higienização e garante durabilidade e segurança no uso com alimentos.	Un		15						15
286	54841	Termômetro industrial culinário e para refrigeração, com faixa de medição de temperatura de -	Un		15						15

		50°c a +380°c. Deve permitir a seleção de leitura em graus celsius ou fahrenheit e realizar medições por meio de sensor infravermelho com mira a laser. Proporção de distância para o ponto de medição: 12:1. Deve conter visor digital com luz de fundo (lcd), função liga/desliga da iluminação, desligamento automático, e indicação de bateria fraca. Alimentação por duas pilhas do tipo AAA (inclusas), com autonomia estimada de 160 a 240 horas de uso contínuo. Estrutura leve, portátil e de fácil manuseio. Precisão de ±2°c na faixa de -50°c a 0°c e ±1,5°c na faixa de 0°c a 380°c. Dimensões aproximadas: 12,7 cm de largura, 15,24 cm de profundidade e 25,4 cm de altura. Indicado para uso em ambientes institucionais, cozinhas industriais, câmaras frias e procedimentos que exijam controle térmico preciso.										
287	28660	Toalha de Rosto tamanho mínimo 48 cm x 80 cm, pré-encolhida, mínimo 90% algodão - lisa.	Un				5				5
288	31137	Toalhas de papel absorvente, com 60 toalhas de 19x20 cm, cor branca (100%	Pct	150	150				100		400

		branco) super resistente, com 2 rolos no pacote cada									
289	51098	Toalhas/ lenços umedecidos para higiene: com toalhas/ lenços individuais de no mínimo 19 x 14 cm, hipoalergênicas, testadas dermatologicamente, suave fragrância e embalagem com adesivo ou tampa abre-fecha, sem álcool, para limpeza e hidratação da pele. Pacote com o mínimo de 50 unidades. Testado e aprovado pela anvisa	Un					200			200
290	61239	Touca descartável sanfonada para cabelo, tamanho g (grande), confeccionada em tecido não tecido (tnt) ou material equivalente, atóxico e hipoalergênico, com elástico em toda a sua extremidade, proporcionando ajuste adequado à cabeça e total cobertura dos cabelos, indicada para proteção e higiene durante o preparo e manipulação de alimentos em copa e cozinha. Acondicionada em caixa contendo 100 (cem) unidades, devidamente lacrada, atendendo às normas sanitárias vigentes.	Cx							12	12
291	37162	Vasilhame ou recipiente utilizado para gás liquefeito de petróleo GLP(gás de	Un			3					3

		cozinha) botijão de 13 kg suas condições deverão estar de acordo com portaria 47de 24/03/08/ NBR 14024 da ABNT									

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 Federal nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.

1.4 - O prazo de vigência da contratação é de 12 meses contados da data de sua publicação no Portal Nacional de Contratações Públicas, na forma do artigo 94 da Lei n° 14.133, de 2021, prorrogável na forma dos artigos 106 e 107 da Lei n° 14.133, de 2021.

1.5 - A minuta contratual conterá o detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação, nos termos da legislação vigente.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1 - A Fundamentação da Contratação com seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

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

3.1 - A descrição da solução como um todo se encontra pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1 - A descrição dos requisitos da contratação como um todo se encontra pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

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

4.2.1 - Os riscos de impactos ocasionados devido à produção nas indústrias, as empresas deverão atentar para as práticas de mitigação dos impactos na produção, em como as Leis e Resoluções que orientam a produção sustentável dessas atividades.

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

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

4.3 - Indicação de marcas ou modelos (Art. 41, inciso I, da Lei n.º 14.133, de 2021).

4.3.1 - Na presente contratação não se aplica a indicação de marcas ou modelos.

4.4 - Na presente contratação não se aplica a solicitação de amostra.

4.5 - Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

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

5. DA EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1 - Os produtos deverão ser entregues na sede do órgão solicitante, em até 05 (cinco) dias úteis, nos horários das 7h às 11 h (horário de Brasília/DF) e/ou das 13 h às 17 h (horário de Brasília/DF), conforme determinação dada através de Requisição/Solicitação/Ordem de Fornecimento.

5.2 - Caso não seja possível a realização da entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 02 (dois) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.3 - No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a 6 (seis) meses, ou a metade do prazo total recomendado pelo fabricante.

5.4 - O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor), 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 itens fornecidos em perfeitas condições de uso, sem qualquer ônus ou custo adicional para a 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 produto.

5.9 - Uma vez notificado, o Contratado realizará a reparação ou substituição dos bens que apresentarem vício ou defeito no prazo de até 02 (dois) dias, contados a partir da data de retirada do equipamento das dependências da requisitante 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 produtos.

5.13 - O custo referente ao transporte dos produtos 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. DA EXECUÇÃO CONTRATUAL

6.1 - O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2 - Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

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

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

6.5 - Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de

execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

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

6.7 - O fiscal 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 requisitante. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI).

6.8 - O fiscal 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.

6.8.1 - Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

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

6.8.3 - No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

6.8.4 - O fiscal 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.

6.9 - O fiscal 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.

6.9.1 - Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

7. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

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

7.2 - Os produtos 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 02 (dois) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.3 - O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 2 (dois) dias, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela requisitante, após a verificação da prestação do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado.

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

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

7.6 - 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 requisitante durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

7.7 - 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.

7.8 - Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, ocorrerá o prazo de 10 (dez) dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

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

7.9.1 o prazo de validade;

7.9.2 a data da emissão;

7.9.3 os dados do contrato e do órgão contratante;

7.9.4 o período respectivo de execução do contrato;

7.9.5 o valor a pagar; e

7.9.6 eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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

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

7.12 - A requisitante deverá realizar consulta ao SICAF para:

7.12.1 - Verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital;

7.12.2 - Identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

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

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

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

7.16 - 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.

7.17 - O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias contados da finalização da liquidação da despesa.

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

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

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

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

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

7.22 - 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.

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

8.1 - 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 ou maior desconto.

8.2 - O fornecimento do objeto será adquirido conforme a necessidade da Secretaria Municipal de Administração de Piracanjuba/GO, pelo período de vigência do Instrumento Contratual.

8.3 - Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

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

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

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

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

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

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

Habilitação Fiscal, Social e Trabalhista

8.10 - **Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas**.

8.11 - Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à

Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

8.12 - **Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS)**;

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

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

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

8.16 - Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos [Estadual/Distrital] ou [Municipal/Distrital] relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de Declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

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

Qualificação Econômico-Financeira

8.18 - Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor, nos termos do inciso II, do artigo 69, da Lei nº 14.133, de 2021;

8.19 - Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando;

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

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

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

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

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

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

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

Qualificação Técnica

8.23 - Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

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

8.23.1.1 - Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.

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

8.23.1.3 - O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

8.24 - Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:

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

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

8.24.3 - A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à execução contratual;

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

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

8.24.6 - Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa:

8.24.6.1 - Ata de fundação;

8.24.6.2 - Estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou;

8.24.6.3 - Regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia;

8.24.6.4 - Editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias;

8.24.6.5 - Três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e

8.24.6.6 - Ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;

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

9. DA ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1 - O custo estimado total da contratação será dado através de orçamentos a serem realizados pelo Departamento de Licitações e Compras da Prefeitura de Piracanjuba/GO, e devidamente anexados aos autos.

9.2 - A estimativa de custo levará em consideração o risco envolvido na contratação e sua alocação entre Contratante e Contratado, conforme especificado na matriz de risco constante do Contrato.

9.3 - Em caso de licitação para 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 (art. 17 do Decreto Municipal nº 017/2024):

9.3.1 - 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;

9.3.2 - 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;

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

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

10. DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1 - As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados na Lei Orçamentária Anual.

Piracanjuba/GO, aos 27 (vinte e sete) dias do mês de maio do ano de 2026.

NAYARA KAROLINNE TRINDADE NUNES
Responsável pela Formalização da Demanda
Secretária Municipal de Administração de Piracanjuba/GO
Matrícula nº 51496245

Em conformidade com a legislação que rege o tema, encaminhe-se à autoridade competente para análise de conveniência e oportunidade para a contratação e demais providências cabíveis.

NAYARA KAROLINNE TRINDADE NUNES
Secretária Municipal de Administração de Piracanjuba/GO
Decreto n.º 01/2025
Matrícula n.º 51496245

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 23/2026

ANEXO II

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. INFORMAÇÕES BÁSICAS

Área Requisitante: Secretaria Municipal de Administração de Piracanjuba/GO.

Objeto da Contratação: Contratação de empresa apta no fornecimento de materiais de copa e cozinha, materiais de higiene e limpeza e eletrodomésticos atendendo assim as necessidades das Secretarias Municipais de Administração, Educação, Cultura, Indústria e Comércio, Saúde, Assistência Social e Obras de Piracanjuba/GO.

Vigência da Contratação: 12 Meses.

2. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

A contratação pretendida encontra amparo no planejamento de contratações do órgão já que ocorrem todos os anos, sendo a qualificação e quantificação vinculadas às contratações vigentes das Secretarias.

Nesse sentido, como o Plano Anual de Contratações ainda não foi formalizado, se utilizará também o histórico das aquisições do ano anterior, demandado, caso necessário, um aumento da demanda em até 20%, para fins de reserva e melhor adaptação dos objetos.

3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A contratação desejada pretende solucionar as necessidades seguintes:

- O fornecimento diário dos materiais de copa e cozinha, materiais de higiene e limpeza e eletrodomésticos a serem utilizados pelas Secretarias Municipais e demais unidades vinculadas às mesmas.
- O continuo fornecimento diário dos materiais de copa e cozinha, materiais de higiene e limpeza e eletrodomésticos utilizados pelas Secretarias Municipais de Piracanjuba/GO e demais unidades ligadas às mesmas.

4. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Para as necessidades indicadas acima serem solucionada, entende-se necessário que a contratação apresente os seguintes requisitos:

- Os materiais de copa e cozinha, materiais de higiene e limpeza e eletrodomésticos deverão estar de acordo com as descrições contidas na coluna ´´Descrição/Especificação`` da tabela contida no tópico ´´7. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS``, deste Estudo Técnico Preliminar.
- Os produtos deverão possuir garantia contra não conformidade de fabricação a contar do recebimento definitivo dos mesmos, sendo esta garantia de sua total responsabilidade, inclusive os custos no que tange o transporte da CONTRATANTE à CONTRATADA e seu devido retorno a CONTRATANTE;
- A CONTRATADA deverá prestar todos os esclarecimentos técnicos que lhe forem solicitados, relacionados com as características e composições dos objetos a serem adquiridos.
- A CONTRATADA deverá arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes do fornecimento dos objetos, sem qualquer ônus para a municipalidade.
- A CONTRATADA deverá repetir procedimentos as suas próprias custas para correção de falhas verificadas, principalmente na hipótese de aquisição dos produtos em desacordo com as condições pactuadas.
- A CONTRATADA deverá atentar para as práticas de mitigação dos impactos na produção, em como as lei e Resoluções que orientam a produção sustentável dessas atividades.
- Os produtos deverão ser entregues na sede do órgão solicitante, em até 05 (cinco) dias úteis, nos horários das 7h às 11 h (horário de Brasília/DF) e/ou das 13 h às 17 h (horário de Brasília/DF), conforme determinação dada através de Requisição/Solicitação/Ordem de Fornecimento.

A Contratação deve considerar ainda as consequências ambientais, sociais e econômicos de projetos, uso de materiais não renováveis, fabricação e métodos de produção, logística, prestação de serviços; uso, operação, manutenção, reutilização; opções de reciclagem; disposição, e as capacidades dos fornecedores para resolver essas consequências em toda a cadeia de abastecimento.

5. LEVANTAMENTO DO MERCADO

Analisando o mercado, entendem-se viáveis as seguintes alternativas abaixo indicadas com os seus pós e contras:

- A CONTRATADA deverá fornecer diretamente os produtos, não podendo transferir a responsabilidade pelo fornecimento demandado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza;
- A CONTRATADA deverá fornecer os produtos, de acordo com as normas vigentes, especialmente as sanitárias, de boa qualidade e de excelente aceitação no mercado.

Diante das necessidades apontadas neste estudo, o atendimento à solução exige a contratação de empresa especializada cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto pretendido.

Foram analisadas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a outros editais, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da municipalidade. Não se observou maiores variações quanto à execução do objeto no que se refere ao papel da empresa a qual se pretende contratar. Assim, a variação se dá pela modalidade de licitação aplicada a cada caso, a depender da permissibilidade normativa.

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Diante das alternativas apresentadas pelo mercado, sopesando-se os pós e contras de cada uma delas, entende-se que a melhor solução para a satisfação do interesse público é a contratação de empresas aptas no fornecimento de materiais de copa e cozinha, materiais de higiene e limpeza e eletrodomésticos atendendo as necessidades das Secretarias Municipais e demais órgãos vinculados a elas.

Todos os demais elementos necessários ao atendimento à demanda estarão dispostos no Termo de Referência, entre eles as obrigações e responsabilidades da CONTRATADA e demais especificidades do objeto.

7. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

Entende-se necessária a contratação dos seguintes itens e quantitativos:

Item	Código Centi	Descrição	Unid. de Medida	Adm	Educ.	Secult	Ind. e Comércio	Saúde	Assistência	Obras	Total
1	54843	Abridor de latas profissional, manual, com manivela, confeccionado em aço inoxidável de	Un		28			10			38

		alta qualidade, resistente à corrosão e ao desgaste. Apresenta acabamento sem rebarbas, garantindo segurança no manuseio. Comprimento aproximado de 19 cm, proporcionando ergonomia e facilidade de uso em ambientes industriais, comerciais ou domésticos.									
2	27503	Absorvente aderente, com abas, pacote com 08 unidades, melhor qualidade	Pct					50			50
3	24071	Adaptador de tomadas de 02 pinos com 03 saídas	Un				5				5
4	40068	Adaptador universal para tomada 3 pinos abnt - nbr14136 2p+t 10aespecificações: material: plástico e componentes de metal cor: branco. entrada: tomada bipolar com contato de aterramento (2p+t) conhecido como padrão universal(antigo)tensão: 110~220vcorrente nominal: 10asaída: plugue bipolar com contato de aterramento (2p+t) de acordo com a norma nbr 14136 novo padrão brasileiro tensão: 110~220vcorrente nominal: 10ahaste: ø 4mm	Un			3					3

5	24681	Álcool líquido 96%, hidratado para limpeza doméstica, contendo as normas técnicas exigidas pelo ministério da saúde, unidade de fornecimento. Embalagem de 1 litro.	Un			60		50			110
6	27505	Aparelho de barbear, tipo lâmina descartável, material lâmina aço, com 02 lâminas, material cabo de plástico, anatômico, com estrias de borracha, com fita lubrificante, cor azul.	Un					50			50
7	16684	Aromatizante de ambiente, frasco de 360 ml com aplicador, bactericida, anti mofo, fragrância multi florais.	Un					200			200
8	54224	Assadeira alumínio 58x70	Un							5	5
9	61205	Assadeira alumínio 80x60	Un							5	5
10	54755	Assadeira retangular confeccionada em alumínio, com alças laterais para melhor manuseio. Apresenta dimensões aproximadas de 60 cm de comprimento, 40 cm de largura e 8 cm de altura, com capacidade volumétrica de aproximadamente 18 litros. Indicada para uso em cozinhas industriais, restaurantes, escolas e outras unidades de	Un		28						28

		alimentação coletiva, oferecendo resistência, durabilidade e fácil limpeza.									
11	54754	Assadeira retangular funda de grande capacidade, com volume aproximado de 5 a 5,3 litros, com tampa. O produto possui acabamento polido, conferindo aparência elegante e fácil limpeza. confeccionada em vidro temperado de alta resistência, suporta choques térmicos de até 180ºc, sendo adequada para uso em forno convencional. Além disso, pode ser utilizada no micro-ondas, lava-louças e freezer, oferecendo versatilidade no preparo, armazenamento e limpeza. Produto certificado pelo inmetro, garantindo segurança e qualidade para uso doméstico e institucional.	Un		10						10
12	54756	Assadeira retangular n.º 3, confeccionada em alumínio, com alças laterais para melhor manuseio. Apresenta dimensões aproximadas de 38 cm de comprimento, 26 cm de largura e 5 cm de altura, com capacidade volumétrica de	Un		28						28

		aproximadamente 4,9 litros. Indicada para uso em cozinhas industriais, restaurantes, escolas e outras unidades de alimentação coletiva, oferecendo resistência, durabilidade e fácil limpeza.									
13	54757	Assadeira retangular n.º 5, confeccionada em alumínio, com alças laterais para melhor manuseio. Apresenta dimensões aproximadas de 45 cm de comprimento, 32 cm de largura e 6 cm de altura, com capacidade volumétrica de aproximadamente 8,8 litros. Indicada para uso em cozinhas industriais, restaurantes, escolas e outras unidades de alimentação coletiva, oferecendo resistência, durabilidade e fácil limpeza.	Un		28					5	33
14	54850	Assadeira retangular n.º 6, confeccionada em alumínio, com alças laterais para melhor manuseio. Apresenta dimensões aproximadas de 50 cm de comprimento, 35 cm de largura e 7 cm de altura, com capacidade volumétrica de aproximadamente	Un		28			10			38

