Prefeitura Municipal de Marabá

Coordenação Permanente de Licitação
Agentes de Contratações e Pregoeiros

EDITAL

Processo nº 050505412.000016/2026-04

PREGÃO ELETRÔNICO N.º 58/2026/CPL/DGLC/PMM - SEASPAC

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS INDUSTRIAIS, MOBILIÁRIOS, UTENSÍLIOS, MATERIAIS PERMANENTES E EQUIPAMENTOS DE APOIO DESTINADOS À IMPLANTAÇÃO E FUNCIONAMENTO DE 02 (DUAS) UNIDADES DE RESTAURANTES POPULARES DO MUNICÍPIO DE MARABÁ, VINCULADAS À SEASPAC.

ÍNDICE

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

PREÂMBULO

Tipo de Licitação: Pregão Eletrônico - Registro de Preços

Critério de julgamento: Menor Preço Por Item

Data de início de entrega de propostas: 21/10/2026

Data e horário limite para entrega de propostas: **05/11/2026 às 09h00** (horário oficial de Brasília)

Data e hora de abertura das propostas e etapa de lances: Sessão pública dia: **05/11/2026 às 09h00** (horário oficial de Brasília)

Local: www.gov.br/compras

Código da UASG: 927877

Torna-se público que o Município de Marabá, por intermédio da Secretaria Municipal De Assistência Social Proteção e Assuntos Comunitários/SEASPAC, por meio da Coordenação Permanente de Licitações/CPL, sediada à Rodovia Transamazônica, Km 5,5, Nova Marabá, Marabá - Pará, CEP: 68.507-765, Prédio da Secretaria de Viação e Obras Públicas, realizará licitação, para **REGISTRO DE PREÇOS**, na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM,** nos termos da Lei nº 14.133/2021, da Lei Complementar nº 123/2006, do Decreto Municipal nº 383/2023, do Decreto Municipal nº 405/2023 (Sistema de Registro de Preços) e do Decreto Municipal nº 441/2024 (apuração de infrações), e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é o REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS INDUSTRIAIS, MOBILIÁRIOS, UTENSÍLIOS, MATERIAIS PERMANENTES E EQUIPAMENTOS DE APOIO DESTINADOS À IMPLANTAÇÃO E FUNCIONAMENTO DE 02 (DUAS) UNIDADES DE RESTAURANTES POPULARES DO MUNICÍPIO DE MARABÁ, VINCULADAS À SEASPAC, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será dividida em itens, conforme TABELA CONSTANTE DA ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO - RELAÇÃO DE ITENS, ANEXO II DESTE EDITAL, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

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

3. DO ORÇAMENTO ESTIMADO

3.1. O orçamento estimado da presente contratação NÃO será de caráter sigiloso.

4. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

4.1. Poderão participar deste certame os interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto da licitação e que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras).

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

4.3. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

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

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

4.6. **Para os itens 1, 2, 3, 6, 9 a 13, 17 a 20, 23 a 41, 44 a 46 e 51 a 149, a participação é exclusiva a ME/EPP/equiparadas, nos termos do art. 48, I, da LC nº 123/2006**.

4.7. **Os itens 5, 8, 15, 22, 43, 48 e 50 constituem cota reservada a ME/EPP/equiparadas, nos termos do art. 48, III, da LC nº 123/2006**, vinculados, respectivamente, aos itens de cota principal 4, 7, 14, 21, 42, 47 e 49.

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

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

4.10. **Não poderão disputar esta licitação:**

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

4.10.2. sociedade que desempenhe atividade incompatível com o objeto da licitação;

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

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

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

4.10.6. Pessoa física;

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

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

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

4.10.10. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

4.10.11. pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

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

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

4.12. O impedimento de que trata o item 4.10.7 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

4.13. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 4.10.4 e 4.10.5 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

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

4.15. O disposto nos itens 4.10.4 e 4.10.5 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

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

4.17. A vedação de que trata o item 4.11 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

5. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

5.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar edital de licitação por irregularidade na aplicação desta Lei ou para solicitar esclarecimento sobre os seus termos, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data de abertura do certame

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

5.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios: licitacao@maraba.pa.gov.br.

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

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

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

6. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

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

6.2.1. está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

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

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

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

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

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

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

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

6.5. Não poderá se beneficiar do tratamento jurídico diferenciado estabelecido nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 2006, a pessoa jurídica:

6.5.1. de cujo capital participe outra pessoa jurídica;

6.5.2. que seja filial, sucursal, agência ou representação, no País, de pessoa jurídica com sede no exterior;

6.5.3. de cujo capital participe pessoa física que seja inscrita como empresário ou seja sócia de outra empresa que receba tratamento jurídico diferenciado nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

6.5.4. cujo titular ou sócio participe com mais de 10% (dez por cento) do capital de outra empresa não beneficiada pela Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

6.5.5. cujo sócio ou titular seja administrador ou equiparado de outra pessoa jurídica com fins lucrativos, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

6.5.6. constituída sob a forma de cooperativas, salvo as de consumo;

6.5.7. que participe do capital de outra pessoa jurídica;

6.5.8. que exerça atividade de banco comercial, de investimentos e de desenvolvimento, de caixa econômica, de sociedade de crédito, financiamento e investimento ou de crédito imobiliário, de corretora ou de distribuidora de títulos, valores mobiliários e câmbio, de empresa de arrendamento mercantil, de seguros privados e de capitalização ou de previdência complementar;

6.5.9. resultante ou remanescente de cisão ou qualquer outra forma de desmembramento de pessoa jurídica que tenha ocorrido em um dos 5 (cinco) anos-calendário anteriores;

6.5.10. constituída sob a forma de sociedade por ações.

6.5.11. cujos titulares ou sócios guardem, cumulativamente, com o contratante do serviço, relação de pessoalidade, subordinação e habitualidade.

6.6. A falsidade da declaração de que trata os itens 6.2 ou 6.4 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6.12. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 6.10 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

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

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

7. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

7.1.1. **Valor Unitário do item expresso em Reais (R$);**

7.1.2. **Marca/Fabricante;**

7.1.3. **Modelo/versão**.

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

7.2.1. O licitante **não** poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.

7.2.2. Para formalizar a proposta, os licitantes devem considerar a planilha do Anexo II ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO - RELAÇÃO DE ITENS.

7.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que

incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

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

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

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

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

7.8. **O prazo de validade da proposta não será inferior a 90 (noventa) dias, a contar da data de sua apresentação.**

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

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

7.11. O descumprimento das regras supramencionadas pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas dos Municípios do Estado do Pará – TCM-PA e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 75 da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

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

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

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

8.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

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

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

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

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

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

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

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

8.11. **Será adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa "ABERTO E FECHADO", os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8.18. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial, caso a contratação não se enquadre nas vedações dos §§1º e 2º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se automaticamente o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

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

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

8.18.3. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de de até 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8.20.5.2. empresas brasileiras;

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

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

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

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

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

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

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

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

8.22.5. Para formalizar a proposta, os licitantes devem considerar a planilha do Anexo II ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO - RELAÇÃO DE ITENS.

8.22.6. É facultado ao Pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

8.23. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

8.24. **A proposta comercial adequada ao(s) último(s) lance(s), deverá conter os seguintes elementos:**

8.24.1. **descrição do objeto, valor unitário e total; contendo até duas casas decimais após a vírgula, para o objeto deste certame, para efeito de julgamento durante a sessão pública. Caso isso não ocorra, o pregoeiro comunicará ao licitante, no momento da negociação, que corrija o valor, desprezando as demais casas decimais.**

8.24.2. **número do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) do proponente;**

8.24.3. **endereços físico e eletrônico e telefone de contato;**

8.24.4. **data de emissão;**

8.24.5. **nome completo e identificação do responsável;**

8.24.6. **número deste pregão;**

8.24.7. **Especificação de forma clara e completa do objeto, e quantidade, obedecendo a mesma ordem de numeração constante neste Edital, sem conter alternativas de valor, ou de qualquer outra condição;**

8.24.8. **Marca, fabricante, modelo e versão, conforme o caso**

8.24.9. **Demais resquisitos dispostos nos itens 12.9 e 12.10 do Termo de Referência, anexo I do Edital**

8.24.10. **Prazo de validade da proposta comercial, que não poderá ser inferior a 90 (noventa) dias consecutivos a contar da sua apresentação, salvo se da mesma constar prazo superior, quando então prevalecerá este prazo;**

CRITÉRIOS DE ACEITABILIDADE DA PROPOSTA

8.25. Não serão aceitas propostas com valores unitário e global superiores aos estimados, na forma do art. 59, inciso III, da Lei Federal n. 14.133/21.

9. DA FASE DE JULGAMENTO

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

9.1.1. SICAF;

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

9.1.3. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis); e

9.1.4. Cadastro Municipal de Empresas Punidas – CMEP, mantido pela Controladoria Geral do Município de Marabá (http://www.cmep.maraba.pa.gov.br).

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

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

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

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

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

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

9.4. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs ou tenha se valido da aplicação da margem de preferência, o Pregoeiro verificará se o licitante faz jus ao benefício aplicado.

9.5. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no art. 59 da Lei nº 14.133/2021.

9.6. Será desclassificada a proposta vencedora que:

9.6.1. contiver vícios insanáveis;

9.6.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

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

9.6.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

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

9.7. 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.

9.8. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o item anterior, só será considerada após diligência do Pregoeiro, que comprove:

9.8.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

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

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

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

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

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

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

10. DA FASE DE HABILITAÇÃO

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

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

10.2. Até a data e horário limite para recebimento das propostas junto ao portal Compras.gov.br, **a documentação de habilitação dos licitantes deverá ser emitida em formato digital**, para envio ao portal Compras.gov.br quando for solicitado pelo Pregoeiro(a), com exceção dos documentos relativos a regularidade fiscal, que serão exigidos em momento posterior ao julgamento das propostas.

10.2.1. **A data limite para recebimento das propostas será a referência** utilizada pelo(a) pregoeiro(a) para avaliação dos documentos de habilitação sob o aspecto de validade dos mesmos.

10.3. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

10.4. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

10.5.

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

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

10.8. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

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

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

10.9.1.1. **Os originais da proposta comercial e da documentação de habilitação ou cópia autenticada da mesma que forem solicitados pelo Pregoeiro, conforme item anterior, deverão ser entregues à CPL, no seguinte endereço: sala da Coordenação Permanente de Licitação CPL/DGLC/SEPLAN/PMM, localizada à Rodovia Transamazônica, Km 5,5, Nova Marabá – Marabá – Pará - CEP: 68.507-765, Prédio da Secretaria de Viação e Obras Públicas - E-mail: licitacao@maraba.pa.gov.br, Marabá, Pará, no horário de 8 às 12h e das 14 às 18h, impreterivelmente, no prazo máximo de até 03 (três) dias úteis, contados a partir da convocação efetuada através de mensagem no CHAT do portal COMPRAS.GOV.BR.**

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

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

10.10. A verificação pelo Pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

10.10.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de **2 (duas horas),** prorrogável por igual período, contado da solicitação do Pregoeiro.

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

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

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

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

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

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

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

10.14. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o Pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 10.10.1.

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

10.16. O CNPJ indicado nos documentos da proposta comercial e da habilitação deverá ser do mesmo estabelecimento da empresa que efetivamente vai oferecer os produtos, objeto da presente licitação, exceto nos casos de matriz e filiais, que possuem documentos emitidos com CNPJ da Matriz que podem ser utilizados por suas filiais, inclusive atestados de capacidade técnica.

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

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

OUTRAS DECLARAÇÕES

10.19. A licitante deve apresentar declaração, sob as penas da Lei, que, na condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, no presente ano-calendário, ainda não celebrou contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como EPP, nos termos do Art. 4º, §§ 2º e 3º, da Lei 14.133/21.

10.20. O licitante deverá apresentar declaração assinada, sob as penas da Lei, indicando expressamente os meios oficiais de contato que serão utilizados para comunicações formais no decorrer do processo licitatório e eventual contratação (Modelo - Anexo VI).

10.21. Constatado o atendimento às exigências estabelecidas no edital, o licitante será declarado vencedor.

11. DOS RECURSOS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

11.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico Portal Nacional de Contratações Públicas e no Portal da Transparência do Município de Marabá.

12. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

12.1. Homologado o resultado da licitação, o adjudicatário terá o prazo de 03 (três) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

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

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

b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

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

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

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

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

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

12.8. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de um ano, contado do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, e poderá ser prorrogado por igual período, desde que comprovado que o preço é vantajoso, conforme preceitua o art. 22 do Decreto Municipal nº 405/2023.

12.8.1. Eventual prorrogação da Ata de Registro de Preços pressupõe a renovação dos quantitativos inicialmente fixados na Ata de Registro de Preço.

13. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

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

13.1.1. dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação e excluído o percentual referente à margem de preferência, quando o objeto não atender aos requisitos previstos no art. 26 da Lei nº 14.133, de 2021; e

13.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original.

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

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

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

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

13.3.1. qua*ndo o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou*

13.3.2. *quand*o houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos arts. 28 e 29 do Decreto Municipal nº 405/2023.

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

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

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

14. DO TERMO DE CONTRATO

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

14.2. O adjudicatário terá o prazo de 03 (três) dias úteis contados a partir da data de sua convocação, para assinar o termo de contrato ou instrumento equivalente, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

14.3. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou instrumento equivalente, a Administração poderá: a) encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR), para que seja assinado e devolvido no prazo de 03 (três) dias úteis, a contar da data de seu recebimento; b) disponibilizar acesso a sistema de processo eletrônico para que seja assinado digitalmente em até03 (três) dias úteis; ou c) outro meio eletrônico, assegurado o prazo de 03 (três) dias úteis para resposta após recebimento da notificação pela Administração.

14.4. Os prazos dos itens 14.2 e 14.3 poderão ser prorrogados, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

14.5. O prazo de vigência da contratação é o estabelecido no item 1.11 do Termo de Referência.

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

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

14.8. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado em **17/07/2026**.

14.8.1. Os preços iniciais poderão ser reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do Índice de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

15. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

15.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame, ou

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

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

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

15.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

15.1.2.4. apresentar proposta em desacordo com as especificações do edital;

15.1.3. dar causa à inexecução parcial do contrato;

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

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

15.1.6. fraudar a licitação ou prática de ato fraudulento na execução do contrato;

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

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

15.1.7.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

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

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

15.1.10. dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

15.1.11. dar causa à inexecução total do objeto do contrato;

15.2. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, e com base no Decreto Municipal nº 441/2024 a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

15.2.1. advertência;

15.2.2. multa;

15.2.3. impedimento de licitar e contratar e

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

15.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

15.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

15.3.2. as peculiaridades do caso concreto;

15.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

15.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública;

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

15.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

15.5. Para as infrações previstas nos itens 15.1.1 e 15.1.2, a multa será de 0,5% a 1% do valor do contrato.

15.6. Para a infração prevista no item 15.1.3, a multa será de 15% do valor da parcela do objeto não executado.

15.7. Para as infrações previstas nos itens 15.1.4 a 15.1.11, a multa será de 20% do valor do contratado.

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

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

15.10. O valor da multa de mora ou compensatória aplicada poderá ser, conforme previsto no art. 7º do Decreto nº 441/2024:

a) retido, total ou parcialmente, dos pagamentos devidos pelo órgão ou entidade decorrentes do mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o fornecedor possua com o mesmo órgão ou entidade ora contratante;

b) descontado do valor da garantia prestada;

c) pago por meio de Documento de Arrecadação municipal (DAM) ou

d) cobrado judicialmente.

15.11. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 15.1.1, 15.1.2, 15.1.4, 15.1.10 e 15.1.11 quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

15.12. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 15.1.5, 15.1.6, 15.1.7, 15.1.8 e 15.1.9, bem como no item 15.1.10, quando justificar a imposição de penalidade mais grave.

15.12.1. Será aplicada a sanção de declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública direta e indireta, no caso das infrações pre vistas no art. 8º, do Decreto nº 441/2024, pelo prazo máximo de 6 (seis) anos, quando se justificar a imposição de penalidade mais grave.

15.13. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 15.1.4, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades cabivéis.

15.14. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções que dispõe o item 15.2 e subitens deste Edital, demandará a instauração de processo de responsabilização, a ser conduzido pela Controladoria-Geral do Município de Marabá, através da Comissão Permanente de Apuração (CPA), nos termos do art. 17, caput, do Decreto Municipal N.º 441, de 02 de maio de 2024, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou contratado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

15.15. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação.

15.16. Caberá apenas a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação.

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

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

15.19. O pedido de reconsideração será decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

15.20. A personalidade jurídica do licitante ou contratado infrator poderá ser desconsiderada, sempre que utilizada com abuso de direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática de atos ilícitos previstos na Lei Federal nº 14.133, de 2021, ou para provocar confusão patrimonial.

15.21. A Administração Pública municipal deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contados da data da aplicação da sanção da qual não caiba mais recurso, 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.

15.21.1. Será inscrito no Cadastro Municipal de Empresas Punidas (CMEP), contados da data da aplicação da sanção da qual não caiba mais recurso, o licitante ou contratado que receber quaisquer das sanções previstas no item 15.1 e subitens deste Edital.

15.22. Será admitida a reabilitação do fornecedor perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, exigidos, cumulativamente:

a) reparação integral do dano causado à Administração Pública;

b) pagamento da multa

c) transcurso do prazo mínimo de um ano da aplicação da penalidade, no caso de impedimento de licitar e contratar, ou de três anos da aplicação da penalidade, no caso de declaração de inidoneidade;

d) cumprimento das condições de reabilitação definidas no ato punitivo; e

e) análise jurídica prévia, com posicionamento conclusivo quanto ao cumprimento dos requisitos definidos neste artigo.

15.23. A sanção pelas infrações previstas nos itens 15.1.5 e 15.1.9 deste Edital, exigirá, como condição de reabilitação do fornecedor, a implantação ou aperfeiçoamento de programa de integridade pelo responsável.

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

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

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

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

15.27. O cancelamento de nota fiscal eletrônica pela CONTRATADA, após o atesto pelo Fiscal do Contrato e sem prévia e expressa anuência da Administração, caracteriza descumprimento contratual grave, sujeitando a CONTRATADA à multa de 0,5% a 15% sobre o valor da nota fiscal cancelada, sem prejuízo da apuração de responsabilidade e da obrigação de ressarcimento de valores eventualmente pagos, nos termos do art. 22, parágrafo único, da IN nº 8/2026/TCM-PA.

16. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

16.10. Todos os documentos decorrentes deste processo deverão ser assinados por meio de Certificado Digital (Assinatura Eletrônica) ICP/Brasil, conforme Resolução nº 11.535 e Resolução 11.536/TCM de 2014.

16.11. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e nos endereços eletrônicos www.gov.br/compras/pt-br, www.governotransparente.com.br/4466490, www.tcm.pa.gov.br/mural-de-licitacoes/ ou ainda através de solicitação no e-mail institucional da Coordenação Permanente de Licitação: licitacao@maraba.pa.gov.br.

16.12. As questões decorrentes da execução deste Instrumento, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas no Foro da Comarca do Município de Marabá/PA, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja para apreciação judicial de quaisquer questões resultantes deste edital.

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

Anexo I - Termo de Referência;

Anexo II - Especificação do Objeto - Relação de Itens;

Anexo III - Minuta de Ata de Registro de Preços;

Anexo IV - Minuta de Termo de Contrato;

Anexo V - Declaração de Adesão ao Cadastro de Reserva;

Anexo VI - Modelos

Marabá-PA, 20 de outubro de 2026.

Documento assinado eletronicamente
Mônica do Socorro Thompson de Morais
Secretária Municipal de Assistência Social,
Proteção e Assuntos Comunitários
Portaria nº 004/2025 - GP

Documento assinado eletronicamente por **Mônica do Socorro Thompson de Morais** , **Secretária Municipal de Assistência Social Proteção e Assuntos Comunitários** , em 20/10/2026, às 17:52, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do Decreto nº 397, de 2 de agosto de 2023 .

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.maraba.pa.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **2602484** e o código CRC **A9EBA250**.

ANEXOS A EDITAL PREGÃO

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. O presente termo de referência tem por objeto Registro de Preços para eventual aquisição de equipamentos industriais, mobiliários, utensílios, materiais permanentes e equipamentos de apoio destinados à implantação e funcionamento de 02 (duas) unidades de Restaurantes Populares do Município de Marabá, vinculadas à SEASPAC, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas estabelecidas neste instrumento.

1.2. Dos preços, especificações e quantitativos:

Obs.: Para formalizar a proposta, os licitantes devem considerar a planilha do Anexo II ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO - RELAÇÃO DE ITENS

ITEM	DESCRIÇÃO DO OBJETO	UNID.	QTE.	VALOR UNIT.	VAMOR TOTAL
1	**Fogão Industrial** a Gás GLP com 06 Queimadores, Banho-Maria e Forno Integrados: Equipamento destinado ao preparo, cocção e manutenção aquecida de alimentos em cozinhas industriais, restaurantes populares e unidades de alimentação coletiva, operando com gás liquefeito de petróleo (GLP). Deverá possuir 06 (seis) queimadores, sendo preferencialmente combinação entre queimadores simples e duplos, ou configuração equivalente funcional, adequados ao preparo simultâneo de grandes volumes de alimentos. A estrutura deverá ser confeccionada em aço carbono com tratamento anticorrosivo e pintura eletrostática, ou material equivalente de desempenho igual ou superior, resistente ao uso contínuo, calor, umidade e higienização frequente. Deverá possuir grelhas em ferro fundido ou material equivalente de alta resistência térmica e mecânica, compatíveis com panelas e recipientes de grande porte. O equipamento deverá ser dotado de banho-maria integrado, adequado para conservação aquecida de preparações prontas, com bandeja ou reservatório removível para água e resíduos, facilitando limpeza e manutenção. Deverá possuir forno integrado com capacidade mínima de 90 (noventa) litros, ou equivalente funcional, adequado para assados, gratinados e preparações diversas, com porta reforçada, isolamento térmico e grade interna removível. Deverá contar com registros individuais para controle de cada queimador, permitindo ajuste seguro e preciso da chama, além de bandeja coletora removível para resíduos e gordura. O equipamento deverá apresentar dimensões aproximadas compatíveis com a configuração de 06 queimadores, preferencialmente entre 180 e 195 cm de comprimento, 100 a 110 cm de profundidade e 80 a 90 cm de altura, ou equivalente funcional. O consumo de gás deverá ser compatível com a capacidade operacional do equipamento, garantindo desempenho térmico adequado para uso institucional contínuo. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, acompanhado de manual de instruções, acessórios de instalação e garantia mínima de 12 (doze) meses, em conformidade com as normas técnicas e de segurança aplicáveis. Marcas de referência (sem caráter vinculante): Metalmaq, Venâncio, Itajobi Fogões, ou equivalente técnico de qualidade igual ou superior.	Unid.	4	4.260,66	17.042,64
2	**Forno Elétrico** Profissional de Alta Velocidade (Speed Oven): Equipamento destinado ao preparo, regeneração, aquecimento e cocção acelerada de alimentos resfriados, congelados ou pré-cozidos, para uso em cozinhas industriais, restaurantes populares e unidades de alimentação coletiva, construído em aço inoxidável AISI 304 ou material equivalente de resistência igual ou superior, resistente à corrosão, altas temperaturas e higienização frequente. O equipamento deverá operar com tecnologia combinada de convecção forçada, micro-ondas e radiação infravermelha, ou tecnologia equivalente de desempenho compatível, proporcionando redução significativa do tempo de cocção sem comprometimento da qualidade sensorial dos alimentos. Deverá possuir painel digital programável, com interface intuitiva para configuração e gerenciamento de receitas, permitindo o armazenamento de no mínimo 300 (trezentos) programas ou receitas, com ajuste de tempo, temperatura, potência e modos de cocção. Poderá possuir conexão USB, Wi-Fi ou tecnologia equivalente para atualização, transferência de receitas e diagnósticos operacionais, quando aplicável. A câmara interna deverá ser compatível com assadeiras em alumínio ou aço inox com dimensões aproximadas de 460 x 330 mm, ou equivalente funcional, suportando mínimo de 03 (três) assadeiras em modo convecção ou 01 (uma) assadeira em modo de alta velocidade, conforme configuração do fabricante. O equipamento deverá possuir sistema de circulação forçada de ar, aliado a filtros catalíticos, tecnologia redutora de odores e vapores, ou sistema equivalente, permitindo operação segura em ambientes internos e minimizando emissões durante o preparo. Deverá operar em tensão elétrica de 127V, 220V ou tensão compatível com a infraestrutura elétrica da unidade contratante, com potência nominal total mínima de 6.000 W, ou equivalente funcional, garantindo desempenho térmico compatível com cocção acelerada. A temperatura de operação deverá ser compatível com processos de cocção profissional, preferencialmente entre 30°C e 280°C, ou equivalente funcional. O equipamento deverá ser fornecido com todos os acessórios, componentes e dispositivos necessários à instalação, funcionamento e operação imediata, incluindo, quando aplicável, pedra refratária, cesto, pá em aço inox ou alumínio e demais acessórios operacionais. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, acompanhado de manual de instruções, catálogo técnico do equipamento ofertado e garantia mínima de 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação. Marcas de referência (sem caráter vinculante): UNOX, Prática Fornos, Merrychef, ou equivalente técnico, similar ou de melhor qualidade.	Unid.	2	3.222,46	6.444,92
3	**Fritadeira Elétrica Industrial**: Equipamento destinado à fritura de proteínas (frango, carnes, peixes), salgados e alimentos em geral, para uso em cozinhas industriais, restaurantes populares e unidades de alimentação coletiva. Deverá possuir estrutura externa em aço inox escovado AISI 430 ou material equivalente de resistência igual ou superior, com tanque de fritura em aço inoxidável AISI 304 ou equivalente, adequado ao contato com alimentos, resistente à corrosão, altas temperaturas e higienização frequente. O equipamento deverá possuir cuba/tanque com capacidade mínima de 30 (trinta) litros de óleo por unidade, ou equivalente funcional, compatível com produção em média e alta demanda. Deverá ser dotado de cesta basculante automática ou sistema equivalente de elevação e drenagem, facilitando o manuseio seguro dos alimentos e o escoamento do óleo. Deverá possuir controle digital ou termostático de temperatura, permitindo ajuste preciso da operação, com faixa mínima de temperatura entre 50°C e 200°C, ou equivalente funcional, adequada aos diversos tipos de fritura. O sistema de aquecimento deverá proporcionar distribuição térmica uniforme e rápida recuperação de temperatura entre ciclos. O equipamento deverá operar em alimentação elétrica monofásica 220V, com potência mínima de 5,5 kW por tanque, ou equivalente funcional, garantindo desempenho compatível com uso institucional contínuo. Deverá possuir sistema de segurança contra superaquecimento, indicador de funcionamento e componentes elétricos protegidos contra respingos e calor excessivo. O item deverá apresentar estrutura robusta, resistência mecânica compatível com uso contínuo, superfícies de fácil higienização e ser fornecido novo, de primeiro uso, acompanhado de manual de instruções, acessórios necessários à instalação e garantia mínima de 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação. Marcas de referência (sem caráter vinculante): Skymsen, Metvisa, Venâncio, ou equivalente técnico, similar ou de melhor qualidade.	Unid.	2	5.698,53	11.397,06
4	**Caldeirão Industrial a Gás:** Equipamento destinado ao cozimento de grandes volumes de alimentos líquidos, pastosos ou semissólidos, com sistema de aquecimento a gás e geração indireta de vapor, tipo autogerador ou equivalente. Deverá possuir capacidade mínima de 500 (quinhentos) litros, estrutura reforçada, cuba interna e revestimento externo em aço inoxidável, isolamento térmico, tampa com abertura segura, válvula de segurança, registros de controle, dreno para escoamento e dispositivos de segurança operacional. Deverá ser compatível com instalação GLP ou sistema equivalente, garantindo eficiência térmica, durabilidade e segurança. O equipamento deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, acompanhado de manual em português, garantia do fabricante e em conformidade com normas da ABNT, ANVISA e demais normas aplicáveis às cozinhas industriais.	Unid.	4	66.333,33	265.333,32

ITEM	DESCRIÇÃO DO OBJETO	UNID.	QTE.	VALOR UNIT.	VAMOR TOTAL
5	**Chaparia Elétrica Industrial:** Equipamento destinado ao preparo e grelhamento de proteínas, vegetais e alimentos diversos, com superfície lisa de cocção confeccionada em aço inoxidável AISI 304 ou material equivalente de qualidade igual ou superior, adequada ao uso contínuo em cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva. Deverá possuir dimensões mínimas de 120 cm de largura e 60 cm de profundidade, chapa com espessura mínima de 1/4", estrutura reforçada, sistema de controle de temperatura com regulagem de até 300°C, alimentação elétrica em 220V, potência mínima de 9,0 kW, isolamento térmico e dispositivos de segurança operacional que garantam estabilidade, eficiência térmica e segurança durante a operação. O equipamento deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, acompanhado de manual técnico em língua portuguesa, certificado de garantia do fabricante e em conformidade com normas da ABNT, INMETRO e demais normas técnicas aplicáveis às cozinhas industriais.	Unid.	4	4.495,58	17.982,32
6	**Forno Combinado Elétrico Industrial:** Equipamento destinado ao preparo, cocção, regeneração e finalização de alimentos, com funcionamento combinado por convecção (ar quente), vapor e vapor combinado, adequado ao uso contínuo em cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva. Deverá possuir **configuração vertical**, com capacidade mínima para 20 (vinte) cubas gastronorm padrão GN 2/1, com estrutura confeccionada em aço inoxidável AISI 304 ou material equivalente de qualidade igual ou superior, câmara interna resistente à corrosão e de fácil higienização. O equipamento deverá operar com alimentação elétrica em 220V trifásico, possuir painel de controle digital ou tecnologia equivalente para ajuste de temperatura, tempo e modos de cocção, sistema de geração de vapor integrado, circulação uniforme de ar quente, isolamento térmico eficiente e dispositivos de segurança operacional. Deverá permitir, no mínimo, as funções de assar, cozinhar a vapor, grelhar, regenerar e aquecer alimentos, preservando características sensoriais e nutricionais dos alimentos durante o preparo. O equipamento deverá apresentar capacidade operacional compatível com produção de refeições em média e grande escala, adequada ao atendimento das unidades de Restaurantes Populares. Como referência de qualidade e desempenho, poderão ser considerados equipamentos de fabricantes reconhecidos no mercado, tais como Rational, Venâncio, Croydon, ou equivalentes, sendo admitidos produtos de qualidade igual ou superior. O equipamento deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, acompanhado de manual técnico em língua portuguesa, certificado de garantia do fabricante e em conformidade com normas da ABNT, INMETRO, vigilância sanitária e demais normas aplicáveis às cozinhas industriais.	Unid.	4	37.954,31	151.817,24
7	**Balança Digital Industrial de Plataforma:** Equipamento destinado à pesagem de ingredientes, insumos e porções alimentares, para uso em cozinhas industriais, refeitórios, restaurantes populares e unidades de alimentação coletiva, visando controle de custos, padronização de receitas, fracionamento e controle de porções. Deverá possuir plataforma em aço inoxidável AISI 304 ou material equivalente de resistência igual ou superior, adequada ao contato com alimentos, resistente à corrosão, umidade e higienização frequente. O equipamento deverá possuir capacidade mínima de pesagem de 15 (quinze) kg, ou equivalente funcional, com divisão mínima (precisão) de 1 (um) grama, garantindo elevada precisão para processos de dosagem e porcionamento. Deverá contar com visor digital em LED ou LCD de fácil leitura, preferencialmente com iluminação, exibindo peso, tara e demais funções operacionais. A balança deverá possuir funções mínimas de tara, zeramento automático e pesagem acumulada, com plataforma de dimensões compatíveis com uso institucional, preferencialmente entre 30 x 30 cm e 40 x 40 cm, ou equivalente funcional. O equipamento deverá operar por alimentação elétrica bivolt (127/220V) ou bateria recarregável integrada, assegurando continuidade operacional em caso de interrupção de energia. Deverá possuir célula de carga de alta precisão, estrutura robusta, base antiderrapante e proteção compatível contra respingos e umidade de ambiente alimentício. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, com certificação INMETRO ou conformidade metrológica aplicável, em conformidade com as normas técnicas, elétricas e sanitárias vigentes.	Unid.	4	1.903,33	7.613,32
8	**Balança Industrial:** Equipamento destinado à pesagem de insumos, alimentos e materiais diversos em ambiente de cozinha industrial, com estrutura resistente ao uso contínuo e plataforma em aço inoxidável ou material de qualidade equivalente, de fácil higienização. Deverá possuir capacidade mínima de pesagem de 300 (trezentos) kg, com divisão mínima de 100 g, sistema de tara, visor digital de fácil leitura, alimentação elétrica bivolt automático ou equivalente, podendo possuir bateria recarregável para operação contínua. A plataforma deverá possuir dimensões mínimas compatíveis com a capacidade operacional do equipamento, adequadas ao manuseio seguro de volumes e recipientes utilizados em cozinhas industriais. O equipamento deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, devidamente calibrado e certificado pelo INMETRO, atendendo às normas técnicas, metrológicas e de segurança aplicáveis.	Unid.	4	1.870,39	7.481,56
9	**Refrigerador Tipo Frigobar:** Equipamento destinado ao armazenamento e conservação refrigerada de alimentos, bebidas e insumos, para uso em ambientes administrativos, copas, refeitórios e unidades institucionais. Deverá possuir capacidade entre 115 e 120 litros, ou equivalente funcional, com porta única, acabamento na cor branca ou tonalidade equivalente, e dimensões aproximadas de 490 x 520 x 870 mm (largura x profundidade x altura), ou equivalente funcional. O equipamento deverá possuir compartimento extra frio e congelador interno, adequado para conservação de alimentos resfriados e congelados em pequeno volume. Deverá operar com alimentação elétrica em 110V, ou tensão compatível com a rede da unidade contratante, com sistema de refrigeração eficiente, baixo nível de ruído e consumo energético compatível com uso contínuo. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, acompanhado de manual e em conformidade com as normas técnicas e de segurança aplicáveis. Para comprovação do atendimento às especificações, deverá ser apresentado catálogo técnico do equipamento ofertado. Marcas de referência (sem caráter vinculante): Consul, Electrolux, Philco, ou equivalente técnico de qualidade igual ou superior.	Unid.	6	2.067,83	12.406,98
10	**Refrigerador Vertical:** Equipamento destinado ao armazenamento e conservação refrigerada de alimentos, bebidas e insumos, para uso em cozinhas industriais, refeitórios e unidades de alimentação coletiva. Deverá possuir capacidade entre 550 e 580 litros, ou equivalente funcional, com porta única cega, acabamento na cor branca ou tonalidade equivalente, e dimensões aproximadas de 645 x 794 x 1960 mm (largura x profundidade x altura), ou equivalente funcional. O equipamento deverá operar com temperatura de funcionamento entre 0°C e +7°C, adequada à conservação segura de alimentos refrigerados. Deverá possuir sistema de degelo manual, 03 (três) prateleiras aramadas reguláveis, ou equivalente funcional, permitindo melhor organização interna. O equipamento deverá operar com alimentação elétrica em 110V, ou tensão compatível com a rede da unidade contratante, com sistema de refrigeração eficiente, baixo nível de ruído e consumo energético compatível com uso contínuo. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas técnicas, elétricas e sanitárias aplicáveis. Para comprovação do atendimento às especificações, deverá ser apresentado catálogo técnico do equipamento ofertado. Marcas de referência (sem caráter vinculante): Gelopar, Metalfrio, Fricon, ou equivalente técnico de qualidade igual ou superior.	Unid.	6	7.767,91	46.607,46
11	**Freezer Horizontal com Tampa Cega:** Equipamento destinado ao armazenamento e conservação de alimentos congelados e refrigerados, para uso em cozinhas industriais, refeitórios, restaurantes populares e unidades de alimentação coletiva. Deverá possuir capacidade mínima de 450 litros, preferencialmente entre 450 e 550 litros, ou equivalente funcional, com 02 (duas) tampas cegas, acabamento na cor branca ou tonalidade equivalente. O equipamento deverá operar em faixa de temperatura ajustável compatível com funções de congelamento e refrigeração, preferencialmente entre -20°C e +8°C, ou equivalente funcional, permitindo uso versátil conforme a necessidade operacional. O gabinete deverá ser fabricado em ABS, chapa de aço com tratamento anticorrosivo ou material equivalente de resistência igual ou superior, com isolamento térmico adequado, dreno para escoamento de líquidos, mínimo de 04 (quatro) rodízios para movimentação, e fechadura de segurança. Deverá operar com alimentação elétrica em 110V ou tensão compatível com a rede da unidade contratante, apresentando sistema de refrigeração eficiente, baixo nível de ruído e consumo energético compatível com uso contínuo. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas técnicas, elétricas e sanitárias aplicáveis. Para comprovação do atendimento às especificações, deverá ser apresentado catálogo técnico do equipamento ofertado. Marcas de referência (sem caráter vinculante): Metalfrio, Gelopar, Fricon, ou equivalente técnico de qualidade igual ou superior.	Unid.	6	6.245,47	37.472,82