		11 litros. Indicada para uso em cozinhas industriais, restaurantes, escolas e outras unidades de alimentação coletiva, oferecendo resistência, durabilidade e fácil limpeza.									
15	28428	Avental - confeccionado de 65% polipropileno - 35% de filme de PVC - com as seguintes medidas - 44 cm x 65 cm.	Un					60			60
16	54851	Avental confeccionado em tecido oxford liso, na cor preta, modelo tradicional de cozinha, com bolso frontal e ajuste personalizado por meio de tiras na cintura e no pescoço. Apresenta medidas aproximadas de 85 cm de comprimento por 60 cm de largura. Produto resistente, de fácil higienização, indicado para uso em ambientes alimentícios, escolares ou profissionais, oferecendo conforto e proteção durante o uso.	Un		150						150
17	54758	Bacia em alumínio laminado polido, n.º 30, com largura aproximada de 30 cm e capacidade volumétrica de 2,1 litros. O utensílio deve apresentar acabamento liso e resistente, adequado	Un		42						42

		para uso em ambientes de preparo de alimentos, com facilidade de higienização e durabilidade compatível com uso frequente.									
18	54759	Bacia em alumínio laminado polido, n.º 50, com largura aproximada de 50 cm e capacidade volumétrica de 12 litros. O utensílio deve apresentar acabamento liso e resistente, adequado para uso em ambientes de preparo de alimentos, com facilidade de higienização e durabilidade compatível com uso frequente.	Un		42						42
19	54760	Bacia em alumínio laminado polido, n.º 70, com largura aproximada de 70 cm e capacidade volumétrica de 34,5 litros. O utensílio deve apresentar acabamento liso e resistente, adequado para uso em ambientes de preparo de alimentos, com facilidade de higienização e durabilidade compatível com uso frequente.	Un		42						42
20	23285	Bacia, em (polipropileno) plástico resistente, tipo canelada, com capacidade de	Un					10			10

		aproximadamente 8 litros.									
21	19761	Bacia, em plástico resistente, canelada, com capacidade de aproximadamente 10 litros	Un					10			10
22	23286	Bacia, em plástico resistente, canelada, com capacidade de aproximadamente 4 litros	Un					20			20
23	54226	Bacias de plástico 40 litros	Un							10	10
24	54761	Balança eletrônica digital na cor preta com bateria interna recarregável, capacidade máxima de 40 kg e funcionamento bivolt (110/220v). Deve possuir estrutura resistente, com plataforma em aço inoxidável, adequada para a pesagem de alimentos e ingredientes com alta precisão. Deve conter visor digital tipo lcd, de fácil leitura, com indicação clara dos valores. Dimensões aproximadas de 33,9 cm de comprimento, 33,7 cm de largura e 9,2 cm de altura. O equipamento deve ser de fácil higienização, possuir operação simples e ser compatível com uso frequente em cozinhas institucionais.	Un		2						2
25	39060	Balde de 20 litros- de plástico, alça em arame galvanizado, capacidade de 20	Un					20			20

		litros, reforço de fundo e borda									
26	19762	Balde, sem tampa, em plástico, canelado, com aro, com capacidade de aproximadamente 12 litros	Un	25				50			75
27	40043	Bandeja - de inox, medindo 35 cm, no formato arredondada, sem alca, cor prata, sem detalhes	Un			3					3
28	51762	Bandeja de inox retangular, medindo aproximadamente 49x33cm	Un					10			10
29	22445	Bandeja de papelão laminada retangular - tamanho 4 aprox. 28,5 x 35 cm	Un	30							30
30	54762	Bandeja retangular confeccionada em bambu natural, com alças laterais integradas que facilitam o manuseio e o transporte. Produto ecologicamente correto, 100% sustentável, leve, resistente e de fácil limpeza. suas dimensões aproximadas são 40 cm de comprimento, 25 cm de largura e 5 cm de altura. Apresenta acabamento liso, preservando as características naturais do bambu, proporcionando um visual rústico e elegante ao mesmo tempo.	Un		5						5
31	61206	Bandeja retangular descartável tipo marmitex, com capacidade	Un							38.000	38.000

		volumétrica aproximada de 1,2 litros, confeccionada em plástico polipropileno (pp), material atóxico, resistente e próprio para contato com alimentos quentes e frios, com tampa removível do mesmo material ou material compatível, proporcionando vedação adequada para transporte e armazenamento de refeições. Dimensões aproximadas de 22 cm de comprimento, 16 cm de largura e 5,6 cm de altura, podendo apresentar pequenas variações, desde que mantida a capacidade e funcionalidade. Produto deverá atender às normas sanitárias vigentes.									
32	54856	Bandeja retangular para uso geral, confeccionada em polipropileno (pp) em cores variadas, com dimensões aproximadas de 48 cm de comprimento, 33 cm de largura e 4 cm de altura. Indicada para apoio na alimentação, podendo ser utilizada para servir refeições, guarnições, talheres, copos e outros utensílios. Produto de fácil higienização, resistente e durável, adequado para uso em ambientes	Un	2.000							2.000

		coletivos como escolas, refeitórios e cozinhas institucionais.									
33	21893	Banheira baby: formato anatômico; apoio de segurança; válvula tampão que facilita a higienização; dimensões (alt. X lar. X comp.): 21 x 45,5 x 77 cm; plástico resistente e atóxico.	Un					200			200
34	61207	Batedor tipo fouet (fue), confeccionado em aço inoxidável resistente e próprio para contato com alimentos, com comprimento aproximado de 25 cm, contendo fios firmes e resistentes. Possui cabo anatômico confeccionado em polietileno ou material equivalente, resistente e de fácil manuseio, garantindo maior segurança durante o uso. Produto resistente à corrosão, de fácil higienização e adequado para preparo, mistura e homogeneização de alimentos em copa e cozinha.	Un							5	5
35	54763	Borracha de vedação compatível com panelas de pressão de 10 litros, confeccionada em silicone 100% atóxico, ideal para uso em utensílios que entram em contato direto com	Un		28						28

		alimentos. O material é seguro, durável e altamente resistente a altas temperaturas, garantindo vedação eficiente, segurança no uso e maior vida útil à panela.									
36	54764	Borracha de vedação compatível com panelas de pressão de 20 litros, confeccionada em silicone 100% atóxico, ideal para uso em utensílios que entram em contato direto com alimentos. O material é seguro, durável e altamente resistente a altas temperaturas, garantindo vedação eficiente, segurança no uso e maior vida útil à panela.	Un		28						28
37	37422	Borrifador de plástico, com capacidade de 500ml.	Un			12		100			112
38	24527	Bule de Alumínio para coar café boca larga para coador tamanho grande sem tampa, capacidade de 2 litros com cabo em material plástico resistente	Un	4	28		4		10		46
39	19763	Bule, em alumínio 100% puro, pegador com detalhe em madeira, com capacidade de aproximadamente 03 litros, Nº 10.	Un					10			10
40	52714	Caçarola de alumínio com alça e tampa, linha hotel, capacidade para 20	Un						20		20

		litros de 1ª qualidade, ou similar									
41	19764	Caçarola, em alumínio 100% puro, com tampa com saída de vapor, pegadores nas laterais antitérmicos, com capacidade de aproximadamente 7 litros, medindo aproximadamente 26 cm de diâmetro e 13 cm de altura. Nº26	Un					10			10
42	19765	Caçarola, em alumínio 100% puro, com tampa com saída de vapor, pegadores nas laterais antitérmicos, com capacidade de aproximadamente 17 litros, medindo aproximadamente 36 cm de diâmetro e 17 cm de altura. Nº 36	Un					10	8		18
43	37153	Cadeado 45mm (n 45).	Un					40			40
44	17055	Cafeteira elétrica 06 litros com duas torneiras em aço inox polido 220v	Un					10			10
45	17604	Cafeteira elétrica, bivolt, para preparo de cafés pó e água, jarra em vidro, na cor preta.	Un			2					2
46	54228	Caixa organizadora 10 litros	Un							10	10
47	54229	Caixa organizadora 12 litros	Un							10	10
48	8051	Caixa organizadora 19,8 Lts	Un					50		10	60
49	54231	Caixa organizadora 40 litros	Un							10	10
50	54232	Caixa organizadora 6 litros	Un							10	10
51	54233	Caixa organizadora 65 litros	Un							10	10

52	54873	Caixa organizadora com capacidade de 56 litros, confeccionada em polipropileno incolor (transparente), com travas laterais seguras e alças integradas à estrutura, permitindo manuseio prático e seguro. Deve possuir formato que possibilite empilhamento estável, com medidas aproximadas de 55,5 cm de comprimento, 36,5 cm de largura e 40,3 cm de altura. Indicada para armazenamento e organização de materiais diversos, oferecendo resistência e durabilidade.	Un		140						140
53	54874	Caixa organizadora com capacidade de 78 litros, confeccionada em plástico incolor (transparente), com travas laterais seguras e alças integradas à estrutura, permitindo manuseio prático e seguro. Deve possuir formato que possibilite empilhamento estável, com medidas aproximadas de 55,5 cm de comprimento, 36,5 cm de largura e 40,3 cm de altura. Indicada para	Un		140						140

		armazenamento e organização de materiais diversos, oferecendo resistência e durabilidade.									
54	54875	Caixa organizadora incolor multiuso com capacidade de 15 litros, confeccionada em plástico resistente, acompanhada de tampa com travas para fechamento seguro. Ideal para organização de materiais diversos em ambientes escolares, administrativos ou domésticos, a caixa deve apresentar boa vedação, empilhamento estável, fácil manuseio e resistência ao uso contínuo.	Un		140						140
55	54766	Caixa organizadora incolor multiuso com capacidade de 30 litros, confeccionada em plástico resistente, acompanhada de tampa com travas para fechamento seguro. Ideal para organização de materiais diversos em ambientes escolares, administrativos ou domésticos, a caixa deve apresentar boa vedação, empilhamento estável, fácil manuseio e resistência ao uso contínuo	Un		140						140

56	54767	Caixa térmica com capacidade de 75 litros, disponível em cores variadas. Confeccionada com parte interna e externa em polipropileno injetado, tampa em polietileno e isolamento térmico em poliestireno expandido (eps), garantindo excelente conservação da temperatura por longos períodos. Fabricada com material 100% virgem, atóxico e sem odor, assegurando a segurança no armazenamento de alimentos e bebidas, além de alta durabilidade e resistência ao uso contínuo. Produto ideal para ambientes escolares, eventos, transporte de perecíveis ou uso institucional. Dimensões aproximadas: 64 cm de comprimento, 46,8 cm de largura e 46,7 cm de altura.	Un		10						10
57	54768	Caldeirão industrial confeccionada em alumínio fundido e batido, de espessura grossa, tamanho n.º 30, acompanhada de tampa do mesmo material. Possui capacidade aproximada de 18 à 20 litros, sendo indicada para o preparo de grandes	Un		28			10			38

		volumes de alimentos em cozinhas institucionais. O produto deve apresentar acabamento resistente, bordas reforçadas, boa distribuição térmica e durabilidade, atendendo às normas de segurança e qualidade aplicáveis a utensílios de cozinha de uso profissional.									
58	54769	Caldeirão industrial confeccionada em alumínio fundido e batido, de espessura grossa, tamanho n.º 40, acompanhada de tampa do mesmo material. Possui capacidade aproximada de 45 litros, sendo indicada para o preparo de grandes volumes de alimentos em cozinhas institucionais. O produto deve apresentar acabamento resistente, bordas reforçadas, boa distribuição térmica e durabilidade, atendendo às normas de segurança e qualidade aplicáveis a utensílios de cozinha de uso profissional.	Un		28						28
59	54770	Caneca para alimentação escolar, desenvolvido especialmente para	Un		2.000						2.000

		uso individual de alunos, fabricado em polipropileno (bmc ou smc) 100% virgem e de primeiro uso, conforme as exigências das normas sanitárias. Apresenta formato arredondado, sem reentrâncias ou ressaltos, com paredes internas e externas totalmente lisas, o que evita o acúmulo de resíduos e facilita a higienização. o material é atóxico, com pigmentação homogênea em toda a peça, atendendo às normas da anvisa relativas à segurança alimentar e controle de metais pesados. O acabamento é fosco ou micro texturizado, proporcionando maior resistência a riscos. a caneca dever possuir resistência a temperaturas de até 100°c por, no mínimo, 20 minutos, e pode ser lavado em máquinas lava-louças. A cor é "amarelo escolar", padronizada para uso institucional. dimensões aproximadas: altura de 85 mm, espessura de 3 mm, largura da aba (alça) de 1,5 cm, diâmetro da boca de 77 mm, diâmetro da base externa de 200 mm, base de 50 mm e capacidade para									

		300 ml. Produto ideal para refeitórios escolares, com durabilidade e segurança no uso contínuo.									
60	27547	Canecas plásticas polipropileno, 300 ml.	Un						120		120
61	22597	Coador de café em tecido 100% algodão 15cm de diâmetro x 22cm de profundidade com cabo de madeira.	Un						30		30
62	54771	Coador de pano tamanho G, ideal para preparo de café ou chá, confeccionado com tecido 100% algodão, estrutura em arame metálico e cabo de madeira na cor branca. Produto sustentável e reutilizável, proporcionando economia e redução de resíduos no preparo de bebidas. Suas dimensões aproximadas são: 14 cm de diâmetro e 18 cm de altura. Indicado para uso doméstico ou institucional, garantindo praticidade, eficiência e respeito às práticas de consumo consciente.	Un		28		5				33
63	19767	Coador, para café, tecido 100% algodão, com medidas de aproximadamente 30x32 cm, aramado, cabo de madeira de lei torneado, capacidade	Un					20			20

		aproximadamente para 03 litros, GG.									
64	19768	Coador, para café, tecido 100% algodão, tamanho médio, cabo revestido, capacidade aproximadamente para 01 litro. M.	Un	6				30			36
65	54880	Colher de arroz confeccionada em aço inoxidável, com comprimento aproximado de 50 cm. Produto resistente, de alta durabilidade e fácil higienização, indicado para uso em cozinhas industriais e institucionais. Deve apresentar acabamento polido, bordas lisas e ergonomia adequada para manuseio seguro. O produto deve atender às normas de qualidade e segurança aplicáveis a utensílios alimentícios.	Un		70						70
66	54881	Colher de mesa confeccionada integralmente em aço inoxidável, com acabamento polido, resistente à corrosão e de fácil higienização. Apresenta dimensões aproximadas de 18,7 cm de comprimento, 4 cm de largura e 2,3 cm de altura. O produto deve possuir certificação conforme as normas vigentes de	Un		2.000		10	50			2.060

		qualidade e segurança para utensílios destinados ao uso alimentar.									
67	53609	Colher de pau para cozinhar tamanho 44 cm	Un							10	10
68	54772	Colher de silicone, indicada para crianças a partir de 6 meses, fabricada em 100% silicone e disponível em cores variadas. O produto é livre de ftalatos, produtos químicos, pvc, chumbo, bps, bpa, látex, pvs e plástico, garantindo total segurança para o uso infantil. É seguro para lavagem em lava-louças, oferecendo praticidade no dia a dia. Dimensões aproximadas: 1 cm de altura, 3,5 cm de largura e 14 cm de comprimento.	Un		600						600
69	54773	Colher de sobremesa confeccionada integralmente em aço inoxidável, com dimensões aproximadas de 1,9 cm de largura, 3,8 cm de profundidade e 16,5 cm de comprimento. Produto adequado para lavagem em máquinas de lavar louça, garantindo praticidade e durabilidade no uso diário.	Un		300						300
70	30322	Colher descartável em polietileno com alta resistência cristal embalagem com 50 unidades	Pct	25				400			425

71	54774	Colher descartável para refeição, fabricada em polietileno na cor branca, com aproximadamente 15,5 cm de comprimento. Produto leve, atóxico, de uso único e alta resistência, ideal para eventos, refeições rápidas ou ambientes institucionais, proporcionando praticidade e segurança no manuseio de alimentos. Pacote com 50 unidades.	Pct		600	100	16			800	1.516
72	54775	Colher descartável para sobremesa, confeccionada em polietileno de alta qualidade, na cor branca, leve, resistente e de uso único. Produto atóxico, garantindo segurança alimentar. Pacote com 50 unidades.	Pct		300						300
73	52718	Colher grande alumínio batido pra restaurante, 53 cm	Un						20		20
74	61210	Colher grande lisa para cozinha, confeccionada em aço inoxidável resistente e próprio para contato com alimentos, inteiriça ou com cabo do mesmo material, com comprimento aproximado de 31 cm, resistente à corrosão, de fácil higienização, indicada para preparo, manuseio e porcionamento de	Un							10	10

		alimentos, especialmente arroz, em copa e cozinha.									
75	54776	Colher infantil fabricada integralmente em aço inoxidável, com dimensões aproximadas de 15,6 cm de comprimento, 3,4 cm de largura e 1,5 cm de altura, além de espessura de 1,2 mm. Apresenta acabamento em alto brilho, com superfície lisa e bordas arredondadas, proporcionando segurança no manuseio e conforto no uso por crianças. O material é atóxico, resistente à corrosão, durável e adequado para contato com alimentos, podendo ser lavado em máquina lava-louças. Ideal para uso em refeitórios escolares, atendendo aos padrões de higiene e resistência exigidos para o público infantil.			1.000						1.000
76	54777	Colher para alimentação escolar, desenvolvido especialmente para uso individual de alunos, fabricado em polipropileno (bmc ou smc) 100% virgem e de primeiro uso, conforme as exigências das normas sanitárias. Apresenta formato	Un		2.000						2.000

		arredondado, sem reentrâncias ou ressaltos, com paredes internas e externas totalmente lisas, o que evita o acúmulo de resíduos e facilita a higienização. O material é atóxico, com pigmentação homogênea em toda a peça, atendendo às normas da anvisa relativas à segurança alimentar e controle de metais pesados. O acabamento é fosco ou micro texturizado, proporcionando maior resistência a riscos. Acolher dever possuir resistência a temperaturas de até 100°c por, no mínimo, 20 minutos, e pode ser lavado em máquinas lava-louças. A cor é "amarelo escolar", padronizada para uso institucional. Dimensões aproximadas: comprimento total de 18 cm, cabo com 13 cm de comprimento e 4 mm de espessura, concha com 5 cm de comprimento, diâmetro da boca (concha) de 4 cm e capacidade de 10 ml. Produto ideal para refeitórios escolares, com durabilidade e segurança no uso contínuo.									
77	52719	Concha grande profissional	Un						20		20

		industrial em alumínio, nº 16.									
78	61211	Concha média para cozinha, confeccionada em aço inoxidável resistente e próprio para contato com alimentos, com comprimento total aproximado de 28,5 cm e comprimento do cabo aproximado de 21,5 cm, resistente à corrosão, de fácil higienização	Un							10	10
79	54882	Concha profissional confeccionada em aço inoxidável, com comprimento aproximado de 50 cm. Produto resistente, de alta durabilidade e fácil higienização, indicado para uso em cozinhas industriais e institucionais. Deve apresentar acabamento polido, bordas lisas e ergonomia adequada para manuseio seguro. O produto deve atender às normas de qualidade e segurança aplicáveis a utensílios alimentícios.	Un		2.000					10	2.010
80	23288	Concha, com 100% aço inox, para servir refeições, com medidas aproximadamente de 32cm	Un					10		10	20
81	54011	Condicionador infantil ph neutro - embalagem mínima de 220ml- jhonson-	Un					200			200

		kids ou melhor qualidade									
82	21992	Condicionador para todos os tipos de cabelos dermatologicamente testado com prazo de validade maior que 6 meses, embalagem de 2 litros de 1ª qualidade	Un					25			25
83	61214	Conjunto de potes para mantimentos, confeccionados em plástico resistente, atóxico e apropriado para contato com alimentos, com tampas com vedação eficiente, garantindo adequada conservação dos alimentos. O conjunto deverá ser composto por potes com capacidades aproximadas de 720 ml, 1,8 litro, 2 litros, 3 litros, 4 litros, 5 litros e 7,6 litros, podendo apresentar pequenas variações dimensionais, desde que mantida a funcionalidade. Produto de boa qualidade, durável, lavável e reutilizável, próprio para uso em copa e cozinha.	Cj							5	5
84	54878	Conjunto de tábuas de corte com suporte, composto por 5 peças coloridas confeccionadas em polipropileno resistente, com proteção antimicrobiana que auxilia na inibição e	Cj		42						42

		redução da proliferação de fungos e bactérias. As tábuas são identificadas por cores e símbolos indicativos para evitar a contaminação cruzada entre os alimentos: azul para peixes, verde para legumes e verduras, vermelha para carnes cruas e branca para pães e queijos. O suporte organiza e mantém as tábuas em posição vertical, facilitando o armazenamento e a ventilação entre elas. Dimensões aproximadas do conjunto: 23,7 cm de largura, 8,1 cm de profundidade e 30,8 cm de altura. Produto indicado para uso em cozinhas profissionais e institucionais, garantindo praticidade, higiene e segurança alimentar.									
85	54779	Copo de vidro incolor, com capacidade mínima de 200 ml, indicado para uso em ambientes institucionais. Possui dimensões aproximadas de 5,9 cm de diâmetro por 9,8 cm de altura. Produto resistente, de fácil higienização, adequado para o consumo de bebidas em geral. Apresenta	Un		5.000						5.000

		acabamento liso, uniforme e sem rebarbas ou imperfeições, garantindo segurança no manuseio e conforto no uso diário.									
86	54884	Copo de vidro incolor, com capacidade mínima de 300 ml, indicado para uso em ambientes institucionais. Possui dimensões aproximadas de 6,5 cm de diâmetro e 13 cm de altura. Produto resistente, de fácil higienização, adequado para o consumo de bebidas em geral, devendo apresentar acabamento liso, sem rebarbas ou imperfeições, garantindo segurança no manuseio.	Un		600					100	700
87	40033	Copo descartável 200 ml, confeccionado em poliestireno ou polipropileno, material atóxico, resistente, na cor branca ou transparente, com capacidade nominal de 200 ml, acondicionado em caixa contendo no mínimo 2.500 unidades, distribuídas em embalagens internas com 100 unidades cada, devidamente lacradas, atendendo às normas da abnt.	Cx			60			160	50	270

88	61216	Copo descartável 300 ml, confeccionado em poliestireno, material atóxico, resistente e próprio para contato com alimentos, indicado para consumo de bebidas quentes ou frias, suportando temperatura de até 100°c, com capacidade nominal de 300 ml, acondicionado em caixa contendo no mínimo 2.500 unidades, distribuídas em embalagens internas com 100 unidades cada, devidamente lacradas, atendendo às normas da abnt.	Cx							50	50
89	61217	Copo descartável 50 ml (para café), confeccionado em poliestireno, material atóxico, resistente e próprio para contato com alimentos, indicado para consumo de bebidas quentes ou frias, com capacidade nominal de 50 ml, acondicionado em caixa contendo no mínimo 5.000 (cinco mil) unidades, distribuídas em embalagens internas com 100 (cem) unidades cada, devidamente lacradas, garantindo higiene e integridade do produto, atendendo às normas técnicas	Cx							50	50

		da abnt e à legislação sanitária vigente.									
90	21994	Copo descartável para água, branco, leitoso, corpo frisado, bordas arredondadas, capacidade 200 ml contendo dados de identificação do produto marca do fabricante e prazo de validade pacote com 100 unidades.	Pct	4.000			90	4.500			8.590
91	15471	Copo descartável para café, branco, leitoso, corpo frisado, bordas arredondadas, capacidade 50 ml contendo dados de identificação do produto marca do fabricante e prazo de validade pacote com 100 unidades	Pct	800			50	500			1.350
92	54780	Copo descartável transparente, fabricado em polipropileno atóxico, 100 % virgem, com bordas arredondadas que proporcionam maior conforto e segurança durante o uso. Possui capacidade para 200 ml, sendo indicado para o consumo de água e outras bebidas frias. Pacote com 100 unidades.	Pct		700						700
93	54781	Copo descartável transparente, fabricado em polipropileno atóxico, 100% virgem, com bordas arredondadas que proporcionam maior conforto e segurança durante o uso.	Pct		400						400

		Possui capacidade para 300 ml, sendo indicado para o consumo de água e outras bebidas frias. Pacote com 50 unidades.									
94	54782	Copo descartável transparente, fabricado em polipropileno atóxico, 100% virgem, com bordas arredondadas que proporcionam maior conforto e segurança durante o uso. Possui capacidade para 50 ml, sendo indicado para o consumo de café. Pacote com 100 unidades.	Pct		300						300
95	54783	Copo infantil confeccionado em aço inoxidável, com capacidade de 340 ml. Possui formato ergonômico, que facilita o manuseio por crianças, sendo ideal para uso em ambientes escolares. Apresenta acabamento em brilho, oferecendo resistência e estética adequada ao uso contínuo. Suas dimensões aproximadas são: 7,6 cm de diâmetro na base e na boca, e 8,9 cm de altura. O material é atóxico, durável e resistente à corrosão, podendo ser lavado diariamente em máquina de lavar louças, conforme as exigências das normas sanitárias.	Un		1.000						1.000

96	47905	Copo medidor de até 1 litro	Un					10		5	15
97	54784	Copo térmico de isopor com capacidade de 60 ml, ideal para bebidas quentes e frias. Fabricado em material leve e resistente, proporciona isolamento térmico eficiente, mantendo a temperatura dos conteúdos por mais tempo. Pacote com 25 unidades.	Pct		500						500
98	54778	Copo/caneca infantil com tampa e alça, capacidade aproximada de 330 ml. Confeccionado em plástico polipropileno (pp), material atóxico e livre de bisfenol a (bpafree). Produto resistente, podendo ser utilizado em micro-ondas, freezer e lava-louças. Possui alças laterais ergonômicas que auxiliam na autonomia de crianças pequenas, além de tampa protetora que evita derramamentos. Dimensões aproximadas: 11,4 cm de largura, 9,0 cm de profundidade e 13,2 cm de altura. Indicado para uso institucional em ambientes escolares e programas de alimentação infantil.	Un		600						600
99	52722	Copos plástico 350 ml, infantil escola, cores sortidas.	Un						100		100

100	53622	Cortador fatiador dupla face ralo; comprimento x largura: 26 cm x 7 cm; material do corpo: plástico; material da lâmina: aço inoxidável	Un							20	20
101	21894	Cotonetes - hastes flexíveis com pontas de algodão - seguros e absorventes - puro algodão - antigerme; cx com 75 unidades.	Un					200			200
102	21997	Creme dental com flúor, 90gr tubo de plástico - colgate, sorriso, Oral B, similar ou melhor qualidade.	Un					200			200
103	6160	Creme hidratante para o corpo 500Ml	Un					50			50
104	54785	Cumbuca para alimentação escolar, desenvolvido especialmente para uso individual de alunos, fabricado em polipropileno (bmc ou smc) 100% virgem e de primeiro uso, conforme as exigências das normas sanitárias. Apresenta formato arredondado, sem reentrâncias ou ressaltos, com paredes internas e externas totalmente lisas, o que evita o acúmulo de resíduos e facilita a higienização. O material é atóxico, com pigmentação homogênea em toda a peça, atendendo às normas da anvisa relativas à segurança alimentar e controle de metais pesados. O	Un		2.000						2.000

		acabamento é fosco ou micro texturizado, proporcionando maior resistência a riscos. a cumbuca possui abas laterais para melhor manuseio, é empilhável, resistente a temperaturas de até 100°c por, no mínimo, 20 minutos, e pode ser lavado em máquinas lava-louças. A cor é "amarelo escolar", padronizada para uso institucional. dimensões aproximadas: altura de 55 mm, espessura de 3 mm, diâmetro da boca de 100 mm e capacidade de 350 ml. Produto ideal para refeitórios escolares, com durabilidade e segurança no uso contínuo.									
105	54786	Descascador de legumes confeccionado totalmente em aço inoxidável, com dimensões aproximadas de 20,6 cm de comprimento, 8,6 cm de largura e 0,1 cm de espessura. Indicado para descascar alimentos como batatas, cenouras, maçãs, entre outros. O material deve ser resistente, durável e de fácil higienização, próprio para uso em ambientes de preparo de	Un		70					10	80

		alimentos. Deve possuir furação para possibilitar o armazenamento suspenso, facilitando a organização do ambiente de trabalho.									
106	27510	Desodorante rollon, unissex, 55 ml	Un					50			50
107	54787	Dispenser para sabonete líquido ou álcool em gel com capacidade de 800 ml, acompanha reservatório e válvula plug removíveis para facilitar o manuseio e a limpeza. Pode ser utilizado com sabonete líquido, álcool em gel ou outros insumos com viscosidade similar. Acompanha parafusos para fixação na parede. O dispenser é branco e suas dimensões aproximadas são: largura de 10,5 cm, altura de 25,5 cm e profundidade de 11,0 cm. Ideal para ambientes que exigem higiene prática e eficiente.	Un		28						28
108	19775	Dispenser, para copo, em material plástico, capacidade para 100 copos, bocal de saída, cilindro na cor branco, sistema poupa copo, alavanca com acionamento, aplicação para copo descartável plástico com 200 ml, dimensão de	Un					20			20

		aproximadamente 50 x 19 x 16 cm.									
109	6813	Embalagem para hot dog 20x10 pacote com 1000 unidades	Pct					30			30
110	39101	Embalagem para marmitex em isopor, com tampa, tamanho nº 8, cx com 100 unidades	Cx					400		380	780
111	6814	Embalagem para pipoca nº 3 pacote com 500 unidades	Pct					50			50
112	61218	Embalagem redonda descartável com tampa articulada, com capacidade nominal de 350 ml, confeccionada em material plástico atóxico, resistente e próprio para contato com alimentos, com tampa articulada acoplada ao recipiente, proporcionando vedação adequada e segurança no transporte, indicada para acondicionamento de alimentos. Acondicionada em embalagem contendo 50 (cinquenta) unidades, devidamente lacrada, garantindo higiene e integridade do produto.	Pct							750	750
113	18034	Escada com 02 degraus- confeccionada em aço/ferro pintadocom piso antiderrapante, tamanho mínimo de 40 X 45 X 40 cm.	Un				2				2
114	54789	Escorredor confeccionado em	Un		28						28

		aço inoxidável, com capacidade para, no mínimo, 20 pratos, com porta-talheres integrado também em aço inox. Deve conter suporte adicional com capacidade para, no mínimo, 6 copos. As dimensões aproximadas são de 32,5 cm de profundidade, 53 cm de largura e 28,5 cm de altura. O material deve ser resistente à oxidação, possuir acabamento liso e bordas arredondadas, que não ofereçam risco de corte durante o manuseio. Indicado para uso frequente em cozinhas institucionais, devendo apresentar fácil higienização e boa durabilidade.									
115	54788	Escorredor de massa com alça, fabricado em aço inoxidável, com 40 cm de diâmetro. Produto resistente, durável e de fácil higienização, ideal para uso institucional ou doméstico. Possui acabamento liso e bordas arredondadas, garantindo segurança no manuseio e eficiência no escoamento de líquidos. Indicado para escorrer massas, legumes e outros alimentos, mantendo a	Un		28					2	30

		praticidade e a higiene na preparação.									
116	54790	Escorredor de massa com alça, fabricado em alumínio leve e polido, com 50 cm de diâmetro. Apresenta estrutura resistente, de fácil manuseio e higienização, ideal para uso em cozinhas institucionais. Conta com alças laterais que facilitam o transporte e o escoamento seguro dos alimentos. O acabamento polido confere aspecto brilhante e maior proteção contra oxidação. Indicado para escorrer massas, verduras e alimentos em geral.	Un		28						28
117	39228	Escova para limpeza delicada com as seguintes dimensões 4,5cm x9,5cm x 2,5mm	Un					80			80
118	49243	Escova para limpeza interna de mamadeiras, com haste de arame torcido e cerdas de nylon. Dimensões: 40mm x 340mm.	Un					30			30
119	23289	Escumadeira com 100% aço inox, para servir refeições, com medidas aproximadamente de 30cm.	Un					10			10
120	54894	Escumadeira confeccionada em aço inoxidável, com comprimento aproximado de 50 cm. Produto resistente, durável e de fácil higienização,	Un		70						70

		indicado para uso em cozinhas industriais e institucionais. Apresenta acabamento polido, bordas lisas e design ergonômico que proporciona segurança e conforto no manuseio. Deve atender às normas vigentes de qualidade e segurança para utensílios alimentícios.									
121	52720	Escumadeira em aço inox de 33 cm, reforçada	Un						12		12
122	28109	Esmalte para unha 8 ml (cores variadas)	Un					200			200
123	40729	Espátula inox 15 cm	Un		42						42
124	52721	Espátula vazada inox, 35 cm	Un						12		12
125	51763	Espremedor de frutas semi industrial de inox potência 1/3hp - características: -bica e tampa em alumínio. -Design industrial. -Potência: 1/3 hp. -Velocidade: 1.750 rpm. Voltagem: bivolt dimensões aproximadas: 7,5x34,8x7,5cm (axlxp)	Un					5			5
126	54791	Estadiômetro vertical portátil, com capacidade de medição de altura de até 210 cm. Deve possuir estrutura leve, resistente e de fácil transporte, adequado para uso em ambientes escolares, unidades de saúde ou institucionais.	Un		2						2

		Acabamento na cor preta. Dimensões aproximadas do equipamento fechado: 64 cm de comprimento, 37 cm de largura e 13 cm de altura. O equipamento deve garantir precisão nas medições, possuir sistema de montagem simples e permitir leitura clara da estatura.									
127	30871	Extensão elétrica retrátil tripolar redonda de 10 metros - Fame, Elgin, Tramontina, similar ou melhor qualidade	Un	10				50			60
128	51073	Faca de carne, em aço inoxidável, cabo em polipropileno, com borda da lâmina plana, tamanho 10``.	Un		70		5		32		107
129	51315	Faca de pão 8``, em aço inoxidável, com cabo em polipropileno. Dimensões aproximadas: 32,2 cm de comprimento, 2,9 cm de largura e 1,8 cm de altura.	Un		70						70
130	54795	Faca descartável para refeição, fabricada em polietileno na cor branca, com aproximadamente 16,4 cm de comprimento. Produto leve, atóxico, de uso único e alta resistência, ideal para eventos e refeições rápidas, proporcionando praticidade e segurança no manuseio de	Pct		800						800

		alimentos. Pacote com 50 unidades.									
131	54898	Faca para legumes confeccionada em aço inoxidável, com lâmina de aproximadamente 4 polegadas (10 cm) e comprimento total aproximado de 21 cm. Produto resistente, com lâmina afiada, acabamento polido e cabo ergonômico para melhor manuseio e segurança. Indicado para uso em cozinhas industriais e institucionais, atendendo às normas de qualidade e segurança aplicáveis a utensílios alimentícios.	Un		70			12			82
132	54796	Faca para refeição fabricada inteiramente em aço inoxidável, com lâmina serrilhada, ideal para cortes precisos durante as refeições. Possui dimensões aproximadas de 20,5 cm de comprimento, 1,9 cm de largura e 0,2 cm de altura. Apresenta acabamento em alto brilho, é resistente à corrosão e ao uso contínuo. Produto durável, higiênico e de fácil higienização.	Un		300		10	50			360
133	51074	Faca peixeira, em aço inoxidável, cabo de madeira, borda da lâmina plana, tamanho 7``.	Un		70					4	74

134	54238	Filme de pvc transparente 0,38x1000m.	Un							20	20
135	54797	Filme em pvc transparente, com dimensões aproximadas de 28 cm de largura por 30 metros de comprimento. Produto flexível, resistente e aderente, ideal para embalar, proteger e conservar alimentos. Indicado para uso em cozinhas institucionais, refeitórios e serviços de alimentação, contribuindo para a manutenção da higiene e frescor dos alimentos armazenados. Produto atóxico e seguro para contato com alimentos.	Un		150						150
136	40066	Filtro de linha bivolt pro extensão - 5 tomadas especificações técnicas: corrente máxima total 10apotência máxima em 127v1270va fusível (10a) potência máxima em 220v2200va fusível (10a) tomadas de saída e cabos de alimentação conforme padrão brasileiro nbr14.136comprimento do cabo: 1,20minterruptor liga/desliga led indicador de ligado porta fusível tipo gaveta	Un			6					6

137	23292	Filtro De Papel para café - tamanho 102 - descartável - pacotes com 30.	Un					30			30
138	23293	Filtro De Papel para café tamanho - 103 - descartável - pacotes com 30	Un					10		20	30
139	26744	Filtro para purificadores da marca colormaq	Un					30			30
140	15674	Fio dental 100 m	Un					50			50
141	6381	Flanela para limpeza 100% algodão alaranjada 30x40	Un					100			100
142	61219	Fogão industrial a gás, com 06 (seis) bocas, com queimadores duplos de alta pressão, estrutura confeccionada em aço carbono com pintura anticorrosiva ou material equivalente, com grelhas removíveis em ferro fundido ou material de alta resistência, adequado para uso em cozinha industrial. Equipamento com dimensões aproximadas de 153 cm de largura, 80 cm de altura e 114 cm de profundidade, podendo apresentar pequenas variações conforme o fabricante. Equipado com pés com sapatas niveladoras ou antiderrapantes, sistema de alimentação a gás glp, de fácil higienização e manutenção. Produto novo, com	Un							1	1

		garantia mínima de 12 meses.									
143	61220	Fogão industrial de centro a gás, com 04 (quatro) bocas, modelo alta pressão, próprio para uso em cozinha industrial, com estrutura confeccionada em aço carbono com pintura anticorrosiva ou material equivalente, com tubulação bilateral, permitindo instalação em posição central. Equipado com grelhas removíveis em ferro fundido, com dimensões aproximadas de 40 cm x 40 cm, e queimadores em ferro fundido de alta pressão, com diâmetro aproximado de 175 mm. Equipamento com dimensões aproximadas de 110 cm de comprimento, 125 cm de profundidade e 80 cm de altura, com pés resistentes e estáveis, adequado para preparo de alimentos em grande volume. Produto novo, com garantia mínima de 12 meses, compatível com gás glp.	Un							1	1
144	52715	Forma assadeira hotel retangular industrial, com alça, em alumínio grosso, nº 3, capacidade para 6 litros	Un						12		12