ITEM	DESCRIÇÃO DO OBJETO	UNID.	QTE.	VALOR UNIT.	VAMOR TOTAL
12	**Câmara Frigorífica Modular para Congelamento e Resfriamento**: Equipamento destinado ao armazenamento, conservação e controle térmico de hortifrutigranjeiros, laticínios, bebidas, polpas, proteínas e demais gêneros alimentícios perecíveis, para uso em cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva, garantindo segurança sanitária e preservação da qualidade dos alimentos. A câmara frigorífica deverá ser do tipo modular, composta por 02 (duas) zonas independentes de operação, sendo uma destinada ao resfriamento, com faixa de temperatura ajustável entre 2°C e 6°C, e outra destinada ao congelamento, com temperatura de operação de até -18°C, ou desempenho térmico equivalente. A estrutura deverá ser composta por painéis isotérmicos modulares, fabricados em chapa metálica galvanizada, pré-pintada, inoxidável ou material equivalente de resistência igual ou superior, com núcleo isolante em PIR (poliisocianurato), poliuretano injetado ou material equivalente, possuindo espessura mínima de 100 mm, de forma a assegurar elevado desempenho de isolamento térmico e eficiência energética. A câmara deverá possuir capacidade volumétrica compatível com a demanda operacional do Restaurante Popular, preferencialmente equivalente a área útil aproximada de 18 m² ou superior, com **dimensões de 3,35 m (comprimento) × 2,31 m (largura), com pé-direito de 2,50 m**, ou dimensões equivalentes funcionais previstas em projeto executivo. O sistema de refrigeração deverá incluir unidade condensadora, evaporadores, sistema de expansão, controle digital de temperatura, sensores térmicos e componentes elétricos completos, com capacidade frigorífica mínima compatível com a carga térmica do ambiente, preferencialmente igual ou superior a 2.653 kcal/h, ou equivalente técnico. O equipamento deverá operar com alimentação elétrica trifásica em 220V, ou tensão compatível com a rede da unidade contratante, possuindo vazão mínima de ar no evaporador compatível com a carga térmica, preferencialmente em torno de 2.879 m³/h, ou equivalente funcional. Deverá possuir piso reforçado para carga operacional contínua, porta com vedação térmica, sistema de fechamento seguro, iluminação interna e acabamento sanitário de fácil higienização. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, contemplando fornecimento integral, montagem, instalação, testes de funcionamento, comissionamento e treinamento operacional básico, em conformidade com as normas técnicas, sanitárias, elétricas e de segurança aplicáveis.	Unid.	4	54.838,58	219.354,32
13	**Câmara Frigorífica de Resfriamento/Congelamento:** Equipamento destinado ao armazenamento e conservação de carnes, pescados, alimentos congelados e perecíveis, para uso em cozinhas industriais, restaurantes populares e unidades de alimentação coletiva. Deverá operar com faixa de temperatura ajustável entre -18°C e -25°C, ou equivalente funcional, garantindo conservação segura de produtos congelados. A câmara deverá possuir **dimensões internas aproximadas de 3,35 m (comprimento) × 4,93 m (largura) × 2,00 m (altura)**, ou equivalente funcional, com capacidade volumétrica aproximada de **33,03 m³**, compatível com a faixa entre 30 m³ e 35 m³ e com armazenamento em médio volume. Sua estrutura deverá ser composta por painéis isotérmicos modulares com espessura mínima entre 100 mm e 150 mm, confeccionados em aço galvanizado pré-pintado, inox ou material equivalente de alta resistência, com isolamento térmico em poliuretano injetado de alta densidade (PU) ou equivalente, garantindo elevada eficiência térmica. O sistema de refrigeração deverá ser composto por unidade condensadora e evaporadora de alto desempenho, com potência mínima entre 3 CV e 5 CV, ou equivalente funcional, utilizando gás refrigerante ecológico (R-404A, R-410A, R-452A ou equivalente ambientalmente adequado). Deverá operar com alimentação elétrica em 220V, 380V ou tensão trifásica compatível com a rede da unidade contratante, frequência de 60 Hz. O equipamento deverá possuir controlador digital de temperatura com display externo, permitindo ajuste e monitoramento contínuo, além de sistema de degelo automático ou programável. Deverá contar com porta isotérmica de giro ou correr, com vedação em borracha magnética, fechamento hermético e dispositivo de abertura interna de segurança. O piso deverá ser antiderrapante e resistente a cargas, quando aplicável ao projeto. O fornecimento deverá contemplar instalação completa, montagem, testes operacionais, materiais acessórios e comissionamento, garantindo pleno funcionamento do sistema. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias, elétricas, ambientais e de segurança aplicáveis.	Unid.	2	71.892,67	143.785,34
14	**Geladeira Industrial Vertical com 02 Portas:** Equipamento destinado ao armazenamento e conservação refrigerada de alimentos, insumos e ingredientes de uso imediato, para utilização em setores de pré-preparo e preparo de cozinhas industriais, restaurantes populares e unidades de alimentação coletiva. Deverá ser fabricado em aço inoxidável AISI 304 ou material equivalente de resistência igual ou superior, resistente à corrosão, umidade e higienização frequente. O equipamento deverá possuir capacidade mínima de 500 (quinhentos) litros, preferencialmente entre 500 e 800 litros, ou equivalente funcional, com 02 (duas) portas dotadas de sistema de vedação eficiente, garantindo adequado isolamento térmico. Deverá operar com faixa de temperatura ajustável entre 0°C e +10°C, ou equivalente funcional, adequada à conservação segura de alimentos refrigerados. O sistema de refrigeração deverá ser por ar forçado (ventilado) ou tecnologia equivalente, assegurando distribuição uniforme da temperatura interna. O equipamento deverá operar com alimentação elétrica em 220V, ou tensão compatível com a rede da unidade contratante, com controle de temperatura por termostato analógico ou digital, baixo nível de ruído e consumo energético compatível com uso contínuo. O item deverá possuir prateleiras internas ajustáveis, estrutura robusta e ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas técnicas, elétricas e sanitárias aplicáveis.	Unid.	4	10.140,50	40.562,00
15	**Condicionador de Ar Split 18.000 BTUs:** Equipamento destinado à climatização de ambientes administrativos, refeitórios, salas de atendimento ou áreas de uso coletivo, proporcionando conforto térmico e melhoria das condições ambientais. Deverá ser do tipo Split Hi-Wall ou equivalente funcional, com capacidade mínima de refrigeração de 18.000 BTUs/h, compatível com a área de instalação e demanda térmica do ambiente. O equipamento deverá operar em ciclo frio ou quente/frio, conforme necessidade da unidade contratante, preferencialmente com tecnologia Inverter ou equivalente de alta eficiência energética, garantindo menor consumo de energia e melhor estabilidade térmica. Deverá utilizar gás refrigerante ecológico R-32 ou equivalente de menor impacto ambiental. O equipamento deverá operar com alimentação elétrica compatível com a rede local, em 220V, 127V ou bivolt, conforme disponibilidade da unidade, e possuir controle remoto sem fio, com funções mínimas de ajuste de temperatura, velocidade de ventilação, timer e modo de operação. Deverá apresentar faixa de temperatura ajustável entre 16°C e 25°C, ou equivalente funcional, com vazão de ar mínima de 15 m³/min, assegurando adequada circulação de ar no ambiente. A unidade evaporadora deverá ser fabricada em aço, plástico de engenharia ou materiais equivalentes de alta resistência, com dimensões aproximadas compatíveis com a capacidade operacional, preferencialmente próximas a 89 cm de largura, 29,5 cm de comprimento e 20,5 cm de altura, sem caráter restritivo. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, acompanhado de instalação completa, suportes, tubulação, dreno, carga de gás, testes de funcionamento e manual técnico, em conformidade com as normas técnicas, elétricas e de segurança aplicáveis.	Unid.	8	5.368,16	42.945,28
16	**Condicionador de Ar Split 12.000 BTUs:** Equipamento destinado à climatização de ambientes administrativos, salas de atendimento, escritórios e áreas de uso coletivo, proporcionando conforto térmico e melhoria das condições ambientais. Deverá ser do tipo Split Hi-Wall ou equivalente funcional, com capacidade mínima de refrigeração de 12.000 BTUs/h, compatível com a área de instalação e demanda térmica do ambiente. O equipamento deverá operar em ciclo frio ou quente/frio, conforme necessidade da unidade contratante, preferencialmente com tecnologia Inverter ou equivalente de alta eficiência energética, garantindo menor consumo de energia e maior estabilidade térmica. Deverá utilizar gás refrigerante ecológico R-32 ou equivalente de menor impacto ambiental. O equipamento deverá operar com alimentação elétrica compatível com a rede local, em 220V, 127V ou bivolt, conforme disponibilidade da unidade, com potência mínima aproximada de 1.180 W, ou equivalente funcional. Deverá possuir controle remoto sem fio, com funções mínimas de ajuste de temperatura, velocidade de ventilação, timer e modos de operação. Deverá apresentar faixa de temperatura ajustável compatível com climatização de ambientes internos, preferencialmente entre 16°C e 30°C, além de vazão de ar compatível com a capacidade do equipamento. A unidade evaporadora deverá ser fabricada em plástico de engenharia, aço ou material equivalente de alta resistência, com dimensões aproximadas de 82 cm de largura, 20 cm de profundidade e 27 cm de altura, ou equivalente funcional, sem caráter restritivo. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, acompanhado de instalação completa, suportes, tubulação, dreno, carga de gás, testes de funcionamento e manual técnico, em conformidade com as normas técnicas, elétricas e de segurança aplicáveis.	Unid.	6	3.206,13	19.236,78

ITEM	DESCRIÇÃO DO OBJETO	UNID.	QTE.	VALOR UNIT.	VAMOR TOTAL
17	**Condicionador de Ar Split 24.000 BTUs:** Equipamento destinado à climatização de ambientes administrativos, refeitórios, auditórios, salas de atendimento e áreas de uso coletivo, proporcionando conforto térmico e melhoria das condições ambientais. Deverá ser do tipo Split Hi-Wall ou equivalente funcional, com capacidade mínima de refrigeração de 24.000 BTUs/h, compatível com a área de instalação e demanda térmica do ambiente. O equipamento deverá operar em ciclo frio ou quente/frio, conforme necessidade da unidade contratante, preferencialmente com tecnologia Inverter ou equivalente de alta eficiência energética, garantindo menor consumo de energia e maior estabilidade térmica. Deverá utilizar gás refrigerante ecológico R-32 ou equivalente de menor impacto ambiental. O equipamento deverá operar com alimentação elétrica compatível com a rede local, em 220V, 127V ou bivolt, conforme disponibilidade da unidade, com potência mínima aproximada de 2.300 W, ou equivalente funcional. Deverá possuir controle remoto sem fio, com funções mínimas de ajuste de temperatura, velocidade de ventilação, timer e modos de operação. Deverá apresentar faixa de temperatura ajustável compatível com climatização de ambientes internos, preferencialmente entre 16°C e 30°C, com vazão de ar compatível com a capacidade do equipamento. A unidade evaporadora deverá ser fabricada em plástico de engenharia, aço ou material equivalente de alta resistência, com dimensões aproximadas de 109 cm de largura, 22,5 cm de profundidade e 32 cm de altura, ou equivalente funcional, sem caráter restritivo. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, acompanhado de instalação completa, suportes, tubulação, dreno, carga de gás, testes de funcionamento e manual técnico, em conformidade com as normas técnicas, elétricas e de segurança aplicáveis.	Unid.	4	6.155,33	24.621,32
18	**Condicionador de Ar Split 36.000 BTUs:** Equipamento destinado à climatização de ambientes de grande porte, especialmente refeitórios, auditórios e áreas de uso coletivo, proporcionando conforto térmico e melhoria das condições ambientais. Deverá ser do tipo Split Hi-Wall, Piso-Teto ou equivalente funcional, com capacidade mínima de refrigeração de 36.000 BTUs/h por unidade, compatível com a carga térmica do ambiente. Para atendimento de área aproximada de 300 m² para garantir climatização adequada do espaço. O equipamento deverá operar em ciclo frio ou quente/frio, conforme necessidade da unidade contratante, preferencialmente com tecnologia Inverter ou equivalente de alta eficiência energética, garantindo menor consumo de energia e melhor estabilidade térmica. Deverá utilizar gás refrigerante ecológico R-32 ou equivalente de menor impacto ambiental. O equipamento deverá operar com alimentação elétrica compatível com a rede local, preferencialmente em 220V, 127V ou bivolt, conforme disponibilidade da unidade, com potência compatível com a capacidade operacional do sistema. Deverá possuir controle remoto sem fio, com funções mínimas de ajuste de temperatura, velocidade de ventilação, timer e modos de operação. Deverá apresentar faixa de temperatura ajustável compatível com climatização de ambientes internos, preferencialmente entre 16°C e 30°C, com vazão de ar adequada à capacidade de refrigeração. As unidades evaporadora e condensadora deverão ser fabricadas em aço, plástico de engenharia ou materiais equivalentes de alta resistência, com dimensões aproximadas compatíveis com a capacidade operacional, sem caráter restritivo. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, acompanhado de instalação completa, incluindo suportes, tubulação, dreno, cabeamento, carga de gás, testes de funcionamento e manual técnico, em conformidade com as normas técnicas, elétricas e de segurança aplicáveis.	Unid	10	11.323,86	113.238,60
19	**Processador de Alimentos Industrial:** Equipamento destinado ao processamento de grandes volumes de alimentos, incluindo fatiar, ralar, picar e cortar legumes, verduras e hortaliças, para uso em cozinhas industriais, restaurantes populares e unidades de alimentação coletiva, com o objetivo de otimizar o pré-preparo de alimentos, reduzir tempo operacional e aumentar a produtividade. Deverá ser fabricado em aço inoxidável AISI 304 ou material equivalente de resistência igual ou superior, adequado ao contato com alimentos, resistente à corrosão e de fácil higienização. O equipamento deverá possuir capacidade mínima de processamento de 250 kg/h, ou equivalente funcional, compatível com operações de grande volume. Deverá possuir motor com potência mínima de 600 W, ou equivalente técnico, com alimentação elétrica bivolt (127/220V) ou tensão compatível com a rede da unidade contratante. O equipamento deverá contar com mínimo de 07 (sete) discos ou lâminas intercambiáveis, aptos para operações de fatiamento, ralagem e corte em diferentes espessuras e formatos. Deverá possuir bowl ou compartimento de alimentação com capacidade mínima entre 20 e 30 litros, ou equivalente funcional, estrutura robusta, sistema de segurança operacional conforme normas aplicáveis, proteção contra acionamento acidental e componentes removíveis para higienização. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, acompanhado de acessórios e manual técnico, em conformidade com as normas sanitárias, elétricas e de segurança aplicáveis.	Unid.	4	4.834,16	19.336,64
20	**Picador de Carne Industrial:** Equipamento destinado ao processamento e moagem de carnes em grandes volumes, para uso em cozinhas industriais, açougues, restaurantes populares e unidades de alimentação coletiva, garantindo produtividade, segurança e padronização no preparo de alimentos. Deverá possuir capacidade mínima de produção de 300 kg/h, ou equivalente funcional, compatível com operação contínua em ambiente profissional. O equipamento deverá possuir gabinete, prato de segurança, bocal e componentes em aço inoxidável AISI 304 ou material equivalente de resistência igual ou superior, adequados ao contato com alimentos, resistentes à corrosão e de fácil higienização. Deverá contar com rosca sem-fim, faca e disco de moagem em conjunto robusto, aptos ao processamento contínuo de carnes. Deverá possuir motor com potência mínima compatível com a capacidade operacional, preferencialmente igual ou superior a 1,5 CV, ou equivalente técnico, com alimentação elétrica em 110V ou tensão compatível com a rede da unidade contratante. O equipamento deverá ser fornecido com kit de discos de moagem intercambiáveis em múltiplas granulometrias, adequados para moagem fina, média e grossa, ou equivalente funcional. Deverá possuir proteção fixa na entrada do bocal, botão de segurança, socador em material resistente atóxico, pés em polietileno, borracha ou material equivalente antiderrapante, e atender integralmente à Norma Regulamentadora NR-12, garantindo segurança operacional. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, acompanhado de manual técnico e acessórios necessários. Marcas de referência (sem caráter vinculante): Skymsen, CAF Máquinas, Bermar, Beccaro, ou equivalente técnico de qualidade igual ou superior.	Unid.	2	5.197,09	10.394,18

ITEM	DESCRIÇÃO DO OBJETO	UNID.	QTE.	VALOR UNIT.	VAMOR TOTAL
21	**Carrinho Auxiliar em Aço Inox:** Equipamento destinado ao transporte e apoio operacional em cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva, fabricado em aço inoxidável ou material equivalente resistente à corrosão e de fácil higienização, contendo no mínimo 03 (três) prateleiras com proteção lateral ou sistema equivalente de contenção, estrutura reforçada, alças ou puxadores para movimentação segura, rodízios resistentes com giro adequado, sendo ao menos 02 (dois) com sistema de trava. Deverá possuir dimensões mínimas aproximadas compatíveis com uso industrial, suficientes para transporte seguro de utensílios, insumos e alimentos, garantindo estabilidade, resistência mecânica e ergonomia no manuseio. O equipamento deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, acompanhado de garantia do fabricante e documentação técnica pertinente. Marcas de referência: Brascool, Aço Rio, Mattos Exaustores, ou equivalente, similar ou de melhor qualidade.	Unid.	6	1.781,06	10.686,36
22	**Carrinho de Transporte de Pratos em Aço Inoxidável:** Equipamento destinado ao armazenamento, organização e transporte de pratos limpos ou higienizados, para uso em cozinhas industriais, refeitórios, restaurantes populares e unidades de alimentação coletiva. Deverá ser fabricado em aço inoxidável AISI 304 ou material equivalente de resistência igual ou superior, adequado ao contato com utensílios alimentares, resistente à corrosão, umidade e higienização frequente. O equipamento deverá possuir capacidade mínima para 160 (cento e sessenta) pratos com diâmetro de até 30 cm, distribuídos em 04 (quatro) colunas verticais independentes, ou configuração equivalente funcional que garanta organização, ventilação e fácil manuseio dos utensílios. A estrutura interna deverá possuir divisórias, guias ou suportes reforçados, de modo a evitar deslocamento, choques ou quebra dos pratos durante a movimentação. O carrinho deverá apresentar dimensões aproximadas compatíveis com a capacidade operacional, ou equivalente funcional, com estrutura tubular reforçada, capacidade de carga compatível com uso institucional contínuo e superfícies lisas de fácil higienização. Deverá possuir rodízios giratórios de alta resistência, preferencialmente com revestimento em borracha, nylon ou poliuretano, sendo no mínimo 02 (dois) com sistema de freio, garantindo mobilidade e estabilidade durante a operação. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas técnicas, sanitárias e de segurança aplicáveis.	Unid.	4	2.692,97	10.771,88
23	**Batedeira Planetária Industrial:** Equipamento destinado ao preparo de massas leves e médias, bolos, cremes, chantilly, misturas e demais preparações alimentícias, para uso em cozinhas industriais, panificadoras, confeitarias e unidades de alimentação coletiva. Deverá possuir sistema de mistura planetário, no qual o batedor realiza movimento simultâneo de rotação e translação, garantindo homogeneização eficiente dos ingredientes. O equipamento deverá ser fabricado em estrutura metálica robusta, em aço SAE com pintura epóxi, aço inoxidável, alumínio ou material equivalente de resistência igual ou superior, apropriado ao uso contínuo em ambiente profissional. Deverá possuir tigela removível em aço inoxidável, com capacidade mínima de 30 (trinta) litros, ou equivalente funcional, adequada ao preparo de grandes volumes. Deverá possuir potência mínima de 1 CV ou equivalente técnico, com alimentação elétrica em 220V ou tensão compatível com a rede da unidade contratante, e dimensões aproximadas compatíveis com a capacidade operacional, preferencialmente próximas a 1,35 m de altura, 53 cm de largura e 78 cm de profundidade, sem caráter restritivo. O equipamento deverá possuir múltiplas velocidades de operação, sistema de proteção móvel ou grade de segurança, dispositivos de parada segura e atender integralmente à Norma Regulamentadora NR-12. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, acompanhado de batedores compatíveis para diferentes aplicações (globo, raquete e gancho, ou equivalentes funcionais), manual técnico e acessórios necessários, em conformidade com as normas técnicas, elétricas e sanitárias aplicáveis.	Unid.	4	19.135,59	76.542,36
24	**Lavadora de Louças Industrial Tipo Capota ou Túnel:** Equipamento destinado à lavagem, enxágue e sanitização de louças, pratos, bandejas, utensílios e recipientes utilizados em cozinhas industriais, restaurantes populares e unidades de alimentação coletiva, garantindo elevada produtividade, eficiência operacional e conformidade sanitária. Deverá possuir sistema de operação do tipo capota elevável ou túnel contínuo, com estrutura fabricada em aço inoxidável AISI 304 ou material equivalente de resistência igual ou superior, resistente à corrosão, altas temperaturas, umidade e higienização frequente. O equipamento deverá possuir capacidade mínima de processamento de 1.200 (mil e duzentos) pratos por hora, ou equivalente funcional, com ciclos automáticos de lavagem, enxágue e sanitização. Deverá operar com temperatura mínima de lavagem entre 55°C e 65°C e temperatura de enxágue/sanitização entre 80°C e 90°C, ou parâmetros equivalentes que assegurem higienização eficaz conforme normas sanitárias aplicáveis. Deverá possuir sistema de aquecimento elétrico, a gás ou equivalente, com potência compatível com a capacidade operacional, operando em alimentação elétrica de 220V, 380V ou tensão trifásica compatível com a rede da unidade contratante, frequência de 60 Hz. O equipamento deverá ser compatível com cestos ou racks padrão industrial, preferencialmente 500 x 500 mm ou equivalente funcional. Deverá contar com dosadores automáticos de detergente e secante, sistema de filtragem de resíduos, controle de ciclos, painel de comando de fácil operação e consumo de água otimizado, compatível com uso institucional contínuo. O equipamento deverá atender às normas de segurança aplicáveis, inclusive NR-12 quando pertinente, possuir dispositivos de proteção operacional e ser fornecido novo, de primeiro uso, acompanhado de manual técnico, garantia do fabricante, instalação, testes operacionais e treinamento básico de operação, quando aplicável.	Unid.	2	26.177,45	52.354,90
25	**Máquina Industrial de Lavar Louças para Copos, Xícaras e Utensílios:** Equipamento destinado à lavagem, enxágue e sanitização de copos, xícaras, pratos, bandejas, cumbucas, talheres e utensílios utilizados em cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva, confeccionado em aço inoxidável AISI 304 ou material equivalente resistente à corrosão e de fácil higienização, dotado de braços giratórios ou sistema equivalente de distribuição de água, painel de controle de fácil operação e ciclos automáticos de lavagem e enxágue. Deverá possuir capacidade mínima de 25 (vinte e cinco) gavetas por hora, dimensões compatíveis com a categoria e instalação em cozinhas profissionais, sistema de lavagem com água aquecida e enxágue em condições adequadas de sanitização, em conformidade com as normas sanitárias e de segurança alimentar aplicáveis. Deverá acompanhar gavetas ou cestos adequados aos diferentes tipos de utensílios, possuir motor e potência compatíveis com a capacidade operacional exigida, além de alimentação elétrica compatível com a infraestrutura da unidade contratante (127V, 220V ou bivolt, conforme disponibilidade local). O equipamento deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, acompanhado de manual, garantia do fabricante e documentação técnica comprobatória. Marcas de referência: Hobart, Skymsen e Netter ou equivalente, similar ou de melhor qualidade.	Unid.	2	35.811,33	71.622,66

ITEM	DESCRIÇÃO DO OBJETO	UNID.	QTE.	VALOR UNIT.	VAMOR TOTAL
26	**Sistema de Exaustão Industrial com Coifa e Exaustor Centrífugo:** Equipamento destinado à captação e exaustão de fumaça, vapores, calor, gordura e odores gerados em áreas de cocção, para uso em cozinhas industriais, restaurantes populares e unidades de alimentação coletiva, garantindo conforto térmico, segurança operacional e redução do acúmulo de resíduos gordurosos nas instalações. O sistema deverá ser composto por coifa em aço inoxidável AISI 304 ou material equivalente de resistência igual ou superior, com estrutura reforçada, acabamento sanitário e dimensões compatíveis para cobertura integral da linha de cocção, ou equivalente funcional. A coifa deverá possuir **Largura: 4.500 mm (4,50 metros); Profundidade: 1.200 mm (1,20 metros); Altura do Corpo (H): 600 mm; Altura da Saia/Aba Periférica: 500 mm**, ou dimensões equivalentes funcionais, devendo ser apresentadas as **dimensões completas da coifa (largura, profundidade, altura do corpo e altura da saia/aba periférica)**. Deverá ser indicada a **área de cobertura da coifa em relação à linha de cocção** , de modo a demonstrar sua compatibilidade e cobertura integral dos equipamentos instalados na área de cocção. O conjunto deverá incluir exaustor industrial com motor centrífugo monofásico ou trifásico, ou equivalente técnico, com potência compatível com a demanda operacional do sistema, hélice com 06 (seis) pás em aço ou material equivalente de alta resistência, com diâmetro aproximado de 50 cm, ou equivalente funcional. O sistema deverá garantir vazão mínima de exaustão de 21.000 m³/h, ou superior, assegurando renovação eficiente do ar e adequada remoção de fumaça e vapores. O sistema deverá operar com alimentação elétrica em 220V ou 380V, monofásico ou trifásico, frequência de 60 Hz, conforme compatibilidade com a infraestrutura elétrica da unidade contratante. O motor deverá possuir proteção contra sobrecarga, superaquecimento e grau de proteção compatível com ambientes industriais, garantindo operação segura e contínua. A coifa deverá possuir filtros removíveis para retenção de gordura, em quantidade compatível com suas dimensões, preferencialmente em aço inox ou alumínio lavável, permitindo fácil remoção para limpeza e manutenção. O fornecimento deverá contemplar tubulação, dutos, conexões, suportes, acessórios de fixação, **bem como a definição dos comprimentos dos dutos, incluindo curvas e conexões**, instalação completa, testes operacionais e comissionamento, assegurando plena operacionalidade do sistema. Deverá ser apresentado **desenho técnico ou esquema dimensional do sistema completo**, contemplando, no mínimo, as dimensões da coifa, área de cobertura da linha de cocção, disposição e percurso dos dutos, comprimentos, curvas, conexões, pontos de instalação e demais componentes necessários à adequada compreensão e execução do sistema. O equipamento deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas técnicas, sanitárias, elétricas e de segurança aplicáveis.	Conj.	2	3.012,33	6.024,66
27	**Bancada de Trabalho Industrial:** Bancada destinada às atividades de apoio, preparo e manipulação de alimentos em cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva, com estrutura e tampo em aço inoxidável AISI 304 ou material equivalente resistente à corrosão e de fácil higienização, dotada de pés reforçados, apoio central e prateleira inferior para armazenamento e organização de utensílios e insumos. Deverá possuir comprimento mínimo de 2,0 (dois) metros, além de dimensões compatíveis com uso industrial, garantindo estabilidade, resistência mecânica, durabilidade e condições adequadas de ergonomia e assepsia. O equipamento deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, acompanhado de garantia do fabricante e documentação técnica pertinente.	Unid.	8	3.168,00	25.344,00
28	**Conjunto de Facas Profissionais para Cozinha Industrial:** Conjunto de facas profissionais destinado às atividades de corte, preparo, fatiamento, desossa e manipulação de alimentos em cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva, composto, no mínimo, por faca de chef, faca serrilhada, faca para legumes e faca para desossa, fabricadas em aço inoxidável de alta resistência à corrosão, com cabos anatômicos, antiderrapantes e adequados ao uso contínuo. Os utensílios deverão proporcionar segurança, durabilidade, facilidade de higienização e desempenho compatível com uso profissional, sendo fornecidos novos, de primeiro uso, acompanhados de garantia do fabricante, quando aplicável.	Conj.	6	212,66	1.275,96
29	**Tábuas de Corte Profissionais Coloridas:** Equipamentos destinados ao corte, preparo e manipulação de alimentos, para uso em cozinhas industriais, restaurantes populares e unidades de alimentação coletiva, com a finalidade de reduzir o risco de contaminação cruzada durante o processamento de alimentos. Deverão ser fabricadas em Polietileno de Alta Densidade (PEAD/HDPE), Polipropileno (PP) ou material equivalente de grau alimentício, atóxico, não poroso, resistente a impactos, cortes e higienização frequente. As tábuas deverão possuir dimensões aproximadas de 50 x 30 cm (comprimento x largura), ou equivalente funcional, com espessura mínima de 10 mm a 15 mm, garantindo resistência mecânica compatível com uso institucional contínuo. Deverão apresentar superfície lisa, sem porosidades, cantos arredondados e acabamento sanitário, permitindo fácil limpeza e desinfecção. O conjunto deverá ser composto por 10 (dez) unidades coloridas, distribuídas conforme padronização de uso para segurança alimentar: 02 (duas) vermelhas para carnes cruas; 02 (duas) verdes para vegetais e frutas; 02 (duas) amarelas para alimentos cozidos; 02 (duas) azuis para peixes crus; e 02 (duas) beges ou brancas para pães, laticínios ou uso geral. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias e boas práticas de manipulação de alimentos.	Unid.	20	111,36	2.227,20
30	**Assadeiras Gastronorm (GN 1/1) em Aço Inoxidável:** Equipamentos destinados ao preparo, cocção, armazenamento e distribuição de alimentos, para uso em fornos combinados, cozinhas industriais, restaurantes populares e unidades de alimentação coletiva. Deverão seguir o padrão Gastronorm GN 1/1, compatíveis com equipamentos e trilhos padronizados do mercado, especialmente com espaçamento entre trilhos de aproximadamente 62 mm ou equivalente funcional. As assadeiras deverão ser fabricadas em aço inoxidável AISI 304 ou material equivalente de resistência igual ou superior, adequado ao contato com alimentos, resistente à corrosão, altas temperaturas, choques térmicos e higienização frequente. Deverão possuir dimensões externas compatíveis com o padrão GN 1/1 (aproximadamente 530 x 325 mm), ou equivalente funcional, com profundidade/altura compatível com a aplicação operacional, preferencialmente entre 40 mm e 100 mm, conforme necessidade de preparo. O material deverá possuir espessura mínima entre 0,8 mm e 1,0 mm, ou equivalente funcional, garantindo resistência mecânica ao uso contínuo, sem deformações excessivas sob aquecimento. As peças deverão apresentar acabamento sanitário, superfícies lisas, cantos arredondados e ausência de rebarbas, facilitando limpeza e manuseio seguro. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias e técnicas aplicáveis.	Unid.	40	127,47	5.098,80
31	**Assadeiras Gastronorm (GN 1/1 x 100 mm) em Aço Inoxidável:** Equipamentos destinados ao armazenamento, transporte, distribuição, regeneração térmica e acondicionamento de alimentos preparados, para uso em pass-through aquecido, carros de distribuição, cozinhas industriais, restaurantes populares e unidades de alimentação coletiva. Deverão seguir o padrão Gastronorm GN 1/1, com dimensões compatíveis com equipamentos padronizados de mercado, especialmente cubas GN 1/1 com profundidade de 100 mm, ou equivalente funcional. As assadeiras deverão ser fabricadas em aço inoxidável AISI 304 ou material equivalente de resistência igual ou superior, adequado ao contato com alimentos, resistente à corrosão, umidade, variações térmicas e higienização frequente. Deverão possuir dimensões externas aproximadas de 530 x 325 x 100 mm (comprimento x largura x profundidade), ou equivalente funcional, assegurando perfeita acomodação em pass-throughs, trilhos e carros de distribuição compatíveis com padrão GN 1/1. O material deverá possuir espessura mínima entre 0,8 mm e 1,0 mm, ou equivalente funcional, garantindo resistência mecânica ao uso contínuo, empilhamento e transporte de alimentos sem deformações excessivas. As peças deverão apresentar acabamento sanitário, superfícies lisas, cantos arredondados e ausência de rebarbas, proporcionando segurança no manuseio e facilidade de limpeza. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias e técnicas aplicáveis.	Unid.	40	144,28	5.771,20
32	**Liquidificador Industrial de Baixa Rotação:** Equipamento destinado ao preparo e processamento de alimentos líquidos ou pastosos em cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva, adequado para uso contínuo e operações de mistura, trituração e homogeneização de ingredientes diversos. Deverá possuir copo em aço inoxidável ou material equivalente resistente à corrosão, com capacidade mínima de 6 (seis) litros, sistema de baixa rotação compatível com processamento de misturas densas e pesadas, motor com potência compatível com uso industrial e tampa com vedação adequada para operação segura. A alimentação elétrica deverá ser compatível com a infraestrutura da unidade contratante (127V, 220V ou bivolt, conforme disponibilidade local). O equipamento deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, acompanhado de manual, garantia do fabricante e documentação técnica pertinente.	Unid.	2	1.219,44	2.438,88

ITEM	DESCRIÇÃO DO OBJETO	UNID.	QTE.	VALOR UNIT.	VAMOR TOTAL
33	**Liquidificador Industrial de Baixa Rotação:** Equipamento destinado ao preparo e processamento de alimentos líquidos, pastosos ou de maior densidade em cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva, adequado para uso contínuo e operações de mistura, trituração e homogeneização de ingredientes diversos. Deverá possuir copo em aço inoxidável ou material equivalente resistente à corrosão, com capacidade mínima de 10 (dez) litros, sistema de baixa rotação compatível com o processamento de misturas densas e pesadas, motor com potência compatível com a capacidade operacional exigida e tampa com vedação adequada para operação segura. A alimentação elétrica deverá ser compatível com a infraestrutura da unidade contratante (127V, 220V ou bivolt, conforme disponibilidade local). O equipamento deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, acompanhado de manual, garantia do fabricante e documentação técnica pertinente.	Unid.	4	1.611,29	6.445,16
34	**Balcão de Distribuição Aquecido com Cubas GN:** Equipamento destinado à manutenção e distribuição de alimentos quentes em cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva, confeccionado em aço inoxidável ou material equivalente resistente à corrosão e de fácil higienização, dotado de sistema de aquecimento uniforme para conservação térmica dos alimentos. Deverá possuir capacidade mínima para 06 (seis) cubas gastronorm (GN), com cubas inclusas ou compatíveis, estrutura adequada para apoio e distribuição segura das refeições, proteção para os alimentos contra contaminação durante o serviço e sistema de escoamento ou drenagem, quando aplicável. O equipamento deverá manter temperatura compatível com as normas sanitárias aplicáveis à conservação de alimentos quentes, garantindo segurança alimentar e eficiência operacional. Deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, acompanhado de manual, garantia do fabricante e documentação técnica pertinente.	Unid.	2	3.545,87	7.091,74
35	**Balcão de Distribuição Refrigerado com Cubas GN:** Equipamento destinado à conservação e distribuição de alimentos resfriados em cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva, confeccionado em aço inoxidável ou material equivalente resistente à corrosão e de fácil higienização, dotado de sistema de refrigeração eficiente e uniforme. Deverá possuir capacidade mínima para 06 (seis) cubas gastronorm (GN), com cubas inclusas ou compatíveis, estrutura adequada para distribuição segura dos alimentos e proteção contra contaminação durante o serviço. O equipamento deverá manter faixa de temperatura compatível com a conservação segura de alimentos resfriados, preferencialmente entre +2°C e +8°C, ou equivalente conforme normas sanitárias aplicáveis, com sistema de controle e regulagem de temperatura. Deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, acompanhado de manual, garantia do fabricante e documentação técnica pertinente.	Unid.	2	5.202,35	10.404,70
36	**Carro Basculante para Lavagem e Transporte de Cereais:** Equipamento destinado à lavagem, drenagem, transporte e movimentação de cereais, grãos e alimentos diversos, para uso em cozinhas industriais, restaurantes populares e unidades de alimentação coletiva. Deverá possuir cuba basculante, permitindo escoamento facilitado de água e descarregamento seguro dos materiais transportados. O equipamento deverá ser fabricado em aço inoxidável AISI 304 ou material equivalente de resistência igual ou superior, com acabamento sanitário e superfícies lisas de fácil higienização. Deverá possuir capacidade mínima de 80 litros, preferencialmente entre 80 e 100 litros, ou equivalente funcional, compatível com uso profissional contínuo. A estrutura deverá ser reforçada, com puxador ergonômico em tubo metálico, ou equivalente funcional, e dimensões aproximadas compatíveis com a capacidade operacional, preferencialmente próximas a 78 x 52 x 81 cm (altura x largura x comprimento), sem caráter restritivo. O equipamento deverá possuir 04 (quatro) rodízios de alta resistência, sendo 02 (dois) giratórios e 02 (dois) com freio, ou configuração equivalente que assegure mobilidade e estabilidade durante a operação. O item deverá apresentar resistência mecânica compatível com uso contínuo, sistema de basculamento seguro e ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias e de segurança aplicáveis. Marcas de referência (sem caráter vinculante): Revitec Inox, Tecnocuba, Projinox, ou equivalente técnico de qualidade igual ou superior.	Unid.	2	7.666,66	15.333,32
37	**Tanque Industrial para Higienização:** Equipamento destinado à lavagem, higienização e sanitização de alimentos, utensílios e materiais diversos, para uso em cozinhas industriais, restaurantes populares e unidades de alimentação coletiva. Deverá ser fabricado em aço inoxidável AISI 430 ou material equivalente de resistência igual ou superior, com espessura mínima de 0,8 mm, resistente à corrosão, umidade e higienização frequente. O equipamento deverá possuir 01 (uma) cuba, com dimensões mínimas aproximadas de 60 x 50 x 30 cm (comprimento x largura x profundidade), ou equivalente funcional, proporcionando capacidade volumétrica mínima compatível com uso profissional contínuo, preferencialmente em torno de 90 litros. A estrutura deverá apresentar dimensões externas aproximadas de 100 x 70 x 90 cm (comprimento x largura x altura), ou equivalente funcional, garantindo ergonomia e operação segura. O item deverá possuir acabamento sanitário, superfícies lisas, sem rebarbas, estrutura robusta e resistência mecânica compatível com uso contínuo, sendo fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	Unid.	20	2.971,95	59.439,00
38	**Prato Fundo para Refeições:** Utensílio destinado ao acondicionamento e distribuição de refeições em unidades de alimentação coletiva, fabricado em porcelana ou material equivalente de alta resistência, adequado ao contato com alimentos e de fácil higienização. Deverá possuir diâmetro entre 21 (vinte e um) e 23 (vinte e três) centímetros, formato fundo, acabamento uniforme, resistência mecânica e térmica compatível com uso contínuo em cozinhas industriais e refeitórios. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	Unid.	2000	54,16	108.320,00
39	**Conjunto de Talheres para Refeição (Kit Individual):** Conjunto de talheres destinado ao uso em unidades de alimentação coletiva, composto, no mínimo, por 01 (um) garfo, 01 (uma) faca e 01 (uma) colher, fabricados em aço inoxidável 18/10 ou material equivalente de resistência igual ou superior, adequado ao contato com alimentos e de fácil higienização. Os talheres deverão apresentar acabamento uniforme, bordas seguras, resistência à corrosão, durabilidade e ergonomia compatível com uso contínuo em refeitórios e cozinhas industriais, sendo fornecidos novos, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	Conj.	2000	25,94	51.880,00
40	**Prato para Buffet em Aço Inox:** Utensílio destinado ao acondicionamento, exposição e serviço de carnes, guarnições e preparações diversas em buffets, cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva, fabricado em aço inoxidável ou material equivalente de resistência igual ou superior, adequado ao contato com alimentos e de fácil higienização. Deverá possuir dimensões compatíveis com serviço de buffet, com comprimento mínimo de 30 (trinta) centímetros, espessura compatível com uso contínuo e resistência mecânica adequada para suportar manuseio frequente sem deformações. O item deverá apresentar acabamento uniforme, resistência à corrosão, durabilidade e condições adequadas de assepsia, sendo fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	Unid.	20	48,33	966,60
41	**Colheres de Servir e Pegadores em Aço Inoxidável:** Utensílios destinados à distribuição, porcionamento e serviço de alimentos, tais como sopas, molhos, carnes, massas, saladas e guarnições, para uso em cozinhas industriais, restaurantes populares, refeitórios e unidades de alimentação coletiva. Deverão ser fabricados em aço inoxidável AISI 304 ou material equivalente de resistência igual ou superior, adequado ao contato com alimentos, resistente à corrosão, deformações e higienização frequente. As colheres de servir tipo sopa deverão possuir comprimento aproximado entre 30 cm e 40 cm, ou equivalente funcional, com concha de capacidade compatível com porcionamento institucional, cabo anatômico e estrutura reforçada para uso contínuo. Os pegadores para carnes e saladas deverão possuir comprimento aproximado entre 25 cm e 35 cm, ou equivalente funcional, com extremidades apropriadas para firme apreensão dos alimentos, permitindo manuseio seguro e eficiente durante o serviço. Os utensílios deverão possuir espessura mínima compatível com uso profissional contínuo, preferencialmente entre 1,0 mm e 1,5 mm, acabamento sanitário com superfícies lisas, bordas arredondadas e ausência de rebarbas, garantindo segurança no manuseio e facilidade de limpeza. Os itens deverão ser fornecidos novos, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	Unid.	20	99,37	1.987,40