145	52716	Forma redonda para bolo/pudim, 26 cm, 3,3 l, em alumínio grosso	Un						12		12
146	31308	Forno elétrico com capacidade mínima de 44 litros, vidro duplo, corpo interno auto - limpante, e lâmpada interna, função grill ou dourador, controle automático de temperatura	Un					5		1	6
147	51764	Forno micro-ondas, capacidade 30 litros, potencia: 820 watts; painel: digital; funções: relógio, timer, função adiar preparo, descongelamento de carnes e pratos pronto; puxador; trava de segurança; níveis de potência: 3; dimensões aproximadas: (l x a x p) 53,9cm x 30cm x 42cm; - peso aproximado: 16 kg; acessórios: - prato giratório	Un					5		1	6
148	22613	Fósforo caixa com 50 palitos - Fiat lux, Guarany, Paraná, similar ou melhor qualidade.	Un					250			250
149	40036	Fósforo, palitos de madeira, maço com 10 caixinhas contendo 40 palitos cada, com selo do inmetro.	Mç			10					10
150	54798	Fósforos extra longos, com comprimento aproximado de 9,5 cm, ideais para acendimento seguro de churrasqueiras, lareiras, velas e fogões, oferecendo	Cx		150						150

		maior distância entre a chama e a mão do usuário. Caixa contendo 50 unidades. Produto de uso prático e seguro, com cabeça de ignição de fácil acendimento e haste resistente. Indicado para uso doméstico e institucional.									
151	51078	Fralda descartável infantil tamanho G, com barreiras, gel superabsorvente. Formato anatômico, barreira lateral antivazamento ou impermeáveis e camada de proteção ultras seca. Pacote com no mínimo 26 unidades. Registro do produto anvisa. Fabricação máxima de 03 meses anterior à data de entrega.	Pct					200			200
152	51077	Fralda descartável infantil tamanho M, com barreiras, gel superabsorvente. Formato anatômico, barreira lateral antivazamento ou impermeáveis e camada e proteção ultras seca. Pacote com no mínimo 24 unidades. Registro do produto anvisa. Fabricação máxima de 03 meses anterior à data de entrega.	Pct					200			200
153	51076	Fralda descartável infantil tamanho P, com barreiras, gel superabsorvente. Formato anatômico, barreira lateral antivazamento ou impermeáveis e camada de proteção	Pct					200			200

		ultras seca. Pacote com no mínimo 20 unidades. Registro do produto anvisa. Fabricação máxima de 03 meses anterior à data de entrega.									
154	48217	Fralda geriátrica descartável para uso adulto com camada de polpa de celulose superabsorvente contendo absorvente difusor de liquido para absorção eretenção de umidade. Tamanho XG, pacote com 07 unidades	Pct					200			200
155	13526	Fraldas geriátricas, tamanho G com 7 unidades	Pct					200			200
156	61221	Freezer horizontal, com capacidade mínima de 420 (quatrocentos e vinte) litros, com tampa superior sólida basculante, sistema de refrigeração estática, indicado para congelamento e conservação de alimentos, com controle de temperatura por termostato ajustável, permitindo faixa aproximada de +2°c a +8°c (modo refrigerador) e até -22°c (modo freezer). Equipamento com gabinete interno em aço galvanizado ou material equivalente, com isolamento térmico em poliuretano injetado, e gabinete externo em aço com	Un							1	1

		pintura anticorrosiva na cor branca ou similar. Deve possuir dreno para degelo, rodízios com trava para movimentação e estabilidade, e tensão de alimentação de 220 v. Dimensões aproximadas de 1347 mm de largura, 750 mm de profundidade e 960 mm de altura, podendo variar conforme o fabricante. Produto novo, com garantia mínima de 12 meses, adequado para uso em cozinha industrial.									
157	54241	Frigideira em alumínio batido tamanho 33 cm	Un							2	2
158	54242	Frigideira em alumínio batido tamanho 40 cm	Un							2	2
159	54900	Garfo de mesa confeccionado integramente em aço inoxidável, com acabamento polido, resistente à corrosão e de fácil higienização. Apresenta dimensões aproximadas de 18,7 cm de comprimento, 2,3 cm de largura e 1,9 cm de altura. Indicado para uso em ambientes institucionais, como refeitórios escolares, por sua durabilidade e segurança. O produto deve possuir certificação conforme as normas	Un		2.000		10	250			2.260

		aplicáveis de qualidade e segurança para utensílios de alimentação.									
160	54799	Garfo descartável para refeição, fabricada em polietileno na cor branca, com aproximadamente 15,5 cm de comprimento. Produto leve, atóxico, de uso único e alta resistência, ideal para eventos, refeições rápidas ou ambientes institucionais, proporcionando praticidade e segurança no manuseio de alimentos. Pacote com 50 unidades.	Pct		800		50	250		800	1.900
161	54800	Garfo infantil confeccionado em aço inoxidável, com acabamento em alto brilho, apropriado para uso institucional em refeitórios escolares. Possui formato ergonômico, garantindo manuseio confortável e seguro para as crianças. As dimensões aproximadas são: 15,5 cm de comprimento, 2,2 cm de largura, 1,5 cm de altura e 1,2 mm de espessura. O material é resistente à corrosão, atóxico, durável e pode ser levado à máquina de lavar louças, atendendo às	Un		1.000						1.000

		exigências de higiene e segurança alimentar.									
162	54802	Garrafa térmica com capacidade de 1,8 litros, fabricada em aço inoxidável e indicada para armazenar água, chá ou café. Produzida com material atóxico, é ideal para uso institucional ou doméstico, mantendo líquidos quentes por até 12 horas e frios por até 24 horas. Possui alça para transporte e sistema de bomba de pressão que garante jato forte, estável e sem gotejamentos. O acabamento externo em inox proporciona maior durabilidade, resistência e evita marcas de dedos. Produto à prova de derramamento. Dimensões aproximadas: 15,2 cm (largura) x 13,5 cm (profundidade) x 36,7 cm (altura).	Un		14						14
163	54801	Garrafa térmica com capacidade de 500 ml, fabricada em aço inoxidável e indicada para armazenar água, chá ou café. Produzida com material atóxico, é ideal para uso institucional ou doméstico, mantendo líquidos quentes por até 12 horas e frios por até 24 horas. Possui alça para transporte e sistema de bomba de pressão que garante	Un		14						14

		jato forte, estável e sem gotejamentos. O acabamento externo em inox proporciona maior durabilidade, resistência e evita marcas de dedos. Produto à prova de derramamento. Dimensões aproximadas: 14,4 cm (largura) x 14,4 cm (profundidade) x 25,3 cm (altura).									
164	23674	Garrafa térmica com torneira, capacidade 10 litros	Un					15			15
165	30337	Garrafa térmica para café cromada com pulsador e alça ampola em inox capacidade 1,8 à 2,0 litros – Termolar, Invicta, Brinox, similar ou melhor qualidade	Un	10		5	5		20		40
166	53631	Garrafa térmica, de pressão 1,0 l, estrutura em plástico, ampola metalizada.	Un							10	10
167	53632	Garrafa térmica, de pressão 2,0 l, estrutura em plástico, ampola metalizada.	Un							10	10
168	19778	Garrafa, térmica, para líquidos quentes e frios, material em aço inoxidável interno e externo, sem ampola de vidro, válvula de abertura inteligente, com direcionamento do liquido, com capacidade mínima para 1.000 ml.	Un					20			20
169	15500	Guardanapo de papel para mesa branco 33cmx30cm pacote com 50	Pct	400	500	100	60			1.000	2.060

		unidades de 1ª qualidade									
170	27300	Guardanapos de papel, tamanho 24cmx22cm, pacotes com 50 unidades	Un				20	400			420
171	30340	Isqueiro grande cores variadas	Un	12			15			20	47
172	54804	Jarra de vidro com capacidade de 1,8 litros, produzida em vidro borossilicato atóxico, resistente a variações extremas de temperatura, suportando de -20°c a 180°c. Acompanha tampa tipo flip top fabricada em aço inoxidável com anel de vedação em borracha de polipropileno, garantindo vedação eficiente e segurança ao servir, evitando vazamentos e deslocamentos da tampa. Produto à prova de estilhaçamento, ideal para uso em ambientes institucionais ou domésticos.	Un		14		2				16
173	15508	Jarra de vidro resistente para suco com capacidade para 2 litros 1ª qualidade	Un	10		4				5	19
174	53636	Jarra em plástico resistente, com capacidade 2l.	Un							10	10
175	54805	Jarra graduada com capacidade entre 4 e 5 litros, fabricada em polipropileno (pp) de alta resistência, livre de bisfenol a (bpa), adequada para uso em ambientes	Un		42						42

		institucionais e domésticos. Possui alça lateral anatômica para facilitar o manuseio, tampa com pegador central e graduação em relevo ou impressão para medição precisa de líquidos. Disponível nas cores branca ou transparente. Produto leve, durável e de fácil higienização.									
176	54806	Jogo com 6 taças de vidro transparente, cada uma com capacidade de 260 ml, indicadas para o consumo de sucos, água, refrigerantes, vinho e até sobremesas. As dimensões aproximadas de cada taça são 8,5 cm de largura, 8,5 cm de profundidade e 17 cm de altura. Produto ideal para uso em ambientes domésticos e institucionais, combinando praticidade e elegância.	Jg		10						10
177	54807	Jogo com 6 xícaras de chá em porcelana branca, com pires, modelo liso e formato redondo. Cada xícara possui capacidade entre 180 ml e 220 ml, ideal para uso diário ou institucional. Produto resistente, podendo ser levado ao micro-ondas, freezer e lava-louças sem comprometer	Jg		10		2				12

		sua integridade. Acabamento uniforme, garantindo elegância e praticidade no uso.									
178	40094	Jogo de copos, 06 peças, tubo de vidro 300 ml para água ou suco	Jg				4				4
179	40092	Jogo de xícaras para café, 12 peças, sendo 06 xícaras e 06 pires (vidro ou porcelana)	Jg				2	10			12
180	40093	Jogo de xícaras para chá, 12 peças, sendo 06 xícaras e 06 pires (vidro ou porcelana)	Jg				2			5	7
181	61225	Kit de utensílios para cozinha industrial, composto por 03 (três) peças, sendo 01 colher grande, 01 concha e 01 escumadeira, confeccionadas em alumínio batido resistente, com cabos em madeira anatômicos e firmemente fixados, próprias para uso em cozinha industrial, linha hotel e restaurante, com comprimento aproximado de 50 cm cada peça, resistentes ao calor, de fácil higienização e adequadas para manipulação de alimentos em grande volume.	Kit							3	3
182	20220	Lâmpada de led 12W	Un					150			150
183	35278	Lâmpadas led bulbo 20w e27 alta potência mínima de 1400lm	Un	50				50			100
184	49772	Lâmpadas led bulbo alta potência, luz forte, 65w, luz branca, bivolt,	Un				20				20

		tensão: 100v-250v , temperatura de cor: 6500k									
185	38781	Lanterna tática com carregador	Un					10			10
186	3824	Leiteira de alumínio 2Lts	Un					20			20
187	54808	Leiteira/canecão de uso industrial, com capacidade mínima de 10 litros, confeccionada em alumínio com revestimento interno antiaderente, diâmetro aproximado de 24 cm e altura aproximada de 24 cm. Deve apresentar estrutura robusta e compatível com uso frequente em ambientes de preparo de alimentos em grande escala, com acabamento que facilite a higienização e proporcione resistência ao desgaste.	Un		70					4	74
188	61226	Liquidificador industrial, com capacidade mínima de 25 (vinte e cinco) litros, com copo confeccionado em aço inoxidável resistente e próprio para contato com alimentos, dotado de tampa metálica ou material equivalente resistente, com motor de potência mínima de 1,5 cv, rotação mínima de 3.400 rpm, estrutura com base ou cavalete em aço carbono com	Un							1	1

		pintura anticorrosiva, com pés antiderrapantes, sistema de segurança e estabilidade durante o funcionamento, equipado com lâminas em aço inoxidável de alta resistência, adequado para preparo de molhos, cremes, maioneses e outros alimentos. Dimensões aproximadas, podendo variar conforme o fabricante. Produto novo, com garantia mínima de 12 meses, tensão 220 v.									
189	17378	Liquidificador, com 05 velocidades, função pulsar, capacidade mínima do copo para 2,5 litros, com jarra de plástico em formato triangular. Não possuindo frisos causadores de acumulo de sujeira, com lâmina em açoinoxidável, removíveis.Contendo filtro com seletor de espuma e contentor de polpa. Com tampa emborrachada e copo dosador removível. Trava na base do copo- Sim, trava de segurança. As laminas são ativadas apenas quando a jarra estiver fixa na base. ervacoes Ha um local para enrolar o cabo elétrico no	Un					10			10

		liquidificador. Obs Inmetro OCP0040 Acessórios Filtro para sucos, copo dosador na tampa Voltagem 110V ou 220V Potencia 110V- 600W | 220V-600W Frequência-60 Hz Comprimento do fio 0,8m Peso 1,99 kg.									
190	54247	Liquidificador, com especificações mínimas: jarra com capacidade total 3,2l* e antimicrobiano; super potente com 1400w; alça anatômica; controle total com 15 velocidades + pulsar; lâmina fixa	Un							1	1
191	17660	Lixa para pé EVA dupla face, em madeira	Un					200			200
192	54809	Luva de proteção contra cortes, confeccionada em fibra de vidro resistente, com dimensões aproximadas de 22 cm de comprimento, 18 cm de largura e 1 cm de espessura. Tamanho único, com estrutura confortável e flexível, permitindo o uso prolongado sem comprometer a mobilidade. Indicada para atividades que envolvam risco de corte, como manuseio de utensílios cortantes ou preparo de alimentos. Deve apresentar proteção	Par		42						42

		de nível elevado contra cortes, conforme normas de segurança aplicáveis, e possuir certificação do inmetro. Produto de uso institucional, adequado para ambientes que exijam padrões de higiene e segurança.									
193	54810	Luva de segurança tipo açougueiro, confeccionada com fios de aço inoxidável entrelaçados, proporcionando elevada resistência a cortes e perfurações. Indicada para atividades que envolvam o manuseio de lâminas, facas ou instrumentos cortantes. A superfície deve ser texturizada para garantir boa aderência, mesmo em ambientes úmidos ou oleosos. Disponível em tamanhos variados, conforme a necessidade do usuário. Produto deve atender às normas de segurança vigentes e ser adequado para uso institucional em cozinhas industriais, açougues, frigoríficos e similares.	Par		42						42
194	61227	Luva nitrílica descartável para procedimento, confeccionada em borracha nitrílica,	Cx							30	30

		sem pó, na cor azul, ambidestra, não estéril, com alta sensibilidade tátil e resistência, indicada para proteção das mãos durante o preparo e manipulação de alimentos, proporcionando barreira contra contaminação. Produto de uso único, acondicionado em caixa contendo 100 (cem) unidades, devidamente lacrada, atendendo às normas sanitárias e de segurança vigentes.									
195	61228	Luva térmica de proteção anticorte e resistente a alta temperatura, confeccionada em material resistente ao calor e a cortes, como fibras sintéticas de alta resistência, com revestimento térmico interno, tamanho g (grande), proporcionando proteção das mãos durante o manuseio de utensílios quentes e objetos cortantes, com formato anatômico, flexível, confortável e de fácil higienização, indicada para uso em copa e cozinha industrial, devendo atender às normas de segurança vigentes.	Par							6	6

196	61229	Luva térmica para forno e fogão, confeccionada em material resistente ao calor, como tecido térmico, algodão com revestimento interno isolante ou material equivalente, com proteção térmica adequada para manuseio de utensílios e recipientes quentes, tamanho g (grande), com formato anatômico, resistente, confortável e de fácil higienização, indicada para uso em copa e cozinha.	Par							6	6
197	19780	Luva, de segurança, em látex forrado, com palma antiderrapante, na cor amarela ou verde, tamanho P. Embalagem com 01 par cada.	Par					200			200
198	19782	Luva, de segurança, em látex forrado, com palma antiderrapante, na cor amarela ou verde, tamanho G. Embalagem com 01 par cada.	Par					250			250
199	19783	Mangueira, para jardim, em PVC, reforço com fios de poliéster, flexível, fabricada para suportar pressão de trabalho de até 180 libras, com comprimento de 30 metros.	Un					20			20
200	16468	Mine lixas coloridas para unha, pacote com 144 unidades	Pct					40			40

201	61231	Multiprocessador - especificações mínimas: cor: preto; potência: 1700w; voltagem: 220v; dimensões: altura: 36,3 cm, comprimento: 23,3 cm, profundidade: 44,3 cm; recursos de segurança: trava de segurança: sim, base antiderrapante: sim, design: boca larga: sim; funções do processador de alimentos: bater, espremer, liquidificar, misturar, picar, processar, ralar, fatiar, triturar; capacidades: copo processador: 2,1 l, liquidificador: 3,2 l; materiais: lâminas: aço inoxidável, corpo: metal/plástico, copo processador: plástico	Un							1	1
202	12816	Panela caçarola, alumínio batido com cabo e tampa de alumínio, nº32.	Un					10			10
203	53639	Panela de alumínio com tampa, capacidade 10 litros.	Un							2	2
204	53640	Panela de alumínio com tampa, capacidade 20 litros	Un							2	2
205	53641	Panela de alumínio com tampa, capacidade 5 litros.	Un							2	2
206	16849	Panela de alumínio fundido n° 30	Un					10			10
207	53642	Panela de alumínio grosso com tampa, tamanho nº 22	Un							2	2
208	53643	Panela de alumínio grosso com tampa, tamanho nº 24	Un							2	2

209	53644	Panela de alumínio grosso com tampa, tamanho nº 28	Un							2	2
210	54811	Panela de pressão com capacidade de 10 litros, fabricada inteiramente em alumínio, com revestimento interno e externo no mesmo material, oferecendo resistência, leveza e durabilidade. Projetada especificamente para uso em fogões a gás, conta com fundo base de 70 kpa, garantindo segurança e eficiência no preparo dos alimentos sob pressão. O produto possui selo do inmetro, atestando sua conformidade com as normas de segurança e qualidade vigentes. Ideal para cozinhas institucionais e uso doméstico em larga escala.	Un		28						28
211	53646	Panela de pressão em inox, capacidade 4,5 litros	Un							2	2
212	23291	Panela de pressão polida de 7 litros- sistema de segurança avançado, adivional ás válvulas de segurança tradicionais. Cabo reforçado, que garante segurança no manuseio da panela. Possui sistema de segurança que garante preparo perfeito. Além da	Un					10		2	12

		presilha metálica do cabo, que mantém a panela fechada e segura durante todo o cozimento. Asa ergonômica, facilita o encaixe dos dedos e dá maior segurança ao movimentar a panela.									
213	54939	Panela de pressão profissional confeccionada em alumínio grosso com acabamento polido, dotada de base dupla que proporciona melhor distribuição de calor e maior eficiência no preparo dos alimentos. Possui capacidade para 20 litros e conta com três sistemas de segurança, garantindo o uso seguro em ambientes institucionais. É compatível com fogões a gás e apresenta dimensões aproximadas de 36,5 cm de altura, 31 cm de largura e 30,4 cm de diâmetro. O produto deve atender às normas técnicas de segurança e qualidade aplicáveis para utensílios de cozinha de grande porte.	Un		28					2	30
214	52711	Panela pressão industrial 15 l trava externa c/alça - alumínio grosso.	Un						8		8
215	54812	Panela tipo caçarola de grande porte,	Un		42						42

		confeccionada em alumínio fundido e batido, de espessura grossa, tamanho nº 30, acompanhada de tampa do mesmo material. Possui capacidade aproximada de 9,8 litros, sendo indicada para o preparo de grandes volumes de alimentos em cozinhas institucionais. O produto deve apresentar acabamento resistente, bordas reforçadas, boa distribuição térmica e durabilidade, atendendo às normas de segurança e qualidade aplicáveis a utensílios de cozinha de uso profissional.										
216	54813	Panela tipo caçarola de grande porte, confeccionada em alumínio fundido e batido, de espessura grossa, tamanho nº 40, acompanhada de tampa do mesmo material. Possui capacidade aproximada de 23,8 litros, sendo indicada para o preparo de grandes volumes de alimentos em cozinhas institucionais. O produto deve apresentar acabamento resistente, bordas reforçadas, boa	Un		42						42

		distribuição térmica e durabilidade, atendendo às normas de segurança e qualidade aplicáveis a utensílios de cozinha de uso profissional.									
217	54940	Panela tipo caçarola de grande porte, confeccionada em alumínio fundido e batido, de espessura grossa, tamanho nº 50, acompanhada de tampa do mesmo material. Possui capacidade aproximada de 41 litros, sendo indicada para o preparo de grandes volumes de alimentos em cozinhas institucionais. O produto deve apresentar acabamento resistente, bordas reforçadas, boa distribuição térmica e durabilidade, atendendo às normas de segurança e qualidade aplicáveis a utensílios de cozinha de uso profissional.	Un		42						42
218	54941	Panela tipo caçarola de grande porte, confeccionada em alumínio fundido e batido, de espessura grossa, tamanho nº 60, acompanhada de tampa do mesmo material. Possui capacidade aproximada de 70 litros, sendo ideal	Un		42						42

		para o preparo de grandes quantidades de alimentos em cozinhas industriais ou institucionais. O produto deve apresentar alta resistência, excelente distribuição térmica, acabamento reforçado e durabilidade, em conformidade com as normas de segurança e qualidade para utensílios de cozinha profissional.									
219	52713	Panela tipo caldeirão grande, alumínio grosso, nº 36, com tampa, capacidade 32 litros	Un						8		8
220	54814	Panela tipo papeiro com diâmetro aproximado de 14 cm, capacidade de 0,8 litros, indicada para preparo de pequenas porções. Fabricada em material resistente, possui altura de 7 cm e diâmetro interno de 14 cm. Produto compacto, prático e funcional, ideal para uso cotidiano em cozinhas domésticas ou institucionais	Un		42						42
221	5532	Panelas nº26 alumínio	Un					10			10
222	53647	Pano de prato 100% algodão pano de prato, 100% algodão, embainhado nas laterais, absorvente, lavável e durável, na cor branca, medindo	Un				10			20	30

		aproximadamente 400 x 750mm									
223	19784	Pano para enxugar pratos, em 100% algodão, branco, liso, medindo aproximadamente 40 x 65 cm.	Un	20			25	200	100		345
224	54815	Papel alumínio com 45 cm de largura, em rolo de 7,5 metros de comprimento. Indicado para preservação e armazenamento de alimentos, além de ser ideal para uso culinário no preparo de refeições. Produto versátil e resistente, utilizado para embalar, cobrir ou proteger alimentos, auxiliando na conservação térmica e evitando contaminações.	Un		150			80		20	250
225	54816	Papel toalha interfolhado, folha simples, na cor branca, com 1.000 folhas por pacote. Cada folha possui dimensões aproximadas de 20 cm x 21 cm. Ideal para uso em ambientes institucionais, cozinhas e banheiros, oferecendo praticidade, absorção eficiente e economia no consumo.	Pct		150						150
226	54818	Pegador de massas fabricado em aço inoxidável, com dimensões aproximadas de 20,5 cm de comprimento,	Un		42					2	44

		4,8 cm de largura e 4,9 cm de altura. Produto resistente, ideal para manuseio seguro e eficiente de massas em cozinhas residenciais e profissionais.									
227	54819	Peneira em aço inoxidável com diâmetro de 24 cm e dimensões aproximadas de 44,2 cm de comprimento, 24,9 cm de largura e 6 cm de altura. Produto resistente e durável, ideal para uso doméstico e profissional. Possui furação para pendurar, facilitando o armazenamento e o acesso.	Un		42						42
228	39227	Peneira plástica em poli propileno com 20 cm de diâmetro e 6cm de altura	Un					20			20
229	27512	Pente para cabelo, de plástico	Un					50			50
230	28282	Pilhas alcalinas AA, pacote com 02 unidade	Un	100			20				120
231	28281	Pilhas alcalinas AAA, pacote com 02 unidades	Un	100			30				130
232	54257	Pincel de silicone	Un							5	5
233	40067	Pino multiplicador 3 saídas 2p+t 10a 250v (pino t) termo de referência selog - caf - ba 1938525 sei 50605.000568/2018-27 / pg. 18 8 266971 2p+t 10a 250v (pino t) especificações: diâmetro do plug de entrada - padrão 10 a (0,4 mm) 3 saídas para conexão de plug com 3 pinos	Un			10					10

		arredondados paralelos - padrão 10 a (0,4 mm) foot live carga máxima: 250 v cor: branco									
234	40070	Placa 4x2 branca + suporte + 1 tomada 2p+t 10ª características técnicas tipo: placa 4x2"cor: branco tipo de tomada de energia: 1 tomada 2p+tcorrente nominal da tomada: 10atensão nominal da tomada: 250vc	Un			5					5
235	54258	Plástico térmico 2,5x1,4	Un							2	2
236	4464	Plug macho com três pinos para tomada	Un					30			30
237	54950	Pote com tampa, com capacidade aproximada de 10 litros, confeccionado em plástico polipropileno (pp), livre de bisfenol a (bpa). Produto resistente, ideal para armazenamento e conservação de alimentos. Pode ser fornecido nos formatos quadrado ou retangular, na cor incolor, com tampa branca ou também incolor. Deve apresentar vedação eficiente, estrutura reforçada, fácil higienização e atender às normas de segurança alimentar para uso doméstico ou institucional.	Un		140						140
238	54948	Pote com tampa, com capacidade aproximada de 5,6 litros, confeccionado em plástico	Un		140						140

		polipropileno (pp), material atóxico e livre de bisfenol a (bpa), garantindo segurança no contato com alimentos. O produto é apropriado para uso em freezer e micro-ondas, sendo ideal para conservação, armazenamento e reaquecimento de alimentos. Deve apresentar estrutura resistente, vedação eficiente, fácil higienização e durabilidade. Pode ser fornecido nos formatos quadrado ou retangular, conforme disponibilidade, mantendo as características funcionais e de segurança alimentar exigidas para uso doméstico ou institucional.									
239	54949	Pote com tampa, com capacidade aproximada de 8 litros, confeccionado em plástico polipropileno (pp), livre de bisfenol a (bpa). Produto resistente, próprio para uso em freezer e micro-ondas, ideal para armazenamento e conservação de alimentos. Pode ser fornecido nos formatos quadrado ou retangular, na cor incolor, com tampa branca ou também incolor. Deve	Un		140						140

		apresentar vedação eficiente, estrutura reforçada, fácil higienização e atender às normas de segurança alimentar para uso doméstico ou institucional.									
240	54822	Pote de vidro hermético com capacidade aproximada de 1 litro, formato redondo e cor transparente. Ideal para armazenar alimentos com segurança, o pote é equipado com tampa que proporciona vedação eficiente, preservando o sabor e a qualidade dos alimentos.	Un		140						140
241	54823	Pote de vidro hermético com capacidade aproximada de 1,5 litro, formato redondo e cor transparente. Ideal para armazenar alimentos com segurança, o pote é equipado com tampa que proporciona vedação eficiente, preservando o sabor e a qualidade dos alimentos.	Un		140						140
242	54820	Pote de vidro hermético com capacidade aproximada de 350 ml, formato redondo e cor transparente. Ideal para armazenar alimentos com segurança, o pote é equipado com tampa que proporciona	Un		112						112

		vedação eficiente, preservando o sabor e a qualidade dos alimentos.									
243	54821	Pote de vidro hermético com capacidade aproximada de 750 ml, formato redondo e cor transparente. Ideal para armazenar alimentos com segurança, o pote é equipado com tampa que proporciona vedação eficiente, preservando o sabor e a qualidade dos alimentos.	Un		140						140
244	54824	Pote de vidro hermético com capacidade de 1,5 litros, formato retangular e cor transparente. Ideal para armazenar alimentos com segurança, o pote é equipado com tampa que proporciona vedação eficiente, preservando o sabor e a qualidade dos alimentos. É resistente, atóxico e pode ser utilizado em micro-ondas e lava-louças.	Un		140						140
245	54825	Pote descartável redondo com tampa, capacidade de 250 ml, fabricado em material transparente, livre de bisfenol a (bpa), garantindo segurança para o armazenamento de alimentos. Pode ser utilizado no freezer e no micro-ondas, oferecendo	Pct		700						700

		praticidade no dia a dia. Pacote com 25 unidades.									
246	54826	Pote descartável redondo com tampa, capacidade de 500 ml, fabricado em material transparente, livre de bisfenol a (bpa), garantindo segurança para o armazenamento de alimentos. Pode ser utilizado no freezer e no micro-ondas, oferecendo praticidade no dia a dia. Pacote com 25 unidades.	Pct		700						700
247	61234	Pote plástico descartável com tampa, com capacidade nominal aproximada de 200 ml, formato redondo, confeccionado em plástico atóxico, resistente e próprio para contato com alimentos quentes ou frios, com tampa com encaixe seguro, garantindo vedação adequada para armazenamento e transporte de alimentos. Produto resistente, de fácil manuseio e higienização, devendo atender às normas sanitárias vigentes. Caixa com 1000 unidades	Cx							38	38
248	31302	Potes plásticos – retangular com tampa para armazenar refeições – com capacidade mínima de aproximadamente	Un					50			50

		1000 ml- para micro-ondas.									
249	54827	Prato de silicone com divisórias e ventosa, indicado para crianças a partir de 6 meses. Confeccionado em material atóxico e livre de bpa, possui design seguro com pontas arredondadas para evitar acidentes. A ventosa na base proporciona maior estabilidade, impedindo que a criança derrube o prato. Conta com divisórias que permitem separar as porções dos alimentos. Pode ser utilizado no micro-ondas, freezer e na parte superior da lava-louças. Disponível em cores variadas.	Un		600						600
250	49771	Prato descartável isopor 23 cm, pct com 25 und cada.	Pct	100			60	400	600		1.160
251	54951	Prato fundo fabricado em vidro temperado cristal, na cor transparente, com dimensões aproximadas de 22 cm de diâmetro e 3 cm de altura. O material é resistente a impactos moderados e variações térmicas, sendo adequado para uso em ambientes domésticos ou institucionais. O prato deve apresentar acabamento liso,	Un		5.000		10	70		20	5.100

		bordas arredondadas e superfície de fácil higienização, atendendo aos padrões de segurança e qualidade para utensílios utilizados na alimentação.									
252	54828	Prato infantil confeccionado em aço inoxidável, com diâmetro aproximado de 23 cm, altura de 2,3 cm e espessura de 0,5 mm. Apresenta formato ergonômico, com bordas arredondadas que facilitam o manuseio e a alimentação das crianças, além de garantir maior segurança durante o uso. Possui acabamento liso e polido, sendo atóxico, resistente à corrosão e adequado para contato direto com alimentos. Pode ser lavado em máquina lava-louças, atendendo às exigências de higiene e praticidade para ambientes escolares. Produto durável, seguro e ideal para refeitórios infantis.	Un		1.000						1.000
253	54829	Prato para alimentação escolar, desenvolvido especialmente para uso individual de alunos, fabricado em polipropileno (bmc ou smc) 100% virgem e de primeiro	Un		2.000						2.000

		uso, conforme as exigências das normas sanitárias. Apresenta formato arredondado, sem reentrâncias ou ressaltos, com paredes internas e externas totalmente lisas, o que evita o acúmulo de resíduos e facilita a higienização. O material é atóxico, com pigmentação homogênea em toda a peça, atendendo às normas da Anvisa relativas à segurança alimentar e controle de metais pesados. O acabamento é fosco ou micro texturizado, proporcionando maior resistência a riscos. O prato possui abas laterais para melhor manuseio, é empilhável, resistente a temperaturas de até 100°c por, no mínimo, 20 minutos, e pode ser lavado em máquinas lava-louças. A cor é "amarelo escolar", padronizada para uso institucional.dimensões aproximadas: altura de 32 mm, espessura de 2,5 mm, largura da aba de 15 mm, diâmetro da boca de 195 mm, diâmetro da base de 127 mm e capacidade de 600 ml. Produto ideal para refeitórios									

		escolares, com durabilidade e segurança no uso contínuo.									
254	40081	Prato plástico descartável fundo 21 cm, pct com 10 und cada	Pct	200		100		400		500	1.200
255	27539	Prato plástico fundo reutilizável resistente, de melhor qualidade	Un						120		120
256	54830	Prato térmico descartável de isopor com diâmetro de 23 cm, indicado para uso em eventos e refeições rápidas. Pacote contendo 25 unidades. Produto leve, resistente e ideal para manter a temperatura dos alimentos por um curto período.	Pct		800						800
257	54831	Processador manual de alimentos, com capacidade aproximada de 480 ml. Equipamento com acionamento por meio de corda retrátil, indicado para as funções de misturar, triturar e cortar alimentos. Confeccionado em material acrílico resistente, com três lâminas em aço inoxidável. Estrutura compacta, leve e de fácil manuseio. Dimensões aproximadas: 13 cm de largura, 12,9 cm de profundidade e 10,8 cm de altura. Indicado para uso em cozinhas institucionais e escolares,	Un		70						70

		proporcionando praticidade no preparo de pequenas porções de alimentos.									
258	23651	Purificador de água com supervazão, enchendo rapidamente o copo ou jarra, capacidade de armazenamento 2 litros de água gelada; fácil instalação; água natural e gelada; praticidade na utilização; termostato com regulagem de temperatura; baixo consumo de energia com sistema de refrigeração balanceado, 220 volts.	Un					10			10
259	27531	Rabinha (panela) para café nº 18.	Un				3		12		15
260	25757	Rabinha em alumínio 100% puro, com pegadores na lateral antitérmico e resistentes a 100ºC, com capacidade de aproximadamente 5 litros.	Un					10			10
261	54832	Ralador e fatiador multiuso com quatro faces funcionais, confeccionado em aço inoxidável, com dimensões aproximadas de 9 cm de largura, 6 cm de profundidade e 22 cm de altura. Deve conter lâminas com diferentes formatos e cortes, permitindo ralar e fatiar alimentos em diversos tamanhos e espessuras, como	Un		70						70

		fatias finas, grossas, raspas e lâminas médias. O material deve ser resistente à corrosão, com lâminas afiadas e duráveis. O produto deve possuir base estável e alça ergonômica que proporcione conforto e segurança durante o uso. Indicado para o preparo de queijos, legumes, frutas, chocolate, nozes, entre outros alimentos. Deve ser de fácil higienização e compatível com o uso frequente em cozinhas institucionais.									
262	54260	Ralador inox 6 faces	Un							4	4
263	54833	Ralo para pia, confeccionado em aço inoxidável perfurado, com diâmetro aproximado de 11 cm. Acabamento polido ou escovado. Deve possuir formato ergonômico e estrutura prática, sendo totalmente desmontável para facilitar a limpeza. A estrutura deve ser flexível, com encaixe que proporcione vedação eficiente, evitando o vazamento de resíduos e contribuindo para a higiene do ambiente. Produto adequado para uso em pias de cozinha de ambientes institucionais, com	Un		70						70

		resistência à corrosão e fácil higienização.									
264	4071	Ralos quatro faces para verdura alumínio	Un					10			10
265	27838	Recarga de gás, liquefeito de petróleo glp, tipo gás butano, capacidade botijão de 13 kg (p 13), aplicação fogão residencial	Un			15					15
266	12688	Refil para purificador de água c+3 IBBL com tripla filtragem na cor branca, estágio de filtragem 3, altura 7cm, largura 7cm, comprimento 23 cm, peso 316g. Garantia de 1 mês com sistema girou trocou para purificador de água com sistema de tripla filtragem marca IBBL	Un				5				5
267	53652	Relógio de parede relógio analógico, para parede, em abs. Possui ponteiros em alumínio e visor em vidro. Para uso com 1 pilha aa (não inclusa). Altura - 35 cm largura - 35cm profundidade - 4 cm	Un				1			2	3
268	14264	Sabonete dermatologicamente testado em barra de 90gr de melhor qualidade.	Un					50			50
269	22049	Sabonete glicerinado para bebes, testado dermatologicamente com especificações do fabricante e data de validade Johnson's Baby, PomPom, Granado	Un					200			200

		Baby, similiar ou melhor qualidade									
270	54262	Saco de bobina 3 litros	Un							10	10
271	54263	Saco de bobina 7 litros	Un							10	10
272	54835	Saco para amostra com tarja estéril, indicado para coleta de alimentos. Fabricado em polietileno de baixa densidade (pebd), material estéril e atóxico, ideal para uso em ambientes que exigem controle sanitário rigoroso. Possui dimensões aproximadas de 12 cm de largura (boca) por 25 cm de comprimento, com espessura de 0,05 mm. Pacote com 500 unidades. Produto destinado à coleta segura e higiênica de amostras alimentares.	Pct		1.000						1.000
273	35891	Saco para embalagem transparente 1 kg reforçado	Pct					20			20
274	19787	Saco para embalagem transparente embalagem para 3 kg (reforçado)	Pct					20			20
275	19786	Saco para embalagem, transparente. Capacidade para 5 kg. (reforçado)	Pct					20			20
276	54837	Saco transparente com dimensões de 50 cm de largura por 80 cm de comprimento, fabricado em polietileno virgem de alta qualidade. Possui espessura	Pct		1.000						1.000

		super resistente, indicado para armazenagem e transporte de materiais diversos, suportando até 50 kg. Pacote com 100 unidades. Produto ideal para uso institucional, garantindo durabilidade, resistência e segurança no acondicionamento.									
277	61236	Sacola plástica reforçada, confeccionada em polietileno de alta densidade (pead) ou material equivalente, na cor branca, resistente, própria para acondicionamento e transporte de alimentos e refeições, com dimensões aproximadas de 38 cm de largura por 48 cm de altura, com boa capacidade de carga e resistência a rasgos. Acondicionada em caixa contendo 1.000 (mil) unidades, devidamente embaladas, garantindo integridade e qualidade do produto.	Cx							60	60
278	61237	Sacola plástica reforçada, confeccionada em polietileno de alta densidade (pead) ou material equivalente, na cor branca, resistente,	Cx							60	60

		própria para acondicionamento e transporte de alimentos e refeições, com dimensões aproximadas de 40 cm de largura por 50 cm de altura, com boa capacidade de carga e resistência a rasgos. Acondicionada em caixa contendo 1.000 (mil) unidades, devidamente embaladas, garantindo integridade e qualidade do produto.									
279	23653	Sanduicheira 750 W - Antiaderente Preto - 220 Volts	Un					10			10
280	54010	Shampoo infantil ph neutro- com embalagem mínima de 400ml lillo - jhonson ou melhor qualidade.	Un					200			200
281	22272	Shampoo neutro para todos os tipos de cabelo, embalagem de 02 litros, dermatologicament e testado, primeira qualidade	Un					25			25
282	49766	Suporte para coador café (colocar o filtro)	Un				2			5	7
283	61238	Tabua de corte profissional polietileno 60x40	Un							2	2
284	19785	Tabua, para corte, em plástico polipropileno, com aproximadamente 50 x 30 cm x 6 mm. Na cor branca.	Un					10			10
285	54839	Termômetro culinário digital com espeto em aço	Un		15						15

		inoxidável, indicado para medições de temperatura de até 300°c. Ideal para uso em diversos contextos culinários como preparo de carnes, líquidos, forno, geladeira e churrasco, proporcionando precisão e controle no cozimento. A sonda é resistente, de fácil higienização e garante durabilidade e segurança no uso com alimentos.									
286	54841	Termômetro industrial culinário e para refrigeração, com faixa de medição de temperatura de -50°c a +380°c. Deve permitir a seleção de leitura em graus celsius ou fahrenheit e realizar medições por meio de sensor infravermelho com mira a laser. Proporção de distância para o ponto de medição: 12:1. Deve conter visor digital com luz de fundo (lcd), função liga/desliga da iluminação, desligamento automático, e indicação de bateria fraca. Alimentação por duas pilhas do tipo AAA (inclusas), com autonomia estimada de 160 a 240 horas de uso contínuo. Estrutura leve, portátil e de fácil manuseio.	Un	15							15

		Precisão de ±2°c na faixa de -50°c a 0°c e ±1,5°c na faixa de 0°c a 380°c. Dimensões aproximadas: 12,7 cm de largura, 15,24 cm de profundidade e 25,4 cm de altura. Indicado para uso em ambientes institucionais, cozinhas industriais, câmaras frias e procedimentos que exijam controle térmico preciso.									
287	28660	Toalha de Rosto tamanho mínimo 48 cm x 80 cm, pré-encolhida, mínimo 90% algodão - lisa.	Un				5				5
288	31137	Toalhas de papel absorvente, com 60 toalhas de 19x20 cm, cor branca (100% branco) super resistente, com 2 rolos no pacote cada	Pct	150	150				100		400
289	51098	Toalhas/ lenços umedecidos para higiene: com toalhas/ lenços individuais de no mínimo 19 x 14 cm, hipoalergênicas, testadas dermatologicamente, suave fragrância e embalagem com adesivo ou tampa abre-fecha, sem álcool, para limpeza e hidratação da pele. Pacote com o mínimo de 50 unidades. Testado e aprovado pela anvisa	Un					200			200
290	61239	Touca descartável sanfonada para cabelo, tamanho g (grande), confeccionada em	Cx							12	12

		tecido não tecido (tnt) ou material equivalente, atóxico e hipoalergênico, com elástico em toda a sua extremidade, proporcionando ajuste adequado à cabeça e total cobertura dos cabelos, indicada para proteção e higiene durante o preparo e manipulação de alimentos em copa e cozinha. Acondicionada em caixa contendo 100 (cem) unidades, devidamente lacrada, atendendo às normas sanitárias vigentes.									
291	37162	Vasilhame ou recipiente utilizado para gás liquefeito de petróleo GLP(gás de cozinha) botijão de 13 kg suas condições deverão estar de acordo com portaria 47de 24/03/08/ NBR 14024 da ABNT	Un			3					3

Os itens especificados acima foram escolhidos pensando no atendimento das necessidades das Secretarias Municipais, de acordo com análises feitas a partir de processos anteriores.