ITEM	DESCRIÇÃO DO OBJETO	UNID.	QTE.	VALOR UNIT.	VAMOR TOTAL
42	**Copos Descartáveis 150 mL:** Material de consumo destinado ao acondicionamento e consumo de bebidas, tais como água, sucos, refrigerantes, café ou similares, para uso em refeitórios, cozinhas industriais, unidades administrativas e demais ambientes institucionais. Deverão ser fabricados em polipropileno (PP), poliestireno (PS) ou material equivalente atóxico de grau alimentício, resistente à deformação, rachaduras e vazamentos durante o uso. Os copos deverão possuir capacidade nominal de 150 mL, ou equivalente funcional, com espessura/gramatura mínima compatível com uso institucional contínuo, garantindo resistência mecânica adequada ao manuseio. Deverão apresentar bordas reforçadas, acabamento uniforme e superfície livre de imperfeições que comprometam sua utilização. O produto deverá ser fornecido, devidamente embalados e lacrados de fábrica, assegurando proteção contra contaminação durante armazenamento e transporte. Deverá atender às normas da ABNT, regulamentações da ANVISA e demais normas sanitárias aplicáveis, sendo fornecido novo, de primeiro uso.	Unid.	1200	95,95	115.140,00
43	**Bandeja em Aço Inox para Refeitório:** Utensílio destinado ao transporte de pratos, copos, talheres e refeições pelos usuários em refeitórios e unidades de alimentação coletiva, fabricado em aço inoxidável ou material equivalente de resistência igual ou superior, apropriado para uso em ambientes de cozinha e refeitório industrial. Deverá possuir superfície lisa, bordas reforçadas para manuseio seguro, dimensões compatíveis com o transporte de refeições, com comprimento mínimo de 40 (quarenta) centímetros, espessura compatível com uso contínuo e resistência mecânica adequada para suportar carga e manuseio frequente sem deformações. O item deverá apresentar acabamento uniforme, resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de higienização, sendo fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	Unid.	2000	225,88	451.760,00
44	**Sistema de Coifa Industrial com Exaustão:** Sistema completo destinado à captação e exaustão de fumaça, vapores, gordura e calor gerados em cozinhas industriais, restaurantes populares e unidades de alimentação coletiva, garantindo conforto térmico, segurança operacional e redução do acúmulo de resíduos gordurosos nas instalações. Deverá ser composto por coifa fabricada em aço inoxidável AISI 304 ou material equivalente de resistência igual ou superior, resistente à corrosão, altas temperaturas e de fácil higienização, com dimensões compatíveis para cobertura integral da área de cocção, ou equivalente funcional. A coifa deverá possuir **Largura: 4.000 mm (4,00 metros); Profundidade: 1.300 mm (1,30 metros); Altura do Corpo/Plenum: 500 mm; Altura da Saia/Aba Frontal: 400 mm, ou dimensões equivalentes funcionais. Deverão ser apresentadas as dimensões completas da coifa (largura, profundidade, altura do corpo/plenum e altura da saia/aba frontal), bem como a área de cobertura da coifa em relação à área de cocção,** de forma a demonstrar sua compatibilidade e cobertura integral dos equipamentos instalados. O sistema deverá ser equipado com no mínimo 02 (dois) motores/exaustores centrífugos ou equivalentes, com potência compatível com a demanda operacional, garantindo vazão mínima de exaustão não inferior a 8.000 m³/h, ou superior, assegurando eficiente renovação do ar e remoção de resíduos aerotransportados. Deverá operar com alimentação elétrica em 220V ou 380V, monofásico ou trifásico, frequência de 60 Hz, conforme compatibilidade com a infraestrutura elétrica da unidade contratante. A coifa deverá possuir filtros removíveis e laváveis para retenção de gordura, preferencialmente em aço inox ou alumínio lavável, além de dutos, conexões, suportes, painel de acionamento elétrico e acessórios necessários à instalação e pleno funcionamento. Os motores deverão possuir proteção contra sobrecarga e superaquecimento, com grau de proteção compatível com ambientes industriais. O sistema deverá apresentar nível de ruído compatível com operação segura e contínua. O fornecimento deverá contemplar **dutos e acessórios necessários ao pleno funcionamento do sistema, incluindo seus respectivos comprimentos, curvas, conexões, suportes e elementos de fixação**, conforme as condições do local de instalação. Deverá ser apresentado **desenho técnico ou esquema dimensional do conjunto** , contemplando, no mínimo, as dimensões completas da coifa, área de cobertura em relação à área de cocção, disposição e percurso dos dutos, acessórios, pontos de conexão e **pontos de fixação**, permitindo a adequada compreensão, montagem e instalação do sistema. O equipamento deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, acompanhado de manual técnico, garantia mínima de 12 (doze) meses, documentação técnica pertinente, instalação completa, testes operacionais e comissionamento, em conformidade com as normas técnicas, sanitárias, elétricas e de segurança aplicáveis.	Unid.	2	35.963,33	71.926,66
45	**Carrinho para Transporte de Bandejas:** Equipamento destinado ao transporte, armazenamento temporário e movimentação de bandejas de refeições em cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva, tipo carrinho esqueleto, confeccionado em aço inoxidável ou material equivalente de resistência igual ou superior, adequado ao uso contínuo e de fácil higienização. Deverá possuir capacidade mínima compatível com 40 (quarenta) bandejas ou equivalente, estrutura reforçada com guias de apoio para acomodação segura das bandejas e rodízios giratórios de fácil movimentação, sendo no mínimo 02 (dois) com sistema de freio, garantindo estabilidade, resistência mecânica, ergonomia e segurança operacional. O equipamento deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, acompanhado de garantia do fabricante e documentação técnica pertinente.	Unid.	2	8.246,33	16.492,66
46	**Lixeira com Pedal:** Recipiente destinado ao descarte de resíduos em cozinhas industriais, refeitórios e demais unidades de alimentação coletiva, fabricado em polipropileno ou material equivalente de resistência igual ou superior, de fácil higienização e adequado ao uso institucional. Deverá possuir capacidade mínima de 50 (cinquenta) litros, tampa com sistema de abertura por pedal adequado para uso contínuo, permitindo acionamento sem contato manual, de modo a garantir melhores condições de higiene e segurança sanitária. O item deverá apresentar resistência mecânica compatível com uso frequente, estabilidade durante a operação e ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	Unid.	16	233,25	3.732,00
47	**Lixeira com Pedal:** Recipiente destinado ao descarte de resíduos em cozinhas industriais, refeitórios e unidades de alimentação coletiva, fabricado em polipropileno ou material equivalente de resistência igual ou superior, de fácil higienização e adequado ao uso institucional. Deverá possuir capacidade mínima de 100 (cem) litros, tampa com sistema de abertura por pedal adequado para uso contínuo, permitindo acionamento sem contato manual, de modo a assegurar melhores condições de higiene, segurança sanitária e praticidade operacional. O item deverá apresentar resistência mecânica compatível com uso frequente, estabilidade durante a operação e ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	Unid.	10	497,60	4.976,00
48	**Container Plástico para Lixo:** Recipiente destinado ao armazenamento e transporte de resíduos sólidos em cozinhas industriais, refeitórios e unidades de alimentação coletiva, fabricado em polietileno de alta densidade (PEAD) ou material plástico equivalente de alta resistência, adequado ao uso institucional e de fácil higienização. Deverá possuir capacidade mínima de 1.000 (mil) litros e capacidade mínima de carga de 400 (quatrocentos) quilogramas, estrutura reforçada resistente a impactos, intempéries e agentes químicos de limpeza, tampa articulada de fácil abertura e sistema de mobilidade com 04 (quatro) rodízios resistentes, sendo no mínimo 02 (dois) com freio. O equipamento deverá atender, quando aplicável, às normas técnicas da ABNT, especialmente relacionadas ao acondicionamento e movimentação de resíduos, garantindo segurança operacional, durabilidade e estabilidade durante o uso contínuo, devendo ser fornecido novo, de primeiro uso, acompanhado de garantia do fabricante e documentação técnica pertinente.	Unid.	6	2.904,96	17.429,76

ITEM	DESCRIÇÃO DO OBJETO	UNID.	QTE.	VALOR UNIT.	VAMOR TOTAL
49	**Pia com Dispositivo de Acionamento Automático:** Equipamento destinado à higienização das mãos em cozinhas industriais, áreas de manipulação de alimentos e unidades de alimentação coletiva, visando reduzir riscos de contaminação cruzada e assegurar adequadas condições de higiene sanitária. Deverá ser confeccionada em aço inoxidável AISI 304 ou material equivalente de resistência igual ou superior, resistente à corrosão, umidade e higienização frequente. O equipamento deverá possuir cuba com capacidade mínima de 10 (dez) litros, ou equivalente funcional, com dimensões compatíveis com uso institucional, estrutura reforçada e acabamento sanitário com superfícies lisas, cantos arredondados e ausência de rebarbas. Deverá ser adequado para instalação em parede, pedestal ou bancada, conforme necessidade da unidade contratante. O sistema de acionamento da água deverá ser automático ou sem contato manual, por sensor eletrônico, pedal mecânico/hidráulico ou mecanismo equivalente, garantindo operação higiênica. Quando equipado com sensor eletrônico, deverá operar com alimentação elétrica em 127V, 220V ou bivolt, frequência de 60 Hz, ou sistema equivalente com fonte de alimentação adequada. A pia deverá ser fornecida com torneira, válvula, sifão e demais acessórios hidráulicos necessários à instalação e pleno funcionamento, quando aplicável. O item deverá apresentar estrutura resistente ao uso contínuo e ser fornecido novo, de primeiro uso, acompanhado de garantia mínima de 12 (doze) meses e documentação técnica pertinente, em conformidade com as normas sanitárias e técnicas aplicáveis.	Unid.	8	756,33	6.050,64
50	**Mesa com Pia/Cuba Dupla em Aço Inox:** Equipamento destinado às atividades de higienização, lavagem e apoio operacional em cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva, confeccionado em aço inoxidável AISI 430, AISI 304 ou material equivalente de resistência igual ou superior, com acabamento liso e de fácil higienização. Deverá possuir 02 (duas) cubas integradas, com capacidade mínima de 18 (dezoito) litros por cuba, profundidade compatível com a finalidade de lavagem de utensílios e alimentos, estrutura reforçada para uso contínuo e sistema de redução de ruído, quando aplicável. O equipamento deverá apresentar resistência mecânica, durabilidade, estabilidade e conformidade com as normas sanitárias aplicáveis, sendo fornecido novo, de primeiro uso, acompanhado de garantia do fabricante e documentação técnica pertinente.	Unid.	4	2.804,25	11.217,00
51	**Bebedouro Industrial Revestido em Aço Inoxidável:** Equipamento destinado ao fornecimento contínuo de água potável refrigerada em refeitórios, cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva, confeccionado em aço inoxidável AISI 304, aço inox equivalente ou material de resistência igual ou superior, adequado ao uso institucional, resistente à corrosão e de fácil higienização. O equipamento deverá possuir reservatório com capacidade mínima de 200 (duzentos) litros, ou equivalente funcional, com no mínimo 04 (quatro) torneiras de alta resistência, preferencialmente tipo pressão, rosca ou sistema equivalente, permitindo atendimento simultâneo aos usuários. Deverá possuir sistema de refrigeração por compressor hermético ou equivalente, com potência compatível com a capacidade operacional do equipamento, garantindo capacidade de refrigeração compatível com uso institucional contínuo. O equipamento deverá possuir isolamento térmico em poliuretano injetado, EPS ou material equivalente, garantindo eficiência energética e manutenção da temperatura. Deverá operar com faixa de temperatura ajustável entre 4°C e 12°C, ou equivalente funcional, adequada ao consumo humano, com controlador de temperatura por termostato mecânico ou digital. Deverá operar com alimentação elétrica em 127V, 220V ou bivolt, frequência de 60 Hz, conforme compatibilidade com a infraestrutura elétrica da unidade contratante. Deverá utilizar gás refrigerante ecológico ou equivalente de menor impacto ambiental, em conformidade com normas ambientais vigentes. O equipamento deverá possuir bandeja coletora de água, sistema de drenagem, filtro interno ou compatibilidade com sistema de filtragem externo, pés reguláveis ou base reforçada, e estrutura resistente ao uso contínuo. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, acompanhado de manual técnico, garantia mínima de 12 (doze) meses e documentação técnica pertinente, em conformidade com as normas técnicas, elétricas, sanitárias e de segurança aplicáveis.	Unid.	4	4.448,91	17.795,64
52	**Assadeira em Aço Inox:** Utensílio destinado ao preparo, acondicionamento e cocção de alimentos em cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva, fabricado em aço inoxidável ou material equivalente de resistência igual ou superior, adequado ao contato com alimentos e de fácil higienização. Deverá possuir formato retangular, com dimensões aproximadas de 45 x 32 centímetros, ou dimensões compatíveis com padrões gastronômicos equivalentes, apresentando estrutura resistente ao uso contínuo, resistência térmica adequada para utilização em fornos e acabamento uniforme, sem rebarbas ou deformações. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	Unid.	12	124,60	1.495,20
53	**Caixa Plástica para Carne:** Recipiente destinado ao acondicionamento, armazenamento e transporte de carnes e alimentos refrigerados em cozinhas industriais, câmaras frias e unidades de alimentação coletiva, fabricado em polietileno de alta densidade (PEAD), polipropileno ou material plástico equivalente de resistência igual ou superior, atóxico, lavável e adequado ao contato com alimentos. Deverá possuir capacidade mínima de 40 (quarenta) litros, dimensões compatíveis com o armazenamento e manuseio seguro em ambiente institucional, estrutura reforçada resistente a impactos, empilhamento e baixas temperaturas, além de superfície lisa que facilite a higienização e assepsia. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	Unid.	40	807,76	32.310,40
54	**Caixa Plástica Branca Fechada:** Recipiente destinado ao acondicionamento, armazenamento e transporte de gêneros alimentícios, insumos e materiais diversos em cozinhas industriais, almoxarifados e unidades de alimentação coletiva, fabricado em polietileno de alta densidade (PEAD), polipropileno ou material plástico equivalente de resistência igual ou superior, atóxico, lavável e de fácil higienização. Deverá possuir capacidade mínima de 40 (quarenta) litros, dimensões compatíveis com o uso institucional, estrutura fechada e reforçada, resistente a impactos, empilhamento e uso contínuo, garantindo durabilidade, segurança no transporte e condições adequadas de assepsia. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	Unid.	20	872,00	17.440,00
55	**Caldeirão de Alumínio:** Utensílio destinado ao preparo e cocção de alimentos em cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva, fabricado em alumínio reforçado ou material equivalente de resistência igual ou superior, adequado ao contato com alimentos e ao uso contínuo em altas temperaturas. Deverá possuir capacidade mínima de 19 (dezenove) litros, estrutura resistente ao uso intensivo, alças laterais reforçadas para manuseio seguro e acabamento uniforme, garantindo resistência térmica, durabilidade e facilidade de higienização. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	Unid.	4	148,77	595,08
56	**Caldeirão de Alumínio:** Utensílio destinado ao preparo e cocção de alimentos em cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva, fabricado em alumínio reforçado ou material equivalente de resistência igual ou superior, adequado ao contato com alimentos e ao uso contínuo em altas temperaturas. Deverá possuir capacidade mínima de 38 (trinta e oito) litros, estrutura reforçada para uso intensivo, alças laterais resistentes para manuseio seguro e acabamento uniforme, garantindo resistência térmica, durabilidade e facilidade de higienização. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	Unid.	6	664,33	3.985,98
57	**Caldeirão de Alumínio:** Utensílio destinado ao preparo e cocção de alimentos em cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva, fabricado em alumínio reforçado ou material equivalente de resistência igual ou superior, adequado ao contato com alimentos e ao uso contínuo em altas temperaturas. Deverá possuir capacidade mínima de 45 (quarenta e cinco) litros, estrutura reforçada para uso intensivo, alças laterais resistentes para manuseio seguro e acabamento uniforme, garantindo resistência térmica, durabilidade e facilidade de higienização. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	Unid.	6	609,54	3.657,24
58	**Caldeirão de Alumínio:** Utensílio destinado ao preparo e cocção de alimentos em cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva, fabricado em alumínio reforçado ou material equivalente de resistência igual ou superior, adequado ao contato com alimentos e ao uso contínuo em altas temperaturas. Deverá possuir capacidade mínima de 95 (noventa e cinco) litros, estrutura reforçada para uso intensivo, alças laterais resistentes para manuseio seguro e acabamento uniforme, garantindo resistência térmica, durabilidade e facilidade de higienização. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	Unid.	8	678,13	5.425,04
59	**Canecão de Alumínio:** Utensílio destinado ao aquecimento, preparo e manuseio de líquidos em cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva, fabricado em alumínio reforçado ou material equivalente de resistência igual ou superior, adequado ao contato com alimentos e ao uso contínuo em altas temperaturas. Deverá possuir capacidade mínima de 6,5 (seis vírgula cinco) litros, estrutura resistente para uso intensivo, alça reforçada para manuseio seguro e acabamento uniforme, garantindo resistência térmica, durabilidade e facilidade de higienização. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	Unid.	4	126,30	505,20

ITEM	DESCRIÇÃO DO OBJETO	UNID.	QTE.	VALOR UNIT.	VAMOR TOTAL
60	**Canecão de Alumínio:** Utensílio destinado ao aquecimento, preparo e manuseio de líquidos em cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva, fabricado em alumínio reforçado ou material equivalente de resistência igual ou superior, adequado ao contato com alimentos e ao uso contínuo em altas temperaturas. Deverá possuir capacidade mínima de 7,5 (sete vírgula cinco) litros, estrutura resistente para uso intensivo, alça reforçada para manuseio seguro e acabamento uniforme, garantindo resistência térmica, durabilidade e facilidade de higienização. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	Unid.	4	192,50	770,00
61	**Carro Funcional para Limpeza:** Equipamento destinado ao transporte, organização e apoio às atividades de limpeza e higienização em cozinhas industriais, refeitórios, unidades administrativas e demais ambientes institucionais. Deverá ser fabricado em aço inoxidável AISI 304, polipropileno (PP) de alta resistência ou material equivalente de resistência igual ou superior, resistente à umidade, produtos químicos de limpeza e higienização frequente. O equipamento deverá possuir estrutura multifuncional com bandejas organizadoras, suportes para acondicionamento de cabos de vassouras, rodos, mops e demais utensílios de limpeza, além de compartimento específico para armazenamento de produtos de limpeza e materiais auxiliares. Deverá possuir mínimo de 02 (dois) baldes removíveis, com capacidade mínima de 15 litros cada, ou equivalente funcional, preferencialmente com sistema de separação de água limpa e suja. Deverá possuir prensa para mop (espremedor) integrada, compatível com uso profissional contínuo, além de rodízios giratórios de alta resistência, preferencialmente com freio em pelo menos 02 (dois) rodízios, garantindo mobilidade e estabilidade durante a operação. O equipamento deverá suportar capacidade mínima de carga entre 60 kg e 100 kg, ou equivalente funcional, apresentando estrutura robusta, ergonomia adequada e resistência mecânica compatível com uso contínuo. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas técnicas e de segurança aplicáveis.	Unid.	6	258,81	1.552,86
62	**Chaleira de Alumínio:** Utensílio destinado ao aquecimento e preparo de líquidos em cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva, fabricado em alumínio reforçado ou material equivalente de resistência igual ou superior, adequado ao contato com alimentos e ao uso contínuo em altas temperaturas. Deverá possuir capacidade aproximada de 9 (nove) litros, ou equivalente funcional, adequada ao uso contínuo em unidades de alimentação coletiva, além de estrutura resistente, alça reforçada para manuseio seguro e acabamento uniforme, garantindo resistência térmica, durabilidade e facilidade de higienização. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	Unid.	4	278,43	1.113,72
63	**Concha em Aço Inox para Cereais:** Utensílio destinado ao porcionamento e distribuição de cereais, grãos e preparações similares em cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva, fabricado em aço inoxidável ou material equivalente de resistência igual ou superior, adequado ao contato com alimentos e de fácil higienização. Deverá possuir capacidade volumétrica mínima compatível com aproximadamente 1 (um) quilograma de cereais, equivalente a cerca de 1 (um) litro, cabo ergonômico para manuseio seguro e estrutura resistente ao uso contínuo, garantindo durabilidade, resistência mecânica e facilidade de limpeza. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	Unid.	8	84,29	674,32
64	**Concha em Aço Inox para Cereais:** Utensílio destinado ao porcionamento e distribuição de cereais, grãos e preparações similares em cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva, fabricado em aço inoxidável ou material equivalente de resistência igual ou superior, adequado ao contato com alimentos e de fácil higienização. Deverá possuir capacidade volumétrica mínima compatível com aproximadamente 2 (dois) quilogramas de cereais, equivalente a cerca de 2 (dois) litros, cabo ergonômico para manuseio seguro e estrutura resistente ao uso contínuo, garantindo durabilidade, resistência mecânica e facilidade de limpeza. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	Unid.	8	106,16	849,28
65	**Concha em Aço Inoxidável:** Utensílio destinado ao porcionamento, manuseio e distribuição de alimentos líquidos ou semilíquidos, tais como sopas, caldos, feijão, molhos e preparações similares, para uso em cozinhas industriais, refeitórios e unidades de alimentação coletiva. Deverá ser fabricada em aço inoxidável AISI 304 ou material equivalente de resistência igual ou superior, resistente à corrosão, calor e higienização frequente. Para uso geral em sopas, feijão e molhos, deverá possuir capacidade volumétrica mínima entre 300 mL e 500 mL, com diâmetro aproximado de 10 cm a 14 cm e comprimento total entre 30 cm e 50 cm, ou equivalente funcional. Para aplicações em frituras ou recipientes profundos, poderá possuir diâmetro aproximado entre 14 cm e 16 cm, com comprimento entre 50 cm e 55 cm, garantindo segurança térmica ao operador. Para uso em caldeirões industriais, deverá possuir capacidade compatível com grandes volumes, com diâmetro aproximado entre 16 cm e 20 cm e comprimento entre 60 cm e 75 cm, ou equivalente funcional. O item deverá apresentar cabo anatômico e reforçado, preferencialmente com gancho ou sistema de apoio, acabamento sanitário e resistência mecânica compatível com uso contínuo, sendo fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	Unid.	20	44,19	883,80
66	**Escorredor de Macarrão em Aço Inox:** Utensílio destinado ao escorrimento, lavagem e manuseio de massas, legumes e alimentos similares em cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva, fabricado em aço inoxidável ou material equivalente de resistência igual ou superior, adequado ao contato com alimentos e de fácil higienização. Deverá possuir diâmetro aproximado de 50 (cinquenta) centímetros, ou faixa dimensional equivalente compatível com uso institucional, profundidade e capacidade adequadas ao manuseio de grandes volumes de alimentos, estrutura perfurada para drenagem eficiente de líquidos, alças reforçadas para manuseio seguro e resistência mecânica compatível com uso contínuo. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	Unid.	8	363,83	2.910,64
67	**Escumadeira em Aço Inoxidável:** Utensílio destinado ao manuseio, retirada, drenagem e escorrimento de alimentos sólidos imersos em líquidos ou óleo, tais como frituras, legumes, massas e preparações em caldos, para uso em cozinhas industriais, refeitórios e unidades de alimentação coletiva. Deverá ser fabricada em aço inoxidável AISI 304 ou material equivalente de resistência igual ou superior, resistente à corrosão, altas temperaturas e higienização frequente. A escumadeira deverá possuir base perfurada em malha metálica ou chapa perfurada em aço inox, permitindo eficiente escoamento de líquidos e óleos. Para uso geral, deverá possuir diâmetro aproximado entre 10 cm e 14 cm, com comprimento total entre 30 cm e 50 cm, ou equivalente funcional. Para uso em frituras, deverá possuir diâmetro aproximado entre 14 cm e 16 cm e comprimento entre 50 cm e 55 cm, garantindo segurança térmica ao operador. Para uso em caldeirões industriais, deverá possuir capacidade compatível com grandes volumes, com diâmetro aproximado entre 16 cm e 20 cm e comprimento entre 60 cm e 75 cm, ou equivalente funcional. O item deverá apresentar cabo anatômico reforçado, preferencialmente com gancho ou sistema de apoio, acabamento sanitário e resistência mecânica compatível com uso contínuo, sendo fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	Unid.	10	41,14	411,40
68	**Escumadeira em Aço Inoxidável para Arroz e Alimentos Cozidos:** Utensílio destinado ao manuseio, porcionamento, retirada e escorrimento de arroz, feijão, legumes e demais alimentos sólidos ou semissólidos, para uso em cozinhas industriais, refeitórios e unidades de alimentação coletiva. Deverá ser fabricada em aço inoxidável AISI 304 ou material equivalente de resistência igual ou superior, resistente à corrosão, calor e higienização frequente. A escumadeira deverá possuir base perfurada em chapa ou malha perfurada em aço inox, permitindo o adequado escoamento de líquidos. Para uso profissional em distribuição e preparo de alimentos, deverá possuir diâmetro aproximado entre 10 cm e 14 cm, com comprimento total entre 30 cm e 50 cm, ou equivalente funcional. O item deverá apresentar cabo anatômico reforçado, preferencialmente com gancho ou sistema de apoio, proporcionando segurança, ergonomia e resistência mecânica compatível com uso contínuo. Deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, com acabamento sanitário e em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	Unid.	20	40,83	816,60
69	**Espátula em Aço Inox:** Utensílio destinado ao manuseio, preparo, raspagem e distribuição de alimentos em cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva, tipo espátula reta multiuso, fabricada em aço inoxidável ou material equivalente de resistência igual ou superior, adequada ao contato com alimentos e de fácil higienização. Deverá possuir lâmina com dimensões aproximadas entre 12 (doze) e 20 (vinte) centímetros de comprimento e largura compatível com uso profissional, além de cabo ergonômico confeccionado em material atóxico e resistente ao calor, proporcionando segurança, durabilidade, resistência mecânica e conforto durante o uso contínuo. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	Unid.	20	40,17	803,40

ITEM	DESCRIÇÃO DO OBJETO	UNID.	QTE.	VALOR UNIT.	VAMOR TOTAL
70	**Faca para Corte de Carne em Aço Inoxidável:** Utensílio destinado ao corte, desossa, fatiamento e preparo de carnes bovinas, suínas, aves e pescados, para uso em cozinhas industriais, açougues, restaurantes populares e unidades de alimentação coletiva. Deverá possuir lâmina em aço inoxidável AISI 304, aço cirúrgico ou material equivalente de resistência igual ou superior, com alta resistência à corrosão, desgaste e higienização frequente. A faca deverá possuir lâmina reta ou levemente curva, adequada ao corte profissional de carnes, com comprimento aproximado de 8" (oito polegadas), equivalente a 20 cm a 22 cm, ou equivalente funcional. O fio da lâmina deverá ser liso (não serrilhado), permitindo cortes precisos e contínuos. O utensílio deverá possuir cabo ergonômico em polipropileno, polímero de alta resistência ou material equivalente, com superfície antiderrapante, proporcionando segurança, conforto e firmeza durante o manuseio. O item deverá apresentar balanceamento adequado entre cabo e lâmina, resistência mecânica compatível com uso contínuo e ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	Unid.	20	45,00	900,00
71	**Faca para Legumes ou Salada em Aço Inoxidável:** Utensílio destinado ao corte, descascamento, fatiamento e preparo de legumes, verduras, frutas e saladas, para uso em cozinhas industriais, restaurantes populares e unidades de alimentação coletiva. Deverá possuir lâmina em aço inoxidável AISI 304, aço cirúrgico ou material equivalente de resistência igual ou superior, resistente à corrosão, desgaste e higienização frequente. A faca deverá possuir lâmina reta ou levemente curva, adequada para cortes precisos e manuseio ágil de alimentos de pequeno e médio porte, com comprimento aproximado de 3" (três polegadas), equivalente a 7 cm a 9 cm, ou equivalente funcional. O fio da lâmina deverá ser liso (não serrilhado), permitindo cortes uniformes e acabamento preciso. O utensílio deverá possuir cabo ergonômico em ABS, polipropileno ou material equivalente de alta resistência, preferencialmente com superfície antiderrapante, proporcionando segurança, conforto e firmeza durante o manuseio. O item deverá apresentar balanceamento adequado entre cabo e lâmina, resistência mecânica compatível com uso contínuo e ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	Unid.	20	45,81	916,20
72	**Garfo Bidente em Aço Inox:** Utensílio destinado ao manuseio, fixação e apoio no corte de carnes, assados e preparações similares em cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva, fabricado em aço inoxidável ou material equivalente de resistência igual ou superior, adequado ao contato com alimentos e resistente à corrosão. Deverá possuir porte médio a grande, com dois dentes reforçados, comprimento compatível com uso profissional e cabo ergonômico com comprimento aproximado entre 30 (trinta) e 40 (quarenta) centímetros, proporcionando firmeza, segurança no manuseio e resistência mecânica adequada ao uso contínuo. O item deverá apresentar estrutura robusta, durabilidade e facilidade de higienização, sendo fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	Unid.	24	68,87	1.652,88
73	**Garrafa Térmica para Café:** Recipiente destinado ao armazenamento e conservação térmica de café e outras bebidas quentes em cozinhas industriais, refeitórios e unidades de alimentação coletiva, fabricado em aço inoxidável, plástico de alta resistência ou material equivalente de resistência igual ou superior, com ampola interna em vidro, inox ou tecnologia equivalente de isolamento térmico. Deverá possuir capacidade mínima de 2 (dois) litros, sistema de isolamento térmico eficiente para conservação da temperatura por período compatível com o uso institucional e mecanismo de acionamento por pressão, pump, rosca ou sistema equivalente, que permita uso seguro, prático e higiênico. O item deverá apresentar estrutura resistente ao uso contínuo, facilidade de limpeza e ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	Unid.	20	175,04	3.500,80
74	**Lixeira Plástica com Pedal:** Recipiente destinado ao descarte de resíduos em cozinhas industriais, refeitórios e unidades de alimentação coletiva, fabricado em polipropileno (PP), polietileno de alta densidade (PEAD) ou material equivalente de resistência igual ou superior, de fácil higienização e adequado ao uso institucional. Deverá possuir capacidade mínima de 100 (cem) litros, tampa com sistema de abertura por pedal adequado ao uso contínuo, permitindo acionamento sem contato manual, de modo a garantir melhores condições de higiene e segurança sanitária. O item deverá apresentar estrutura resistente a impactos, estabilidade durante a operação, facilidade de limpeza e ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	Unid.	12	475,00	5.700,00
75	**Lixeira para Banheiro:** Recipiente destinado ao descarte de resíduos em sanitários, banheiros e áreas de apoio de uso institucional, fabricado em aço inoxidável ou material equivalente de resistência igual ou superior, com adequada resistência à corrosão e de fácil higienização. Deverá possuir capacidade mínima de 10 (dez) litros, tampa com sistema de abertura por pedal, permitindo acionamento sem contato manual, além de balde interno removível, facilitando o esvaziamento, limpeza e manutenção das condições sanitárias. O item deverá apresentar estrutura estável, resistente ao uso contínuo e ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	Unid.	24	305,86	7.340,64
76	**Monobloco Fechado:** Recipiente destinado ao armazenamento, acondicionamento e transporte de alimentos, insumos e materiais diversos, em cozinhas industriais, câmaras frias e unidades de alimentação coletiva, fabricado em polietileno de alta densidade (PEAD), polipropileno (PP) ou material equivalente de resistência igual ou superior, atóxico, lavável e adequado ao contato com alimentos. Deverá possuir capacidade mínima de 38 (trinta e oito) litros, preferencialmente na cor branca, com dimensões aproximadas compatíveis com o uso institucional, incluindo largura, comprimento e altura adequadas ao empilhamento e manuseio seguro. O item deverá apresentar estrutura monobloco fechada, resistente a impactos e uso contínuo, de modo a permitir o transporte e armazenamento de produtos sem vazamento, garantindo durabilidade, facilidade de higienização e conformidade com as normas sanitárias aplicáveis, sendo fornecido novo, de primeiro uso.	Unid.	20	875,66	17.513,20
77	**Monobloco Vazado:** Recipiente destinado ao armazenamento, transporte e acondicionamento de alimentos, hortifrutigranjeiros e insumos diversos em cozinhas industriais, câmaras frias e unidades de alimentação coletiva, fabricado em polietileno de alta densidade (PEAD), polipropileno (PP) ou material equivalente de resistência igual ou superior, atóxico, lavável e adequado ao contato com alimentos. Deverá possuir capacidade mínima de 38 (trinta e oito) litros, preferencialmente na cor branca, com dimensões aproximadas compatíveis com o uso institucional, incluindo largura, comprimento e altura adequadas ao empilhamento e manuseio seguro. O item deverá apresentar estrutura monobloco vazada, permitindo adequada ventilação, drenagem e escoamento de líquidos, além de resistência a impactos, empilhamento e uso contínuo, garantindo durabilidade, facilidade de higienização e conformidade com as normas sanitárias aplicáveis, sendo fornecido novo, de primeiro uso.	Unid.	20	171,66	3.433,20
78	**Pá para Caldeirão Profissional:** Utensílio destinado ao preparo, mistura e manuseio de alimentos em caldeirões e recipientes de grande porte, para uso em cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva, fabricado em polietileno de alta densidade (PEAD), polipropileno atóxico ou material equivalente de resistência igual ou superior, com cabo em aço inoxidável ou material de resistência equivalente, adequado ao contato com alimentos e resistente a altas temperaturas e uso contínuo. Deverá possuir comprimento mínimo de 80 (oitenta) centímetros, ou equivalente funcional, proporcionando alcance seguro, ergonomia no manuseio e resistência mecânica compatível com operações de mistura e porcionamento de alimentos. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	Unid.	10	294,66	2.946,60
79	**Pá em Polietileno (PEAD) – Tamanho (P):** Utensílio destinado ao manuseio, porcionamento e transferência de alimentos secos ou preparados, tais como arroz, grãos e insumos diversos, para uso em cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva, fabricado em polietileno de alta densidade (PEAD) ou material equivalente de resistência igual ou superior, atóxico, lavável e adequado ao contato com alimentos. Deverá possuir dimensões aproximadas entre 20 (vinte) e 30 (trinta) centímetros de comprimento total, ou equivalente funcional compatível, estrutura resistente ao uso contínuo, superfície lisa de fácil higienização e resistência mecânica adequada às operações de preparo e porcionamento de alimentos. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	Unid.	8	149,30	1.194,40
80	**Pá em Polietileno (PEAD) – Tamanho Pequeno (M):** Utensílio destinado ao manuseio, porcionamento e transferência de alimentos secos ou preparados, tais como arroz, grãos e insumos diversos, para uso em cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva, fabricado em polietileno de alta densidade (PEAD) ou material equivalente de resistência igual ou superior, atóxico, lavável e adequado ao contato com alimentos. Deverá possuir dimensões aproximadas entre 40 (quarenta) e 60 (sessenta) centímetros de comprimento total, ou equivalente funcional compatível com porte pequeno, estrutura resistente ao uso contínuo, superfície lisa de fácil higienização e resistência mecânica adequada às operações de preparo e porcionamento de alimentos. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	Unid.	8	57,71	461,68