O quantitativo referente à aquisição dos produtos foi baseado nos seguintes critérios:

- Foram realizados planejamentos pelas Secretarias Municipais, os quais estabelecem um quantitativo dos respectivos produtos para que sejam contemplados durante toda a vigência do novo contrato;

Tais descrições e quantitativos terão como intuito, visar uma contratação consciente, sem estoque desnecessário, com o objetivo de manter o equilíbrio do abastecimento do mercado.

8. ESTIMATIVA DE VALORES

A estimativa dos valores unitários e globais da contratação será realizada nos moldes estipulados no art. 23, da Lei Federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021 pelo Departamento de Licitações e Compras da Prefeitura Municipal de Piracanjuba/GO.

9. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Em regra, conforme disposições estabelecidas na alínea b, inciso V, do art. 40 da Lei n.º 14.133/21, o planejamento da compra deverá atender, entre outros, ao princípio do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso, com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala. Considerando as especificidades dos presentes objetos a demanda será parcelada, haja vista, se comprovarem ser técnica e economicamente viável, com vistas a propiciar o melhor aproveitamento do mercado e a ampliação da competitividade.

10. CONTRATAÇÕES CORRELATADAS E/OU INTERDEPEDENTES

Importante a continuação dos trabalhos prestados para melhor andamento das Secretarias Municipais, a viabilidade da futura contratação de empresas aptas no fornecimento eventual e sob demanda de materiais de copa e cozinha, materiais de higiene e limpeza e eletrodomésticos não apresenta outras contratações interdependentes que afete a sua execução.

11. RESULTADOS PRETENDIDOS

Pretende-se com a Contratação os seguintes resultados:

- Em relação à eficácia: a contratação de empresas aptas no fornecimento eventual e sob demanda de materiais de copa e cozinha, materiais de higiene e limpeza e eletrodomésticos, atendendo as necessidades das Secretarias Municipais e demais unidades ligadas a elas.
- Quanto à eficiência: o continuo fornecimento diário dos de materiais de copa e cozinha, materiais de higiene e limpeza e eletrodomésticos utilizados pelas Secretarias Municipais e demais unidades vinculadas a elas.

Com a contratação de empresas aptas no fornecimento eventual e sob demanda de materiais de copa e cozinha, materiais de higiene e limpeza e eletrodomésticos, busca-se

também atender ao princípio da economicidade, cuja meta é a obtenção da melhor relação custo-benefício, em recursos financeiros, econômicos e administrativos, permitindo assim que a contratação seja realizada de forma rápida, econômica e sustentável.

12. PROVIDÊNCIAS PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

Não serão necessárias providências previamente à celebração do contrato.

13. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E TRATAMENTOS

Os impactos ambientais relacionados aos produtos podem estar associados tanto ao processo produtivo, como à geração de efluentes, ao próprio uso dos produtos ou mesmo à geração de resíduos de embalagem pós-uso.

As empresas deverão atentar para as práticas de mitigação dos impactos na produção, em como as lei e Resoluções que orientam a produção sustentável dessas atividades.

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

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

14. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Em face da necessidade da contratação de empresas aptas no fornecimento eventual e sob demanda de materiais de copa e cozinha, materiais de higiene e limpeza e eletrodomésticos, justifica-se a abertura do presente procedimento licitatório, para manter os trabalhos administrativos e operacionais rotineiros dos setores. Bem como, manter os serviços públicos em níveis aceitáveis ao funcionamento dos trabalhos, para o cumprimento de sua finalidade com eficiência, continuidade e economia.

15. RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Nayara Karolinne Trindade Nunes
Secretária Municipal de Administração de Piracanjuba/GO
Matrícula nº 51496245

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 23/2026

ANEXO III

MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

TIPO: Menor Preço por item

OBJETO: Aquisição de materiais de copa e cozinha, materiais de higiene e limpeza e eletrodomésticos, para atender as demandas das Secretarias Municipais de Administração, Educação, Cultura, Indústria e Comércio, Saúde, Assistência Social e Obras e Serviços Públicos de Piracanjuba/GO.

Dados a constar na proposta Preenchimento pelo proponente:

Razão Social:	CNPJ:
Endereço:	
Telefone:	E-mail:
Representante Legal:	CPF do Representante:

a) Declaro que nos preços propostos se encontram incluídos todos os tributos, encargos sociais, frete e quaisquer outros ônus que porventura possam recair sobre o fornecimento do objeto da presente licitação.

b) Declaramos, que estamos cientes de todas as condições que possam, de qualquer forma, influir nos custos, assumindo total responsabilidade por erros ou omissões existentes nesta proposta, bem como qualquer despesa relativa à realização integral do seu objeto.

c) Declaramos, que a proposta apresentada para fins de participação nesta licitação foi elaborada de maneira independente e o conteúdo da proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial. Que não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial, quanto a participar ou não da referida licitação, que o conteúdo da proposta apresentada para participar, não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial. Que o conteúdo da proposta

apresentada não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante de Prefeitura Municipal de Piracanjuba antes da abertura oficial das propostas; e que está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

Item	Especificação	Qtd	Marca/ Modelo	Und	Valor Unitário	Valor Total
VALOR TOTAL DA PROPOSTA ---------- R$						

Validade da Proposta:

Data: _____/_____/_____

Assinatura do representante legal da empresa, sobre carimbo, nome e número da identidade do responsável.

Obs.: Este documento é meramente exemplificativo devendo ser apresentado em papel timbrado da empresa licitante

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 23/2026

ANEXO IV

MODELO DE DECLARAÇÃO CONJUNTA

A Pregoeira Oficial do Município de Piracanjuba

Pregão Eletrônico nº 23/2026

Senhora Pregoeira,

A Empresa _____, inscrita no CNPJ sob nº _____, com sede na _____, por intermédio do seu Representante Legal/ Procurador **Sr. _____,** inscrito no CPF sob o nº _____ infra-assinado, para os fins de participação no **Pregão Eletrônico nº 23/2026**:

a) Declara, sob pena de inabilitação, que está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, hem como que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas formas 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 neste instrumento convocatório.

b) Declara, sob pena de inabilitação, que atende ao disposto no inciso XXXIII, do Art. 07º da Constituição da República Federativa do Brasil de 1988, referente à proibição de trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de dezoito e de qualquer trabalho a menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos.

c) Declara, sob pena de inabilitação, que os preços propostos se encontram incluídos todos os tributos, encargos sociais, frete e quaisquer outros ônus que porventura possam recair sobre o fornecimento do objeto da presente licitação.

d) Declara, sob pena de inabilitação, que não foi declarada inidônea para licitar ou contratar com o Poder Público, em qualquer de suas esferas e sob as penas da lei, que até a presente data inexistem fatos impeditivos à sua participação na presente licitação, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

e) Declara, sob pena de inabilitação, que não possui 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.

f) Declara, sob pena de inabilitação, que a proposta apresentada para fins de participação nesta licitação foi elaborada de maneira independente e o conteúdo da proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial. Que não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial, quanto a participar ou não da referida licitação, que o conteúdo da proposta apresentada para participar, não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial. Que o conteúdo da proposta apresentada não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante de Prefeitura Municipal de Piracanjuba antes da abertura oficial das propostas; e que está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

g) Declara, sob pena de inabilitação, sob as penas da Lei, que se responsabiliza pela autenticidade e veracidade dos documentos e informações apresentadas para participação nesta licitação.

h) Declara, para fins de participação neste Pregão Eletrônico, que se enquadra como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, nos termos do Artigo 3º, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus artigos 42 a 49, por não se enquadrar em nenhuma das vedações legais impostas pelo § 4º, do art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006.

i) Declara, 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.

O signatário assume responsabilidade civil e criminal por eventual falsidade.

..... (local), ... de ..... de .....(data)

(Nome e assinatura do representante legal da licitante Carimbo de CNPJ se houver)

Obs.: Este documento é meramente exemplificativo

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 23/2026

ANEXO V

MODELO DE PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS

A Pregoeira Oficial do Município de Piracanjuba

Pregão Eletrônico nº 23/2026

Item	Descrição	Qtd	Marca	Recursos Humano	Impostos, Obrigações Socias E Trabalhistas	Lucro	Outras Despesas	Vl.Unit	Vl.Total

..... (local), ... de ..... de .....(data)

(Nome e assinatura do representante legal da licitante Carimbo de CNPJ se houver)

Obs.: Este documento é meramente exemplificativo

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 23/2026

ANEXO VI

MINUTA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Aquisição de materiais de copa e cozinha, materiais de higiene e limpeza e eletrodomésticos, para atender as demandas das Secretarias Municipais de Administração, Educação, Cultura, Indústria e Comércio, Saúde, Assistência Social e Obras e Serviços Públicos de Piracanjuba/GO.

Processos Administrativos nºs 157962/2025, 162527/2025, 157930/2025, 158108/2025, 159474/2025, 161075/2025, 1551/2026.

Pregão Eletrônico nº 23/2026

Validade: 01 (um) ano, podendo ser prorrogado nos termos da LLC 14133/2021.

No dia ___ de _____ de 20__, o **MUNICÍPIO DE PIRACANJUBA**, Estado de Goiás, Pessoa Jurídica de Direito Público Interno, com sede na Praça Wilson Eloy Pimenta, nº 100, Centro – Piracanjuba/GO, inscrito no CNPJ sob o nº .01.179.647/000-95, através da Secretaria Municipal Administração de Piracanjuba/GO, representada pela atual prefeita, **Sra. Lenízia Alves Canedo**, inscrita no CPF sob o nº 418.163.661-53, considerando o julgamento da licitação na modalidade pregão, na forma eletrônica, para registro de preços, processos administrativos nºs 157962/2025, 162527/2025, 157930/2025, 158108/2025, 159474/2025, 161075/2025, 1551/2026, RESOLVE registrar os preços das empresas indicadas e qualificadas nesta ATA, de acordo com a classificação por elas alcançadas e nas quantidades cotadas, atendendo as condições previstas no Edital do Pregão Eletrônico nº 23/2026, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei Federal nº 14.133, de 01 de abril de 2024 e no Decreto Municipal nº 17, de 08 de janeiro de 2024, e em conformidade com as disposições a seguir:

DO OBJETO

CLÁUSULA PRIMEIRA: A presente ARP tem por objeto aquisição de materiais de copa e cozinha, materiais de higiene e limpeza e eletrodomésticos, para atender as demandas das Secretarias Municipais de Administração, Educação, Cultura, Indústria e Comércio, Saúde, Assistência Social e Obras e Serviços Públicos de Piracanjuba/GO.

I. Abaixo segue os licitantes que participaram da licitação e que tiveram itens vencedores:

DADOS DA EMPRESA	
Razão Social:	CNPJ:
Endereço:	
Telefone:	E-mail:
Representante Legal:	CPF do Representante:

II. A presente Ata de Registro de Preços constitui-se em documento vinculativo e obrigacional às partes, com característica de compromisso para futura contratação.

DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

CLÁUSULA SEGUNDA: O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades de cada item, fornecedores e as demais condições ofertadas na nas propostas são as que se seguem:

EMPRESA _____, Pessoa Jurídica, devidamente inscrita no CNPJ sob nº _____, estabelecida na _____, Fone: _____, E-mail: _____, neste ato representado pelo Sr. _____, inscrito no CPF sob o nº _____, vencedora dos itens abaixo relacionados:

Item	**Descrição Item/Objeto**	**Und**	**Marca/ Modelo**	**Qtd**	**Valor Unitário**	**Valor Total**

VALOR TOTAL DO FORNECEDOR ---------- R$
VALOR TOTAL DO CERTAME ---------- R$

I. Importa-se a presente licitação na importância total de **R$ _____ (_____).**

II. A listagem do cadastro reserva referente ao presente registro consta no Anexo Único da presente Ata de Registro de Preços.

DA DOTAÇÃO E RECURSOS

CLÁUSULA TERCEIRA: As despesas decorrentes da aquisição do objeto desta Ata de Registro de Preços correrão à conta dos recursos das dotações orçamentárias afeta aos órgãos do Poder Executivo do Município de Piracanjuba/GO, a saber:

Centro de Custo	22.03.0000
Função/ Programa/ Ação	22.83.04.122.2827.2185
Elemento	3.3.90.30 – Material de Consumo
Subelemento	21 – Material de Copa de Cozinha
Ficha/ Fonte	121 / 100.0
Centro de Custo	22.03.00000
Função/ Programa/ Ação	22.83.04.122.2827.2185
Elemento	3.3.90.30 / Material de Consumo
Subelemento	26 – Material Elétrico e Eletrônico
Ficha/ Fonte	121 / 100.0
Centro de Custo	01.00
Função/ Programa/ Ação	71.01.12.122.2822.2159
Elemento	3.3.90.30 – Material de Consumo
Subelemento	19 – Material de Acondicionamento e Embalagem 21 – Material de Copa e Cozinha
Ficha/ Fonte	524 / 101.0
Centro de Custo	01.10
Função/ Programa/ Ação	71.01.12.361.2822.2154
Elemento	3.3.90.30 – Material de Consumo
Subelemento	19 – Material de Acondicionamento e Embalagem 21 – Material de Copa e Cozinha
Ficha/ Fonte	543 / 101.0

Centro de Custo	01.07
Função/ Programa/ Ação	71.01.12.365.2822.2155
Elemento	3.3.90.30 – Material de Consumo
Subelemento	19 – Material de Acondicionamento e Embalagem 21 – Material de Copa e Cozinha
Ficha/ Fonte	557 / 101.0
Centro de Custo	01.09
Função/ Programa/ Ação	71.01.12.367.2822.2158
Elemento	3.3.90.30 – Material de Consumo
Subelemento	19 – Material de Acondicionamento e Embalagem 21 – Material de Copa e Cozinha
Ficha/ Fonte	566 / 101.0
Centro de Custo	068.000
Função/ Programa/ Ação	68.76.13.122.2818.2141
Elemento	3.3.90.30 – Material de Consumo
Subelemento	4 – Gás Engarrafado 21 – Material de Copa e Cozinha
Ficha/ Fonte	455 / 100.0
Centro de Custo	22.08.00000
Função/ Programa/ Ação	22.13.22.665.2833.2197
Elemento	3.3.90.39 – Material de Consumo
Subelemento	21 – Material de Copa e Cozinha 26 – Material Elétrico e Eletrônico
Ficha/ Fonte	94 / 100.0
Centro de Custo	55.00.00000
Função/ Programa/ Ação	55.82.10.122.2826.2169
Elemento	3.3.90.30 – Material de Consumo
Subelemento	19 – Material de Acondicionamento e Embalagem 21 – Material de Copa e Cozinha 22 – Material de Limpeza e Produção de Higienização 26 – Material Elétrico e Eletrônico 28 – Material de Produção e Segurança
Ficha/ Fonte	264 / 102.0
Centro de Custo	55.04.00000
Função/ Programa/ Ação	55.82.10.301.2826.2170
Elemento	3.3.90.30 – Material de Consumo
Subelemento	19 – Material de Acondicionamento e Embalagem 21 – Material de Copa e Cozinha 22 – Material de Limpeza e Produção de Higienização 26 – Material Elétrico e Eletrônico 28 – Material de Produção e Segurança
Ficha/ Fonte	283 / 107.8

Centro de Custo	55.07.00000
Função/ Programa/ Ação	55.82.10.301.2826.2180
Elemento	3.3.90.30 – Material de Consumo
Subelemento	19 – Material de Acondicionamento e Embalagem 21 – Material de Copa e Cozinha 22 – Material de Limpeza e Produção de Higienização 26 – Material Elétrico e Eletrônico 28 – Material de Produção e Segurança
Ficha/ Fonte	301 / 107.0
Centro de Custo	55.03.00000
Função/ Programa/ Ação	55.82.10.302.2826.2171
Elemento	3.3.90.30 – Material de Consumo
Subelemento	19 – Material de Acondicionamento e Embalagem 21 – Material de Copa e Cozinha 22 – Material de Limpeza e Produção de Higienização 26 – Material Elétrico e Eletrônico 28 – Material de Produção e Segurança
Ficha/ Fonte	308 / 102.0 – 107.0 – 107.17
Centro de Custo	55.06.00000
Função/ Programa/ Ação	55.82.10.302.2826.2176
Elemento	3.3.90.30 – Material de Consumo
Subelemento	19 – Material de Acondicionamento e Embalagem 21 – Material de Copa e Cozinha 22 – Material de Limpeza e Produção de Higienização 26 – Material Elétrico e Eletrônico 28 – Material de Produção e Segurança
Ficha/ Fonte	326 / 107.0
Centro de Custo	55.12.00000
Função/ Programa/ Ação	55.82.10.304.2826.2172
Elemento	3.3.90.30 – Material de Consumo
Subelemento	19 – Material de Acondicionamento e Embalagem 21 – Material de Copa e Cozinha 22 – Material de Limpeza e Produção de Higienização 26 – Material Elétrico e Eletrônico 28 – Material de Produção e Segurança
Ficha/ Fonte	338 / 107.15
Centro de Custo	67.01.00000
Função/ Programa/ Ação	67.77.08.122.2824.2160
Elemento	3.3.90.30 – Material de Consumo
Subelemento	7 – Gêneros de Alimentação
Ficha/ Fonte	397 / 100.0

Centro de Custo	67.01.11652
Função/ Programa/ Ação	67.77.08.244.2824.2162
Elemento	3.3.90.30 – Material de Consumo
Subelemento	7 – Gêneros de Alimentação
Ficha/ Fonte	428 / 129.0
Centro de Custo	67.01.11654
Função/ Programa/ Ação	67.77.08.245.2824.2163
Elemento	3.3.90.30 – Material de Consumo
Subelemento	7 – Gêneros de Alimentação
Ficha/ Fonte	439 / 129.0
Centro de Custo	67.01.10925
Função/ Programa/ Ação	67.77.08.245.2824.2164
Elemento	3.3.90.30 – Material de Consumo
Subelemento	7 – Gêneros de Alimentação
Ficha/ Fonte	444 / 129.0
Centro de Custo	22.07.00000
Função/ Programa/ Ação	22.07.15.122.2831.2189
Elemento	3.3.90.30 – Material de Consumo
Subelemento	19 – Material de Acondicionamento e Embalagem 21 – Material de Copa e Cozinha 28 – Material de Proteção e Segurança
Ficha/ Fonte	42 / 100.0
Centro de Custo	22.07.00000
Função/ Programa/ Ação	22.07.15.122.2831.2189
Elemento	4.4.90.52 – Equipamentos e Material Permanente
Subelemento	12 – Aparelhos e Utensílios Domésticos
Ficha/ Fonte	53 / 100.0

DA VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA

CLÁUSULA QUARTA: A validade da Ata de Registro de Preços será de 01 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso, com renovação dos quantitativos inicialmente registrados.

CLÁUSULA QUINTA: No ato de prorrogação da vigência da Ata de Registro de Preços poderá haver a renovação dos quantitativos registrados, até o limite do quantitativo original.

I. O ato de prorrogação da vigência da ata deverá indicar expressamente o prazo de prorrogação e o quantitativo renovado.

CLÁUSULA SEXTA: O contrato decorrente da Ata de Registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 01 (um) exercício.

CLÁUSULA SÉTIMA: Na formalização de contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

CLÁUSULA OITAVA: A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforma artigo 95, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

I. O instrumento contratual de que se trata a cláusula oitava deverá ser assinado no prazo de validade da Ata de Registro de Preços.

CLÁUSULA NONA: Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o artigo 124, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA DÉCIMA: Após a homologação da licitação, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da Ata de Registro de Preços:

I. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

a) Aceitarem cotar os bens com preços iguais ao adjudicatário, observada a ordem de classificação da licitação; e

b) Mantiverem sua proposta original.

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

III. O registro a que se refere o inciso II, tem por objetivo a formação de cadastro de serva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

IV. Para fins de ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA: A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro reserva a que se refere a alínea "b" do inciso I, da cláusula décima, somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

I. Quando o licitante vencedor não assinar a Ata de Registro de Preços, no prazo e nas condições previamente estabelecidos.

II. Quando houver cancelamento do registro de preços do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas nesta Ata de Registro de Preços.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA: O preço registrado com indicação dos licitantes será divulgado no Portal Nacional de Contratações Públicas e ficará disponibilizado durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

CLÁUSULA DECIMA TERCEIRA: Após a homologação da licitação, o licitante mais bem classificado será convocado para assinar a Ata de Registro de Preços, no prazo e nas condições estabelecidas no Edital de licitação sob pena de decair o direito, sem prejuízos das sanções previstas na Lei Federal nº 14.133, de 2021.

I. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 01 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA: A Ata de Registro de Preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: Quando o convocado não assinar a Ata de Registro de Preços no prazo e nas condições estabelecidas no Edital e observado o disposto na cláusula décima primeira, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e condições propostas pelo primeiro classificado.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata a cláusula décima, inciso I, alínea "b", aceitar a contratação nos temos do inciso anterior, a Administração observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos publicitados, poderá:

I. Convocar para negociação os demais licitantes remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção do preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

II. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, atendida a ordem de classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: 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 fornecimento pretendida, desde que devidamente justificada.

DAS ALTERAÇÕES OU ATUALIZAÇÕES DOS PREÇOS REGISTRADOS

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA: 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 registrados, nas seguintes situações:

I. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da

ata tal como pactuada, nos termos da alínea “d” do inciso II do caput do artigo 124 da Lei Federal nº 14.133, de 2021;

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

III. Na hipótese de previsão no edital de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

a) No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;

b) No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

DA NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

CLÁUSULA DÉCIMA NONA: Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

I. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

II. Na hipótese prevista no inciso anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

III. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

IV. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para

que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no artigo 124 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA VIGÉSIMA: Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

I. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou à planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

II. Não hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

III. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do inciso anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados.

IV. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

V. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no inciso I o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

VI. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no artigo 124 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

DO REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA: As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA: O remanejamento somente poderá ser feito:

I. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou

II. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.

CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA: O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.

CLÁUSULA VIGÉSIMA QUARTA: Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no artigo 32 do Decreto nº 11.462, de 2023.

CLÁUSULA VIGÉSIMA QUINTA: Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEXTA: Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SÉTIMA: Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos da cláusula vigésima terceira, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

CLÁUSULA VIGÉSIMA OITAVA: Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades da Administração Pública que não participaram do procedimento de intenção de registro de preços poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:

I. Apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;

II. Demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do artigo 23 da Lei Federal nº 14.133, de 2021; e

III. Consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.

CLÁUSULA VIGÉSIMA NONA: A autorização do órgão ou entidade gerenciadora apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor.

I. O órgão ou entidade gerenciadora poderá rejeitar adesões caso elas possam acarretar prejuízo à execução de seus próprios contratos ou à sua capacidade de gerenciamento.

CLÁUSULA TRIGÉSIMA: Após a autorização do órgão ou da entidade gerenciadora, o órgão ou entidade não participante deverá efetivar a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.

CLÁUSULA TRIGÉSIMA PRIMEIRA: O prazo de que trata a cláusula anterior, relativo à efetivação da contratação, poderá ser prorrogado excepcionalmente, mediante solicitação do órgão ou da entidade não participante aceita pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, desde que respeitado o limite temporal de vigência da ata de registro de preços.

CLÁUSULA TRIGÉSIMA SEGUNDA: O órgão ou a entidade poderá aderir a item da ata de registro de preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrado, observados os requisitos da cláusula vigésima nona.

CLÁUSULA TRIGÉSIMA TERCEIRA: As aquisições ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o gerenciador e para os participantes.

CLÁUSULA TRIGÉSIMA QUARTA: O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o gerenciador e os participantes, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à ata de registro de preços.

CLÁUSULA TRIGÉSIMA QUINTA: No caso de adesão à ata de registro de preços por órgãos e entidades da Administração Pública estadual, distrital e municipal poderá ser exigida para fins de transferências voluntárias, não ficando sujeita ao limite de que trata a cláusula trigésima quarta, desde que seja destinada à execução descentralizada de programa ou projeto federal e comprovada a compatibilidade dos preços registrados com os valores praticados no mercado na forma do artigo 23 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA TRIGÉSIMA SEXTA: É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

DAS PENALIDADES

CLÁSULA TRIGÉSIMA SÉTIMA: O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no Decreto Municipal nº 17, de 08 de janeiro de 2024, bem como o Edital do Pregão Eletrônico Registro de Preços.

CLÁSULA TRIGÉSIMA OITAVA: As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

CLÁSULA TRIGÉSIMA NONA: É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço, exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade

participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade, conforme o Decreto Municipal nº 17, de 08 de janeiro de 2024.

CLÁSULA QUADRAGÉSIMA: O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no próximo capítulo desta ata, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

DO CANCELAMENTO DO REGISTRO VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

CLÁSULA QUADRAGÉSIMA PRIMEIRA: O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

I. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

II. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

III. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou

IV. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do artigo 156 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

a) Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do artigo 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

CLÁSULA QUADRAGÉSIMA SEGUNDA: O cancelamento de registros nas hipóteses previstas na cláusula quadragésima primeira será formalizada por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

CLÁSULA QUADRAGÉSIMA TERCEIRA: Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

CLÁSULA QUADRAGÉSIMA QUARTA: O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

I. Por razão de interesse público;

II. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

III. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do Decreto Municipal nº 17, de 08 de janeiro de 2024.

DOS DIREITOS E OBRIGAÇÕES DAS PARTES

CLÁSULA QUADRAGÉSIMA QUINTA: Compete ao órgão Gestor:

I. A administração e os atos de controle da Ata de Registro de Preços decorrente da presente licitação serão do Órgão gerenciador do Sistema de Registro de preços, nos termos do Decreto Municipal nº 17, de 2024.

II. O órgão acompanhará, periodicamente, os preços praticados no mercado para os materiais registrados, para fins de controle e fixados do valor máximo a ser pago pela administração.

a) O órgão gerenciador sempre que os órgãos e entidades usuários da ata de registro de preços necessitarem da entrega dos materiais, indicará os fornecedores e seus respectivos a serem fornecidos.

III. Optar pela contratação ou não dos bens decorrentes do Sistema de Registro de Preços ou das quantidades estimadas, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios para

fornecimento, respeitada a legislação relativas às licitações, em que caiba recurso ou indenização.

IV. Dilatar o prazo de vigência de registro de preços "de ofício" através de termo aditivo, com a publicação na mesma forma da Ata de Registro de Preços originária, observando o prazo legalmente permitido, quando os preços apresentarem mais vantajosos para a administração e/ou existirem demandas para atendimento dos órgãos usuários.

V. Decidir sobre a revisão ou cancelamento dos preços registrados no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, salvo motivo de forma maior devidamente justificado no processo.

VI. Emitir autorização de compra.

VII. Dar preferência de contratação com o detentor de registro de preços ou conceder igualdade de condições, no caso de contratações por outros meios permitidos pela legislação.

CLÁSULA QUADRAGÉSIMA SEXTA: Compete aos órgãos ou entidades usuárias:

I. Proporcionar ao detentor da ata todas as condições para cumprimento de suas obrigações e entrega dos materiais dentro das normas estabelecidas no Edital.

II. Tomar conhecimento da Ata de Registro de Preços, inclusive de eventuais alterações para o correto cumprimento de suas disposições.

III. Proceder à fiscalização da contratação, mediante controle do cumprimento de todas as obrigações relativas ao fornecimento, inclusive encaminhado ao órgão gerenciador qualquer irregularidade verificada.

a) Cabe ao órgão participante aplicar, garantida a ampla defesa e o contraditório, as penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado na Ata de Registro de Preços ou do descumprimento das obrigações contratuais, em relação às suas próprias contratações, informando ocorrências ao órgão gerenciador.

IV. Rejeitar, no todo ou em parte, os produtos entregues em desacordo com as obrigações assumidas pelo detentor da ata.

CLÁSULA QUINQUAGÉSIMA: Compete ao compromitente da Ata:

I. Entregar o objeto nas condições estabelecidas no edital e seus anexos, e atender todos os pedidos de contratação durante o período de duração do registro de preços, independentemente da quantidade do pedido ou de valor mínimo, de acordo com a sua capacidade de fornecimento fixada na proposta de preços de sua titularidade, observando as quantidades, prazos e locais estabelecidas pelo Órgão usuário da Ata de Registro de Preços.

II. Manter durante a vigência do registro de preços, a compatibilidade de todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

III. Substituir os produtos recusados pelo órgão ou entidade usuária, sem qualquer ônus para a Administração no prazo máximo de 02 (dois) dias, independentemente da aplicação das penalidades cabíveis.

IV. Ter revisado ou cancelado o registro de seus preços, quando presentes os pressupostos previstos nesta Ata de Registro de Preços.

V. Atender a demanda dos órgãos ou entidades usuários, durante a fase de negociação de revisão de preços, com preços inicialmente registrados, garantida a compensação dos valores dos produtos já entregues, caso do reconhecimento pela Administração do rompimento do equilíbrio originalmente estipulado.

VI. Vincular-se ao preço máximo (novo preço) definido pela Administração, resultante do ato de revisão.

VII. Ter direito de preferência ou, igualdade de condições caso a administração optar pela contratação de materiais, bens ou serviços objeto de registro por outros meios facultados na legislação relativa às licitações.

VIII. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo até a entrega do objeto de registro de preços.

IX. Receber os pagamentos respectivos nas condições pactuadas no edital e nesta Ata de Registro de Preços.

DO FORNECIMENTO, LOCAL E PRAZO DE ENTREGA

CLÁSULA QUINQUAGÉSIMA PRIMEIRA: Os materiais e equipamentos deverão ser entregues, em até 05 (cinco) dias úteis, na sede da Secretaria Requisitante, durante o horário das 7h às 11h e/ou das 13h às 17h, conforme determinação dada por requisição, solicitação ou ordem de fornecimento. Sem quaisquer despesas além do valor registrado.

CLÁSULA QUINQUAGÉSIMA SEGUNDA: Os materiais e equipamentos serão recebidos:

I. Provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo responsável do acompanhamento e fiscalização do instrumento contratual, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no termo de referência e na proposta.

II. Definitivamente, no prazo de 02 (dois) dias úteis, a contar do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

a) Na hipótese de a verificação a que se refere o inciso II não ser procedida dentro do prazo acima fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

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

CLÁSULA QUINQUAGÉSIMA TERCEIRA: O objeto deste registro será solicitado conforme a necessidade das Secretarias requisitantes, após a assinatura e publicação do instrumento contratual, e apresentação de requisição/solicitação devidamente assinada, com identificação do respectivo servidor público municipal competente.

CLÁSULA QUINQUAGÉSIMA QUARTA: A não execução do objeto desta Ata de Registro de preços será motivo de aplicação das penalidades previstas nesta, bem como nas sanções elencadas no Instrumento Convocatório do Pregão, e ainda conforme rege a Lei Federal nº 14.133, de 2021.

CLÁSULA QUINQUAGÉSIMA QUINTA: Não serão aceitos produto de baixa qualidade, sem resistência de uso, fora de padrões ou que contenham quaisquer outras circunstâncias que possa frustrar o bom desempenho e as expectativas da Administração.

DO PAGAMENTO

CLÁSULA QUINQUAGÉSIMA SEXTA: A forma de pagamento será de até 30 (trinta) dias, após a protocolização da Nota Fiscal, entregues na secretaria requisitante. Devidamente atestada/liquidada pelo fiscal do contrato.

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

II. Nenhum pagamento será efetuado ao licitante enquanto pendente de liquidação, qualquer obrigação que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito de reajustamento de preços ou correção monetária (quando for o caso).

III. O pagamento via Ordem Bancária, creditado na instituição bancária eleita pela Contratada, que deverá indicar na Nota Fiscal Eletrônica o banco, número da conta corrente e agencia com a qual opera. O órgão gerenciador não efetuará pagamento por meio de títulos de cobrança bancária.

IV. No caso de incorreção nos documentos apresentados, inclusive na Nota Fiscal/ Fatura, serão devolvidos a licitante para correções necessárias, não respondendo o órgão gerenciador por quaisquer encargos resultantes de atrasos na liquidação dos pagamentos correspondentes, quando este se der por culpa da licitante. Nesta hipótese, o prazo para

pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a administração.

V. A liberação do pagamento ficará condicionada a consulta prévia ao Sistema de Cadastro de Fornecedores da Prefeitura para verificação da situação da licitante em relação às condições de habilitação e qualificação exigidas também no processo licitatório, cujo resultado será impresso e juntado aos autos do processo.

VI. O pagamento será efetuado pelo total do item fornecido, constante da ordem de fornecimento, acompanhada da Nota Fiscal.

CLÁSULA QUINQUAGÉSIMA SÉTIMA: 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:

I. o prazo de validade;

II. a data da emissão;

III. os dados da Ata de Registro de preços e do órgão contratante;

IV. o período respectivo de execução da Ata de Registro de Preços;

V. o valor a pagar; e

VI. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

CLÁSULA QUINQUAGÉSIMA OITAVA: As omissões desta Ata e as dúvidas oriundas de sua interpretação serão sanadas de acordo com o que dispuserem o Edital do Pregão Eletrônico nº 23/2026 e a proposta apresentada pela licitante, prevalecendo, em caso de conflito, as disposições do Edital sobre a da proposta.

CLÁSULA QUINQUAGÉSIMA NONA: O presente registro decorre de adjudicação à Promitente Contratada dos objetos, cujas descrições, quantidades e especificações constam no Termo de Referência - Anexo, do Pregão Eletrônico nº.23/2026, conforme decisão da

Agente de Contratação/ Pregoeira do Município, lavrada em Ata de Sessão Eletrônica datada de __ de _____ de 20___, e Termo de Homologação exarado pela atual Gestora.

CLÁUSULA SEPTUAGÉSIMA: Caberá à Secretaria Municipal de Administração de Piracanjuba/GO, o gerenciamento da presente Ata de Registro de Preços nos termos da legislação vigente.

DO FORO

CLÁUSULA SEPTUAGÉSIMA PRIMEIRA: Fica eleito o foro da Comarca de Piracanjuba, para dirimir quaisquer dúvidas decorrentes da execução desta Ata, com renúncia das partes a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Piracanjuba/ GO, aos _____ dias do mês de _____ de 2026.

_____

Contratante

_____

Contratada

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 23/2026

ANEXO VII

MINUTA DE CONTRATO DE FORNECIMENTO Nº _____/2026.

Contrato que entre si celebram o **MUNICÍPIO DE PIRACANJUBA** e a Empresa _____, na forma abaixo:

CONTRATANTE: **MUNICÍPIO DE PIRACANJUBA**, Pessoa Jurídica de Direito Público Interno, inscrito no CNPJ sob o nº ....., com sede na _____, neste ato representado pela sua atual Prefeita, **Sra. _____**, brasileira, inscrita no CPF sob o nº _____, residente e domiciliada nesta cidade, doravante denominada simplesmente de CONTRATANTE.

CONTRATADA: **_____,** inscrita no CNPJ sob o nº _____, com sede na _____, Fone: _____, E-mail: _____, neste ato representado pelo (a) Sr. (a), _____, brasileiro, inscrito no CPF sob o nº _____, residente em _____, podendo ser localizada na sede da empresa, doravante denominada simplesmente de CONTRATADA.

O **CONTRATANTE** e a **CONTRATADA**, acima especificados, têm entre si ajustados o presente Contrato de Fornecimento, conforme autorização constante do Pregão Eletrônico nº 23/2026 e do Despacho Homologatório expedido em __ de _____ de 20__, Processos Administrativos nºs 157962/2025, 162527/2025, 157930/2025, 158108/2025, 159474/2025, 161075/2025, 1551/2026, regulado pelos preceitos de direito público e especialmente pela Lei Federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021, e demais legislação aplicável, bem como mediante as seguintes Cláusulas e condições.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1 O presente Termo de Contrato tem por objeto, aquisição de materiais de copa e cozinha, materiais de higiene e limpeza e eletrodomésticos, para atender as demandas das Secretarias Municipais de Administração, Educação, Cultura, Indústria e Comércio, Saúde,

Assistência Social e Obras e Serviços Públicos de Piracanjuba/GO.