ITEM	DESCRIÇÃO DO OBJETO	UNID.	QTE.	VALOR UNIT.	VAMOR TOTAL
81	**Panela Comum de Alumínio:** Utensílio destinado ao preparo e cocção de alimentos em cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva, fabricado em alumínio reforçado ou material equivalente de resistência igual ou superior, com espessura compatível com uso industrial contínuo, adequado ao contato com alimentos e resistente a altas temperaturas. Deverá possuir capacidade aproximada entre 50 (cinquenta) e 55 (cinquenta e cinco) litros, tampa compatível em alumínio ou material de resistência equivalente, com encaixe adequado para conservação térmica, além de alças ou pegadores laterais reforçados para manuseio seguro. O item deverá apresentar estrutura robusta, resistência mecânica, durabilidade e facilidade de higienização, sendo fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	Unid.	4	629,75	2.519,00
82	**Panela Grande com Tampa de Alumínio:** Utensílio destinado ao preparo e cocção de alimentos em cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva, fabricado em alumínio reforçado ou material equivalente de resistência igual ou superior, com espessura compatível com uso industrial contínuo, adequado ao contato com alimentos e resistente a altas temperaturas. Deverá possuir capacidade aproximada entre 70 (setenta) e 75 (setenta e cinco) litros, tampa compatível em alumínio ou material de resistência equivalente, com encaixe adequado para conservação térmica, além de alças ou pegadores laterais reforçados para manuseio seguro. O item deverá apresentar estrutura robusta, resistência mecânica, durabilidade e facilidade de higienização, sendo fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	Unid.	4	794,58	3.178,32
83	**Panela Grande com Tampa de Alumínio:** Utensílio destinado ao preparo e cocção de alimentos em cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva, fabricado em alumínio reforçado ou material equivalente de resistência igual ou superior, com espessura compatível com uso industrial contínuo, adequado ao contato com alimentos e resistente a altas temperaturas. Deverá possuir capacidade aproximada entre 120 (cento e vinte) e 130 (cento e trinta) litros, tampa compatível em alumínio ou material de resistência equivalente, com encaixe adequado para conservação térmica, além de alças ou pegadores laterais reforçados para manuseio seguro. O item deverá apresentar estrutura robusta, resistência mecânica, durabilidade e facilidade de higienização, sendo fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	Unid.	4	1.322,66	5.290,64
84	**Pegador Grande em Aço Inox:** Utensílio destinado ao manuseio e serviço de alimentos quentes ou frios, tais como carnes, massas, saladas e guarnições, em cozinhas industriais, refeitórios e unidades de alimentação coletiva, fabricado em aço inoxidável ou material equivalente de resistência igual ou superior, adequado ao contato com alimentos e resistente à corrosão. Deverá possuir comprimento aproximado entre 30 (trinta) e 35 (trinta e cinco) centímetros, ou equivalente funcional, com formato ergonômico apropriado para pegada firme e segura, estrutura resistente ao uso contínuo e fácil higienização. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	Unid.	12	33,83	405,96
85	**Espátula Raspadeira Curva em Aço Inox:** Utensílio destinado ao manuseio, raspagem e preparo de alimentos em cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva, fabricado em aço inoxidável ou material equivalente de resistência igual ou superior, adequado ao contato com alimentos e resistente à corrosão. Deverá possuir cabo em plástico de alta resistência, polipropileno ou material equivalente de alta durabilidade, com dimensões aproximadas de 30 (trinta) x 10 (dez) centímetros, ou equivalente funcional, formato curvo apropriado para raspagem eficiente de superfícies e recipientes, além de resistência mecânica compatível com uso contínuo e facilidade de higienização. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	Unid.	6	79,60	477,60
86	**Faca em Aço Inox:** Utensílio destinado ao corte e preparo de alimentos em cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva, fabricado com lâmina em aço inoxidável ou material equivalente de resistência igual ou superior, adequada ao contato com alimentos e resistente à corrosão. Deverá possuir lâmina reta com comprimento aproximado entre 30 (trinta) e 32 (trinta e dois) centímetros, ou equivalente funcional, apropriada para cortes de carnes, legumes e preparações em geral. Deverá possuir cabo resistente, ergonômico e confeccionado em material atóxico, adequado ao uso contínuo e à higienização frequente, garantindo segurança, durabilidade e firmeza no manuseio. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	Unid.	12	80,40	964,80
87	**Panela de Pressão Industrial:** Utensílio destinado ao cozimento de alimentos sob pressão em cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva, fabricado em alumínio reforçado, aço inoxidável ou material equivalente de resistência igual ou superior, adequado ao contato com alimentos e resistente ao uso contínuo em altas temperaturas. Deverá possuir capacidade aproximada de 20 (vinte) litros, sistema de travamento seguro da tampa, válvula de segurança e dispositivo de alívio de pressão, garantindo operação segura durante o uso. O item deverá apresentar estrutura robusta, resistência mecânica compatível com preparo em grandes volumes, facilidade de higienização e atender às normas técnicas e de segurança aplicáveis, sendo fornecido novo, de primeiro uso.	Unid.	6	833,47	5.000,82
88	**Picador de Legumes Profissional:** Equipamento destinado ao processamento de hortaliças, legumes e vegetais em grandes volumes, para uso em cozinhas industriais, restaurantes populares e unidades de alimentação coletiva, com a finalidade de otimizar o pré-preparo de alimentos, reduzindo tempo operacional e esforço manual. Deverá ser do tipo manual ou elétrico, conforme necessidade operacional da Administração. O equipamento deverá possuir estrutura em alumínio fundido, aço inoxidável, alumínio anodizado ou material equivalente de alta resistência, com lâminas ou facas em aço inoxidável, resistentes à corrosão e adequadas ao contato com alimentos. Deverá apresentar capacidade/produtividade mínima compatível com uso profissional contínuo, preferencialmente igual ou superior a 100 kg/h quando elétrico, ou equivalente funcional. O sistema de corte deverá permitir múltiplos tipos de corte, incluindo fatias, tiras e cubos, com fornecimento de mínimo de 03 (três) lâminas ou discos intercambiáveis, ou equivalente funcional, possibilitando diferentes espessuras e formatos de corte. Deverá possuir bocal ou área de alimentação compatível com processamento de vegetais de médio porte, componentes removíveis para higienização e sistema de travamento ou base antiderrapante para garantir estabilidade durante a operação. Quando do tipo elétrico, o equipamento deverá operar com alimentação elétrica em 127V, 220V ou bivolt, frequência de 60 Hz, com potência compatível com a produtividade operacional, motor protegido contra sobrecarga e sistema de segurança em conformidade com a NR-12, quando aplicável. Quando do tipo manual, deverá possuir sistema de alavanca ou prensagem ergonômico, resistente ao uso contínuo. O equipamento deverá apresentar dimensões aproximadas compatíveis com a capacidade operacional, preferencialmente próximas a 45,5 cm de largura por 55 cm de profundidade, ou equivalente funcional. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, acompanhado de manual técnico, acessórios necessários e garantia mínima de 12 (doze) meses, em conformidade com as normas sanitárias, elétricas e de segurança aplicáveis.	Unid.	6	383,63	2.301,78
89	**Suporte para Papel Toalha:** Dispensador destinado ao acondicionamento e fornecimento de papel toalha para sanitários, lavatórios de usuários e áreas de apoio de funcionários, fabricado em plástico ABS de alta resistência, polipropileno, aço inoxidável ou material equivalente de resistência igual ou superior, adequado ao uso contínuo e resistente à umidade. Deverá ser compatível com papel toalha interfolhado ou em bobina, conforme a necessidade da unidade, possuir sistema de abertura para reposição do papel com fechamento por trava ou chave, além de ser apropriado para fixação em parede, garantindo durabilidade, facilidade de higienização e uso seguro em ambiente institucional. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	Unid.	40	48,30	1.932,00
90	**Suporte (Dispensador) para Sabonete Líquido:** Dispensador destinado ao acondicionamento e fornecimento de sabonete líquido para sanitários, lavatórios de usuários e áreas de apoio de funcionários, fabricado em plástico ABS de alta resistência, polipropileno ou material equivalente de resistência igual ou superior, adequado ao uso contínuo e resistente à umidade. Deverá possuir reservatório com capacidade mínima de 800 (oitocentos) mililitros, ou equivalente funcional, sistema de acionamento manual por pressão, visor para acompanhamento do nível do produto, sistema de abertura para reabastecimento e estrutura apropriada para fixação em parede, garantindo durabilidade, facilidade de higienização e uso seguro em ambiente institucional. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	Unid.	80	60,45	4.836,00

ITEM	DESCRIÇÃO DO OBJETO	UNID.	QTE.	VALOR UNIT.	VAMOR TOTAL
91	**Suporte/Dispenser para Papel Higiênico:** Equipamento destinado ao acondicionamento, proteção e dispensação de papel higiênico em sanitários de usuários e funcionários, para uso em ambientes institucionais, refeitórios e unidades administrativas. Deverá ser fabricado em polipropileno (PP) de alta resistência, ABS ou material equivalente de durabilidade igual ou superior, resistente à umidade, impactos e higienização frequente. O equipamento deverá possuir capacidade compatível com rolos de papel higiênico de até 500 (quinhentos) metros, ou equivalente funcional, garantindo autonomia de uso e redução da frequência de reposição. Deverá ser adequado para fixação em parede de alvenaria, concreto, drywall ou superfície equivalente, com sistema de instalação seguro e estável. O dispenser deverá possuir visor frontal ou lateral para acompanhamento do nível de papel, além de sistema de abertura manual para reposição, com fechamento por trava, chave ou mecanismo equivalente de segurança, evitando abertura indevida. Deverá apresentar estrutura com superfícies lisas, cantos arredondados e acabamento que facilite limpeza e desinfecção, sem rebarbas ou arestas cortantes. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, acompanhado de acessórios de fixação, quando aplicável, em conformidade com as normas sanitárias e técnicas aplicáveis.	Unid.	24	68,27	1.638,48
92	**Tabuleiro Grande:** Utensílio destinado ao preparo, transporte, armazenamento e apoio no manuseio de alimentos em cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva, fabricado em alumínio reforçado ou material equivalente de resistência igual ou superior, adequado ao contato com alimentos e resistente ao uso contínuo. Deverá possuir formato retangular, com dimensões aproximadas de 70 (setenta) x 40 (quarenta) centímetros, ou equivalente funcional, estrutura resistente a altas temperaturas, bordas reforçadas para manuseio seguro, durabilidade e facilidade de higienização. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	Unid.	16	374,66	5.994,56
93	**Equipamento de Proteção Individual – Avental de Vinil:** Equipamento destinado à proteção do tronco e parte das pernas dos trabalhadores durante atividades de preparo, manipulação de alimentos, higienização e limpeza em cozinhas industriais, restaurantes populares e unidades de alimentação coletiva. Deverá ser confeccionado em vinil impermeável ou material equivalente de resistência igual ou superior, resistente à umidade, respingos, gordura, produtos de limpeza e ao uso contínuo. O avental deverá possuir espessura mínima entre 0,20 mm e 0,30 mm, ou equivalente funcional, garantindo resistência mecânica adequada sem comprometer a flexibilidade durante o uso. Deverá possuir tamanho único ou tamanhos variados, com dimensões mínimas aproximadas entre 1,20 m e 1,40 m de altura por 0,65 m a 0,70 m de largura, ou equivalente funcional, assegurando cobertura adequada do tronco e das pernas. O equipamento deverá possuir sistema de fixação por tiras ajustáveis ou amarração reforçada, proporcionando ergonomia, conforto e segurança durante o uso. Quando aplicável à categoria de proteção, deverá possuir Certificado de Aprovação (CA) válido emitido pelo Ministério do Trabalho e Emprego, em conformidade com as normas de segurança ocupacional aplicáveis. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias e de segurança vigentes.	Unid.	160	93,63	14.980,80
94	**Equipamento de Proteção Individual (EPI) – Avental Corta-Chamas:** Equipamento de proteção individual destinado à proteção do tronco e membros inferiores do usuário contra calor, respingos quentes e agentes térmicos provenientes de operações de cocção em cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva, confeccionado em tecido de algodão com tratamento retardante a chamas, revestido em silicone ou material equivalente com proteção térmica compatível, sem forro ou com configuração funcional equivalente, e costuras em material resistente ao calor. Deverá possuir dimensões aproximadas de 0,90 m x 0,70 m, ou equivalente funcional, garantindo cobertura corporal adequada, conforto e mobilidade durante o uso contínuo. O item deverá possuir Certificado de Aprovação (CA) válido, emitido pelo Ministério do Trabalho e Emprego, compatível com a proteção contra agentes térmicos, sendo fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas de segurança do trabalho e sanitárias aplicáveis.	Unid.	100	164,35	16.435,00
95	**Equipamento de Proteção Individual – Botas de Borracha/PVC:** Equipamento destinado à proteção dos pés e parte inferior das pernas durante atividades de limpeza, higienização, manipulação de alimentos e operações em áreas úmidas, para uso em cozinhas industriais, restaurantes populares e unidades de alimentação coletiva. Deverá ser confeccionado em PVC, borracha nitrílica, borracha vulcanizada ou material equivalente de resistência igual ou superior, apresentando elevada durabilidade, resistência mecânica e química, além de impermeabilidade total contra umidade e líquidos. A bota deverá possuir cano curto, médio ou longo, conforme necessidade operacional da unidade, preferencialmente na cor branca ou tonalidade clara, adequada para ambientes alimentícios. O equipamento deverá possuir solado antiderrapante, resistente à abrasão e adequado para superfícies molhadas ou escorregadias, garantindo maior segurança durante a movimentação. O fornecimento deverá atender à numeração dos usuários, preferencialmente em grade entre 34 e 44, ou equivalente funcional. O item deverá possuir Certificado de Aprovação (CA) válido emitido pelo Ministério do Trabalho e Emprego, em conformidade com as normas de segurança ocupacional aplicáveis, sendo fornecido novo, de primeiro uso.	Par	100	136,91	13.691,00
96	**Equipamento de Proteção Individual (EPI) – Sapato de Segurança Ocupacional:** Equipamento de proteção individual destinado à proteção dos pés durante atividades de manipulação de alimentos, higienização e operações em cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva, confeccionado em EVA, polímero impermeável ou material equivalente de resistência igual ou superior, com padrão de desempenho similar ou superior a calçados profissionais ocupacionais disponíveis no mercado. Deverá possuir **cor branca**, design fechado na parte superior e no calcanhar, proporcionando proteção adequada aos pés, solado antiderrapante e resistente a óleo ou gordura, adequado para superfícies úmidas ou escorregadias. O material deverá permitir higienização frequente e minimizar a retenção de odores, garantindo conforto, durabilidade e segurança durante o uso contínuo. O fornecimento deverá atender à numeração compatível com os usuários, conforme demanda da Administração. O item deverá possuir Certificado de Aprovação (CA) válido, emitido pelo Ministério do Trabalho e Emprego, e atender às normas de segurança ocupacional aplicáveis, sendo fornecido novo, de primeiro uso.	Par	200	147,00	29.400,00
97	**Equipamento de Proteção Individual – Japona Térmica para Câmara Fria:** Equipamento destinado à proteção térmica do tronco e membros superiores dos trabalhadores durante atividades em ambientes refrigerados e câmaras frias, para uso em cozinhas industriais, restaurantes populares e unidades de alimentação coletiva. Deverá ser confeccionado em nylon, lona ou material equivalente de resistência igual ou superior, com forro interno matelassê em manta acrílica, poliéster térmico ou material equivalente, garantindo isolamento térmico eficiente e conforto durante o uso contínuo. A japona deverá oferecer proteção térmica adequada para ambientes refrigerados e câmaras frias, suportando temperaturas mínimas compatíveis com operações de resfriamento e congelamento, preferencialmente até -20°C ou equivalente funcional. Deverá possuir fechamento frontal por zíper reforçado, botões de pressão ou sistema equivalente, além de punhos ajustáveis que minimizem a entrada de ar frio. O fornecimento deverá contemplar tamanhos variados (P, M, G, GG ou equivalentes), conforme necessidade dos usuários e ordem de fornecimento. Quando aplicável à categoria de proteção, o item deverá possuir Certificado de Aprovação (CA) válido emitido pelo Ministério do Trabalho e Emprego, em conformidade com as normas de segurança ocupacional aplicáveis. O equipamento deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, com resistência mecânica compatível com uso contínuo.	Unid.	10	202,92	2.029,20
98	**Equipamento de Proteção Individual (EPI) – Luvas Descartáveis de Vinil:** Equipamento de proteção individual destinado à proteção das mãos durante atividades de manipulação de alimentos, higienização e procedimentos operacionais em cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva, confeccionado em vinil de alta resistência ou material equivalente de desempenho igual ou superior, com espessura compatível para uso contínuo e proteção contra contaminação. Deverá ser fornecido sem pó, em tamanhos variados (P, M, G ou equivalentes), com formato anatômico que proporcione conforto, sensibilidade tátil e facilidade de calce. O item deverá ser descartável, atóxico, não estéril e ambidestro, adequado ao contato com alimentos e resistente ao rasgo durante o uso regular. Quando aplicável, deverá possuir Certificado de Aprovação (CA) válido, emitido pelo Ministério do Trabalho e Emprego, em conformidade com as normas de segurança ocupacional e sanitárias aplicáveis, sendo fornecido novo, de primeiro uso. Caixa com 100 unidades.	Cx	100	54,60	5.460,00

ITEM	DESCRIÇÃO DO OBJETO	UNID.	QTE.	VALOR UNIT.	VAMOR TOTAL
99	**Equipamento de Proteção Individual (EPI) – Luvas Térmicas de Nylon para Câmara Fria:** Equipamento de proteção individual destinado à proteção das mãos durante atividades realizadas em câmaras frias e ambientes refrigerados de baixa temperatura, em cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva, confeccionado em nylon com forro térmico interno, isolamento térmico ou material equivalente de resistência igual ou superior, adequado à proteção contra frio e umidade. Deverá ser compatível com uso em ambientes refrigerados e câmaras frias, com proteção térmica adequada para baixas temperaturas operacionais, possuir forro interno térmico, punho longo ou ajustável para melhor proteção dos punhos e antebraços, e ser fornecido em tamanhos variados (P, M, G ou equivalentes), conforme necessidade dos usuários. O item deverá proporcionar conforto, mobilidade, resistência ao uso contínuo e facilidade de higienização. Quando aplicável, deverá possuir Certificado de Aprovação (CA) válido, emitido pelo Ministério do Trabalho e Emprego, em conformidade com as normas de segurança ocupacional e sanitárias aplicáveis, sendo fornecido novo, de primeiro uso.	Par	10	58,19	581,90
100	**Equipamento de Proteção Individual (EPI) – Máscara de Proteção com Elástico:** Equipamento de proteção individual destinado à proteção das vias respiratórias durante atividades de manipulação de alimentos, higienização e rotinas operacionais em cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva, do tipo máscara de proteção não cirúrgica ou máscara cirúrgica descartável, confeccionada em material não tecido (TNT) ou material equivalente de resistência igual ou superior, com no mínimo dupla camada de proteção, preferencialmente tripla camada, e sistema de fixação por elástico auricular ou equivalente, proporcionando ajuste adequado ao rosto. Deverá possuir capacidade de filtragem compatível com a finalidade de proteção contra partículas, gotículas e contaminantes ambientais, permitindo respirabilidade, conforto durante o uso contínuo e adequada barreira de proteção. O item deverá ser atóxico, hipoalergênico, de fácil utilização e higienização ou descarte, conforme sua natureza, sendo fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias e de segurança ocupacional aplicáveis. Caixa com 100 unidades.	Cx	100	45,96	4.596,00
101	**Equipamento de Proteção Individual (EPI) – Touca Descartável em TNT:** Equipamento de proteção individual destinado à contenção total dos cabelos e controle de contaminação durante atividades de manipulação de alimentos, higienização e rotinas operacionais em cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva, confeccionado em tecido não tecido (TNT) descartável, com gramatura mínima compatível com uso institucional, ou material equivalente de resistência igual ou superior. Deverá possuir elástico reforçado e flexível em todo o perímetro, garantindo ajuste seguro e confortável à cabeça, com cobertura total dos cabelos, inclusive para usuários com maior volume capilar. O item deverá ser descartável, atóxico, hipoalergênico, resistente ao uso regular durante a jornada de trabalho e adequado ao controle sanitário de contaminação, sendo fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias e de segurança ocupacional aplicáveis. Caixa com 100 unidades.	Cx	100	38,66	3.866,00
102	**Uniforme para Produção de Alimentos (Unissex):** Conjunto composto por calça e blusa de manga, destinado ao uso por profissionais de cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva durante atividades de preparo, manipulação e distribuição de alimentos. A calça deverá ser confeccionada em tecido brim ou material equivalente de resistência igual ou superior, com composição em algodão, poliéster ou mistura equivalente, e gramatura mínima compatível com uso institucional contínuo, proporcionando durabilidade, conforto e resistência ao desgaste. A blusa deverá possuir mangas curtas ou longas, conforme necessidade operacional, confeccionada em tecido respirável, de fácil higienização, em cor clara (preferencialmente branca), favorecendo condições adequadas de assepsia. Deverá conter aplicação do brasão do Município no peito, em silk screen, bordado ou técnica equivalente, em posição frontal, com dimensões aproximadas compatíveis com identificação institucional. O item deverá ser fornecido em tamanhos variados, conforme demanda da Administração, sendo novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias e de segurança ocupacional aplicáveis.	Unid.	200	213,66	42.732,00
103	**Amaciador de Carne Elétrico**, modelo de referência **ABS-HD** ou equivalente funcional, destinado ao amaciamento e preparo de carnes em cozinhas industriais, Restaurantes Populares e unidades de alimentação coletiva, com a finalidade de promover a ruptura controlada das fibras da carne, proporcionando melhoria da textura, maciez e rendimento no preparo. Deverá ser fabricado em **aço inoxidável AISI 304, alumínio anodizado ou material equivalente de resistência igual ou superior**, adequado ao contato com alimentos, resistente à corrosão, à higienização frequente e ao uso contínuo em ambiente profissional. O equipamento deverá possuir **capacidade de produção mínima de 300 kg/h**, ou equivalente funcional compatível com a demanda operacional da unidade, permitindo utilização contínua em ambiente de cozinha industrial. O sistema de amaciamento deverá operar por **rolos, lâminas ou mecanismo equivalente de alta eficiência**, proporcionando processamento uniforme e adequado, sem comprometer a integridade e as características do alimento. Deverá possuir **componentes removíveis para facilitar a desmontagem e higienização**, bocal de alimentação compatível com peças de carne de porte médio, estrutura robusta, base estável e/ou antiderrapante, proporcionando segurança, estabilidade e facilidade de operação. Deverá contar com **proteções de segurança em conformidade com a NR-12**, incluindo barreiras físicas, proteção das partes móveis e dispositivo de desligamento seguro. O sistema de acionamento deverá ser **elétrico**, com **potência nominal mínima de 550 W**, equivalente a aproximadamente **0,74 CV**, compatível com a produtividade exigida, devendo possuir motor adequado à operação contínua e proteção contra sobrecarga e superaquecimento. A alimentação elétrica deverá ser em **127 V, 220 V ou bivolt**, conforme configuração do equipamento e compatibilidade com a infraestrutura elétrica da unidade, em **frequência de 60 Hz**. As dimensões aproximadas do equipamento deverão ser de **465 mm de altura × 245 mm de largura × 530 mm de profundidade (A × L × P)**, admitindo-se variação dimensional compatível com equipamentos de mesma categoria, desde que não comprometa a funcionalidade, a instalação, a operação, a estabilidade ou o atendimento à necessidade da Administração. O equipamento deverá ser fornecido **novo, de primeiro uso**, em perfeitas condições de funcionamento, acompanhado de **manual de operação e manutenção, acessórios necessários ao pleno funcionamento e demais componentes originais**, devendo atender às normas sanitárias, elétricas e de segurança aplicáveis, inclusive aquelas relativas à segurança em máquinas e equipamentos. Deverá possuir **garantia mínima de 12 (doze) meses**, contados do recebimento definitivo, abrangendo defeitos de fabricação e funcionamento.	Unid.	2	8.779,66	17.559,32
104	**Caixa Térmica Hot Box:** Equipamento destinado ao armazenamento e transporte de alimentos preparados, quentes ou frios, em cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva, fabricado em polietileno de alta densidade (PEAD), polímero de alta resistência ou material equivalente de resistência igual ou superior, com isolamento térmico em poliuretano expandido ou material equivalente de desempenho térmico compatível. Deverá possuir capacidade aproximada de 100 (cem) litros, com dimensões aproximadas compatíveis com a categoria do equipamento, ou equivalente funcional, estrutura robusta, tampa com fechamento seguro e alças ou sistema de manuseio que facilitem o transporte. O equipamento deverá garantir manutenção da temperatura interna dos alimentos por período mínimo compatível com a operação de transporte e distribuição, preservando as condições adequadas de conservação térmica, segurança alimentar e higiene. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	Unid.	10	2.406,54	24.065,40

ITEM	DESCRIÇÃO DO OBJETO	UNID.	QTE.	VALOR UNIT.	VAMOR TOTAL
105	**Balcão Corre-Prato Aquecido para Buffet Self Service:** Equipamento destinado à distribuição e conservação térmica de refeições em sistema self service, para uso em restaurantes populares, refeitórios e unidades de alimentação coletiva. Deverá ser do tipo aquecido, fabricado em aço inoxidável AISI 304 ou material equivalente de resistência igual ou superior, adequado ao contato com alimentos, resistente à corrosão, umidade e higienização frequente. O equipamento deverá possuir capacidade mínima para 08 (oito) cubas gastronômicas padrão GN, compatíveis com o padrão GN 1/1, com profundidade mínima de 100 mm, ou equivalente funcional, incluindo suporte apropriado para acomodação segura das cubas. Deverá possuir superfície de apoio para pratos, estrutura reforçada e acabamento sanitário com superfícies lisas e sem rebarbas. O sistema de aquecimento deverá operar por resistência elétrica, banho-maria ou tecnologia equivalente de desempenho igual ou superior, garantindo aquecimento uniforme. O equipamento deverá manter os alimentos em faixa de temperatura operacional mínima entre 60°C e 90°C, ou equivalente funcional, assegurando conservação térmica segura durante a distribuição, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis. O equipamento deverá possuir controle de temperatura por termostato analógico ou digital, permitindo ajuste e monitoramento da temperatura de operação. Deverá operar com alimentação elétrica em 127V, 220V ou 380V, monofásico ou trifásico, frequência de 60 Hz, com potência compatível com a capacidade operacional do equipamento. Deverá apresentar estrutura robusta, isolamento térmico compatível, resistência mecânica para uso contínuo em ambiente institucional e, quando aplicável, protetor salivar (sneeze guard) em vidro temperado ou material equivalente. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, acompanhado de manual técnico, garantia mínima de 12 (doze) meses e documentação técnica pertinente, em conformidade com as normas sanitárias, elétricas e de segurança aplicáveis.	Unid.	2	4.035,00	8.070,00
106	**Pass Through Aquecido:** Equipamento destinado ao armazenamento e transporte térmico de alimentos prontos, para uso em cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva, com estrutura externa em aço inoxidável AISI 304 ou material equivalente de resistência igual ou superior, e isolamento térmico interno em poliuretano expandido, polietileno rotomoldado ou material equivalente de desempenho térmico compatível. Deverá possuir capacidade aproximada de 540 (quinhentos e quarenta) litros, com capacidade para no mínimo 24 (vinte e quatro) cubas gastronômicas padrão GN 1/1 com profundidade mínima de 100 mm, ou equivalente funcional. O equipamento deverá possuir sistema de aquecimento por resistências elétricas, banho-maria, ar forçado ou tecnologia equivalente, capaz de operar em faixa de temperatura mínima entre 60°C e 90°C, garantindo conservação térmica segura dos alimentos durante o transporte e distribuição. Deverá ainda possuir alimentação elétrica compatível com a infraestrutura da unidade (127V, 220V ou trifásico), com potência compatível com a capacidade de aquecimento, estrutura robusta, fechamento seguro e facilidade de higienização. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias e de segurança aplicáveis.	Unid.	6	9.935,03	59.610,18
107	**Balcão Horizontal Freezer**, modelo de referência **250 cm, Linha Prime, com tampo liso, alimentação elétrica 220 V**, ou equivalente funcional, destinado ao armazenamento, conservação e congelamento de alimentos em cozinhas industriais, Restaurantes Populares e unidades de alimentação coletiva. Deverá possuir **comprimento aproximado de 2.500 mm (2,50 m)**, com estrutura robusta, fabricada em **aço inoxidável, aço galvanizado com revestimento anticorrosivo ou material equivalente de resistência igual ou superior**, adequado ao ambiente de uso profissional, resistente à corrosão, à umidade e à higienização frequente. Deverá possuir **tampo superior liso**, de fácil limpeza e higienização, com acabamento adequado ao uso em ambiente de manipulação de alimentos, e compartimento interno destinado ao armazenamento de produtos congelados, com capacidade volumétrica compatível com a dimensão do equipamento e com a demanda operacional da unidade. A capacidade interna deverá ser informada pelo fabricante em litros. O equipamento deverá operar em **faixa de temperatura adequada à conservação e ao congelamento de alimentos** , preferencialmente com capacidade de atingir e manter temperatura de **até -18 °C ou inferior**, mediante sistema de refrigeração estático, ventilado ou tecnologia equivalente, assegurando distribuição uniforme da temperatura interna e conservação adequada dos produtos armazenados. Deverá possuir **tampas superiores basculantes, deslizantes ou sistema equivalente** , com fechamento seguro, vedação adequada e facilidade de abertura e fechamento durante a rotina operacional. O compartimento interno deverá permitir organização e acesso aos alimentos, sem comprometer a eficiência do sistema de refrigeração. O sistema de refrigeração deverá ser dimensionado para **operação contínua em ambiente profissional**, possuir controle de temperatura compatível com a aplicação e dispositivos de proteção necessários ao funcionamento seguro do equipamento. A alimentação elétrica deverá ser em **220 V, frequência de 60 Hz** , compatível com a infraestrutura elétrica da unidade contratante. O equipamento deverá apresentar **pés ou estrutura de apoio com estabilidade adequada** , possibilitando operação segura e higienização do ambiente, além de acabamento externo e interno compatível com as exigências sanitárias aplicáveis às unidades de alimentação coletiva. O item deverá ser fornecido **novo, de primeiro uso**, em perfeitas condições de funcionamento, acompanhado de manual de operação e manutenção, acessórios necessários ao pleno funcionamento e **garantia mínima de 12 (doze) meses**, devendo atender às normas sanitárias, elétricas, de segurança e demais regulamentações técnicas aplicáveis.	Unid.	2	15.840,00	31.680,00
108	**Cilindro de GLP P-45 (45 kg):** Recipiente destinado ao armazenamento e fornecimento de Gás Liquefeito de Petróleo (GLP) para uso em cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva, com capacidade nominal de 45 (quarenta e cinco) quilogramas, padrão P-45. O item deverá ser fornecido abastecido (carregado) com GLP, incluindo, quando aplicável, o sistema de troca do casco (recipiente retornável) em perfeitas condições de uso, conservação e segurança. O recipiente deverá possuir certificação válida e estar em conformidade com as normas da Agência Nacional do Petróleo, Gás Natural e Biocombustíveis (ANP), do INMETRO e demais normas técnicas aplicáveis, sem avarias, corrosão excessiva ou irregularidades que comprometam sua segurança operacional. O item deverá ser fornecido novo ou requalificado conforme regulamentação vigente, apto para uso imediato e seguro.	Unid.	18	1.852,33	33.341,94
109	**Carro para Remolho de Talheres:** Equipamento destinado ao remolho, lavagem, transporte e acondicionamento temporário de talheres e utensílios, para uso em cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva, fabricado em aço inoxidável AISI 304 ou material equivalente de resistência igual ou superior, com espessura compatível para uso institucional contínuo, adequado ao contato com alimentos, resistente à corrosão e à umidade. Deverá possuir cuba removível com capacidade mínima de 70 (setenta) litros, instalada sobre estrutura metálica robusta, com suporte interno ou prateleira inferior para maior estabilidade e apoio operacional. O equipamento deverá contar com rodízios giratórios de alta resistência, sendo no mínimo 2 (dois) com sistema de freio, adequados para movimentação segura sob carga úmida. Deverá apresentar dimensões aproximadas compatíveis com a categoria do equipamento, ou equivalente funcional, estrutura reforçada, facilidade de higienização e resistência mecânica compatível com uso contínuo. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	Unid.	4	4.563,26	18.253,04
110	**Carro com Tampa para Transporte de Carnes:** Equipamento destinado ao transporte e acondicionamento de carnes cruas, refrigeradas ou em preparo, para uso em cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva, fabricado em aço inoxidável AISI 304 ou material equivalente de resistência igual ou superior, adequado ao contato com alimentos, resistente à corrosão, umidade e higienização frequente. Deverá possuir capacidade mínima de 180 (cento e oitenta) litros, com cuba integrada dotada de dreno para escoamento de resíduos líquidos, quando operacionalmente necessário. Deverá possuir tampa com sistema de vedação por borracha, silicone ou fechamento hermético equivalente, de modo a minimizar contaminações, odores e vazamentos durante o transporte. O equipamento deverá contar com rodízios de borracha ou material equivalente de alta resistência, preferencialmente giratórios e com sistema de freio, além de puxador tubular ergonômico em inox para movimentação segura. A estrutura deverá apresentar resistência mecânica compatível com carga úmida e uso contínuo, garantindo durabilidade, facilidade de higienização e segurança operacional. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	Unid.	2	3.285,08	6.570,16