1.2 Fazem parte integrante deste Contrato, independentemente de sua transcrição, o Termo de Referência, o Edital de Pregão Eletrônico nº 23/2026 a Proposta de Preços Realinhada do Contratado e/ou Planilha de Composição de Custos e Formação de Preços e outros documentos utilizados no julgamento da respectiva licitação, sendo vinculado o Edital a este Contrato, conforme inciso I e II, do artigo 92, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA ESPECIFICAÇÃO E DO PREÇO

2.1 O **CONTRATANTE** se obriga a pagar à **CONTRATADA**, pelo fornecimento do objeto do presente contrato, os preços conforme abaixo especificados:

Item	Descrição	Und	Marca/ Modelo	Qtd	Valor Unitário	Valor Total
TOTAL DO FORNECEDOR ----------R$ XXXX,XXX						

CLÁUSULA TERCEIRA – DA VIGÊNCIA

3.1 O prazo de vigência da contratação é _____ contados a partir da data de sua publicação no Portal Nacional de Contratações Públicas, na forma do artigo 94, prorrogável nos termos dos artigos 106 e 107, ambos da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

I. A prorrogação que se trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração Pública, permitida a negociação com o contratado.

3.2 O contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

3.3 A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante prorrogação contratual.

3.4 O contrato não poderá ser prorrogado quando o contratado tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com o Poder Público, observadas as abrangências de aplicação.

CLÁUSULA QUARTA – DO LOCAL E PRAZO PARA EXECUÇÃO

4.1 Os materiais e equipamentos deverão ser entregues na sede da Secretaria Requisitante em até 05 (cinco) dias úteis, durante o horário das 7h às 11h e/ou das 13h às 17h, conforme determinação dada por requisição, solicitação ou ordem de fornecimento. Sem quaisquer despesas além do valor registrado.

4.2. Os materiais e equipamentos serão recebidos:

I. Provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo responsável do acompanhamento e fiscalização do instrumento contratual, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no termo de referência e na proposta.

II. Definitivamente, no prazo de 02 (dois) dias úteis, a contar do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

a) Na hipótese de a verificação a que se refere o inciso II não ser procedida dentro do prazo acima fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

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

4.3 O objeto deste contrato será solicitado conforme a necessidade das Secretarias Requisitantes de Piracanjuba/GO, após a assinatura e publicação do Contrato, e apresentação de requisição/solicitação devidamente assinada, com identificação do respectivo servidor público municipal competente.

4.4 A não execução do objeto deste contrato será motivo de aplicação das penalidades previstas neste Contrato, bem como nas sanções elencadas no Instrumento Convocatório do Pregão, e ainda conforme rege a Lei Federal nº 14.133, de 2021.

4.5 Não serão aceitos produto de baixa qualidade, sem resistência de uso, fora de padrões ou que contenham quaisquer outras circunstâncias que possa frustrar o bom desempenho e as expectativas da Administração.

CLÁUSULA QUINTA – DO PAGAMENTO E PRECIFICAÇÃO

5.1 A forma de pagamento será de até 30 (trinta) dias, após a protocolização da Nota Fiscal, entregues na Secretaria Requisitante.

I. Sendo o valor total do contrato 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 fornecidos.

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

5.5 Nenhum pagamento será efetuado ao Contratado enquanto pendente de liquidação, qualquer obrigação que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito de reajustamento de preços ou correção monetária (quando for o caso).

5.6 O pagamento via Ordem Bancária, creditado na instituição bancária eleita pela Contratada, que deverá indicar na Nota Fiscal Eletrônica o banco, número da conta corrente e agencia com a qual opera. A Contratante não efetuará pagamento por meio de títulos de cobrança bancária.

5.7 No caso de incorreção nos documentos apresentados, inclusive na Nota Fiscal/ Fatura, serão devolvidos a Contratada para correções necessárias, não respondendo a Contratante por quaisquer encargos resultantes de atrasos na liquidação dos pagamentos correspondentes, quando este se der por culpa da Contratada. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

5.8 A liberação do pagamento ficará condicionada a consulta prévia ao Sistema de Cadastro de Fornecedores da Prefeitura para verificação da situação da Contratada em relação às condições de habilitação e qualificação exigidas também no processo licitatório, cujo resultado será impresso e juntado aos autos do processo.

5.9 O pagamento será efetuado pelo total do item fornecido, constante da ordem de fornecimento, acompanhada da Nota Fiscal.

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

I. o prazo de validade;

II. a data da emissão;

III. os dados do contrato e do órgão contratante;

IV. o período respectivo de execução do contrato;

V. o valor a pagar; e

VI. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

CLÁUSULA SEXTA – DO REAJUSTE

6.1 Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, nos termos do inciso V, do artigo 92, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

6.2 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, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

6.4 No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgada o índice definitivo.

6.5 Na aferição final, o índice utilizado para reajuste será obrigatoriamente definitivo.

6.6 Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado por legislação então e vigor.

6.7 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.

6.8 O reajuste será realizado por apostilamento.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

7.1 São obrigações do Contratante, nos termos dos incisos X, XI e XIV do artigo 92, da Lei Federal nº 14.133, de 2021:

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

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

III. 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;

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

V. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência.

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

VII. Cientificar o órgão de representação judicial da Procuradoria Geral para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

VIII. 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.

IX. A Administração terá o prazo de 60 dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

X. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 60 dias.

XI. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

XII. 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 OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

8.1 O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e em 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, nos termos dos incisos XIV, XVI e XVII do artigo 92, da Lei Federal nº 14.133, de 2021:

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

II. Comunicar ao contratante, no prazo máximo de 02 (dois) dias que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

III. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (inciso II, do artigo 137, da Lei Federal nº 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

IV. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo de 02 (dois) dias, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

V. 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;

VI. 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:

a) prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

b) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;

c) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado;

d) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e

e) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

VII. 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;

VIII. 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.

IX. 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.

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

XI. 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 (artigo 116, da Lei Federal nº 14.133, de 2021);

XII. 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 (§ único, do artigo 116, da Lei Federal nº 14.133, de 2021);

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

XIV. 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 na alínea "d", do inciso II, do artigo 124, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

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

CLÁUSULA NONA – DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

9.1 Comete infração administrativa, nos termos da Lei Federal nº 14.133, de 2021, o contratado que:

I. der causa à inexecução parcial do contrato;

II. der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento das atividades públicas ou ao interesse coletivo;

III. der causa à inexecução total do contrato;

IV. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

V. apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

VI. praticar ato fraudulento na execução do contrato;

VII. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

VIII. praticar ato lesivo previsto no artigo 5º da lei nº 12.846/13.

9.2 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 (§ 2º, do artigo 156, da Lei Federal nº 14.133, de 2021);

II. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nos incisos "II", "III" e "IV" do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (§ 4º, do artigo 156, da Lei Federal nº 14.133, de 2021);

III. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nos incisos "V", "VI", "VII" e "VIII" do subitem acima deste Contrato, bem como nos incisos "II", "III" e "IV", que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (artigo 156, §5º, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

IV. Multa:

a) Moratória de 1,5 (um vírgula cinco por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 20 (vinte) dias;

1. O atraso superior a 20 (vinte) 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 Federal nº 14.133, de 2021.

b) Compensatória de 30% (trinta por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto.

c) Compensatória de 0,5% (cinco décimos por cento) até 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução parcial do objeto, avaliada a gravidade e o prejuízo causada pela infração cometida, aplicando-se os Princípios da Razoabilidade e Proporcionalidade.

9.3 A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (§ 9º do artigo 156, da Lei Federal nº 14.133, de 2021)

9.4 Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (§ 7º, do artigo 156, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

9.5 Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (**artigo 157, da Lei Federal nº 14.133, de 2021**)

9.6 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 (§ 8º, do **artigo 156, da Lei Federal nº 14.133, de 2021**).

I. 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.

9.7 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 artigo 158 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

9.8 Na aplicação das sanções serão considerados (§ 1º, do artigo 156, da Lei Federal nº 14.133, de 2021):

I. a natureza e a gravidade da infração cometida;

II. as peculiaridades do caso concreto;

III. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

IV. os danos que dela provierem para o Contratante;

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

9.9 Os atos previstos como infrações administrativas na Lei Federal 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 (artigo 159).

9.10 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 (artigo 160, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

9.11 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. (Artigo 161, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

9.12 As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do artigo 163 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

9.13 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.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

10.1 O contrato será extinto quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

10.2 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 o contrato.

I. Quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do contratado:

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

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

10.3 O contrato também será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

10.4 O contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o Contratante, quando este não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

I. 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.

II. 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.

10.5 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 Federal nº 14.133, de 2021, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa. Conforme os artigos 138 e 139, ambos da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

10.6 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.

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

10.7 O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

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

II. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

III. Indenizações e multas.

10.8 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 (caput, do artigo 131, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

10.9 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 (inciso IV, do artigo 14, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1 As despesas decorrentes da aquisição do objeto deste Contrato correrão à conta dos recursos das dotações orçamentárias afeta aos órgãos do Poder Executivo do Município de Piracanjuba/GO, a saber:

Centro de Custo	22.03.0000
Função/ Programa/ Ação	22.83.04.122.2827.2185
Elemento	3.3.90.30 – Material de Consumo
Subelemento	21 – Material de Copa de Cozinha
Ficha/ Fonte	121 / 100.0

Centro de Custo	22.03.00000
Função/ Programa/ Ação	22.83.04.122.2827.2185
Elemento	3.3.90.30 / Material de Consumo
Subelemento	26 – Material Elétrico e Eletrônico
Ficha/ Fonte	121 / 100.0
Centro de Custo	01.00
Função/ Programa/ Ação	71.01.12.122.2822.2159
Elemento	3.3.90.30 – Material de Consumo
Subelemento	19 – Material de Acondicionamento e Embalagem 21 – Material de Copa e Cozinha
Ficha/ Fonte	524 / 101.0
Centro de Custo	01.10
Função/ Programa/ Ação	71.01.12.361.2822.2154
Elemento	3.3.90.30 – Material de Consumo
Subelemento	19 – Material de Acondicionamento e Embalagem 21 – Material de Copa e Cozinha
Ficha/ Fonte	543 / 101.0
Centro de Custo	01.07
Função/ Programa/ Ação	71.01.12.365.2822.2155
Elemento	3.3.90.30 – Material de Consumo
Subelemento	19 – Material de Acondicionamento e Embalagem 21 – Material de Copa e Cozinha
Ficha/ Fonte	557 / 101.0
Centro de Custo	01.09
Função/ Programa/ Ação	71.01.12.367.2822.2158
Elemento	3.3.90.30 – Material de Consumo
Subelemento	19 – Material de Acondicionamento e Embalagem 21 – Material de Copa e Cozinha
Ficha/ Fonte	566 / 101.0
Centro de Custo	068.000
Função/ Programa/ Ação	68.76.13.122.2818.2141
Elemento	3.3.90.30 – Material de Consumo
Subelemento	4 – Gás Engarrafado 21 – Material de Copa e Cozinha
Ficha/ Fonte	455 / 100.0
Centro de Custo	22.08.00000
Função/ Programa/ Ação	22.13.22.665.2833.2197
Elemento	3.3.90.39 – Material de Consumo
Subelemento	21 – Material de Copa e Cozinha 26 – Material Elétrico e Eletrônico

Ficha/ Fonte	94 / 100.0
Centro de Custo	55.00.00000
Função/ Programa/ Ação	55.82.10.122.2826.2169
Elemento	3.3.90.30 – Material de Consumo
Subelemento	19 – Material de Acondicionamento e Embalagem 21 – Material de Copa e Cozinha 22 – Material de Limpeza e Produção de Higienização 26 – Material Elétrico e Eletrônico 28 – Material de Produção e Segurança
Ficha/ Fonte	264 / 102.0
Centro de Custo	55.04.00000
Função/ Programa/ Ação	55.82.10.301.2826.2170
Elemento	3.3.90.30 – Material de Consumo
Subelemento	19 – Material de Acondicionamento e Embalagem 21 – Material de Copa e Cozinha 22 – Material de Limpeza e Produção de Higienização 26 – Material Elétrico e Eletrônico 28 – Material de Produção e Segurança
Ficha/ Fonte	283 / 107.8
Centro de Custo	55.07.00000
Função/ Programa/ Ação	55.82.10.301.2826.2180
Elemento	3.3.90.30 – Material de Consumo
Subelemento	19 – Material de Acondicionamento e Embalagem 21 – Material de Copa e Cozinha 22 – Material de Limpeza e Produção de Higienização 26 – Material Elétrico e Eletrônico 28 – Material de Produção e Segurança
Ficha/ Fonte	301 / 107.0
Centro de Custo	55.03.00000
Função/ Programa/ Ação	55.82.10.302.2826.2171
Elemento	3.3.90.30 – Material de Consumo
Subelemento	19 – Material de Acondicionamento e Embalagem 21 – Material de Copa e Cozinha 22 – Material de Limpeza e Produção de Higienização 26 – Material Elétrico e Eletrônico 28 – Material de Produção e Segurança
Ficha/ Fonte	308 / 102.0 – 107.0 – 107.17
Centro de Custo	55.06.00000
Função/ Programa/ Ação	55.82.10.302.2826.2176
Elemento	3.3.90.30 – Material de Consumo
Subelemento	19 – Material de Acondicionamento e Embalagem 21 – Material de Copa e Cozinha 22 – Material de Limpeza e Produção de Higienização

	26 – Material Elétrico e Eletrônico 28 – Material de Produção e Segurança
Ficha/ Fonte	326 / 107.0
Centro de Custo	55.12.00000
Função/ Programa/ Ação	55.82.10.304.2826.2172
Elemento	3.3.90.30 – Material de Consumo
Subelemento	19 – Material de Acondicionamento e Embalagem 21 – Material de Copa e Cozinha 22 – Material de Limpeza e Produção de Higienização 26 – Material Elétrico e Eletrônico 28 – Material de Produção e Segurança
Ficha/ Fonte	338 / 107.15
Centro de Custo	67.01.00000
Função/ Programa/ Ação	67.77.08.122.2824.2160
Elemento	3.3.90.30 – Material de Consumo
Subelemento	7 – Gêneros de Alimentação
Ficha/ Fonte	397 / 100.0
Centro de Custo	67.01.11652
Função/ Programa/ Ação	67.77.08.244.2824.2162
Elemento	3.3.90.30 – Material de Consumo
Subelemento	7 – Gêneros de Alimentação
Ficha/ Fonte	428 / 129.0
Centro de Custo	67.01.11654
Função/ Programa/ Ação	67.77.08.245.2824.2163
Elemento	3.3.90.30 – Material de Consumo
Subelemento	7 – Gêneros de Alimentação
Ficha/ Fonte	439 / 129.0
Centro de Custo	67.01.10925
Função/ Programa/ Ação	67.77.08.245.2824.2164
Elemento	3.3.90.30 – Material de Consumo
Subelemento	7 – Gêneros de Alimentação
Ficha/ Fonte	444 / 129.0
Centro de Custo	22.07.00000
Função/ Programa/ Ação	22.07.15.122.2831.2189
Elemento	3.3.90.30 – Material de Consumo
Subelemento	19 – Material de Acondicionamento e Embalagem 21 – Material de Copa e Cozinha 28 – Material de Proteção e Segurança
Ficha/ Fonte	42 / 100.0

Centro de Custo	22.07.00000
Função/ Programa/ Ação	22.07.15.122.2831.2189
Elemento	4.4.90.52 – Equipamentos e Material Permanente
Subelemento	12 – Aparelhos e Utensílios Domésticos
Ficha/ Fonte	53 / 100.0

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DOS CASOS OMISSOS

12.1 Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei Federal 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 TERCEIRA – DAS ALTERAÇÕES

13.1 Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do artigo 124 e seguintes da Lei Federal 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 (artigo 132 da Lei Federal 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 artigo 136 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA PUBLICAÇÃO

14.1 Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no artigo 94 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao caput, do artigo 91, da Lei Federal nº 14.133, de 2021, e ao § 2º, do artigo 8º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c o inciso V, do § 3º, do artigo 7º, do Decreto nº 7.724, de 2012.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

15.1 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.

15.2 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 apostilamento.

15.3 As comunicações entre o contratante e o(a) contratado(a) devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

15.4 O contratante poderá convocar o representante do(a) contratado(a) para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

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

15.6 O fiscal 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;

15.7 O fiscal 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;

15.8 Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

15.9 O gestor do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação do(a) contratado(a), acompanhará o empenho, o pagamento, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário;

15.10 Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência;

15.11 O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

15.12 O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência;

15.13 O gestor do contrato e os fiscais do contrato na execução das suas atividades deverão observar as diretrizes estabelecidas na Lei Federal nº 14.133, de 2021;

15.14 A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade do(a) contratado(a), inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado de

qualidade inferior, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 120 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DO FORO

16.1 Fica eleito o foro da Comarca de Piracanjuba/GO, para dirimir quaisquer dúvidas decorrentes da execução deste Contrato, com renúncia das partes a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

16.2 E por estarem de acordo, depois de lido e achado conforme o presente termo, lavrado em 03 (três) vias de igual teor e forma, assinam as partes abaixo:

Piracanjuba, aos ____ dias do mês de _____ do ano de 2026.

_____

Contratante

_____

Contratada

Testemunha:

01) **02)**

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 23/2026

ANEXO VIII

MATRIZ DE RISCO

1. OBJETO

Sistema de Registro de Preços para parcelada, eventual e futura aquisição de materiais de copa e cozinha, materiais de higiene e limpeza e eletrodomésticos, para atender as demandas das Secretarias Municipais de Administração, Educação, Cultura, Indústria e Comércio, Saúde, Assistência Social e Obras e Serviços Públicos de Piracanjuba/GO.

2. MATRIZ DE RISCOS

Risco	Probabilidade	Impacto	Responsável	Medidas de mitigação
Entrega em atraso	Média	Alto	Contratada	Cumprimento dos prazos, acompanhamento e aplicação de sanções quando cabíveis.
Entrega de produtos em desacordo	Média	Alto	Contratada	Substituição dos itens recusados sem ônus.
Oscilação de demanda	Média	Médio	Administração	Aquisição conforme necessidade e saldo da ata.

Indisponibilidade de dotação	Baixa	Alto	Administração	Planejamento orçamentário antes das contratações.
Descontinuidade de fabricação	Baixa	Médio	Contratada	Oferta de produto equivalente, mediante aprovação da Administração.
Falha na fiscalização	Baixa	Médio	Administração	Designação de fiscal e registro das ocorrências.

3. DISPOSIÇÕES GERAIS

A alocação dos riscos observa os princípios da Lei nº 14.133/2021, atribuindo à contratada os riscos inerentes ao fornecimento e à Administração aqueles relacionados ao planejamento, orçamento, fiscalização e gestão da contratação.