ITEM	DESCRIÇÃO DO OBJETO	UNID.	QTE.	VALOR UNIT.	VAMOR TOTAL
111	**Carro Plataforma Dobrável:** Equipamento destinado ao transporte e movimentação de cargas, materiais, insumos e equipamentos em cozinhas industriais, almoxarifados e unidades de alimentação coletiva, fabricado em aço carbono com pintura epóxi, aço inoxidável ou material equivalente de resistência igual ou superior, com estrutura reforçada e sistema dobrável para facilitar armazenamento e transporte. Deverá possuir capacidade mínima de carga de 200 (duzentos) quilogramas, com plataforma de dimensões aproximadas compatíveis com a categoria do equipamento, ou equivalente funcional, proporcionando área útil adequada para movimentação segura de volumes diversos. O equipamento deverá contar com rodízios de alta resistência, com diâmetro compatível com a capacidade de carga, preferencialmente giratórios, sendo no mínimo 2 (dois) dotados de sistema de freio, garantindo estabilidade, mobilidade e segurança durante a operação. O item deverá apresentar estrutura robusta, resistência mecânica para uso contínuo, facilidade de manuseio e ser fornecido novo, de primeiro uso.	Unid.	4	605,25	2.421,00
112	**Carro Suporte (Auxiliar) para Transporte de Cubas:** Equipamento destinado ao transporte, apoio e movimentação de cubas gastronômicas contendo alimentos ou preparações, para uso em cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva, fabricado em aço inoxidável AISI 304 ou material equivalente de resistência igual ou superior, adequado ao contato com alimentos, resistente à corrosão, umidade e higienização frequente. Deverá possuir plataforma lisa com 2 (dois) planos de apoio, com dimensões aproximadas de 900 x 600 x 900 mm (ou equivalente funcional), compatível com cubas gastronômicas padrão GN (Gastronorm) ou padrão equivalente adotado pela unidade. O equipamento deverá suportar capacidade mínima de carga de 150 (cento e cinquenta) quilogramas, distribuída de forma segura entre os planos. Deverá contar com rodízios giratórios em poliuretano ou material equivalente de alta resistência, com diâmetro mínimo compatível com a capacidade de carga, sendo os rodízios traseiros dotados de sistema de freio, garantindo estabilidade, mobilidade e segurança durante a operação. O item deverá apresentar estrutura robusta, resistência mecânica para uso contínuo, facilidade de higienização e ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	Unid.	4	2.668,58	10.674,32
113	**Catraca Eletrônica Biométrica:** Equipamento destinado ao controle de acesso de pessoas, com registro de entrada e saída, para uso em prédios administrativos, unidades institucionais e áreas de acesso restrito. Deverá possuir sistema de autenticação biométrica facial ou multimodal (reconhecimento facial, cartão, senha, biometria digital ou tecnologia equivalente), com capacidade mínima de cadastro de 10.000 (dez mil) usuários faciais ou equivalente funcional, acompanhado de software de gerenciamento e controle de acesso compatível, permitindo cadastro, monitoramento, emissão de relatórios e gerenciamento de permissões. A catraca deverá ser do tipo tripé, pedestal ou tecnologia equivalente de controle físico de passagem, com estrutura robusta e resistente ao uso contínuo. Deverá possuir capacidade de fluxo compatível com alta circulação de usuários, com desempenho mínimo adequado ao controle seguro de acessos por minuto, além de alimentação elétrica compatível com a infraestrutura da unidade (110V ou 220V, 50/60 Hz). O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, incluindo instalação, configuração e treinamento operacional, em conformidade com as normas técnicas e de segurança aplicáveis.	Unid.	6	9.626,66	57.759,96
114	**Descascador de Tubérculos Industrial:** Equipamento destinado ao descascamento de tubérculos, legumes e hortaliças, tais como batata, mandioca e similares, para uso em cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva, fabricado em aço inoxidável AISI 304 ou material equivalente de resistência igual ou superior, adequado ao contato com alimentos, resistente à corrosão e de fácil higienização. Deverá possuir capacidade mínima de processamento de 10 (dez) quilogramas por ciclo, ou equivalente funcional, com sistema de descascamento por abrasão, disco abrasivo, lixa rotativa ou tecnologia equivalente, capaz de realizar o processamento de forma eficiente e segura. O equipamento deverá possuir alimentação elétrica em 220V, estrutura robusta, sistema de segurança operacional, componentes removíveis para limpeza e resistência mecânica compatível com uso contínuo. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias e de segurança aplicáveis. Marcas de referência (sem caráter vinculante): Skymsen, Metvisa, G.Paniz, ou equivalente técnico de qualidade igual ou superior.	Unid.	2	5.409,12	10.818,24
115	**Estante Metálica com 06 Prateleiras:** Equipamento destinado ao armazenamento e organização de gêneros, insumos, utensílios e materiais em cozinhas industriais, almoxarifados e unidades de alimentação coletiva, fabricado em aço carbono com pintura anticorrosiva (epóxi) ou aço inoxidável, ou material equivalente de resistência igual ou superior, adequado ao uso institucional contínuo. Deverá possuir estrutura desmontável ou modular, facilitando montagem, transporte, manutenção e eventual reconfiguração do espaço. A estante deverá conter 06 (seis) prateleiras, com dimensões aproximadas de 198 x 90 x 27 cm (altura x largura x profundidade), ou equivalente funcional, e capacidade de suportar carga mínima distribuída de 150 (cento e cinquenta) quilogramas. Deverá possuir sapatas plásticas protetoras ou sistema equivalente de apoio, garantindo estabilidade, proteção do piso e resistência mecânica adequada ao uso contínuo. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas técnicas aplicáveis.	Unid.	24	431,33	10.351,92
116	**Estante Prateleira Gradeada em Inox com 05 Planos:** Equipamento destinado ao armazenamento e organização de gêneros alimentícios, insumos e utensílios em cozinhas industriais, câmaras frias, almoxarifados e unidades de alimentação coletiva, fabricado em aço inoxidável AISI 304 ou material equivalente de resistência igual ou superior, adequado ao contato com alimentos, resistente à corrosão, umidade e higienização frequente. Deverá possuir estrutura gradeada com 05 (cinco) planos de apoio, permitindo ventilação e melhor acondicionamento dos materiais armazenados. As prateleiras deverão possuir dimensões aproximadas de 150 x 42 x 155 cm (comprimento x profundidade x altura), ou equivalente funcional, com capacidade de carga compatível com uso institucional contínuo e distribuição uniforme do peso. O item deverá apresentar estrutura robusta, estabilidade adequada, facilidade de montagem e higienização, sendo fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	Unid.	20	1.492,04	29.840,80
117	**Extintor de Incêndio CO_2 (Dióxido de Carbono):** Equipamento de segurança destinado ao combate inicial de princípios de incêndio em ambientes administrativos, cozinhas industriais, refeitórios e unidades de alimentação coletiva, adequado para incêndios das classes B (líquidos inflamáveis) e C (equipamentos elétricos energizados). Deverá utilizar como agente extintor dióxido de carbono (CO_2), com capacidade mínima de carga de 6 (seis) quilogramas, acondicionado em recipiente metálico de alta resistência, dotado de válvula de acionamento, mangueira e difusor apropriado para aplicação segura do agente extintor. O equipamento deverá possuir selo de conformidade e certificação válida do INMETRO, atendendo às normas de segurança contra incêndio, prevenção e combate a incêndios vigentes, incluindo regulamentações do Corpo de Bombeiros e normas técnicas aplicáveis. O item deverá ser fornecido novo, carregado, lacrado e pronto para uso, acompanhado de identificação de validade, manual de instruções e sinalização obrigatória.	Unid.	40	935,38	37.415,20
118	**Fatiador de Carne Profissional:** Equipamento destinado ao fatiamento de carnes, frios, embutidos e produtos similares, para uso em cozinhas industriais, açougues, refeitórios e unidades de alimentação coletiva, fabricado em aço inoxidável AISI 304, alumínio anodizado ou material equivalente de resistência igual ou superior, adequado ao contato com alimentos, resistente à corrosão e de fácil higienização. O equipamento deverá possuir motor elétrico monofásico ou equivalente, com potência mínima de 1/2 CV (0,5 CV), ou equivalente funcional, frequência de 60 Hz, compatível com operação contínua em ambiente profissional. Deverá operar com alimentação elétrica em 127V, 220V ou bivolt, conforme compatibilidade com a infraestrutura elétrica da unidade contratante, possuindo proteção contra sobrecarga e superaquecimento do motor. O sistema de corte deverá operar por disco rotativo, com lâmina em aço inoxidável temperado ou material equivalente de alta resistência, com diâmetro aproximado de 350 mm, ou equivalente funcional, apta a realizar cortes uniformes e precisos. Deverá permitir regulagem de espessura de corte de até 15 mm ou superior, possibilitando diferentes tipos de fatiamento conforme a necessidade operacional. O equipamento deverá apresentar produtividade compatível com uso profissional contínuo, preferencialmente adequada ao processamento de grandes volumes em ambiente institucional. Deverá possuir mesa de apoio móvel, carro deslizante ou bandeja de alimentação, sistema de afiação da lâmina integrado ou compatível, base antiderrapante e estrutura robusta que garanta estabilidade operacional. Deverá possuir dispositivos de proteção e segurança em conformidade com a NR-12, incluindo proteção contra contato acidental com a lâmina, sistema de acionamento seguro, botão liga/desliga protegido e demais mecanismos de segurança aplicáveis. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, acompanhado de manual técnico, garantia mínima de 12 (doze) meses e documentação técnica pertinente, em conformidade com as normas sanitárias, elétricas e de segurança aplicáveis.	Unid.	2	4.058,46	8.116,92

ITEM	DESCRIÇÃO DO OBJETO	UNID.	QTE.	VALOR UNIT.	VAMOR TOTAL
119	**Filtro de Água para Uso Institucional:** Equipamento destinado à filtragem e purificação de água para consumo humano, para uso em cozinhas industriais, refeitórios e unidades de alimentação coletiva, com sistema de filtragem por elemento mecânico em polipropileno (PP), carvão ativado, Carbomax ou tecnologia equivalente de desempenho igual ou superior, apto à retenção de partículas sólidas, redução de cloro, odores e impurezas da água. Deverá possuir vazão mínima de 90 (noventa) litros por hora, ou equivalente funcional, compatível com a demanda operacional da unidade. O equipamento deverá ser apropriado para instalação em bancada, parede ou ponto de uso, conforme necessidade da Administração, com conexões de entrada e saída de água em padrão compatível com instalações hidráulicas usuais (mínimo 1/2" ou equivalente). Deverá operar em faixa de pressão compatível com redes hidráulicas prediais, garantindo desempenho adequado de filtragem sem comprometer o fluxo de água. O item deverá apresentar estrutura resistente, componentes de fácil substituição e manutenção, sendo fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis. Marcas de referência (sem caráter vinculante): Hoken, Europa, IBBL, ou equivalente técnico de qualidade igual ou superior.	Unid.	4	105,02	420,08
120	**Guarda-Volumes em Aço Inoxidável com 16 Portas:** Equipamento destinado ao armazenamento individual de pertences pessoais, uniformes e objetos de uso dos colaboradores, para utilização em vestiários de funcionários, cozinhas industriais, refeitórios, escolas ou unidades de alimentação coletiva, fabricado em aço inoxidável AISI 304 ou material equivalente de resistência igual ou superior, resistente à corrosão, umidade e higienização frequente. Deverá possuir 16 (dezesseis) compartimentos individuais com portas independentes, com dimensões totais aproximadas compatíveis com a categoria do equipamento, ou equivalente funcional, garantindo espaço adequado para acondicionamento seguro de objetos pessoais. Cada porta deverá possuir sistema individual de fechamento por tranca para cadeado, fechadura com chave ou mecanismo equivalente de travamento seguro. O equipamento deverá apresentar estrutura robusta, ventilação adequada dos compartimentos, estabilidade e resistência mecânica compatível com uso institucional contínuo, sendo fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas técnicas aplicáveis.	Unid.	12	2.213,57	26.562,84
121	**Impressora Fiscal / Não Fiscal Térmica:** Equipamento destinado à emissão de cupons fiscais, comprovantes, recibos ou tickets de atendimento, para uso em pontos de venda, recepção, controle de acesso ou unidades administrativas. Deverá ser compatível com o modelo de emissão fiscal adotado pela Administração, tais como ECF, SAT, NFC-e ou tecnologia equivalente, conforme legislação tributária aplicável. O equipamento deverá utilizar tecnologia de impressão térmica direta, com alimentação por bobina interna de papel térmico, dispensando cartuchos ou toners, sendo compatível com bobinas de largura padrão de 57 mm, 80 mm ou equivalente funcional. Deverá possuir velocidade mínima de impressão igual ou superior a 200 mm/s, com resolução mínima de 180 dpi ou equivalente, garantindo legibilidade e qualidade de impressão. Deverá contar com guilhotina automática ou sistema equivalente de corte, com durabilidade compatível com uso institucional contínuo, além de vida útil da cabeça térmica compatível com elevado volume de impressão. O equipamento deverá possuir interfaces de comunicação USB, Serial, Ethernet ou equivalente, compatíveis com sistemas de automação comercial e softwares de gestão utilizados pela Administração. O equipamento deverá operar com alimentação elétrica em 100–240V (bivolt automático) ou fonte externa equivalente, frequência de 50/60 Hz, conforme especificação do fabricante e compatibilidade com a infraestrutura elétrica da unidade contratante. Deverá ser compatível com sistemas operacionais Windows, Linux ou equivalentes, incluindo drivers e utilitários necessários para instalação e operação. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, acompanhado de cabos, fonte de alimentação, drivers, manuais técnicos e garantia mínima de 12 (doze) meses, em conformidade com as normas técnicas, elétricas e fiscais aplicáveis. Marcas de referência (sem caráter vinculante): Elgin (Bematech), Epson, Daruma, ou equivalente técnico de qualidade igual ou superior.	Unid.	4	933,91	3.735,64
122	**Mangueira para Incêndio:** Equipamento de segurança destinado ao combate e controle inicial de incêndios em edificações institucionais, cozinhas industriais, refeitórios e unidades administrativas, confeccionado em fibra sintética de poliéster de alta tenacidade ou material equivalente de resistência igual ou superior, com revestimento interno em borracha sintética, PVC, elastômero ou material equivalente, adequado para condução de água sob pressão. Deverá possuir comprimento de 15 (quinze) metros, diâmetro nominal de 38,1 mm (1½"), e ser classificada, no mínimo, como Classe 2 ou superior, conforme a ABNT NBR 11861, adequada para uso predial, comercial ou industrial. O item deverá suportar pressão de trabalho compatível com sistemas de combate a incêndio, apresentar alta resistência à abrasão, umidade e intempéries, e possuir certificação válida do INMETRO, atendendo integralmente às normas técnicas de segurança contra incêndio aplicáveis. O produto deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, pronto para instalação e operação.	Unid.	4	578,08	2.312,32
123	**Mão Francesa em Aço Inoxidável:** Suporte metálico destinado à fixação e sustentação de prateleiras, bancadas ou estruturas de apoio em cozinhas industriais, almoxarifados e unidades de alimentação coletiva, fabricado em aço inoxidável AISI 304 ou material equivalente de resistência igual ou superior, resistente à corrosão, umidade e higienização frequente. Deverá possuir espessura mínima compatível com a capacidade estrutural exigida, preferencialmente igual ou superior a 1,5 mm, garantindo resistência mecânica adequada ao uso contínuo. O suporte deverá apresentar dimensões aproximadas de 16 x 2 x 30 cm (altura x largura x profundidade), ou equivalente funcional, com capacidade mínima de carga de 30 (trinta) quilogramas, considerando carga uniformemente distribuída. Deverá ser adequado para fixação em parede de alvenaria, concreto, drywall reforçado ou superfície equivalente, com sistema de instalação por parafusos, buchas ou ferragens compatíveis, assegurando estabilidade e segurança operacional. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, acompanhado dos acessórios necessários para instalação, quando aplicável.	Unid.	16	164,33	2.629,28
124	**Mesa para Panificadora com Tampo em Inox:** Equipamento destinado ao preparo, manipulação e apoio operacional de massas, panificados e alimentos em geral, para uso em panificadoras, cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva, fabricado com estrutura em aço carbono com pintura anticorrosiva, aço inoxidável ou material equivalente de resistência igual ou superior, e tampo em aço inoxidável AISI 304 ou equivalente, adequado ao contato com alimentos, resistente à corrosão e de fácil higienização. O tampo deverá possuir espessura mínima de 0,8 mm ou equivalente funcional, garantindo resistência mecânica compatível com uso contínuo. A mesa deverá apresentar dimensões aproximadas de 190 x 70 x 90 cm (comprimento x largura x altura), ou equivalente funcional, com estrutura robusta, estabilidade adequada e capacidade para suportar cargas compatíveis com operações de panificação. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, com acabamento sanitário, superfícies lisas e sem rebarbas, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	Unid.	6	2.524,38	15.146,28
125	**Monobloco Fechado com Tampa:** Equipamento destinado ao armazenamento, acondicionamento e transporte de alimentos, insumos ou materiais diversos, para uso em cozinhas industriais, almoxarifados, estoques e unidades de alimentação coletiva, fabricado em polipropileno (PP) de alta resistência ou material equivalente de resistência igual ou superior, atóxico, resistente a impactos, umidade e higienização frequente. Deverá possuir capacidade mínima de 61 (sessenta e um) litros, com dimensões aproximadas de 32,5 x 62 x 38,5 cm (altura x largura x profundidade), ou equivalente funcional. O equipamento deverá possuir tampa compatível com sistema de encaixe simples, trava de segurança ou fechamento hermético equivalente, garantindo proteção contra contaminação, derramamentos e agentes externos durante o armazenamento ou transporte. O item deverá apresentar estrutura monobloco fechada, superfícies lisas para fácil higienização, resistência mecânica compatível com uso contínuo e ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	Unid.	20	310,97	6.219,40
126	**Pallet de Polietileno (Estrado):** Equipamento destinado ao armazenamento, apoio e movimentação de cargas, gêneros alimentícios, insumos e materiais diversos, para uso em cozinhas industriais, estoques, almoxarifados, câmaras frias e unidades de alimentação coletiva, fabricado em polietileno de alta densidade (PEAD/HDPE) ou material equivalente de resistência igual ou superior, resistente à umidade, impactos, corrosão e higienização frequente. Deverá possuir formato tipo estrado/pallet, com dimensões aproximadas de 82 x 41 x 25 cm (comprimento x largura x altura), ou equivalente funcional, adequado para elevação e isolamento de materiais em relação ao piso. O equipamento deverá suportar capacidade mínima de carga estática compatível com armazenamento contínuo de materiais empilhados, bem como capacidade de carga dinâmica compatível com movimentação segura por operadores ou equipamentos auxiliares, sem deformação estrutural. O item deverá apresentar superfície antiderrapante ou acabamento que favoreça estabilidade da carga, resistência mecânica para uso contínuo e ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	Unid.	24	154,74	3.713,76

ITEM	DESCRIÇÃO DO OBJETO	UNID.	QTE.	VALOR UNIT.	VAMOR TOTAL
127	**Pedestal Organizador de Fila com Fita Retrátil:** Equipamento destinado à organização, direcionamento e controle de fluxo de pessoas em recepções, áreas de atendimento, refeitórios, unidades administrativas e demais ambientes institucionais, fabricado com tubo em aço inoxidável AISI 304 ou material equivalente de resistência igual ou superior, resistente à corrosão, impactos e higienização frequente. Deverá possuir fita retrátil em nylon, poliéster ou material equivalente de alta resistência, **com extensão mínima de 2 (dois) metros e máxima aproximada de 5 (cinco) metros** , ou equivalente funcional, adequada à delimitação segura de filas e áreas de circulação. O equipamento deverá apresentar altura aproximada de 91 cm, com sistema retrátil de recolhimento automático da fita e mecanismo de travamento seguro. Deverá possuir base redonda, quadrada ou reforçada, com peso compatível para garantir estabilidade e evitar tombamento durante o uso, preferencialmente com acabamento antiderrapante ou proteção inferior para o piso. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas técnicas aplicáveis.	Unid.	20	290,49	5.809,80
128	**Pia em Aço Inoxidável:** Equipamento destinado à higienização de alimentos, utensílios e apoio às atividades de limpeza e preparo em cozinhas industriais, refeitórios e unidades de alimentação coletiva, fabricado em aço inoxidável AISI 304 ou material equivalente de resistência igual ou superior, adequado ao contato com alimentos, resistente à corrosão, umidade e higienização frequente. Deverá possuir formato retangular, com dimensões aproximadas de 120 x 53 cm (comprimento x largura), ou equivalente funcional, e cuba com profundidade mínima de 25 cm ou equivalente funcional, garantindo capacidade adequada para lavagem e manuseio de utensílios e alimentos em ambiente profissional. O equipamento deverá ser adequado para instalação em parede, bancada, embutido ou com gabinete, conforme necessidade da Administração, possuindo acabamento sanitário, superfícies lisas e sem rebarbas para facilitar a limpeza. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	Unid.	2	444,51	889,02
129	**Prateleira Lisa em Aço Inoxidável:** Equipamento destinado ao armazenamento e apoio de utensílios, insumos e gêneros alimentícios em cozinhas industriais, refeitórios, almoxarifados e unidades de alimentação coletiva, fabricado em aço inoxidável AISI 304 ou material equivalente de resistência igual ou superior, adequado ao contato com alimentos, resistente à corrosão, umidade e higienização frequente. Deverá possuir superfície lisa, com dimensões aproximadas de 150 x 40 cm (comprimento x largura), ou equivalente funcional, e estrutura reforçada com aba/rebordo de aproximadamente 4 cm ou espessura compatível com a capacidade de carga exigida, garantindo resistência mecânica adequada ao uso contínuo. O equipamento deverá ser apropriado para fixação em parede, por meio de mão francesa (suporte), trilho metálico ou sistema equivalente, com kit de fixação incluso, quando aplicável. O item deverá apresentar estrutura robusta, acabamento sanitário, superfícies lisas e sem rebarbas, sendo fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	Unid.	24	629,88	15.117,12
130	**Refresqueira Industrial:** Equipamento destinado ao armazenamento, refrigeração e dispensação de bebidas frias, tais como sucos, refrescos e similares, para uso em cozinhas industriais, refeitórios e unidades de alimentação coletiva. Deverá ser fabricado com estrutura em aço inoxidável AISI 304 ou material equivalente de resistência igual ou superior, e depósitos em policarbonato atóxico, transparente e resistente a impactos, adequados ao contato com alimentos. O equipamento deverá possuir sistema de refrigeração por compressor hermético ou equivalente, com potência compatível com a capacidade operacional, utilizando gás refrigerante ecológico ou equivalente de menor impacto ambiental, garantindo resfriamento contínuo e uniforme das bebidas. Deverá operar com faixa de temperatura aproximada entre 0°C e 10°C, ou equivalente funcional, compatível com conservação segura para consumo. Deverá possuir 02 (dois) depósitos independentes, com capacidade mínima de 15 (quinze) litros cada, totalizando 30 (trinta) litros, ou equivalente funcional. O sistema de circulação interna deverá operar por pás agitadoras, bomba de recirculação ou tecnologia equivalente, assegurando homogeneidade térmica e evitando decantação do produto. A dispensação deverá ocorrer por torneira manual, alavanca ou sistema equivalente de acionamento seguro e ergonômico, permitindo fluxo contínuo e controle adequado da saída do líquido. O equipamento deverá apresentar dimensões aproximadas de 73 x 44 x 56 cm (altura x largura x profundidade), ou equivalente funcional, além de bandeja coletora removível, estrutura robusta, superfícies de fácil higienização e resistência mecânica compatível com uso contínuo. O equipamento deverá operar com alimentação elétrica em 127V, 220V ou bivolt, frequência de 60 Hz, conforme compatibilidade com a infraestrutura elétrica da unidade contratante. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, acompanhado de manual técnico, garantia mínima de 12 (doze) meses e documentação técnica pertinente, em conformidade com as normas sanitárias, elétricas e de segurança aplicáveis. Marcas de referência (sem caráter vinculante): Venâncio, Marchesoni, Croydon, ou equivalente técnico de qualidade igual ou superior.	Unid.	2	5.113,00	10.226,00
131	**Refrigerador Vertical Industrial Tipo Pass-Through:** Equipamento destinado ao armazenamento e conservação refrigerada de alimentos, insumos e preparações, com acesso por ambos os lados, visando otimizar o fluxo operacional em cozinhas industriais, refeitórios e unidades de alimentação coletiva. Deverá possuir capacidade mínima de 560 (quinhentos e sessenta) litros, ou equivalente funcional, com 05 (cinco) prateleiras internas ajustáveis, ou equivalente funcional, adequadas ao armazenamento organizado de alimentos, cubas e recipientes diversos. O equipamento deverá ser fabricado em aço inoxidável AISI 304 ou material equivalente de resistência igual ou superior, com superfícies internas e externas resistentes à corrosão, umidade e higienização frequente. Deverá possuir sistema de refrigeração ventilado (ar forçado) ou tecnologia equivalente, garantindo distribuição uniforme de frio, com degelo automático e operação contínua de alta eficiência. A faixa de temperatura de operação deverá ser de aproximadamente 0°C a 10°C, ou equivalente funcional, adequada à conservação segura de alimentos refrigerados. O equipamento deverá possuir controlador de temperatura por termostato digital ou sistema equivalente, com display externo para monitoramento e ajuste operacional. As portas deverão ser fabricadas em aço inox ou material equivalente de alta resistência, com sistema de vedação por borracha magnética ou tecnologia equivalente, assegurando isolamento térmico eficiente e minimização de perdas de frio. Deverá possuir isolamento térmico em poliuretano injetado ou material equivalente, além de estrutura robusta com capacidade de carga compatível por prateleira para uso institucional contínuo. O sistema de refrigeração deverá operar com compressor hermético ou equivalente, com potência compatível com a capacidade operacional do equipamento, utilizando gás refrigerante ecológico ou equivalente de menor impacto ambiental. O equipamento deverá operar com alimentação elétrica em 127V, 220V ou 380V, monofásico ou trifásico, frequência de 60 Hz, conforme compatibilidade com a infraestrutura elétrica da unidade contratante. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, acompanhado de manual técnico, garantia mínima de 12 (doze) meses e documentação técnica pertinente, em conformidade com as normas sanitárias, elétricas e de segurança aplicáveis. Marcas de referência (sem caráter vinculante): Gelopar, Metalfrio, Fricon, ou equivalente técnico de qualidade igual ou superior.	Unid.	4	13.817,38	55.269,52
132	**Tendal de Parede / Suporte para Carnes:** Equipamento destinado ao armazenamento, exposição, escorrimento, pendura ou apoio operacional de carnes em câmaras frias, áreas de manipulação ou maturação, para uso em cozinhas industriais, açougues e unidades de alimentação coletiva, fabricado em aço inoxidável AISI 304 ou material equivalente de resistência igual ou superior, adequado ao contato com alimentos, resistente à corrosão, umidade e higienização frequente. Deverá possuir capacidade mínima de 648 (seiscentos e quarenta e oito) litros ou equivalente funcional, com 05 (cinco) bandejas em aço inoxidável, adequadas ao acondicionamento e escorrimento de carnes ou outros alimentos. O equipamento deverá apresentar dimensões aproximadas de 1500 x 1395 x 675 mm (largura x altura x profundidade), ou equivalente funcional, com estrutura robusta para fixação em parede. O sistema de suporte deverá ser composto por barras, trilhos, ganchos em inox ou suportes para bandejas, conforme aplicação operacional, permitindo acondicionamento seguro, ventilação adequada e organização eficiente dos produtos. O item deverá apresentar resistência mecânica compatível com uso contínuo, superfícies lisas de fácil higienização e ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	Unid.	2	461,25	922,50

ITEM	DESCRIÇÃO DO OBJETO	UNID.	QTE.	VALOR UNIT.	VAMOR TOTAL
133	**Transpallet (Paleteira para Movimentação de Cargas):** Equipamento destinado à movimentação, elevação e transporte horizontal de pallets, cargas e materiais diversos em almoxarifados, estoques, cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva. Deverá possuir sistema de elevação manual hidráulico ou tecnologia equivalente de desempenho igual ou superior, adequado para operação contínua e segura. O equipamento deverá suportar capacidade mínima de carga de 2 (duas) toneladas, com estrutura metálica reforçada, resistente a impactos e uso institucional contínuo. Deverá possuir rodas em nylon ou material equivalente de alta resistência, adequadas à movimentação em pisos industriais. Os garfos deverão possuir dimensões aproximadas de 1.150 mm de comprimento por 685 mm de largura total, ou equivalente funcional, com largura útil compatível com pallets padrão. O sistema de elevação deverá permitir altura mínima aproximada de 75 a 85 mm (posição rebaixada) e altura máxima de elevação de 190 a 200 mm, ou equivalente funcional, possibilitando operação segura de carga e descarga. O item deverá apresentar sistema hidráulico de acionamento ergonômico, estrutura robusta, resistência mecânica compatível com uso contínuo e ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas técnicas e de segurança aplicáveis.	Unid.	2	2.013,25	4.026,50
134	**Ventilador de Parede para Refeitório:** Equipamento destinado à ventilação e circulação de ar em áreas de refeitório, cozinhas industriais e ambientes de uso coletivo, especialmente em locais sem climatização por ar-condicionado. Deverá ser do tipo parede fixa com suporte articulado ou suporte simples reforçado, adequado para fixação segura em alvenaria ou estrutura equivalente, garantindo estabilidade e operação contínua. O equipamento deverá possuir 03 (três) velocidades de operação, com sistema de controle por chave seletora, controle eletrônico ou mecanismo equivalente. Deverá possuir 03 (três) pás, fabricadas em plástico ABS, polipropileno, metal ou material equivalente de alta resistência, com diâmetro aproximado de 60 cm, ou equivalente funcional, adequado à ventilação de áreas amplas. O ventilador deverá possuir potência mínima de 200 W, ou equivalente funcional, com motor de rotação compatível com uso contínuo, preferencialmente com vazão de ar adequada para ambientes coletivos, garantindo eficiente circulação do ar. Deverá contar com sistema de oscilação horizontal acionável, permitindo melhor distribuição do fluxo de ventilação no ambiente. O equipamento deverá possuir grade de proteção metálica ou material equivalente de alta resistência, atendendo às normas de segurança aplicáveis, bem como motor com proteção contra superaquecimento e sobrecarga, baixo nível de ruído e resistência mecânica compatível com uso institucional contínuo. O ventilador deverá operar com alimentação elétrica em 127V, 220V ou bivolt, frequência de 60 Hz, conforme compatibilidade com a infraestrutura elétrica da unidade contratante. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, acompanhado de manual técnico, kit de fixação, garantia mínima de 12 (doze) meses e documentação técnica pertinente, em conformidade com as normas elétricas e de segurança aplicáveis.	Unid.	12	411,86	4.942,32
135	**Caixa Plástica para Armazenamento (Perfurada):** Equipamento destinado ao armazenamento, acondicionamento e transporte de alimentos, hortifrutigranjeiros, carnes ou materiais diversos, para uso em cozinhas industriais, câmaras frias, estoques e unidades de alimentação coletiva, fabricado em polipropileno (PP), polietileno de alta densidade (PEAD/HDPE) ou material equivalente de resistência igual ou superior, atóxico, resistente a impactos, umidade e higienização frequente. Deverá possuir formato retangular e estrutura perfurada, permitindo ventilação adequada e escoamento de líquidos, favorecendo a conservação de produtos perecíveis. O equipamento deverá apresentar dimensões aproximadas de 60 x 40 cm (comprimento x largura), com altura compatível com capacidade mínima de 33 (trinta e três) litros, ou equivalente funcional, preferencialmente na cor branca ou tonalidade clara, adequada ao uso alimentar. O item deverá apresentar superfícies lisas para fácil higienização, estrutura robusta e resistência mecânica compatível com uso contínuo, sendo fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	Unid.	14	148,33	2.076,62
136	**Molheira / Salsicheira Elétrica em Inox (Banho-Maria):** Equipamento destinado ao aquecimento, conservação e distribuição de molhos, salsichas e alimentos quentes, para uso em cozinhas industriais, lanchonetes, refeitórios e unidades de alimentação coletiva, fabricado em aço inoxidável AISI 304 ou material equivalente de resistência igual ou superior, adequado ao contato com alimentos, resistente à corrosão, umidade e higienização frequente. Deverá possuir 04 (quatro) cubas gastronômicas de 1/2 GN ou equivalente funcional, com capacidade total mínima de 25 (vinte e cinco) litros, operando por sistema de aquecimento em banho-maria, que garanta aquecimento uniforme e conservação térmica dos alimentos. O equipamento deverá apresentar dimensões aproximadas de 45 x 27 x 15 cm (comprimento x largura x altura), ou equivalente funcional, e possuir controle de temperatura por termostato analógico ou digital, com faixa de operação de 0°C a 120°C e precisão de controle compatível com uso profissional, assegurando estabilidade térmica durante a operação. Deverá possuir potência mínima compatível com a capacidade do equipamento, preferencialmente entre 1.000 W e 1.500 W, com alimentação elétrica em 127V, 220V ou tensão equivalente compatível com a rede da unidade contratante. O item deverá apresentar estrutura robusta, aquecimento uniforme, resistência mecânica para uso contínuo e ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas elétricas, sanitárias e de segurança aplicáveis.	Unid.	4	1.147,27	4.589,08
137	**Carrinho Escorredor para Pratos:** Equipamento destinado ao armazenamento, transporte e escorrimento de pratos após higienização, para uso em cozinhas industriais, refeitórios e unidades de alimentação coletiva, fabricado em aço inoxidável AISI 304 ou material equivalente de resistência igual ou superior, resistente à corrosão, umidade e higienização frequente. Deverá possuir capacidade mínima para 174 (cento e setenta e quatro) pratos, ou equivalente funcional, com estrutura interna vertical, horizontal ou sistema misto de divisórias/suportes, projetada para acomodação segura dos pratos, permitindo ventilação e escoamento adequado da água residual. O equipamento deverá apresentar dimensões aproximadas compatíveis com a capacidade operacional, preferencialmente entre 100 a 140 cm de altura, 60 a 90 cm de largura e 70 a 100 cm de profundidade, ou equivalente funcional, garantindo mobilidade e facilidade de operação. Deverá contar com rodízios de alta resistência, preferencialmente giratórios e com sistema de freio em pelo menos 2 (dois), assegurando estabilidade e movimentação segura. O item deverá apresentar estrutura robusta, resistência mecânica compatível com uso contínuo e ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	Unid.	6	9.403,00	56.418,00
138	**Termômetro Tipo Espeto Digital:** Equipamento destinado à medição e controle de temperatura de alimentos, líquidos e preparações culinárias, para uso em cozinhas industriais, refeitórios, unidades de alimentação coletiva e atividades de inspeção sanitária, adequado ao monitoramento de cocção, resfriamento, armazenamento e distribuição de alimentos. Deverá possuir faixa de medição mínima entre -50°C e +300°C, ou equivalente funcional, permitindo ampla aplicação em processos térmicos diversos. O equipamento deverá possuir haste tipo espeto em aço inoxidável AISI 304 ou material equivalente de resistência igual ou superior, apropriada para contato com alimentos, resistente à corrosão e de fácil higienização. Deverá apresentar alta precisão de leitura, com margem de erro máxima de ±1°C (ou equivalente funcional), garantindo confiabilidade nas medições. O equipamento deverá possuir tempo de resposta entre 3 e 5 segundos, ou equivalente funcional, assegurando rapidez na estabilização da leitura. O item deverá apresentar visor de fácil leitura, estrutura resistente ao uso contínuo e ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias e técnicas aplicáveis.	Unid.	6	181,33	1.087,98
139	**Termômetro Infravermelho (Laser):** Equipamento destinado à medição sem contato da temperatura de superfícies, equipamentos, recipientes e alimentos, para uso em cozinhas industriais, refeitórios, unidades de alimentação coletiva e atividades de inspeção sanitária, permitindo monitoramento térmico rápido e seguro. Deverá possuir faixa mínima de medição entre -50°C e +600°C, ou equivalente funcional, adequada ao controle de processos de aquecimento, resfriamento e armazenamento. O equipamento deverá possuir mira a laser integrada para direcionamento da leitura e display digital em LCD com retroiluminação, facilitando visualização em diferentes condições de iluminação. Deverá apresentar precisão mínima de ±1,5°C ou ±1,5% da leitura (o que for maior), ou equivalente funcional, garantindo confiabilidade nas medições. O equipamento deverá possuir relação distância/medição (D:S) mínima de 12:1 ou equivalente, permitindo medições precisas a distâncias seguras. O item deverá apresentar tempo de resposta rápido, preferencialmente inferior a 1 segundo, estrutura resistente ao uso contínuo e ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas técnicas aplicáveis. Marcas de referência (sem caráter vinculante): Minipa, Fluke, Instrutherm, ou equivalente técnico de qualidade igual ou superior.	Unid.	4	140,90	563,60

ITEM	DESCRIÇÃO DO OBJETO	UNID.	QTE.	VALOR UNIT.	VAMOR TOTAL
140	**Termômetro de Ambiente com Registro de Temperatura Máxima e Mínima:** Equipamento destinado ao monitoramento e controle da temperatura ambiente em cozinhas industriais, câmaras frias, áreas de armazenamento e unidades de alimentação coletiva, permitindo acompanhamento das temperaturas mínima e máxima registradas para fins de controle sanitário e operacional. O equipamento deverá ser do tipo parede (fixação em parede) ou bancada, conforme necessidade operacional da unidade, com leitura digital ou analógica de fácil visualização, devendo permitir identificação clara da temperatura atual, máxima e mínima registradas. Deverá possuir faixa de medição mínima entre -50°C e +70°C, ou equivalente funcional, adequada ao monitoramento de ambientes refrigerados e climatizados. O equipamento deverá possuir corpo em poliestireno, ABS ou material equivalente de alta resistência, com sensor de medição em aço inoxidável ou tecnologia equivalente, resistente ao uso contínuo. Deverá operar com alimentação por pilha, bateria ou fonte elétrica compatível (110V/220V, quando aplicável), com dimensões aproximadas compatíveis com boa visualização, preferencialmente próximas a 6,4 cm de altura, 8,5 cm de largura e 2,2 cm de profundidade, sem caráter restritivo. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas técnicas aplicáveis.	Unid.	12	129,59	1.555,08
141	**Embaladora Industrial para Filme PVC 50 cm em Inox:** Equipamento destinado ao acondicionamento, embalagem e selagem de produtos perecíveis ou fracionados, tais como carnes, frios, frutas, legumes, panificados e alimentos em geral, por meio de película de PVC esticável, para uso em cozinhas industriais, açougues, supermercados e unidades de alimentação coletiva. Fabricada com estrutura em aço inoxidável AISI 304 ou material equivalente de resistência igual ou superior, resistente à corrosão, umidade e higienização frequente. Deverá ser compatível com bobinas de filme PVC com largura de até 50 cm, ou equivalente funcional. O equipamento deverá possuir sistema de corte e selagem térmica por resistência elétrica, com barra de corte equipada com fio resistivo em liga metálica de alta resistência térmica (nichrome, inox ou material equivalente) ou lâmina aquecida equivalente, garantindo corte preciso e selagem eficiente da embalagem. Deverá possuir proteção na resistência de corte, evitando contato acidental com as mãos durante a operação. Deverá operar em tensão elétrica de 127V ou 220V, conforme necessidade da Administração, com potência mínima entre 300 W e 800 W, ou equivalente funcional, compatível com aquecimento rápido e operação contínua. O equipamento deverá possuir tempo de aquecimento reduzido, adequado para uso profissional contínuo, com estabilização térmica rápida para selagem uniforme. Deverá apresentar dimensões aproximadas compatíveis com bobina de 50 cm, preferencialmente entre 60 a 70 cm de comprimento, 50 a 60 cm de largura e 12 a 20 cm de altura, ou equivalente funcional. O item deverá apresentar estrutura robusta, operação ergonômica, resistência mecânica compatível com uso contínuo e ser fornecido novo, de primeiro uso, com certificação de conformidade elétrica e de segurança aplicável.	Unid.	2	2.107,33	4.214,66
142	**Seladora a Vácuo Profissional com Dois Bicos de Sucção:** Equipamento destinado ao selamento e embalagem a vácuo de alimentos secos, úmidos e congelados, para uso em cozinhas industriais, restaurantes populares e unidades de alimentação coletiva, com a finalidade de ampliar a conservação, reduzir oxidação e preservar a qualidade dos alimentos. Deverá ser do tipo seladora a vácuo por sucção externa com 02 (dois) bicos de sucção, ou tecnologia equivalente de desempenho igual ou superior, sem câmara interna de vácuo, compatível com embalagens lisas ou com ranhuras. O equipamento deverá possuir estrutura em aço inoxidável, alumínio ou material equivalente de alta resistência, com barra de selagem de comprimento mínimo de 42 cm, largura mínima de selagem de 10 mm, e sistema de corte integrado por faca ou mecanismo equivalente para acabamento da embalagem. Deverá operar com alimentação elétrica em 110V ou 220V, com potência mínima de 260 W ou equivalente técnico. Deverá possuir bomba de vácuo seca ou com óleo, com capacidade mínima compatível com uso profissional contínuo, capaz de gerar nível de vácuo mínimo de 85% (pressão negativa aproximada de -80 kPa ou superior), garantindo extração eficiente do ar. O equipamento deverá apresentar dimensões aproximadas de 540 x 280 x 155 mm (comprimento x largura x altura), ou equivalente funcional, estrutura robusta, comandos de fácil operação e componentes removíveis para higienização. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, acompanhado de manual técnico e acessórios necessários, em conformidade com as normas elétricas, sanitárias e de segurança aplicáveis.	Unid.	2	6.631,33	13.262,66
VALOR GLOBAL DA CONTRATAÇÃO R$ 3.361.951,32					

1.3. As quantidades registradas possuem caráter meramente estimativo, não gerando obrigação para a Secretaria Municipal de Assistência Social, Proteção e Assuntos Comunitários - SEASPAC de contratação integral dos quantitativos previstos, considerando que as aquisições ocorrerão conforme a necessidade da Administração, durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

1.4. A presente contratação será realizada mediante Sistema de Registro de Preços - SRP, em razão da necessidade de aquisições futuras e parceladas, sem possibilidade de definição prévia do quantitativo exato a ser efetivamente demandado pela Administração.

1.5. Será permitida a adesão de órgãos ou entidades não participantes à futura Ata de Registro de Preços, observados os limites e condições previstos na legislação vigente, considerando a natureza comum dos objetos e a possibilidade de ganho de escala, economicidade e racionalização administrativa.

1.6. Adota-se o critério de julgamento pelo menor preço por item, em razão da divisibilidade do objeto, da diversidade técnica dos equipamentos e materiais pretendidos e da ampla competitividade existente no mercado fornecedor, possibilitando maior vantajosidade para a Administração Pública.

1.7. Os bens objeto desta contratação caracterizam-se como bens comuns, possuindo padrões de desempenho e qualidade objetivamente definidos por especificações usuais de mercado, nos termos da Lei nº 14.133/2021 e do Decreto Municipal nº 383/2023.

1.8. Os equipamentos, utensílios e materiais pretendidos não se enquadram como bens de luxo, destinando-se exclusivamente ao atendimento das necessidades operacionais dos Restaurantes Populares do Município de Marabá/PA, observados critérios de funcionalidade, eficiência, durabilidade e adequação ao interesse público.

1.9. Aplicam-se, quando cabíveis, os benefícios previstos na Lei Complementar nº 123/2006 às Microempresas – ME e Empresas de Pequeno Porte – EPP, observados os princípios da competitividade, economicidade e interesse público.

Vigência

1.10. O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de 01 (um) ano, contado do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP, podendo ser prorrogado por igual período, desde que comprovada a vantajosidade dos preços registrados, nos termos do art. 84 da Lei nº 14.133/2021.

1.10.1. Eventual prorrogação da Ata de Registro de Preços ficará condicionada à renovação dos quantitativos inicialmente registrados neste Termo de Referência.

1.11. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados da assinatura do contrato, nos termos do art. 105, Lei nº 14.133/2021.

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

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A fundamentação da presente contratação, bem como o detalhamento dos quantitativos estimados, encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares – ETP, apêndice deste Termo de Referência, elaborado em conformidade com o art. 18, §1º, da Lei nº 14.133/2021 e com o Decreto Municipal nº 383/2023.

2.2. A presente contratação visa garantir a adequada estruturação, aparelhamento e funcionamento de 02 (duas) unidades de Restaurantes Populares do Município de Marabá/PA, assegurando condições apropriadas para o preparo, armazenamento, conservação e distribuição de refeições à população em situação de vulnerabilidade social, em consonância com as diretrizes das políticas públicas de segurança alimentar e nutricional.

2.3. A necessidade da contratação decorre da implementação e estruturação das unidades destinadas à execução da política municipal de segurança alimentar e nutricional, voltada à oferta de refeições adequadas, seguras, balanceadas e de qualidade à população em vulnerabilidade socioeconômica. Para tanto, faz-se necessária a disponibilização de infraestrutura operacional compatível com as atividades de recebimento, armazenamento, processamento, preparo, conservação e distribuição de

alimentos, bem como com os procedimentos de higienização, segurança ocupacional e apoio operacional indispensáveis ao regular funcionamento dos Restaurantes Populares.

2.4. Nesse contexto, a contratação contempla o fornecimento de equipamentos de cocção industrial, refrigeração e congelamento, higienização, distribuição e processamento de alimentos, além de mobiliário em aço inoxidável, estruturas de apoio, utensílios profissionais, equipamentos de climatização, equipamentos de segurança e prevenção, Equipamentos de Proteção Individual – EPI e materiais de consumo operacional, todos essenciais para assegurar a adequada execução dos serviços e o atendimento das exigências sanitárias, operacionais, ergonômicas e de segurança aplicáveis às unidades de alimentação coletiva.

2.5. Os quantitativos foram definidos com base em levantamento técnico realizado pelo Setor de Alimentação e Nutrição, considerando a capacidade operacional projetada das unidades, a estimativa de produção e distribuição de refeições, as características físicas das instalações e as necessidades operacionais inerentes ao regular funcionamento dos Restaurantes Populares.

2.6. O objeto da presente contratação encontra-se previsto no Plano de Contratações Anual – PCA 2026, em observância ao art. 12, inciso VII, da Lei nº 14.133/2021, conforme registros constantes no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, contemplando os itens necessários à implantação e operacionalização das unidades de Restaurantes Populares, notadamente os IDs nº 119, 120, 122, 123, 131, 134, 139, 172, 186 e 216, vinculados às classes/grupos de mobiliários, utensílios, equipamentos de segurança, suprimentos de TIC, gases comprimidos e materiais de higiene, sob os identificadores de futuras contratações nº 927877-5/2026, 927877-7/2026, 927877-10/2026, 927877-12/2026, 927877-19/2026, 927877-29/2026 e 927877-30/2026, disponíveis para consulta no Portal Nacional de Contratações Públicas, por meio do endereço eletrônico: Plano de Contratações Anual – PCA 2026 (PNCP).

2.7. Ressalta-se que a não realização da presente contratação poderá comprometer a implantação e o pleno funcionamento das unidades dos Restaurantes Populares, inviabilizando a prestação adequada do serviço público de segurança alimentar, com prejuízo direto à população em situação de vulnerabilidade social beneficiária da política pública.

2.8. Dessa forma, resta demonstrado o alinhamento da presente contratação com o planejamento institucional da Administração Pública Municipal, observando os princípios da legalidade, eficiência, economicidade, planejamento, continuidade do serviço público e supremacia do interesse público, em conformidade com a legislação vigente.

2.9. A contratação deverá observar o gerenciamento dos riscos identificados durante as fases de planejamento e execução, conforme estabelecido no Mapa de Riscos da Contratação, o qual deverá ser considerado parte integrante do planejamento. O Mapa de Riscos da Contratação encontra-se nos autos, sob o ID SEI n.º 1980630. O documento deverá ser atualizado sempre que ocorrer alteração relevante que possa impactar a execução, os resultados ou os objetivos da contratação.

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

3.1. A solução proposta foi definida com base nos Estudos Técnicos Preliminares elaborados para a presente contratação e consiste na aquisição de equipamentos, mobiliários, utensílios, Equipamentos de Proteção Individual – EPI, materiais de consumo operacional e demais itens necessários à implantação e operacionalização de 02 (duas) unidades de Restaurantes Populares do Município de Marabá/PA.

3.2. Os bens deverão ser novos, de primeiro uso, entregues em perfeitas condições de funcionamento e atender integralmente às especificações técnicas constantes deste Termo de Referência, observadas as normas técnicas, sanitárias e de segurança aplicáveis.

3.3. As especificações foram estabelecidas considerando as necessidades operacionais das unidades, contemplando requisitos mínimos de desempenho, capacidade, durabilidade, segurança, ergonomia e eficiência, de forma a assegurar a adequada execução das atividades de alimentação coletiva.

3.4. A solução considera o ciclo de vida dos bens a serem adquiridos, abrangendo aspectos relacionados à sua durabilidade, manutenção, utilização e destinação final, buscando assegurar maior eficiência operacional, economicidade e sustentabilidade durante sua vida útil.

3.5. Os produtos deverão observar, quando aplicável, critérios de sustentabilidade ambiental, eficiência energética e conformidade com as normas técnicas e regulamentares pertinentes.

3.6. Dessa forma, a solução proposta mostra-se adequada para atender às necessidades operacionais dos Restaurantes Populares, garantindo condições apropriadas para a execução dos serviços e para o atendimento da população beneficiária.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. A presente contratação destina-se ao fornecimento de equipamentos, mobiliários, utensílios, Equipamentos de Proteção Individual - EPI, materiais de consumo operacional e demais itens necessários à implantação e operacionalização de 02 (duas) unidades de Restaurantes Populares do Município de Marabá/PA.

4.2. Os bens deverão ser novos, de primeiro uso, sem utilização anterior, e atender integralmente às especificações técnicas, quantitativos e condições estabelecidas neste Termo de Referência.

4.3. Os produtos deverão apresentar padrões mínimos de qualidade, desempenho, durabilidade, resistência e segurança compatíveis com sua finalidade e com as atividades desenvolvidas em unidades de alimentação coletiva, observando, quando aplicável, as normas técnicas expedidas pela ABNT, regulamentações do INMETRO, normas sanitárias da ANVISA e demais disposições legais pertinentes.

4.4. Os equipamentos e materiais deverão ser compatíveis com as características operacionais das unidades dos Restaurantes Populares e adequados às condições de uso previstas pela Administração.

4.5. Quando aplicável, os bens deverão ser acompanhados de manuais de operação, certificados de conformidade, termos de garantia e demais documentos exigidos pela legislação ou pelo fabricante.

4.6. A contratação deverá observar, sempre que tecnicamente viável e economicamente vantajoso, critérios de sustentabilidade ambiental relacionados à durabilidade dos produtos, eficiência energética, redução de impactos ambientais e adequada destinação dos resíduos gerados ao final de sua vida útil.

4.7. Não serão aceitos produtos usados, recondicionados, remanufaturados ou em desacordo com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência, ressalvando o item 115 (Cilindro de GLP P - 45), para o qual se admite recipiente requalificado, nos termos da regulamentação da ANP e do INMETRO.

Requisitos Específicos por Categoria de Objetos

4.8. Equipamentos de Cocção Industrial

Os equipamentos de cocção industrial deverão possuir estrutura resistente, materiais compatíveis com uso em cozinhas industriais, eficiência térmica, dispositivos de segurança operacional e conformidade com normas sanitárias e de segurança aplicáveis às unidades de alimentação coletiva.

4.9. Equipamentos de Refrigeração

Os equipamentos de refrigeração deverão apresentar adequado desempenho térmico, eficiência energética, capacidade compatível com a demanda operacional, controle adequado de temperatura e conformidade com normas técnicas e sanitárias aplicáveis à conservação de alimentos.

4.10. Equipamentos de Processamento de Alimentos

Os equipamentos destinados ao processamento de alimentos deverão possuir resistência mecânica, segurança operacional, facilidade de higienização, eficiência no processamento e componentes adequados ao uso contínuo em cozinhas industriais.

4.11. Equipamentos de Higienização

Os equipamentos de higienização deverão atender às exigências sanitárias aplicáveis, possuir resistência à umidade, facilidade de limpeza e operação segura, garantindo condições adequadas de assepsia dos ambientes, utensílios e equipamentos.

4.12. Mobiliário Industrial

O mobiliário industrial deverá ser fabricado em aço inoxidável ou material equivalente de alta resistência, adequado ao uso contínuo, resistente à corrosão, umidade e de fácil higienização, atendendo aos requisitos de ergonomia, estabilidade e durabilidade exigidos para unidades de alimentação coletiva.

Os itens deverão ser entregues em perfeitas condições de uso, livres de defeitos de fabricação ou vícios construtivos, acompanhados de garantia mínima de 12

(doze) meses, contados do recebimento definitivo, contra falhas estruturais, defeitos de fabricação, corrosão prematura ou qualquer inconformidade que comprometa sua funcionalidade.

Durante o período de garantia, a contratada deverá prestar, sem ônus adicional para a Administração, manutenção corretiva, assistência técnica e substituição de peças ou itens defeituosos, assegurando o restabelecimento das condições originais de uso e a continuidade operacional das unidades.

4.13. Utensílios de Cozinha

Os utensílios de cozinha deverão possuir resistência térmica e mecânica, acabamento adequado ao contato com alimentos, durabilidade e conformidade com normas sanitárias aplicáveis.

4.14. EPIs e Uniformes

Os equipamentos de proteção individual e uniformes deverão atender às normas de segurança do trabalho, proporcionar proteção adequada aos usuários, conforto ergonômico e compatibilidade com as atividades desenvolvidas nas unidades de alimentação.

4.15. Equipamentos de Controle e Pesagem

Os equipamentos de controle e pesagem deverão possuir precisão compatível com sua finalidade, certificação quando exigida pelos órgãos competentes e estabilidade operacional adequada às rotinas administrativas e operacionais.

4.16. Equipamentos Administrativos

Os equipamentos administrativos deverão apresentar desempenho compatível com as atividades desenvolvidas, eficiência energética, compatibilidade técnica e conformidade com normas técnicas aplicáveis.

Sustentabilidade:

4.17. Os produtos deverão observar, quando aplicável, critérios de sustentabilidade ambiental compatíveis com o objeto da contratação, nos termos da legislação vigente e das diretrizes aplicáveis às contratações públicas sustentáveis.

4.17.1. Sempre que tecnicamente viável e economicamente vantajoso, deverão ser priorizados:

a) equipamentos com maior eficiência energética;

b) produtos fabricados com materiais duráveis e de menor impacto ambiental;

c) embalagens recicláveis ou passíveis de reutilização;

d) soluções que contribuam para a redução do desperdício de recursos e para a adequada gestão dos resíduos gerados durante a utilização dos bens.

4.18. A comprovação do atendimento aos requisitos de sustentabilidade poderá ser realizada mediante apresentação de certificações, laudos técnicos, fichas técnicas do fabricante, certificações do INMETRO ou outros documentos equivalentes que demonstrem a conformidade dos produtos ofertados.

Da vedação de contratação de marca ou produto

4.19. As marcas eventualmente indicadas nas especificações deste Termo de Referência possuem caráter meramente referencial, destinando-se exclusivamente a facilitar a compreensão das características técnicas, padrões de qualidade e desempenho esperados pela Administração.

4.20. Será aceita a oferta de produtos de outras marcas, desde que possuam qualidade, desempenho, características técnicas e funcionalidades equivalentes ou superiores às especificadas, cabendo ao licitante comprovar a equivalência do produto ofertado, quando solicitado pela Administração.

4.21. A indicação de marcas não tem por finalidade restringir a competitividade do certame, observando-se o disposto no art. 41 da Lei nº 14.133/2021.

Da exigência de amostra

4.22. Não será exigida a apresentação de amostras dos produtos objeto da presente contratação.

Subcontratação

4.23. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.24. Não será exigida garantia contratual prevista nos arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/2021, considerando a natureza comum do objeto, o baixo risco de inadimplemento e a ampla competitividade do mercado fornecedor.

5. DA FORMALIZAÇÃO DOS CONTRATOS

5.1. As obrigações decorrentes da presente licitação serão formalizadas por termo de contrato celebrado entre o Contratante e o licitante vencedor, e observará os termos da Lei Federal Nº 14.133/2021, pelo Decreto Municipal nº 405/2023 e demais legislações aplicáveis.

5.1.1. Os contratos decorrentes do Sistema de Registro de Preços deverão ser assinados no prazo de validade da ata de registro de preços.

5.2. Poderá ser acrescentada ao contrato a ser assinado qualquer vantagem apresentada pela licitante vencedora em sua proposta, desde que seja pertinente e compatível com os termos deste Edital.

5.3. O fornecedor, quando convocado, terá o prazo de 03 (três) dias úteis, contados da convocação, para celebrar o termo de contrato.

5.3.1. O Contrato celebrado deverá ser assinado pelas partes com certificado digital emitido por uma Autoridade Certificadora (AC) credenciada na Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira (ICP-Brasil), na forma da legislação vigente.

5.4. O prazo para assinatura do contrato, poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pela licitante vencedora durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Órgão Demandante.

5.5. Na assinatura do contrato será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante toda a execução do contrato. (Lei 14.133/2021, Art. 92, inciso XVI)

5.5.1. Na hipótese de o vencedor não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital, não assinar o contrato, ou não aceitar ou não retirar o instrumento equivalente no prazo e nas condições estabelecidas, outro licitante poderá ser convocado, respeitada a ordem de classificação, para celebrar a contratação, ou instrumento equivalente, nas condições propostas pelo licitante vencedor, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e em outras legislações aplicáveis.

6. MODELO DE GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

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

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

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

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

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.

Fiscalização

6.6. A Gestão e a Fiscalização no presente contrato serão exercidas pelos servidores, abaixo identificados (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput):

6.6.1. A gestão contratual será realizada **Sra. Nathalia Lima da Silva,** Chefe de Divisão, Portaria n°059/2025-GP, que representará a Secretária Municipal de Assistência Social, Proteção e Assuntos Comunitários - SEASPAC, perante o contratado e zelará pela boa execução do objeto pactuado, exercendo as atividades de orientação, fiscalização e controle previstas no art. 16 do Decreto Municipal nº 383/2023.

6.6.2. A fiscalização administrativa do contrato será realizada pela **Sra. Maria Caroline Pagani Bezerra**,Assistente Administrativo, Matrícula 68615, conforme art. 18 do Decreto Municipal nº 383/2023.

6.6.3. A fiscalização técnica do contrato será realizada pela **Sra. Kalínquia Pereira dos Santos**, Coordenadora, Port. nº 4537/2025-GP, conforme o art. 17 do Decreto Municipal nº 383/2023.

6.6.4. A fiscalização setorial do contrato será realizada pelo **Sr. Enzo Brito de Souza**, Assistente Administrativo, Matrícula 67.816, nos termos do art. 19 do Decreto Municipal nº 383/2023.

Fiscalização Técnica

6.7. Caberá ao fiscal técnico prestar apoio técnico e operacional ao gestor do contrato com informações pertinentes às suas competências. (Decreto Municipal nº 383, de 2023, art. 17, I);

6.8. O fiscal técnico 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. (Decreto Municipal nº 383, de 2023, art. 17, II);

6.9. Cabe ao fiscal técnico emitir notificações para a correção de rotinas ou de qualquer inexatidão ou irregularidade constatada, com a definição de prazo para a correção. (Decreto Municipal nº 383, de 2023, art. 17, III);

6.10. O fiscal técnico informará ao gestor do contato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem a sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. (Decreto Municipal nº 383, de 2023, art. 17, IV);

6.11. É dever do fiscal técnico comunicar imediatamente ao gestor do contrato quaisquer ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas estabelecidas. (Decreto Municipal nº 383, de 2023, art. 17, V);

6.12. O fiscal técnico fiscalizará a execução do contrato para que sejam cumpridas as condições estabelecidas, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração, com a conferência das notas fiscais e das documentações exigidas para o pagamento e, após o ateste, que certifica o recebimento provisório, encaminhar ao gestor de contrato para ratificação. (Decreto Municipal nº 383, de 2023, art. 17, VI);

6.13. Ao fiscal técnico caberá comunicar ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual. (Decreto Municipal nº 383, de 2023, art. 17, VII);

6.14. O fiscal técnico participará da atualização do relatório de riscos durante a fase de gestão do contrato, em conjunto com o fiscal administrativo e com o setorial, conforme o disposto no inciso VII do caput do art. 16 deste Decreto. (Decreto Municipal nº 383, de 2023, art. 17, VIII);

6.15. O fiscal técnico auxiliará o gestor do contrato com as informações necessárias, na elaboração do documento comprobatório da avaliação realizada na fiscalização do cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, conforme o disposto no inciso VIII do caput do art. 16 deste Decreto. (Decreto Municipal nº 383, de 2023, art. 17, IX); e

6.16. Será realizado o recebimento provisório do objeto do contrato pelo fiscal técnico, mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico. (Decreto Municipal nº 383, de 2023, art. 17, X).

Fiscalização Administrativa

6.17. Caberá ao fiscal administrativo do contrato e, nos seus afastamentos e seus impedimentos legais, ao seu substituto, em especial:

6.18. Ao fiscal administrativo caberá prestar apoio técnico e operacional ao gestor do contrato, com a realização das tarefas relacionadas ao controle dos prazos relacionados ao contrato e à formalização de apostilamentos e de termos aditivos, ao acompanhamento do empenho e do pagamento e ao acompanhamento de garantias e glosas. (Decreto Municipal nº 383, de 2023, art. 18, I);

6.19. O fiscal administrativo verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, com a solicitação dos documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário. (Decreto Municipal nº 383, de 2023, art. 18, II);

6.20. Deve o fiscal administrativo examinar a regularidade no recolhimento das contribuições fiscais, trabalhistas e previdenciárias e, comunicar o descumprimento ao Diretor de Governança de Licitações e Contratos. (Decreto Municipal nº 383, de 2023, art. 18, III);

6.21. Caberá atuar tempestivamente na solução de eventuais problemas relacionados ao descumprimento das obrigações contratuais e reportar ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.(Decreto Municipal nº 383, de 2023, art. 18, IV);

6.22. O fiscal do administrativo participará da atualização do relatório de riscos durante a fase de gestão do contrato, em conjunto com o fiscal técnico e com o setorial, conforme o disposto no inciso VII do caput do art. 16 deste Decreto. (Decreto Municipal nº 383, de 2023, art. 18, V);

6.23. Cabe ao fiscal administrativo auxiliará o gestor do contrato com as informações necessárias, na elaboração do documento comprobatório da avaliação realizada na fiscalização do cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, conforme o disposto no inciso VIII do caput do art. 16. (Decreto Municipal nº 383, de 2023, art. 18, VI) ;e,

6.24. A realização do recebimento provisório do objeto do contrato será realizado pelo fiscal administrativo, mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo. (Decreto Municipal nº 383, de 2023, art. 18, VII).

Fiscal Setorial

6.25. Caberá ao fiscal setorial do contrato e, nos seus afastamentos e seus impedimentos legais, ao seu substituto exercer as atribuições de que tratam os arts. 17 e 18 deste Decreto.

Gestor do Contrato

6.26. Caberá ao gestor do contrato e, nos seus afastamentos e seus impedimentos legais, ao seu substituto, em especial:

6.27. O Gestor coordenará as atividades relacionadas à fiscalização técnica, administrativa e setorial, de que tratam os incisos II, III e IV do caput do art. 14 deste Decreto. (Decreto Municipal nº 383, de 2023, art. 16, I);

6.28. Caberá ao gestor do contrato acompanhar os registros realizados pelos fiscais do contrato das ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, e informar à autoridade superior aquelas que ultrapassarem a sua competência. (Decreto Municipal nº 383, de 2023, art. 16, II);

6.29. Ao gestor caberá acompanhar a manutenção das condições de habilitação do contratado, para fins de empenho de despesa e de pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto Municipal nº 383, de 2023, art. 16, III);

6.30. O gestor coordenará a rotina de acompanhamento e de fiscalização do contrato, cujo histórico de gerenciamento deverá conter todos os registros formais da

execução, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, e elaborar relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da Administração. (Decreto Municipal nº 383, de 2023, art. 16, IV);

6.31. Caberá ao gestor coordenar os atos preparatórios à instrução processual e ao envio da documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de que trata o inciso I do caput do art. 14 deste Decreto. (Decreto Municipal nº 383, de 2023, art. 16, V);

6.32. O gestor elaborará o relatório final de que trata a alínea "d" do inciso VI do § 3º do art. 174 da Lei nº 14.133, de 2021, com as informações obtidas durante a execução do contrato. (Decreto Municipal nº 383, de 2023, art. 16,VI);

6.33. Cabe ao gestor coordenar a atualização contínua do relatório de riscos durante a gestão do contrato, com apoio dos fiscais técnico, administrativo e setorial. (Decreto Municipal nº 383, de 2023, art. 16,VII);

6.34. O gestor emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, a constarem do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações conforme disposto em regulamento. (Decreto Municipal nº 383, de 2023, art. 16, VIII);

6.35. A realização do recebimento definitivo do objeto do contrato referido no art. 25 deste Decreto, será realizado pelo gestor do contrato, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais. (Decreto Municipal nº 383, de 2023, art. 16, IX); e

6.36. Cabe ao gestor tomar providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor competente para tal, conforme o caso. (Decreto Municipal nº 383, de 2023, art. 16, X).

6.37. O cancelamento de nota fiscal eletrônica pela CONTRATADA, após o atesto pelo Fiscal do Contrato e sem prévia e expressa anuência da Administração, caracteriza descumprimento contratual grave, sujeitando a CONTRATADA à multa de 0,5% a 15% sobre o valor da nota fiscal cancelada, sem prejuízo da apuração de responsabilidade e da obrigação de ressarcimento de valores eventualmente pagos, nos termos do art. 22, parágrafo único, da IN nº 8/2026/TCM-PA.

7. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

7.1. A entrega deverá ocorrer, de forma parcelada, de acordo com a necessidade da administração mediante a requisição da Secretaria Municipal de Assistência Social, Proteção e Assuntos Comunitários - SEASPAC.

7.1.1. Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço: Secretaria Municipal de Assistência Social, Proteção e Assuntos Comunitários – SEASPAC, localizada na Rua Ubá, Quadra 04, Lote 02, Agrópolis do INCRA, Bairro Amapá, Núcleo Cidade Nova, Marabá/PA, CEP: 68510-970, de segunda a sexta feira, das 08h00 às 18h00.

7.1.2. As entregas deverão ocorrer em horário de expediente da Administração, podendo ser previamente agendadas junto ao setor responsável pelo recebimento.

7.1.3. O prazo de entrega dos bens será de até 20 (vinte) dias corridos, contados do recebimento da Ordem de Fornecimento de Bens – OFB;

7.1.3.1. Para as Câmaras Frigoríficas de Resfriamento e de Resfriamento/Congelamento, em razão da complexidade de fabricação e instalação desses equipamentos, o prazo de entrega será de até 30 (trinta) dias corridos, contados do recebimento da Ordem de Fornecimento de Bens – OFB, mantendo-se os 20 (vinte) dias corridos para os demais itens.

7.2. Caso não seja possível a entrega no prazo estabelecido, a contratada deverá comunicar formalmente as razões respectivas com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, para análise e eventual autorização de prorrogação pela Administração, ressalvadas as hipóteses de caso fortuito ou força maior devidamente comprovadas.

Do recebimento e critérios de aceitação

7.3. Os bens deverão ser entregues em perfeitas condições de uso e funcionamento, devidamente acondicionados e protegidos contra danos decorrentes de transporte, armazenamento e manuseio, acompanhados da respectiva nota fiscal, manuais, catálogos técnicos, certificados, termos de garantia e demais documentos exigidos, quando aplicável.

7.4. O recebimento dos bens ocorrerá em duas etapas:

I – Recebimento Provisório: ocorrerá no ato da entrega, para verificação preliminar quanto à conformidade dos produtos com as especificações constantes neste Termo de Referência;

II – Recebimento Definitivo: ocorrerá após conferência quantitativa e qualitativa dos materiais, no prazo máximo de até 10 (dez) dias corridos, contados do recebimento provisório.

7.5. Constatadas irregularidades, defeitos ou desconformidades nos bens fornecidos, a contratada deverá promover a substituição dos itens no prazo máximo de até 10 (dez) dias corridos, sem ônus adicional para a Administração.

Serão recusados os bens que:

7.6. apresentem defeitos, avarias ou sinais de uso;

7.7. estejam em desacordo com as especificações técnicas exigidas;

7.8. possuam características inferiores às previstas na proposta vencedora ou neste Termo de Referência;

7.9. sejam entregues sem os documentos obrigatórios exigidos para sua utilização ou comprovação de conformidade;

7.10. apresentem funcionamento inadequado ou desempenho incompatível com sua finalidade.

7.11. Os equipamentos e materiais permanentes, quando aplicável, deverão ser entregues devidamente montados, instalados e em pleno funcionamento.

7.12. Na hipótese de recusa total ou parcial, a contratada deverá promover a substituição, correção ou complementação dos itens rejeitados, às suas expensas, no prazo estabelecido pela Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

Garantia, manutenção e assistência técnica:

Aplicabilidade

7.13. As exigências relativas à garantia contratual, manutenção corretiva e assistência técnica aplicam-se aos bens permanentes cujas características construtivas, mecânicas, elétricas, eletrônicas ou operacionais demandem suporte técnico especializado para assegurar seu regular funcionamento, durabilidade e continuidade operacional. Enquadram-se nessa condição, especialmente, os equipamentos de cocção industrial, equipamentos de refrigeração, equipamentos de processamento de alimentos, equipamentos de higienização, equipamentos de controle e pesagem, equipamentos administrativos, bem como os demais equipamentos permanentes que possuam componentes elétricos, eletrônicos, mecânicos ou sistemas operacionais sujeitos à manutenção técnica.

7.14. Para os equipamentos de cocção industrial, refrigeração e processamento de alimentos, deverá ser assegurada garantia mínima de fábrica de 12 (doze) meses, contados a partir do recebimento definitivo do equipamento, devendo a contratada disponibilizar assistência técnica especializada e manutenção corretiva, incluindo a substituição de peças que apresentem defeitos de fabricação, sem ônus adicional para a Administração durante o período de garantia.

7.15. Para os equipamentos de higienização, deverá ser assegurada garantia mínima de 12 (doze) meses, abrangendo defeitos de fabricação, falhas de funcionamento, substituição de componentes e manutenção corretiva necessária ao restabelecimento das condições normais de uso.

7.16. No caso dos equipamentos de controle e pesagem, além da garantia mínima de 12 (doze) meses, deverá estar incluída, quando aplicável, a prestação de serviços de calibração, aferição e assistência técnica especializada, de modo a assegurar a precisão operacional e a confiabilidade dos resultados obtidos.

7.17. Para os utensílios, mobiliários e materiais de consumo que, por sua natureza, não demandem assistência técnica especializada, deverá ser assegurada garantia de 12 (doze) meses, contados a partir do recebimento definitivo dos produtos, abrangendo a substituição dos itens que apresentarem defeitos de fabricação ou desconformidades, sem ônus adicional para a Administração.

Garantia Contratual

7.18. O prazo de garantia contratual dos bens, complementar à garantia legal prevista na Lei nº 8.078/1990 – Código de Defesa do Consumidor, será de, no mínimo, 12 (doze) meses, contado do primeiro dia útil subsequente ao recebimento definitivo do objeto, ou pelo prazo fornecido pelo fabricante, se superior.

7.19. Caso o prazo de garantia fornecido pelo fabricante seja inferior ao estabelecido neste Termo de Referência, a contratada deverá complementar a garantia pelo período restante.

Manutenção e Assistência Técnica

7.20. A garantia compreenderá a realização de manutenção corretiva dos equipamentos fornecidos, pelo próprio contratado ou por assistência técnica autorizada, sem ônus adicional para a Administração.

7.21. A manutenção corretiva abrangerá substituição de peças defeituosas, reparos, ajustes, correções necessárias e demais serviços indispensáveis ao perfeito funcionamento dos equipamentos.

7.22. As peças substituídas deverão ser novas, originais, de primeiro uso e possuir padrões de qualidade e desempenho iguais ou superiores aos originais.

7.23. Uma vez notificada, a contratada deverá realizar a reparação ou substituição do equipamento defeituoso no prazo máximo de até 10 (dez) dias úteis, contados da comunicação formal da Administração.

7.24. O prazo para reparação poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, mediante solicitação formal devidamente justificada e aceita pela Administração.

7.25. Na hipótese de manutenção que impeça temporariamente a utilização do equipamento, a contratada deverá disponibilizar equipamento equivalente ou superior, sem custos adicionais, quando a natureza do objeto exigir continuidade operacional.

7.26. Decorrido o prazo para reparos ou substituições sem atendimento da solicitação da Administração, ficará a Contratante autorizada a contratar terceiros para execução dos serviços necessários, podendo exigir da contratada o ressarcimento integral dos custos suportados, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.

7.27. O custo referente ao transporte, retirada e devolução dos equipamentos cobertos pela garantia será de inteira responsabilidade da contratada.

7.28. A assistência técnica deverá ser prestada por empresa autorizada ou credenciada pelo fabricante, quando aplicável, garantindo atendimento adequado e compatível com a necessidade da Administração.

7.29. A garantia legal ou contratual do objeto possuirá prazo de vigência próprio e desvinculado daquele fixado para o contrato administrativo, permanecendo aplicáveis as obrigações da contratada mesmo após o encerramento da vigência contratual, nos termos da legislação vigente.

8. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE (ART. 92, X, XI E XIV)

8.1. São obrigações do Contratante:

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

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

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

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

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

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

8.8. Cientificar o órgão de representação judicial do Município de Marabá, bem como a Controladoria Geral do Município de Marabá, para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

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

8.10. A Administração terá o prazo de 30 (trinta) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

8.11. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 30 (trinta) dias.

8.12. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

8.13. 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.

9. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO (ART. 92, XIV, XVI E XVII)

9.1. 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:

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

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

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

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

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

9.7. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

9.8. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos:

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; Certidão de Débitos Gerais, Dívida Ativa e Tributos Municipais; Pesquisa Negativa Cadastro Municipal de Empresas Punidas – CMEP e Pesquisa junto ao CEIS – Cadastro de Empresas Inidôneas;

9.9. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;

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

9.11. Paralisar, por determinação do contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

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

9.13. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação e no Edital (art. 116, da Lei n.º 14.133, de 2021).

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

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

9.16. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021.

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

10. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.1. As regras acerca de infrações e sanções administrativas referentes à execução do contrato são aquelas definidas no próprio Instrumento Contratual, anexo ao Edital.

11. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Indicadores objetivos de desempenho da contratada

11.1. Indicadores objetivos e aferíveis de desempenho da contratada, aptos a subsidiar a emissão do documento comprobatório de avaliação previsto no art. 11, X da IN nº 8/2026/TCM-PA:

Indicador	Meta	Forma de Aferição	Consequência do descumprimento
Cumprimento do prazo de entrega	100% das entregas realizadas dentro do prazo estabelecido	Conferência da data prevista e da data efetiva de entrega, mediante registros do processo	Registro da ocorrência, notificação para regularização e, conforme a gravidade e reincidência, aplicação das medidas e sanções cabíveis
Conformidade quantitativa	100% dos quantitativos entregues conforme solicitado	Conferência física dos itens entregues com a ordem de fornecimento e Nota Fiscal	Recusa parcial ou total do recebimento e obrigação de complementação, sem ônus para a Administração
Conformidade qualitativa e técnica	100% dos itens em conformidade com as especificações do TR e proposta	Conferência das características, dimensões, capacidade, funcionamento, acessórios e documentação técnica	Rejeição do item, substituição ou correção às expensas da contratada, sem prejuízo das sanções cabíveis
Funcionamento dos equipamentos	100% dos equipamentos entregues em pleno funcionamento, quando aplicável	Teste de funcionamento realizado pela fiscalização no recebimento	Recusa do equipamento, reparo ou substituição, conforme o caso
Atendimento às solicitações da fiscalização	100% das solicitações atendidas nos prazos estabelecidos	Registro das notificações, comunicações e respectivas respostas	Notificação, registro da ocorrência e aplicação das medidas administrativas e sanções cabíveis, conforme a gravidade
Atendimento em garantia	100% das ocorrências atendidas dentro do prazo contratual	Registro da solicitação, data do atendimento e solução apresentada	Notificação, substituição/reparo e eventual aplicação das sanções cabíveis

11.2. A aferição dos indicadores será realizada pelos fiscais responsáveis pela execução contratual, mediante registros no histórico de gerenciamento do contrato, termos de recebimento, relatórios de fiscalização, notificações e demais documentos pertinentes.

11.3. Os indicadores serão considerados em conjunto com as demais evidências da execução contratual e poderão subsidiar a avaliação do desempenho da contratada, sem prejuízo do contraditório e da ampla defesa nos casos em que houver apuração de descumprimento contratual.

Recebimento

11.4. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo servidor responsável pelo acompanhamento e fiscalização contratual, para verificação preliminar da conformidade dos produtos com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta apresentada.

11.5. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência, na proposta ou nas normas técnicas aplicáveis, devendo a contratada promover sua substituição no prazo máximo de até 10 (dez) dias corridos, às suas expensas, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.

11.6. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo máximo de até 10 (dez) dias corridos, contados da comunicação formal da contratada, após a verificação quantitativa e qualitativa dos bens fornecidos e consequente aceitação pela Administração.

11.7. 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.

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

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

Liquidação

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

11.11. 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:

11.11.1. o prazo de validade;

11.11.2. a data da emissão;

11.11.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

11.11.4. o período respectivo de execução do contrato;

11.11.5. o valor a pagar; e

11.11.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

11.12. 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;

11.13. 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.

11.14. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) 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 (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).

11.15. 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.

11.16. 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.

11.17. 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.

11.18. A liquidação da despesa somente ocorrerá após a comprovação do direito do credor, nos termos do art. 63 da Lei nº 4.320/1964, mediante consulta, pelo setor de liquidação/finanças, à existência e à validade da Nota Fiscal Eletrônica (NF-e) no portal do respectivo Fisco ou no Portal Nacional da NF-e, imediatamente antes da emissão da ordem de pagamento. É vedado o pagamento de nota fiscal com status de cancelada ou denegada.

Prazo de pagamento

11.19. O pagamento será efetuado no prazo de **até 30 (trinta) dias** contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior.

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

Forma de pagamento

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

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

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

11.23.1. 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.

11.24. 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.

Reajuste

11.25. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado em **17/07/2026.**

11.26. Os preços iniciais poderão ser reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do Índice de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

11.28. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

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

11.30. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

11.31. 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.

11.32. O reajuste será realizado por apostilamento.

12. DA PARTICIPAÇÃO, FORMA, CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO

12.1. PARTICIPAÇÃO DE CONSÓRCIOS

Na presente licitação, será:

VEDADA a participação de consórcios, com base na seguinte **justificativa**:

> É vedada a participação de empresas reunidas em consórcio, tendo em vista que o objeto da contratação consiste no fornecimento de bens comuns, amplamente disponíveis no mercado, com número significativo de fornecedores aptos à execução integral do objeto de forma individual.
>
> A formação de consórcios, na presente hipótese, não ampliaria a competitividade do certame e poderia dificultar a gestão contratual, a fiscalização e a responsabilização da contratada.
>
> A vedação encontra respaldo no art. 15 da Lei nº 14.133/2021.

12.2. PARTICIPAÇÃO DE COOPERATIVAS

Na presente licitação, será:

PERMITIDA a participação de cooperativas.

12.3. **PARTICIPAÇÃO DE PESSOA FÍSICA**

Na presente licitação, será:

VEDADA participação de pessoa física, com base na seguinte **justificativa:**

> É vedada a participação de pessoa física, tendo em vista que o objeto da contratação consiste no fornecimento de equipamentos, mobiliários e utensílios de uso profissional, cuja execução demanda estrutura organizacional, capacidade logística, regularidade fiscal e trabalhista, capacidade econômico-financeira e suporte técnico especializado, requisitos incompatíveis com a atuação individual de pessoa física.
>
> A restrição encontra respaldo na Instrução Normativa SEGES/ME nº 116/2021

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

12.4. 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 POR ITEM**.

12.5. Não será aplicada a margem de preferência prevista no art. 26, da Lei Federal nº. 14.133/21, vez que o Município ainda não regulamentou a matéria.

Forma de fornecimento

12.6. O fornecimento do objeto será PARCELADO, conforme solicitado pelo Departamento de Compras/SEASPAC.

Modo de disputa

12.7. Aberto e fechado.

Critérios de aceitabilidade da proposta

12.8. Não serão aceitas propostas com valores unitário e global superiores aos estimados.

Exigências de Proposta

12.9. O licitante que estiver mais bem colocado na disputa deverá apresentar à Administração, por meio eletrônico, proposta adequada ao valor final do lance ou negociado;

12.10. A proposta deverá estar acompanhada de catálogo técnico, ficha técnica, manual do fabricante ou documento equivalente que comprove o atendimento das especificações técnicas exigidas para o item ofertado.

Exigências de habilitação

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

12.11.1. SICAF;

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

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

12.11.4. Cadastro Municipal de Empresas Punidas - CMEP, mantido pelo Município de Marabá (https://cmep.maraba.pa.gov.br/)

Habilitação jurídica

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

12.13. **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;

12.14. **Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU:** 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;

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

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

12.17. **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

12.18. **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.

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

12.20. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;

12.21. 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.

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

12.23. 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;

12.24. 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;

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

12.26. Prova de regularidade com a Fazenda *[Municipal/Distrital]* do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

12.27. 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.

12.28. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar

n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico - Financeira

12.29. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);

12.30. Balanço Patrimonial (BP) e a Demonstração do Resultado do Exercício (DRE) dos 02 (dois) últimos exercícios sociais, já exigíveis e apresentados na forma da lei, comprovando, índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um), obtidos por meio da aplicação das seguintes fórmulas:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante + Passivo Não Circulante}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante + Passivo Não Circulante}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

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

12.30.2. Para as PROPONENTES que fazem escrituração digital por meio do Sistema Público de Escrituração Digital - SPED, deverão apresentar os relatórios gerados pelo SPED que contém as informações do Balanço Patrimonial (Ativo e Passivo) e das Demonstrações Contábeis de Resultado do Exercício (DRE), e deverão apresentar o comprovante de envio do registro do arquivo eletrônico do SPED CONTÁBIL para a Secretaria da Receita Federal do Brasil (recibo de entrega de escrituração contábil digital do SPED).

12.30.3. 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;

12.30.4. 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.

12.30.5. 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).

Qualificação Técnica

12.31. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens compatíveis com o objeto licitado, mediante a apresentação de, no mínimo, 01 (um) atestado de capacidade técnica emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que demonstre o fornecimento satisfatório de bens similares ao item para o qual a licitante apresentar proposta.

12.31.1. Para fins de comprovação da capacidade técnica, os atestados deverão demonstrar o fornecimento de bens compatíveis com o objeto licitado, contendo, no mínimo:

a) indicação da contratante (pessoa jurídica de direito público ou privado);

b) número do contrato, número do processo, nome, cargo e assinatura do responsável pela informação, vedada apresentação de atestado genérico;

c) descrição detalhada do objeto do contrato, com a respectiva quantidade executada.

12.31.2. A Administração poderá diligenciar para verificar a autenticidade e a veracidade das informações constantes nos atestados apresentados, podendo solicitar documentos complementares, tais como cópia do contrato, notas fiscais, empenhos, ordens de fornecimento ou outros documentos que comprovem a efetiva execução do fornecimento.

12.31.3. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial da licitante, conforme o caso.

Documentação complementar para cooperativas

12.32. Para participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:

12.32.1. 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 arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971;

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

12.32.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à execução contratual;

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

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

12.32.6. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;

12.32.7. 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.

13. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

13.1. O custo estimado total da contratação é de **R$ 3.361.951,32 (três milhões, trezentos e sessenta e um mil, novecentos e cinquenta e um reais e trinta e dois centavos)**, conforme custos unitários apostos na tabela em anexo.

13.2. A estimativa de custo levou em consideração o risco envolvido na contratação e sua alocação entre contratante e contratado, conforme o Mapa de Riscos da Contratação, SEI n° 1980630.

14. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

14.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos do **erário Municipal** específicos consignados no Orçamento Geral do Município.

14.2. As despesas serão consignadas às seguintes dotações orçamentárias, exercício 2026:

071301.08 122 0001 2.155 Manutenção da Secretaria Municipal de Assistência Social, Proteção e Assuntos Comunitários;

071301.08 306 0011 2.159 - Segurança Alimentar e Nutricional;

071301.08 244 0011 2.160 - Inclusão Produtiva e Mundo do Trabalho;

071301.08 243 0011 2.163 - Gestão e Modernização do SUAS

Elemento de despesa:

3.3.90.30.00 - Material de consumo.

Sub elemento:

3.3.90.30.21 - Material de Copa / Cozinha

3.3.90.30.36 - Material Hospitalar

Elemento de despesa:

4.4.90.52.00 - Equipamentos e material permanente.

Sub elemento:

4.4.90.52.12 - Aparelhos e Utensílios Domésticos;

4.4.90.52.24 - Equipamentos de proteção, segurança e socorro

4.4.90.52.28 - Máquinas e Equipamentos de natureza industrial

4.4.90.52.34 - Máquinas, utensílios e equipamentos diversos

4.4.90.52.39 - Equipamentos e Utensílios Hidráulico/Elétrico

4.4.90.52.42 - Mobiliário em Geral;

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

15. DA CLASSIFICAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA NOS TERMOS DA LEI Nº 12.527, DE 18 DE NOVEMBRO DE 2011.

(X) Não há a necessidade de classifica-lo nos termos da Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011.

( ) Há a necessidade de classifica-lo nos termos da Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011, conforme declaração em anexo.

16. DECLARAÇÃO DE AUTOVERIFICAÇÃO

16.1. Declaro, para fins de instrução processual, que o presente processo foi verificado internamente por esta Unidade Gestora quanto à observância da IN nº 8/2026/TCM-PA, constando dos autos:

a) Mapa de Riscos da Contratação constante no ID/SEI nº1980630;

b) Indicadores de desempenho;

c) Cláusula de cancelamento de NF-e;

d) Cláusula de consulta antecipada de NF-e;

e) Documentação de fiscalização específica ao objeto, quando aplicável; e

f) Segregação de funções na equipe de planejamento.

Marabá/PA, 30 de setembro de 2026.

Documento Assinado Eletronicamente
Terezinha da Silva Rodrigues
Coordenadora do Programa de Aquisição de Alimentos
Matrícula 64744

Documento assinado eletronicamente
Josué Richardson Ramos de Oliveira
Integrante Técnico da Equipe de Planejamento
Coordenador II
Portaria nº 1030/2025-GP

Documento assinado eletronicamente
Décio dos Santos Motta
Integrante Administrativo da Equipe de Planejamento
Almoxarife
Matrícula 00.019

De acordo. Aprovo o Termo de Referência.

Documento assinado eletronicamente
Mônica do Socorro Thompson de Morais
Secretária Municipal de Assistência Social,
Proteção e Assuntos Comunitários
Portaria nº 004/2025 - GP

ANEXO II

ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO - RELAÇÃO DE ITENS

PROCESSO Nº:	050505412.000016/2026-04
PREGÃO ELETRÔNICO (SRP) Nº:	58/2026/CPL/DGLC/PMM - SEASPAC
CRITÉRIO DE JULGAMENTO:	MENOR PREÇO POR ITEM
MODO DE DISPUTA:	ABERTO E FECHADO
OBJETO:	REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS INDUSTRIAIS, MOBILIÁRIOS, UTENSÍLIOS, MATERIAIS PERMANENTES E EQUIPAMENTOS DE APOIO DESTINADOS À IMPLANTAÇÃO E FUNCIONAMENTO DE 02 (DUAS) UNIDADES DE RESTAURANTES POPULARES DO MUNICÍPIO DE MARABÁ, VINCULADAS À SEASPAC
SOLICITANTE:	SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL PROTEÇÃO E ASSUNTOS COMUNITÁRIOS - SEASPAC.
UASG:	927877

OBSERVAÇÃO IMPORTANTE: Em caso de discordância entre as especificações dos itens descritos no sítio do Compras.gov.br e as especificações constantes deste Edital, prevalecerão as últimas.

O Item 50 constitui cota reservada de até 25% (vinte e cinco por cento) do objeto do item principal a que se vincula, destinada exclusivamente à participação de microempresas, empresas de pequeno porte e equiparadas, nos termos do art. 48, III, da Lei Complementar nº 123/2006 c/c art. 8º do Decreto nº 8.538/2015. A cota reservada não está sujeita ao limite de R$ 80.000,00 (oitenta mil reais), aplicável apenas à participação exclusiva de que trata o art. 48, I, da mesma Lei Complementar.

Considerando que o referido item não pode ser parametrizado no sistema Compras.gov.br com restrição de participação, o item será aberto a todas as empresas, sendo recusadas, na fase de aceitação, as propostas de licitantes que não se enquadrem como ME/EPP/equiparadas, conforme item 6.4.1 do Edital.

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL	TIPO DE PARTICIPA
1	**Fogão Industrial a Gás GLP com 06 Queimadores, Banho-Maria e Forno Integrados:** Equipamento destinado ao preparo, cocção e manutenção aquecida de alimentos em cozinhas industriais, restaurantes populares e unidades de alimentação coletiva, operando com gás liquefeito de petróleo (GLP). Deverá possuir 06 (seis) queimadores, sendo preferencialmente combinação entre queimadores simples e duplos, ou configuração equivalente funcional, adequados ao preparo simultâneo de grandes volumes de alimentos. A estrutura deverá ser confeccionada em aço carbono com tratamento anticorrosivo e pintura eletrostática, ou material equivalente de desempenho igual ou superior, resistente ao uso contínuo, calor, umidade e higienização frequente. Deverá possuir grelhas em ferro fundido ou material equivalente de alta resistência térmica e mecânica, compatíveis com panelas e recipientes de grande porte. O equipamento deverá ser dotado de banho-maria integrado, adequado para conservação aquecida de preparações prontas, com bandeja ou reservatório removível para água e resíduos, facilitando limpeza e manutenção. Deverá possuir forno integrado com capacidade mínima de 90 (noventa) litros, ou equivalente funcional, adequado para assados, gratinados e preparações diversas, com porta reforçada, isolamento térmico e grade interna removível. Deverá contar com registros individuais para controle de cada queimador, permitindo ajuste seguro e preciso da chama, além de bandeja coletora removível para resíduos e gordura. O equipamento deverá apresentar dimensões aproximadas compatíveis com a configuração de 06 queimadores, preferencialmente entre 180 e 195 cm de comprimento, 100 a 110 cm de profundidade e 80 a 90 cm de altura, ou equivalente funcional. O consumo de gás deverá ser compatível com a capacidade operacional do equipamento, garantindo desempenho térmico adequado para uso institucional contínuo. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, acompanhado de manual de instruções, acessórios de instalação e garantia mínima de 12 (doze) meses, em conformidade com as normas técnicas e de segurança aplicáveis. Marcas de referência (sem caráter vinculante): Metalmaq, Venâncio, Itajobi Fogões, ou equivalente técnico de qualidade igual ou superior.	4	Unid.	R$ 4.260,66	R$ 17.042,64	PARTICIPAÇÃO EXCL PARA ME/EPP/EQUIPAI

2	**Forno Elétrico Profissional de Alta Velocidade (Speed Oven):** Equipamento destinado ao preparo, regeneração, aquecimento e cocção acelerada de alimentos resfriados, congelados ou pré-cozidos, para uso em cozinhas industriais, restaurantes populares e unidades de alimentação coletiva, construído em aço inoxidável AISI 304 ou material equivalente de resistência igual ou superior, resistente à corrosão, altas temperaturas e higienização frequente. O equipamento deverá operar com tecnologia combinada de convecção forçada, micro-ondas e radiação infravermelha, ou tecnologia equivalente de desempenho compatível, proporcionando redução significativa do tempo de cocção sem comprometimento da qualidade sensorial dos alimentos. Deverá possuir painel digital programável, com interface intuitiva para configuração e gerenciamento de receitas, permitindo o armazenamento de no mínimo 300 (trezentos) programas ou receitas, com ajuste de tempo, temperatura, potência e modos de cocção. Poderá possuir conexão USB, Wi-Fi ou tecnologia equivalente para atualização, transferência de receitas e diagnósticos operacionais, quando aplicável. A câmara interna deverá ser compatível com assadeiras em alumínio ou aço inox com dimensões aproximadas de 460 x 330 mm, ou equivalente funcional, suportando mínimo de 03 (três) assadeiras em modo convecção ou 01 (uma) assadeira em modo de alta velocidade, conforme configuração do fabricante. O equipamento deverá possuir sistema de circulação forçada de ar, aliado a filtros catalíticos, tecnologia redutora de odores e vapores, ou sistema equivalente, permitindo operação segura em ambientes internos e minimizando emissões durante o preparo. Deverá operar em tensão elétrica de 127V, 220V ou tensão compatível com a infraestrutura elétrica da unidade contratante, com potência nominal total mínima de 6.000 W, ou equivalente funcional, garantindo desempenho térmico compatível com cocção acelerada. A temperatura de operação deverá ser compatível com processos de cocção profissional, preferencialmente entre 30°C e 280°C, ou equivalente funcional. O equipamento deverá ser fornecido com todos os acessórios, componentes e dispositivos necessários à instalação, funcionamento e operação imediata, incluindo, quando aplicável, pedra refratária, cesto, pá em aço inox ou alumínio e demais acessórios operacionais. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, acompanhado de manual de instruções, catálogo técnico do equipamento ofertado e garantia mínima de 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação. Marcas de referência (sem caráter vinculante): UNOX, Prática Fornos, Merrychef, ou equivalente técnico, similar ou de melhor qualidade.	2	Unid.	R$ 3.222,46	R$ 6.444,92	PARTICIPAÇÃO EXCL PARA ME/EPP/EQUIPAI
3	**Fritadeira Elétrica Industrial:** Equipamento destinado à fritura de proteínas (frango, carnes, peixes), salgados e alimentos em geral, para uso em cozinhas industriais, restaurantes populares e unidades de alimentação coletiva. Deverá possuir estrutura externa em aço inox escovado AISI 430 ou material equivalente de resistência igual ou superior, com tanque de fritura em aço inoxidável AISI 304 ou equivalente, adequado ao contato com alimentos, resistente à corrosão, altas temperaturas e higienização frequente. O equipamento deverá possuir cuba/tanque com capacidade mínima de 30 (trinta) litros de óleo por unidade, ou equivalente funcional, compatível com produção em média e alta demanda. Deverá ser dotado de cesta basculante automática ou sistema equivalente de elevação e drenagem, facilitando o manuseio seguro dos alimentos e o escoamento do óleo. Deverá possuir controle digital ou termostático de temperatura, permitindo ajuste preciso da operação, com faixa mínima de temperatura entre 50°C e 200°C, ou equivalente funcional, adequada aos diversos tipos de fritura. O sistema de aquecimento deverá proporcionar distribuição térmica uniforme e rápida recuperação de temperatura entre ciclos. O equipamento deverá operar em alimentação elétrica monofásica 220V, com potência mínima de 5,5 kW por tanque, ou equivalente funcional, garantindo desempenho compatível com uso institucional contínuo. Deverá possuir sistema de segurança contra superaquecimento, indicador de funcionamento e componentes elétricos protegidos contra respingos e calor excessivo. O item deverá apresentar estrutura robusta, resistência mecânica compatível com uso contínuo, superfícies de fácil higienização e ser fornecido novo, de primeiro uso, acompanhado de manual de instruções, acessórios necessários à instalação e garantia mínima de 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação. Marcas de referência (sem caráter vinculante): Skymsen, Metvisa, Venâncio, ou equivalente técnico, similar ou de melhor qualidade.	2	Unid.	R$ 5.698,53	R$ 11.397,06	PARTICIPAÇÃO EXCL PARA ME/EPP/EQUIPAI
4	**Caldeirão Industrial a Gás:** Equipamento destinado ao cozimento de grandes volumes de alimentos líquidos, pastosos ou semissólidos, com sistema de aquecimento a gás e geração indireta de vapor, tipo autogerador ou equivalente. Deverá possuir capacidade mínima de 500 (quinhentos) litros, estrutura reforçada, cuba interna e revestimento externo em aço inoxidável, isolamento térmico, tampa com abertura segura, válvula de segurança, registros de controle, dreno para escoamento e dispositivos de segurança operacional. Deverá ser compatível com instalação GLP ou sistema equivalente, garantindo eficiência térmica, durabilidade e segurança. O equipamento deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, acompanhado de manual em português, garantia do fabricante e em conformidade com normas da ABNT, ANVISA e demais normas aplicáveis às cozinhas industriais.	3	Unid.	R$ 66.333,33	R$ 198.999,99	ITEM 4 - AMPLA PARTICIPAÇÃO DE EMI - VINCULADO AO IT
5	**Caldeirão Industrial a Gás:** Equipamento destinado ao cozimento de grandes volumes de alimentos líquidos, pastosos ou semissólidos, com sistema de aquecimento a gás e geração indireta de vapor, tipo autogerador ou equivalente. Deverá possuir capacidade mínima de 500 (quinhentos) litros, estrutura reforçada, cuba interna e revestimento externo em aço inoxidável, isolamento térmico, tampa com abertura segura, válvula de segurança, registros de controle, dreno para escoamento e dispositivos de segurança operacional. Deverá ser compatível com instalação GLP ou sistema equivalente, garantindo eficiência térmica, durabilidade e segurança. O equipamento deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, acompanhado de manual em português, garantia do fabricante e em conformidade com normas da ABNT, ANVISA e demais normas aplicáveis às cozinhas industriais.	1	Unid.	R$ 66.333,33	R$ 66.333,33	ITEM 5 - COTA RESER PARA ME/EPP/EQUIPAR VINCULADO AO ITE
6	**Chaparia Elétrica Industrial:** Equipamento destinado ao preparo e grelhamento de proteínas, vegetais e alimentos diversos, com superfície lisa de cocção confeccionada em aço inoxidável AISI 304 ou material equivalente de qualidade igual ou superior, adequada ao uso contínuo em cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva. Deverá possuir dimensões mínimas de 120 cm de largura e 60 cm de profundidade, chapa com espessura mínima de 1/4", estrutura reforçada, sistema de controle de temperatura com regulagem de até 300°C, alimentação elétrica em 220V, potência mínima de 9,0 kW, isolamento térmico e dispositivos de segurança operacional que garantam estabilidade, eficiência térmica e segurança durante a operação. O equipamento deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, acompanhado de manual técnico em língua portuguesa, certificado de garantia do fabricante e em conformidade com normas da ABNT, INMETRO e demais normas técnicas aplicáveis às cozinhas industriais.	4	Unid.	R$ 4.495,58	R$ 17.982,32	PARTICIPAÇÃO EXCL PARA ME/EPP/EQUIPAI

7	**Forno Combinado Elétrico Industrial:** Equipamento destinado ao preparo, cocção, regeneração e finalização de alimentos, com funcionamento combinado por convecção (ar quente), vapor e vapor combinado, adequado ao uso contínuo em cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva. Deverá possuir configuração vertical, com capacidade mínima para 20 (vinte) cubas gastronorm padrão GN 2/1, com estrutura confeccionada em aço inoxidável AISI 304 ou material equivalente de qualidade igual ou superior, câmara interna resistente à corrosão e de fácil higienização. O equipamento deverá operar com alimentação elétrica em 220V trifásico, possuir painel de controle digital ou tecnologia equivalente para ajuste de temperatura, tempo e modos de cocção, sistema de geração de vapor integrado, circulação uniforme de ar quente, isolamento térmico eficiente e dispositivos de segurança operacional. Deverá permitir, no mínimo, as funções de assar, cozinhar a vapor, grelhar, regenerar e aquecer alimentos, preservando características sensoriais e nutricionais dos alimentos durante o preparo. O equipamento deverá apresentar capacidade operacional compatível com produção de refeições em média e grande escala, adequada ao atendimento das unidades de Restaurantes Populares. Como referência de qualidade e desempenho, poderão ser considerados equipamentos de fabricantes reconhecidos no mercado, tais como Rational, Venâncio, Croydon, ou equivalentes, sendo admitidos produtos de qualidade igual ou superior. O equipamento deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, acompanhado de manual técnico em língua portuguesa, certificado de garantia do fabricante e em conformidade com normas da ABNT, INMETRO, vigilância sanitária e demais normas aplicáveis às cozinhas industriais.	3	Unid.	R$ 37.954,31	R$ 113.862,93	ITEM 7 - AMPLA PARTICIPAÇÃO DE EMI - VINCULADO AO IT
8	**Forno Combinado Elétrico Industrial:** Equipamento destinado ao preparo, cocção, regeneração e finalização de alimentos, com funcionamento combinado por convecção (ar quente), vapor e vapor combinado, adequado ao uso contínuo em cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva. Deverá possuir configuração vertical, com capacidade mínima para 20 (vinte) cubas gastronorm padrão GN 2/1, com estrutura confeccionada em aço inoxidável AISI 304 ou material equivalente de qualidade igual ou superior, câmara interna resistente à corrosão e de fácil higienização. O equipamento deverá operar com alimentação elétrica em 220V trifásico, possuir painel de controle digital ou tecnologia equivalente para ajuste de temperatura, tempo e modos de cocção, sistema de geração de vapor integrado, circulação uniforme de ar quente, isolamento térmico eficiente e dispositivos de segurança operacional. Deverá permitir, no mínimo, as funções de assar, cozinhar a vapor, grelhar, regenerar e aquecer alimentos, preservando características sensoriais e nutricionais dos alimentos durante o preparo. O equipamento deverá apresentar capacidade operacional compatível com produção de refeições em média e grande escala, adequada ao atendimento das unidades de Restaurantes Populares. Como referência de qualidade e desempenho, poderão ser considerados equipamentos de fabricantes reconhecidos no mercado, tais como Rational, Venâncio, Croydon, ou equivalentes, sendo admitidos produtos de qualidade igual ou superior. O equipamento deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, acompanhado de manual técnico em língua portuguesa, certificado de garantia do fabricante e em conformidade com normas da ABNT, INMETRO, vigilância sanitária e demais normas aplicáveis às cozinhas industriais.	1	Unid.	R$ 37.954,31	R$ 37.954,31	ITEM 8 - COTA RESER PARA ME/EPP/EQUIPAR VINCULADO AO ITE
9	**Balança Digital Industrial de Plataforma:** Equipamento destinado à pesagem de ingredientes, insumos e porções alimentares, para uso em cozinhas industriais, refeitórios, restaurantes populares e unidades de alimentação coletiva, visando controle de custos, padronização de receitas, fracionamento e controle de porções. Deverá possuir plataforma em aço inoxidável AISI 304 ou material equivalente de resistência igual ou superior, adequada ao contato com alimentos, resistente à corrosão, umidade e higienização frequente. O equipamento deverá possuir capacidade mínima de pesagem de 15 (quinze) kg, ou equivalente funcional, com divisão mínima (precisão) de 1 (um) grama, garantindo elevada precisão para processos de dosagem e porcionamento. Deverá contar com visor digital em LED ou LCD de fácil leitura, preferencialmente com iluminação, exibindo peso, tara e demais funções operacionais. A balança deverá possuir funções mínimas de tara, zeramento automático e pesagem acumulada, com plataforma de dimensões compatíveis com uso institucional, preferencialmente entre 30 x 30 cm e 40 x 40 cm, ou equivalente funcional. O equipamento deverá operar por alimentação elétrica bivolt (127/220V) ou bateria recarregável integrada, assegurando continuidade operacional em caso de interrupção de energia. Deverá possuir célula de carga de alta precisão, estrutura robusta, base antiderrapante e proteção compatível contra respingos e umidade de ambiente alimentício. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, com certificação INMETRO ou conformidade metrológica aplicável, em conformidade com as normas técnicas, elétricas e sanitárias vigentes.	4	Unid.	R$ 1.903,33	R$ 7.613,32	PARTICIPAÇÃO EXCL PARA ME/EPP/EQUIPAI
10	**Balança Industrial:** Equipamento destinado à pesagem de insumos, alimentos e materiais diversos em ambiente de cozinha industrial, com estrutura resistente ao uso contínuo e plataforma em aço inoxidável ou material de qualidade equivalente, de fácil higienização. Deverá possuir capacidade mínima de pesagem de 300 (trezentos) kg, com divisão mínima de 100 g, sistema de tara, visor digital de fácil leitura, alimentação elétrica bivolt automático ou equivalente, podendo possuir bateria recarregável para operação contínua. A plataforma deverá possuir dimensões mínimas compatíveis com a capacidade operacional do equipamento, adequadas ao manuseio seguro de volumes e recipientes utilizados em cozinhas industriais. O equipamento deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, devidamente calibrado e certificado pelo INMETRO, atendendo às normas técnicas, metrológicas e de segurança aplicáveis.	4	Unid.	R$ 1.870,39	R$ 7.481,56	PARTICIPAÇÃO EXCL PARA ME/EPP/EQUIPAI
11	**Refrigerador Tipo Frigobar:** Equipamento destinado ao armazenamento e conservação refrigerada de alimentos, bebidas e insumos, para uso em ambientes administrativos, copas, refeitórios e unidades institucionais. Deverá possuir capacidade entre 115 e 120 litros, ou equivalente funcional, com porta única, acabamento na cor branca ou tonalidade equivalente, e dimensões aproximadas de 490 x 520 x 870 mm (largura x profundidade x altura), ou equivalente funcional. O equipamento deverá possuir compartimento extra frio e congelador interno, adequado para conservação de alimentos resfriados e congelados em pequeno volume. Deverá operar com alimentação elétrica em 110V, ou tensão compatível com a rede da unidade contratante, com sistema de refrigeração eficiente, baixo nível de ruído e consumo energético compatível com uso contínuo. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, acompanhado de manual e em conformidade com as normas técnicas e de segurança aplicáveis. Para comprovação do atendimento às especificações, deverá ser apresentado catálogo técnico do equipamento ofertado. Marcas de referência (sem caráter vinculante): Consul, Electrolux, Philco, ou equivalente técnico de qualidade igual ou superior.	6	Unid.	R$ 2.067,83	R$ 12.406,98	PARTICIPAÇÃO EXCL PARA ME/EPP/EQUIPAI

12	**Refrigerador Vertical:** Equipamento destinado ao armazenamento e conservação refrigerada de alimentos, bebidas e insumos, para uso em cozinhas industriais, refeitórios e unidades de alimentação coletiva. Deverá possuir capacidade entre 550 e 580 litros, ou equivalente funcional, com porta única cega, acabamento na cor branca ou tonalidade equivalente, e dimensões aproximadas de 645 x 794 x 1960 mm (largura x profundidade x altura), ou equivalente funcional. O equipamento deverá operar com temperatura de funcionamento entre 0°C e +7°C, adequada à conservação segura de alimentos refrigerados. Deverá possuir sistema de degelo manual, 03 (três) prateleiras aramadas reguláveis, ou equivalente funcional, permitindo melhor organização interna. O equipamento deverá operar com alimentação elétrica em 110V, ou tensão compatível com a rede da unidade contratante, com sistema de refrigeração eficiente, baixo nível de ruído e consumo energético compatível com uso contínuo. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas técnicas, elétricas e sanitárias aplicáveis. Para comprovação do atendimento às especificações, deverá ser apresentado catálogo técnico do equipamento ofertado. Marcas de referência (sem caráter vinculante): Gelopar, Metalfrio, Fricon, ou equivalente técnico de qualidade igual ou superior.	6	Unid.	R$ 7.767,91	R$ 46.607,46	PARTICIPAÇÃO EXCL PARA ME/EPP/EQUIPAI
13	**Freezer Horizontal com Tampa Cega:** Equipamento destinado ao armazenamento e conservação de alimentos congelados e refrigerados, para uso em cozinhas industriais, refeitórios, restaurantes populares e unidades de alimentação coletiva. Deverá possuir capacidade mínima de 450 litros, preferencialmente entre 450 e 550 litros, ou equivalente funcional, com 02 (duas) tampas cegas, acabamento na cor branca ou tonalidade equivalente. O equipamento deverá operar em faixa de temperatura ajustável compatível com funções de congelamento e refrigeração, preferencialmente entre -20°C e +8°C, ou equivalente funcional, permitindo uso versátil conforme a necessidade operacional. O gabinete deverá ser fabricado em ABS, chapa de aço com tratamento anticorrosivo ou material equivalente de resistência igual ou superior, com isolamento térmico adequado, dreno para escoamento de líquidos, mínimo de 04 (quatro) rodízios para movimentação, e fechadura de segurança. Deverá operar com alimentação elétrica em 110V ou tensão compatível com a rede da unidade contratante, apresentando sistema de refrigeração eficiente, baixo nível de ruído e consumo energético compatível com uso contínuo. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas técnicas, elétricas e sanitárias aplicáveis. Para comprovação do atendimento às especificações, deverá ser apresentado catálogo técnico do equipamento ofertado. Marcas de referência (sem caráter vinculante): Metalfrio, Gelopar, Fricon, ou equivalente técnico de qualidade igual ou superior.	6	Unid.	R$ 6.245,47	R$ 37.472,82	PARTICIPAÇÃO EXCL PARA ME/EPP/EQUIPAI
14	**Câmara Frigorífica Modular para Congelamento e Resfriamento:** Equipamento destinado ao armazenamento, conservação e controle térmico de hortifrutigranjeiros, laticínios, bebidas, polpas, proteínas e demais gêneros alimentícios perecíveis, para uso em cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva, garantindo segurança sanitária e preservação da qualidade dos alimentos. A câmara frigorífica deverá ser do tipo modular, composta por 02 (duas) zonas independentes de operação, sendo uma destinada ao resfriamento, com faixa de temperatura ajustável entre 2°C e 6°C, e outra destinada ao congelamento, com temperatura de operação de até -18°C, ou desempenho térmico equivalente. A estrutura deverá ser composta por painéis isotérmicos modulares, fabricados em chapa metálica galvanizada, pré-pintada, inoxidável ou material equivalente de resistência igual ou superior, com núcleo isolante em PIR (poliisocianurato), poliuretano injetado ou material equivalente, possuindo espessura mínima de 100 mm, de forma a assegurar elevado desempenho de isolamento térmico e eficiência energética. A câmara deverá possuir capacidade volumétrica compatível com a demanda operacional do Restaurante Popular, preferencialmente equivalente a área útil aproximada de 18 m² ou superior, com dimensões de 3,35 m (comprimento) × 2,31 m (largura), com pé-direito de 2,50 m, ou dimensões equivalentes funcionais previstas em projeto executivo. O sistema de refrigeração deverá incluir unidade condensadora, evaporadores, sistema de expansão, controle digital de temperatura, sensores térmicos e componentes elétricos completos, com capacidade frigorífica mínima compatível com a carga térmica do ambiente, preferencialmente igual ou superior a 2.653 kcal/h, ou equivalente técnico. O equipamento deverá operar com alimentação elétrica trifásica em 220V, ou tensão compatível com a rede da unidade contratante, possuindo vazão mínima de ar no evaporador compatível com a carga térmica, preferencialmente em torno de 2.879 m³/h, ou equivalente funcional. Deverá possuir piso reforçado para carga operacional contínua, porta com vedação térmica, sistema de fechamento seguro, iluminação interna e acabamento sanitário de fácil higienização. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, contemplando fornecimento integral, montagem, instalação, testes de funcionamento, comissionamento e treinamento operacional básico, em conformidade com as normas técnicas, sanitárias, elétricas e de segurança aplicáveis.	3	Unid.	R$ 54.838,58	R$ 164.515,74	ITEM 14 - AMPLA PARTICIPAÇÃO DE EMI - VINCULADO AO ITE
15	**Câmara Frigorífica Modular para Congelamento e Resfriamento:** Equipamento destinado ao armazenamento, conservação e controle térmico de hortifrutigranjeiros, laticínios, bebidas, polpas, proteínas e demais gêneros alimentícios perecíveis, para uso em cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva, garantindo segurança sanitária e preservação da qualidade dos alimentos. A câmara frigorífica deverá ser do tipo modular, composta por 02 (duas) zonas independentes de operação, sendo uma destinada ao resfriamento, com faixa de temperatura ajustável entre 2°C e 6°C, e outra destinada ao congelamento, com temperatura de operação de até -18°C, ou desempenho térmico equivalente. A estrutura deverá ser composta por painéis isotérmicos modulares, fabricados em chapa metálica galvanizada, pré-pintada, inoxidável ou material equivalente de resistência igual ou superior, com núcleo isolante em PIR (poliisocianurato), poliuretano injetado ou material equivalente, possuindo espessura mínima de 100 mm, de forma a assegurar elevado desempenho de isolamento térmico e eficiência energética. A câmara deverá possuir capacidade volumétrica compatível com a demanda operacional do Restaurante Popular, preferencialmente equivalente a área útil aproximada de 18 m² ou superior, com dimensões de 3,35 m (comprimento) × 2,31 m (largura), com pé-direito de 2,50 m, ou dimensões equivalentes funcionais previstas em projeto executivo. O sistema de refrigeração deverá incluir unidade condensadora, evaporadores, sistema de expansão, controle digital de temperatura, sensores térmicos e componentes elétricos completos, com capacidade frigorífica mínima compatível com a carga térmica do ambiente, preferencialmente igual ou superior a 2.653 kcal/h, ou equivalente técnico. O equipamento deverá operar com alimentação elétrica trifásica em 220V, ou tensão compatível com a rede da unidade contratante, possuindo vazão mínima de ar no evaporador compatível com a carga térmica, preferencialmente em torno de 2.879 m³/h, ou equivalente funcional. Deverá possuir piso reforçado para carga operacional contínua, porta com vedação térmica, sistema de fechamento seguro, iluminação interna e acabamento sanitário de fácil higienização. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, contemplando fornecimento integral, montagem, instalação, testes de funcionamento, comissionamento e treinamento operacional básico, em conformidade com as normas técnicas, sanitárias, elétricas e de segurança aplicáveis.	1	Unid.	R$ 54.838,58	R$ 54.838,58	ITEM 15 - COTA RESER PARA ME/EPP/EQUIPAR VINCULADO AO ITE

16	**Câmara Frigorífica de Resfriamento/Congelamento:** Equipamento destinado ao armazenamento e conservação de carnes, pescados, alimentos congelados e perecíveis, para uso em cozinhas industriais, restaurantes populares e unidades de alimentação coletiva. Deverá operar com faixa de temperatura ajustável entre -18°C e -25°C, ou equivalente funcional, garantindo conservação segura de produtos congelados. A câmara deverá possuir **dimensões internas aproximadas de 3,35 m (comprimento) × 4,93 m (largura) × 2,00 m (altura)**, ou equivalente funcional, com capacidade volumétrica aproximada de **33,03 m³**, compatível com a faixa entre 30 m³ e 35 m³ e com armazenamento em médio volume. Sua estrutura deverá ser composta por painéis isotérmicos modulares com espessura mínima entre 100 mm e 150 mm, confeccionados em aço galvanizado pré-pintado, inox ou material equivalente de alta resistência, com isolamento térmico em poliuretano injetado de alta densidade (PU) ou equivalente, garantindo elevada eficiência térmica. O sistema de refrigeração deverá ser composto por unidade condensadora e evaporadora de alto desempenho, com potência mínima entre 3 CV e 5 CV, ou equivalente funcional, utilizando gás refrigerante ecológico (R-404A, R-410A, R-452A ou equivalente ambientalmente adequado). Deverá operar com alimentação elétrica em 220V, 380V ou tensão trifásica compatível com a rede da unidade contratante, frequência de 60 Hz. O equipamento deverá possuir controlador digital de temperatura com display externo, permitindo ajuste e monitoramento contínuo, além de sistema de degelo automático ou programável. Deverá contar com porta isotérmica de giro ou correr, com vedação em borracha magnética, fechamento hermético e dispositivo de abertura interna de segurança. O piso deverá ser antiderrapante e resistente a cargas, quando aplicável ao projeto. O fornecimento deverá contemplar instalação completa, montagem, testes operacionais, materiais acessórios e comissionamento, garantindo pleno funcionamento do sistema. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias, elétricas, ambientais e de segurança aplicáveis.	2	Unid.	R$ 71.892,67	R$ 143.785,34	AMPLA PARTICIPAÇÃ EMPRESAS
17	**Geladeira Industrial Vertical com 02 Portas:** Equipamento destinado ao armazenamento e conservação refrigerada de alimentos, insumos e ingredientes de uso imediato, para utilização em setores de pré-preparo e preparo de cozinhas industriais, restaurantes populares e unidades de alimentação coletiva. Deverá ser fabricado em aço inoxidável AISI 304 ou material equivalente de resistência igual ou superior, resistente à corrosão, umidade e higienização frequente. O equipamento deverá possuir capacidade mínima de 500 (quinhentos) litros, preferencialmente entre 500 e 800 litros, ou equivalente funcional, com 02 (duas) portas dotadas de sistema de vedação eficiente, garantindo adequado isolamento térmico. Deverá operar com faixa de temperatura ajustável entre 0°C e +10°C, ou equivalente funcional, adequada à conservação segura de alimentos refrigerados. O sistema de refrigeração deverá ser por ar forçado (ventilado) ou tecnologia equivalente, assegurando distribuição uniforme da temperatura interna. O equipamento deverá operar com alimentação elétrica em 220V, ou tensão compatível com a rede da unidade contratante, com controle de temperatura por termostato analógico ou digital, baixo nível de ruído e consumo energético compatível com uso contínuo. O item deverá possuir prateleiras internas ajustáveis, estrutura robusta e ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas técnicas, elétricas e sanitárias aplicáveis.	4	Unid.	R$ 10.140,50	R$ 40.562,00	PARTICIPAÇÃO EXCL PARA ME/EPP/EQUIPAI
18	**Condicionador de Ar Split 18.000 BTUs:** Equipamento destinado à climatização de ambientes administrativos, refeitórios, salas de atendimento ou áreas de uso coletivo, proporcionando conforto térmico e melhoria das condições ambientais. Deverá ser do tipo Split Hi-Wall ou equivalente funcional, com capacidade mínima de refrigeração de 18.000 BTUs/h, compatível com a área de instalação e demanda térmica do ambiente. O equipamento deverá operar em ciclo frio ou quente/frio, conforme necessidade da unidade contratante, preferencialmente com tecnologia Inverter ou equivalente de alta eficiência energética, garantindo menor consumo de energia e melhor estabilidade térmica. Deverá utilizar gás refrigerante ecológico R-32 ou equivalente de menor impacto ambiental. O equipamento deverá operar com alimentação elétrica compatível com a rede local, em 220V, 127V ou bivolt, conforme disponibilidade da unidade, e possuir controle remoto sem fio, com funções mínimas de ajuste de temperatura, velocidade de ventilação, timer e modo de operação. Deverá apresentar faixa de temperatura ajustável entre 16°C e 25°C, ou equivalente funcional, com vazão de ar mínima de 15 m³/min, assegurando adequada circulação de ar no ambiente. A unidade evaporadora deverá ser fabricada em aço, plástico de engenharia ou materiais equivalentes de alta resistência, com dimensões aproximadas compatíveis com a capacidade operacional, preferencialmente próximas a 89 cm de largura, 29,5 cm de comprimento e 20,5 cm de altura, sem caráter restritivo. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, acompanhado de instalação completa, suportes, tubulação, dreno, carga de gás, testes de funcionamento e manual técnico, em conformidade com as normas técnicas, elétricas e de segurança aplicáveis.	8	Unid.	R$ 5.368,16	R$ 42.945,28	PARTICIPAÇÃO EXCL PARA ME/EPP/EQUIPAI
19	**Condicionador de Ar Split 12.000 BTUs:** Equipamento destinado à climatização de ambientes administrativos, salas de atendimento, escritórios e áreas de uso coletivo, proporcionando conforto térmico e melhoria das condições ambientais. Deverá ser do tipo Split Hi-Wall ou equivalente funcional, com capacidade mínima de refrigeração de 12.000 BTUs/h, compatível com a área de instalação e demanda térmica do ambiente. O equipamento deverá operar em ciclo frio ou quente/frio, conforme necessidade da unidade contratante, preferencialmente com tecnologia Inverter ou equivalente de alta eficiência energética, garantindo menor consumo de energia e maior estabilidade térmica. Deverá utilizar gás refrigerante ecológico R-32 ou equivalente de menor impacto ambiental. O equipamento deverá operar com alimentação elétrica compatível com a rede local, em 220V, 127V ou bivolt, conforme disponibilidade da unidade, com potência mínima aproximada de 1.180 W, ou equivalente funcional. Deverá possuir controle remoto sem fio, com funções mínimas de ajuste de temperatura, velocidade de ventilação, timer e modos de operação. Deverá apresentar faixa de temperatura ajustável compatível com climatização de ambientes internos, preferencialmente entre 16°C e 30°C, além de vazão de ar compatível com a capacidade do equipamento. A unidade evaporadora deverá ser fabricada em plástico de engenharia, aço ou material equivalente de alta resistência, com dimensões aproximadas de 82 cm de largura, 20 cm de profundidade e 27 cm de altura, ou equivalente funcional, sem caráter restritivo. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, acompanhado de instalação completa, suportes, tubulação, dreno, carga de gás, testes de funcionamento e manual técnico, em conformidade com as normas técnicas, elétricas e de segurança aplicáveis.	6	Unid.	R$ 3.206,13	R$ 19.236,78	PARTICIPAÇÃO EXCL PARA ME/EPP/EQUIPAI

20	**Condicionador de Ar Split 24.000 BTUs:** Equipamento destinado à climatização de ambientes administrativos, refeitórios, auditórios, salas de atendimento e áreas de uso coletivo, proporcionando conforto térmico e melhoria das condições ambientais. Deverá ser do tipo Split Hi-Wall ou equivalente funcional, com capacidade mínima de refrigeração de 24.000 BTUs/h, compatível com a área de instalação e demanda térmica do ambiente. O equipamento deverá operar em ciclo frio ou quente/frio, conforme necessidade da unidade contratante, preferencialmente com tecnologia Inverter ou equivalente de alta eficiência energética, garantindo menor consumo de energia e maior estabilidade térmica. Deverá utilizar gás refrigerante ecológico R-32 ou equivalente de menor impacto ambiental. O equipamento deverá operar com alimentação elétrica compatível com a rede local, em 220V, 127V ou bivolt, conforme disponibilidade da unidade, com potência mínima aproximada de 2.300 W, ou equivalente funcional. Deverá possuir controle remoto sem fio, com funções mínimas de ajuste de temperatura, velocidade de ventilação, timer e modos de operação. Deverá apresentar faixa de temperatura ajustável compatível com climatização de ambientes internos, preferencialmente entre 16°C e 30°C, com vazão de ar compatível com a capacidade do equipamento. A unidade evaporadora deverá ser fabricada em plástico de engenharia, aço ou material equivalente de alta resistência, com dimensões aproximadas de 109 cm de largura, 22,5 cm de profundidade e 32 cm de altura, ou equivalente funcional, sem caráter restritivo. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, acompanhado de instalação completa, suportes, tubulação, dreno, carga de gás, testes de funcionamento e manual técnico, em conformidade com as normas técnicas, elétricas e de segurança aplicáveis.	4	Unid.	R$ 6.155,33	R$ 24.621,32	PARTICIPAÇÃO EXCL PARA ME/EPP/EQUIPAI
21	**Condicionador de Ar Split 36.000 BTUs:** Equipamento destinado à climatização de ambientes de grande porte, especialmente refeitórios, auditórios e áreas de uso coletivo, proporcionando conforto térmico e melhoria das condições ambientais. Deverá ser do tipo Split Hi-Wall, Piso-Teto ou equivalente funcional, com capacidade mínima de refrigeração de 36.000 BTUs/h por unidade, compatível com a carga térmica do ambiente. Para atendimento de área aproximada de 300 m² para garantir climatização adequada do espaço. O equipamento deverá operar em ciclo frio ou quente/frio, conforme necessidade da unidade contratante, preferencialmente com tecnologia Inverter ou equivalente de alta eficiência energética, garantindo menor consumo de energia e melhor estabilidade térmica. Deverá utilizar gás refrigerante ecológico R-32 ou equivalente de menor impacto ambiental. O equipamento deverá operar com alimentação elétrica compatível com a rede local, preferencialmente em 220V, 127V ou bivolt, conforme disponibilidade da unidade, com potência compatível com a capacidade operacional do sistema. Deverá possuir controle remoto sem fio, com funções mínimas de ajuste de temperatura, velocidade de ventilação, timer e modos de operação. Deverá apresentar faixa de temperatura ajustável compatível com climatização de ambientes internos, preferencialmente entre 16°C e 30°C, com vazão de ar adequada à capacidade de refrigeração. As unidades evaporadora e condensadora deverão ser fabricadas em aço, plástico de engenharia ou materiais equivalentes de alta resistência, com dimensões aproximadas compatíveis com a capacidade operacional, sem caráter restritivo. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, acompanhado de instalação completa, incluindo suportes, tubulação, dreno, cabeamento, carga de gás, testes de funcionamento e manual técnico, em conformidade com as normas técnicas, elétricas e de segurança aplicáveis.	8	Unid	R$ 11.323,86	R$ 90.590,88	ITEM 21 - AMPL PARTICIPAÇÃO DE EMI - VINCULADO AO ITE
22	**Condicionador de Ar Split 36.000 BTUs:** Equipamento destinado à climatização de ambientes de grande porte, especialmente refeitórios, auditórios e áreas de uso coletivo, proporcionando conforto térmico e melhoria das condições ambientais. Deverá ser do tipo Split Hi-Wall, Piso-Teto ou equivalente funcional, com capacidade mínima de refrigeração de 36.000 BTUs/h por unidade, compatível com a carga térmica do ambiente. Para atendimento de área aproximada de 300 m² para garantir climatização adequada do espaço. O equipamento deverá operar em ciclo frio ou quente/frio, conforme necessidade da unidade contratante, preferencialmente com tecnologia Inverter ou equivalente de alta eficiência energética, garantindo menor consumo de energia e melhor estabilidade térmica. Deverá utilizar gás refrigerante ecológico R-32 ou equivalente de menor impacto ambiental. O equipamento deverá operar com alimentação elétrica compatível com a rede local, preferencialmente em 220V, 127V ou bivolt, conforme disponibilidade da unidade, com potência compatível com a capacidade operacional do sistema. Deverá possuir controle remoto sem fio, com funções mínimas de ajuste de temperatura, velocidade de ventilação, timer e modos de operação. Deverá apresentar faixa de temperatura ajustável compatível com climatização de ambientes internos, preferencialmente entre 16°C e 30°C, com vazão de ar adequada à capacidade de refrigeração. As unidades evaporadora e condensadora deverão ser fabricadas em aço, plástico de engenharia ou materiais equivalentes de alta resistência, com dimensões aproximadas compatíveis com a capacidade operacional, sem caráter restritivo. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, acompanhado de instalação completa, incluindo suportes, tubulação, dreno, cabeamento, carga de gás, testes de funcionamento e manual técnico, em conformidade com as normas técnicas, elétricas e de segurança aplicáveis.	2	Unid	R$ 11.323,86	R$ 22.647,72	ITEM 22 - COTA RESER PARA ME/EPP/EQUIPAR VINCULADO AO ITE
23	**Processador de Alimentos Industrial:** Equipamento destinado ao processamento de grandes volumes de alimentos, incluindo fatiar, ralar, picar e cortar legumes, verduras e hortaliças, para uso em cozinhas industriais, restaurantes populares e unidades de alimentação coletiva, com o objetivo de otimizar o pré-preparo de alimentos, reduzir tempo operacional e aumentar a produtividade. Deverá ser fabricado em aço inoxidável AISI 304 ou material equivalente de resistência igual ou superior, adequado ao contato com alimentos, resistente à corrosão e de fácil higienização. O equipamento deverá possuir capacidade mínima de processamento de 250 kg/h, ou equivalente funcional, compatível com operações de grande volume. Deverá possuir motor com potência mínima de 600 W, ou equivalente técnico, com alimentação elétrica bivolt (127/220V) ou tensão compatível com a rede da unidade contratante. O equipamento deverá contar com mínimo de 07 (sete) discos ou lâminas intercambiáveis, aptos para operações de fatiamento, ralagem e corte em diferentes espessuras e formatos. Deverá possuir bowl ou compartimento de alimentação com capacidade mínima entre 20 e 30 litros, ou equivalente funcional, estrutura robusta, sistema de segurança operacional conforme normas aplicáveis, proteção contra acionamento acidental e componentes removíveis para higienização. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, acompanhado de acessórios e manual técnico, em conformidade com as normas sanitárias, elétricas e de segurança aplicáveis.	4	Unid.	R$ 4.834,16	R$ 19.336,64	PARTICIPAÇÃO EXCL PARA ME/EPP/EQUIPAI

24	**Picador de Carne Industrial:** Equipamento destinado ao processamento e moagem de carnes em grandes volumes, para uso em cozinhas industriais, açougues, restaurantes populares e unidades de alimentação coletiva, garantindo produtividade, segurança e padronização no preparo de alimentos. Deverá possuir capacidade mínima de produção de 300 kg/h, ou equivalente funcional, compatível com operação contínua em ambiente profissional. O equipamento deverá possuir gabinete, prato de segurança, bocal e componentes em aço inoxidável AISI 304 ou material equivalente de resistência igual ou superior, adequados ao contato com alimentos, resistentes à corrosão e de fácil higienização. Deverá contar com rosca sem-fim, faca e disco de moagem em conjunto robusto, aptos ao processamento contínuo de carnes. Deverá possuir motor com potência mínima compatível com a capacidade operacional, preferencialmente igual ou superior a 1,5 CV, ou equivalente técnico, com alimentação elétrica em 110V ou tensão compatível com a rede da unidade contratante. O equipamento deverá ser fornecido com kit de discos de moagem intercambiáveis em múltiplas granulometrias, adequados para moagem fina, média e grossa, ou equivalente funcional. Deverá possuir proteção fixa na entrada do bocal, botão de segurança, socador em material resistente atóxico, pés em polietileno, borracha ou material equivalente antiderrapante, e atender integralmente à Norma Regulamentadora NR-12, garantindo segurança operacional. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, acompanhado de manual técnico e acessórios necessários. Marcas de referência (sem caráter vinculante): Skymsen, CAF Máquinas, Bermar, Beccaro, ou equivalente técnico de qualidade igual ou superior.	2	Unid.	R$ 5.197,09	R$ 10.394,18	PARTICIPAÇÃO EXCLU PARA ME/EPP/EQUIPAI
25	**Carrinho Auxiliar em Aço Inox:** Equipamento destinado ao transporte e apoio operacional em cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva, fabricado em aço inoxidável ou material equivalente resistente à corrosão e de fácil higienização, contendo no mínimo 03 (três) prateleiras com proteção lateral ou sistema equivalente de contenção, estrutura reforçada, alças ou puxadores para movimentação segura, rodízios resistentes com giro adequado, sendo ao menos 02 (dois) com sistema de trava. Deverá possuir dimensões mínimas aproximadas compatíveis com uso industrial, suficientes para transporte seguro de utensílios, insumos e alimentos, garantindo estabilidade, resistência mecânica e ergonomia no manuseio. O equipamento deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, acompanhado de garantia do fabricante e documentação técnica pertinente. Marcas de referência: Brascool, Aço Rio, Mattos Exaustores, ou equivalente, similar ou de melhor qualidade.	6	Unid.	R$ 1.781,06	R$ 10.686,36	PARTICIPAÇÃO EXCLU PARA ME/EPP/EQUIPAI
26	**Carrinho de Transporte de Pratos em Aço Inoxidável:** Equipamento destinado ao armazenamento, organização e transporte de pratos limpos ou higienizados, para uso em cozinhas industriais, refeitórios, restaurantes populares e unidades de alimentação coletiva. Deverá ser fabricado em aço inoxidável AISI 304 ou material equivalente de resistência igual ou superior, adequado ao contato com utensílios alimentares, resistente à corrosão, umidade e higienização frequente. O equipamento deverá possuir capacidade mínima para 160 (cento e sessenta) pratos com diâmetro de até 30 cm, distribuídos em 04 (quatro) colunas verticais independentes, ou configuração equivalente funcional que garanta organização, ventilação e fácil manuseio dos utensílios. A estrutura interna deverá possuir divisórias, guias ou suportes reforçados, de modo a evitar deslocamento, choques ou quebra dos pratos durante a movimentação. O carrinho deverá apresentar dimensões aproximadas compatíveis com a capacidade operacional, ou equivalente funcional, com estrutura tubular reforçada, capacidade de carga compatível com uso institucional contínuo e superfícies lisas de fácil higienização. Deverá possuir rodízios giratórios de alta resistência, preferencialmente com revestimento em borracha, nylon ou poliuretano, sendo no mínimo 02 (dois) com sistema de freio, garantindo mobilidade e estabilidade durante a operação. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas técnicas, sanitárias e de segurança aplicáveis.	4	Unid.	R$ 2.692,97	R$ 10.771,88	PARTICIPAÇÃO EXCLU PARA ME/EPP/EQUIPAI
27	**Batedeira Planetária Industrial:** Equipamento destinado ao preparo de massas leves e médias, bolos, cremes, chantilly, misturas e demais preparações alimentícias, para uso em cozinhas industriais, panificadoras, confeitarias e unidades de alimentação coletiva. Deverá possuir sistema de mistura planetário, no qual o batedor realiza movimento simultâneo de rotação e translação, garantindo homogeneização eficiente dos ingredientes. O equipamento deverá ser fabricado em estrutura metálica robusta, em aço SAE com pintura epóxi, aço inoxidável, alumínio ou material equivalente de resistência igual ou superior, apropriado ao uso contínuo em ambiente profissional. Deverá possuir tigela removível em aço inoxidável, com capacidade mínima de 30 (trinta) litros, ou equivalente funcional, adequada ao preparo de grandes volumes. Deverá possuir potência mínima de 1 CV ou equivalente técnico, com alimentação elétrica em 220V ou tensão compatível com a rede da unidade contratante, e dimensões aproximadas compatíveis com a capacidade operacional, preferencialmente próximas a 1,35 m de altura, 53 cm de largura e 78 cm de profundidade, sem caráter restritivo. O equipamento deverá possuir múltiplas velocidades de operação, sistema de proteção móvel ou grade de segurança, dispositivos de parada segura e atender integralmente à Norma Regulamentadora NR-12. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, acompanhado de batedores compatíveis para diferentes aplicações (globo, raquete e gancho, ou equivalentes funcionais), manual técnico e acessórios necessários, em conformidade com as normas técnicas, elétricas e sanitárias aplicáveis.	4	Unid.	R$ 19.135,59	R$ 76.542,36	PARTICIPAÇÃO EXCLU PARA ME/EPP/EQUIPAI
28	**Lavadora de Louças Industrial Tipo Capota ou Túnel:** Equipamento destinado à lavagem, enxágue e sanitização de louças, pratos, bandejas, utensílios e recipientes utilizados em cozinhas industriais, restaurantes populares e unidades de alimentação coletiva, garantindo elevada produtividade, eficiência operacional e conformidade sanitária. Deverá possuir sistema de operação do tipo capota elevável ou túnel contínuo, com estrutura fabricada em aço inoxidável AISI 304 ou material equivalente de resistência igual ou superior, resistente à corrosão, altas temperaturas, umidade e higienização frequente. O equipamento deverá possuir capacidade mínima de processamento de 1.200 (mil e duzentos) pratos por hora, ou equivalente funcional, com ciclos automáticos de lavagem, enxágue e sanitização. Deverá operar com temperatura mínima de lavagem entre 55°C e 65°C e temperatura de enxágue/sanitização entre 80°C e 90°C, ou parâmetros equivalentes que assegurem higienização eficaz conforme normas sanitárias aplicáveis. Deverá possuir sistema de aquecimento elétrico, a gás ou equivalente, com potência compatível com a capacidade operacional, operando em alimentação elétrica de 220V, 380V ou tensão trifásica compatível com a rede da unidade contratante, frequência de 60 Hz. O equipamento deverá ser compatível com cestos ou racks padrão industrial, preferencialmente 500 x 500 mm ou equivalente funcional. Deverá contar com dosadores automáticos de detergente e secante, sistema de filtragem de resíduos, controle de ciclos, painel de comando de fácil operação e consumo de água otimizado, compatível com uso institucional contínuo. O equipamento deverá atender às normas de segurança aplicáveis, inclusive NR-12 quando pertinente, possuir dispositivos de proteção operacional e ser fornecido novo, de primeiro uso, acompanhado de manual técnico, garantia do fabricante, instalação, testes operacionais e treinamento básico de operação, quando aplicável.	2	Unid.	R$ 26.177,45	R$ 52.354,90	PARTICIPAÇÃO EXCLU PARA ME/EPP/EQUIPAI

29	**Máquina Industrial de Lavar Louças para Copos, Xícaras e Utensílios:** Equipamento destinado à lavagem, enxágue e sanitização de copos, xícaras, pratos, bandejas, cumbucas, talheres e utensílios utilizados em cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva, confeccionado em aço inoxidável AISI 304 ou material equivalente resistente à corrosão e de fácil higienização, dotado de braços giratórios ou sistema equivalente de distribuição de água, painel de controle de fácil operação e ciclos automáticos de lavagem e enxágue. Deverá possuir capacidade mínima de 25 (vinte e cinco) gavetas por hora, dimensões compatíveis com a categoria e instalação em cozinhas profissionais, sistema de lavagem com água aquecida e enxágue em condições adequadas de sanitização, em conformidade com as normas sanitárias e de segurança alimentar aplicáveis. Deverá acompanhar gavetas ou cestos adequados aos diferentes tipos de utensílios, possuir motor e potência compatíveis com a capacidade operacional exigida, além de alimentação elétrica compatível com a infraestrutura da unidade contratante (127V, 220V ou bivolt, conforme disponibilidade local). O equipamento deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, acompanhado de manual, garantia do fabricante e documentação técnica comprobatória. Marcas de referência: Hobart, Skymsen e Netter ou equivalente, similar ou de melhor qualidade.	2	Unid.	R$ 35.811,33	R$ 71.622,66	PARTICIPAÇÃO EXCL PARA ME/EPP/EQUIPAI
30	**Sistema de Exaustão Industrial com Coifa e Exaustor Centrífugo:** Equipamento destinado à captação e exaustão de fumaça, vapores, calor, gordura e odores gerados em áreas de cocção, para uso em cozinhas industriais, restaurantes populares e unidades de alimentação coletiva, garantindo conforto térmico, segurança operacional e redução do acúmulo de resíduos gordurosos nas instalações. O sistema deverá ser composto por coifa em aço inoxidável AISI 304 ou material equivalente de resistência igual ou superior, com estrutura reforçada, acabamento sanitário e dimensões compatíveis para cobertura integral da linha de cocção, ou equivalente funcional. A coifa deverá possuir Largura: 4.500 mm (4,50 metros); Profundidade: 1.200 mm (1,20 metros); Altura do Corpo (H): 600 mm; Altura da Saia/Aba Periférica: 500 mm, ou dimensões equivalentes funcionais, devendo ser apresentadas as dimensões completas da coifa (largura, profundidade, altura do corpo e altura da saia/aba periférica). Deverá ser indicada a área de cobertura da coifa em relação à linha de cocção, de modo a demonstrar sua compatibilidade e cobertura integral dos equipamentos instalados na área de cocção. O conjunto deverá incluir exaustor industrial com motor centrífugo monofásico ou trifásico, ou equivalente técnico, com potência compatível com a demanda operacional do sistema, hélice com 06 (seis) pás em aço ou material equivalente de alta resistência, com diâmetro aproximado de 50 cm, ou equivalente funcional. O sistema deverá garantir vazão mínima de exaustão de 21.000 m³/h, ou superior, assegurando renovação eficiente do ar e adequada remoção de fumaça e vapores. O sistema deverá operar com alimentação elétrica em 220V ou 380V, monofásico ou trifásico, frequência de 60 Hz, conforme compatibilidade com a infraestrutura elétrica da unidade contratante. O motor deverá possuir proteção contra sobrecarga, superaquecimento e grau de proteção compatível com ambientes industriais, garantindo operação segura e contínua. A coifa deverá possuir filtros removíveis para retenção de gordura, em quantidade compatível com suas dimensões, preferencialmente em aço inox ou alumínio lavável, permitindo fácil remoção para limpeza e manutenção. O fornecimento deverá contemplar tubulação, dutos, conexões, suportes, acessórios de fixação, bem como a definição dos comprimentos dos dutos, incluindo curvas e conexões, instalação completa, testes operacionais e comissionamento, assegurando plena operacionalidade do sistema. Deverá ser apresentado desenho técnico ou esquema dimensional do sistema completo, contemplando, no mínimo, as dimensões da coifa, área de cobertura da linha de cocção, disposição e percurso dos dutos, comprimentos, curvas, conexões, pontos de instalação e demais componentes necessários à adequada compreensão e execução do sistema. O equipamento deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas técnicas, sanitárias, elétricas e de segurança aplicáveis.	2	Conj.	R$ 3.012,33	R$ 6.024,66	PARTICIPAÇÃO EXCL PARA ME/EPP/EQUIPAI
31	**Bancada de Trabalho Industrial:** Bancada destinada às atividades de apoio, preparo e manipulação de alimentos em cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva, com estrutura e tampo em aço inoxidável AISI 304 ou material equivalente resistente à corrosão e de fácil higienização, dotada de pés reforçados, apoio central e prateleira inferior para armazenamento e organização de utensílios e insumos. Deverá possuir comprimento mínimo de 2,0 (dois) metros, além de dimensões compatíveis com uso industrial, garantindo estabilidade, resistência mecânica, durabilidade e condições adequadas de ergonomia e assepsia. O equipamento deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, acompanhado de garantia do fabricante e documentação técnica pertinente.	8	Unid.	R$ 3.168,00	R$ 25.344,00	PARTICIPAÇÃO EXCL PARA ME/EPP/EQUIPAI
32	**Conjunto de Facas Profissionais para Cozinha Industrial:** Conjunto de facas profissionais destinado às atividades de corte, preparo, fatiamento, desossa e manipulação de alimentos em cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva, composto, no mínimo, por faca de chef, faca serrilhada, faca para legumes e faca para desossa, fabricadas em aço inoxidável de alta resistência à corrosão, com cabos anatômicos, antiderrapantes e adequados ao uso contínuo. Os utensílios deverão proporcionar segurança, durabilidade, facilidade de higienização e desempenho compatível com uso profissional, sendo fornecidos novos, de primeiro uso, acompanhados de garantia do fabricante, quando aplicável.	6	Conj.	R$ 212,66	R$ 1.275,96	PARTICIPAÇÃO EXCL PARA ME/EPP/EQUIPAI
33	**Tábuas de Corte Profissionais Coloridas:** Equipamentos destinados ao corte, preparo e manipulação de alimentos, para uso em cozinhas industriais, restaurantes populares e unidades de alimentação coletiva, com a finalidade de reduzir o risco de contaminação cruzada durante o processamento de alimentos. Deverão ser fabricadas em Polietileno de Alta Densidade (PEAD/HDPE), Polipropileno (PP) ou material equivalente de grau alimentício, atóxico, não poroso, resistente a impactos, cortes e higienização frequente. As tábuas deverão possuir dimensões aproximadas de 50 x 30 cm (comprimento x largura), ou equivalente funcional, com espessura mínima de 10 mm a 15 mm, garantindo resistência mecânica compatível com uso institucional contínuo. Deverão apresentar superfície lisa, sem porosidades, cantos arredondados e acabamento sanitário, permitindo fácil limpeza e desinfecção. O conjunto deverá ser composto por 10 (dez) unidades coloridas, distribuídas conforme padronização de uso para segurança alimentar: 02 (duas) vermelhas para carnes cruas; 02 (duas) verdes para vegetais e frutas; 02 (duas) amarelas para alimentos cozidos; 02 (duas) azuis para peixes crus; e 02 (duas) beges ou brancas para pães, laticínios ou uso geral. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias e boas práticas de manipulação de alimentos.	20	Unid.	R$ 111,36	R$ 2.227,20	PARTICIPAÇÃO EXCL PARA ME/EPP/EQUIPAI
34	**Assadeiras Gastronorm (GN 1/1) em Aço Inoxidável:** Equipamentos destinados ao preparo, cocção, armazenamento e distribuição de alimentos, para uso em fornos combinados, cozinhas industriais, restaurantes populares e unidades de alimentação coletiva. Deverão seguir o padrão Gastronorm GN 1/1, compatíveis com equipamentos e trilhos padronizados do mercado, especialmente com espaçamento entre trilhos de aproximadamente 62 mm ou equivalente funcional. As assadeiras deverão ser fabricadas em aço inoxidável AISI 304 ou material equivalente de resistência igual ou superior, adequado ao contato com alimentos, resistente à corrosão, altas temperaturas, choques térmicos e higienização frequente. Deverão possuir dimensões externas compatíveis com o padrão GN 1/1 (aproximadamente 530 x 325 mm), ou equivalente funcional, com profundidade/altura compatível com a aplicação operacional, preferencialmente entre 40 mm e 100 mm, conforme necessidade de preparo. O material deverá possuir espessura mínima entre 0,8 mm e 1,0 mm, ou equivalente funcional, garantindo resistência mecânica ao uso contínuo, sem deformações excessivas sob aquecimento. As peças deverão apresentar acabamento sanitário, superfícies lisas, cantos arredondados e ausência de rebarbas, facilitando limpeza e manuseio seguro. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias e técnicas aplicáveis.	40	Unid.	R$ 127,47	R$ 5.098,80	PARTICIPAÇÃO EXCL PARA ME/EPP/EQUIPAI

35	**Assadeiras Gastronorm (GN 1/1 x 100 mm) em Aço Inoxidável:** Equipamentos destinados ao armazenamento, transporte, distribuição, regeneração térmica e acondicionamento de alimentos preparados, para uso em pass-through aquecido, carros de distribuição, cozinhas industriais, restaurantes populares e unidades de alimentação coletiva. Deverão seguir o padrão Gastronorm GN 1/1, com dimensões compatíveis com equipamentos padronizados de mercado, especialmente cubas GN 1/1 com profundidade de 100 mm, ou equivalente funcional. As assadeiras deverão ser fabricadas em aço inoxidável AISI 304 ou material equivalente de resistência igual ou superior, adequado ao contato com alimentos, resistente à corrosão, umidade, variações térmicas e higienização frequente. Deverão possuir dimensões externas aproximadas de 530 x 325 x 100 mm (comprimento x largura x profundidade), ou equivalente funcional, assegurando perfeita acomodação em pass-throughs, trilhos e carros de distribuição compatíveis com padrão GN 1/1. O material deverá possuir espessura mínima entre 0,8 mm e 1,0 mm, ou equivalente funcional, garantindo resistência mecânica ao uso contínuo, empilhamento e transporte de alimentos sem deformações excessivas. As peças deverão apresentar acabamento sanitário, superfícies lisas, cantos arredondados e ausência de rebarbas, proporcionando segurança no manuseio e facilidade de limpeza. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias e técnicas aplicáveis.	40	Unid.	R$ 144,28	R$ 5.771,20	PARTICIPAÇÃO EXCLU PARA ME/EPP/EQUIPAI
36	**Liquidificador Industrial de Baixa Rotação:** Equipamento destinado ao preparo e processamento de alimentos líquidos ou pastosos em cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva, adequado para uso contínuo e operações de mistura, trituração e homogeneização de ingredientes diversos. Deverá possuir copo em aço inoxidável ou material equivalente resistente à corrosão, com capacidade mínima de 6 (seis) litros, sistema de baixa rotação compatível com processamento de misturas densas e pesadas, motor com potência compatível com uso industrial e tampa com vedação adequada para operação segura. A alimentação elétrica deverá ser compatível com a infraestrutura da unidade contratante (127V, 220V ou bivolt, conforme disponibilidade local). O equipamento deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, acompanhado de manual, garantia do fabricante e documentação técnica pertinente.	2	Unid.	R$ 1.219,44	R$ 2.438,88	PARTICIPAÇÃO EXCLU PARA ME/EPP/EQUIPAI
37	**Liquidificador Industrial de Baixa Rotação:** Equipamento destinado ao preparo e processamento de alimentos líquidos, pastosos ou de maior densidade em cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva, adequado para uso contínuo e operações de mistura, trituração e homogeneização de ingredientes diversos. Deverá possuir copo em aço inoxidável ou material equivalente resistente à corrosão, com capacidade mínima de 10 (dez) litros, sistema de baixa rotação compatível com o processamento de misturas densas e pesadas, motor com potência compatível com a capacidade operacional exigida e tampa com vedação adequada para operação segura. A alimentação elétrica deverá ser compatível com a infraestrutura da unidade contratante (127V, 220V ou bivolt, conforme disponibilidade local). O equipamento deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, acompanhado de manual, garantia do fabricante e documentação técnica pertinente.	4	Unid.	R$ 1.611,29	R$ 6.445,16	PARTICIPAÇÃO EXCLU PARA ME/EPP/EQUIPAI
38	**Balcão de Distribuição Aquecido com Cubas GN:** Equipamento destinado à manutenção e distribuição de alimentos quentes em cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva, confeccionado em aço inoxidável ou material equivalente resistente à corrosão e de fácil higienização, dotado de sistema de aquecimento uniforme para conservação térmica dos alimentos. Deverá possuir capacidade mínima para 06 (seis) cubas gastronorm (GN), com cubas inclusas ou compatíveis, estrutura adequada para apoio e distribuição segura das refeições, proteção para os alimentos contra contaminação durante o serviço e sistema de escoamento ou drenagem, quando aplicável. O equipamento deverá manter temperatura compatível com as normas sanitárias aplicáveis à conservação de alimentos quentes, garantindo segurança alimentar e eficiência operacional. Deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, acompanhado de manual, garantia do fabricante e documentação técnica pertinente.	2	Unid.	R$ 3.545,87	R$ 7.091,74	PARTICIPAÇÃO EXCLU PARA ME/EPP/EQUIPAI
39	**Balcão de Distribuição Refrigerado com Cubas GN:** Equipamento destinado à conservação e distribuição de alimentos resfriados em cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva, confeccionado em aço inoxidável ou material equivalente resistente à corrosão e de fácil higienização, dotado de sistema de refrigeração eficiente e uniforme. Deverá possuir capacidade mínima para 06 (seis) cubas gastronorm (GN), com cubas inclusas ou compatíveis, estrutura adequada para distribuição segura dos alimentos e proteção contra contaminação durante o serviço. O equipamento deverá manter faixa de temperatura compatível com a conservação segura de alimentos resfriados, preferencialmente entre +2°C e +8°C, ou equivalente conforme normas sanitárias aplicáveis, com sistema de controle e regulagem de temperatura. Deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, acompanhado de manual, garantia do fabricante e documentação técnica pertinente.	2	Unid.	R$ 5.202,35	R$ 10.404,70	PARTICIPAÇÃO EXCLU PARA ME/EPP/EQUIPAI
40	**Carro Basculante para Lavagem e Transporte de Cereais:** Equipamento destinado à lavagem, drenagem, transporte e movimentação de cereais, grãos e alimentos diversos, para uso em cozinhas industriais, restaurantes populares e unidades de alimentação coletiva. Deverá possuir cuba basculante, permitindo escoamento facilitado de água e descarregamento seguro dos materiais transportados. O equipamento deverá ser fabricado em aço inoxidável AISI 304 ou material equivalente de resistência igual ou superior, com acabamento sanitário e superfícies lisas de fácil higienização. Deverá possuir capacidade mínima de 80 litros, preferencialmente entre 80 e 100 litros, ou equivalente funcional, compatível com uso profissional contínuo. A estrutura deverá ser reforçada, com puxador ergonômico em tubo metálico, ou equivalente funcional, e dimensões aproximadas compatíveis com a capacidade operacional, preferencialmente próximas a 78 x 52 x 81 cm (altura x largura x comprimento), sem caráter restritivo. O equipamento deverá possuir 04 (quatro) rodízios de alta resistência, sendo 02 (dois) giratórios e 02 (dois) com freio, ou configuração equivalente que assegure mobilidade e estabilidade durante a operação. O item deverá apresentar resistência mecânica compatível com uso contínuo, sistema de basculamento seguro e ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias e de segurança aplicáveis. Marcas de referência (sem caráter vinculante): Revitec Inox, Tecnocuba, Projinox, ou equivalente técnico de qualidade igual ou superior.	2	Unid.	R$ 7.666,66	R$ 15.333,32	PARTICIPAÇÃO EXCLU PARA ME/EPP/EQUIPAI
41	**Tanque Industrial para Higienização:** Equipamento destinado à lavagem, higienização e sanitização de alimentos, utensílios e materiais diversos, para uso em cozinhas industriais, restaurantes populares e unidades de alimentação coletiva. Deverá ser fabricado em aço inoxidável AISI 430 ou material equivalente de resistência igual ou superior, com espessura mínima de 0,8 mm, resistente à corrosão, umidade e higienização frequente. O equipamento deverá possuir 01 (uma) cuba, com dimensões mínimas aproximadas de 60 x 50 x 30 cm (comprimento x largura x profundidade), ou equivalente funcional, proporcionando capacidade volumétrica mínima compatível com uso profissional contínuo, preferencialmente em torno de 90 litros. A estrutura deverá apresentar dimensões externas aproximadas de 100 x 70 x 90 cm (comprimento x largura x altura), ou equivalente funcional, garantindo ergonomia e operação segura. O item deverá possuir acabamento sanitário, superfícies lisas, sem rebarbas, estrutura robusta e resistência mecânica compatível com uso contínuo, sendo fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	20	Unid.	R$ 2.971,95	R$ 59.439,00	PARTICIPAÇÃO EXCLU PARA ME/EPP/EQUIPAI

42	**Prato Fundo para Refeições:** Utensílio destinado ao acondicionamento e distribuição de refeições em unidades de alimentação coletiva, fabricado em porcelana ou material equivalente de alta resistência, adequado ao contato com alimentos e de fácil higienização. Deverá possuir diâmetro entre 21 (vinte e um) e 23 (vinte e três) centímetros, formato fundo, acabamento uniforme, resistência mecânica e térmica compatível com uso contínuo em cozinhas industriais e refeitórios. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	1.500	Unid.	R$ 54,16	R$ 81.240,00	ITEM 42 - AMPLA PARTICIPAÇÃO DE EMI - VINCULADO AO ITE
43	**Prato Fundo para Refeições:** Utensílio destinado ao acondicionamento e distribuição de refeições em unidades de alimentação coletiva, fabricado em porcelana ou material equivalente de alta resistência, adequado ao contato com alimentos e de fácil higienização. Deverá possuir diâmetro entre 21 (vinte e um) e 23 (vinte e três) centímetros, formato fundo, acabamento uniforme, resistência mecânica e térmica compatível com uso contínuo em cozinhas industriais e refeitórios. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	500	Unid.	R$ 54,16	R$ 27.080,00	ITEM 43 - COTA RESER PARA ME/EPP/EQUIPAR VINCULADO AO ITE
44	**Conjunto de Talheres para Refeição (Kit Individual):** Conjunto de talheres destinado ao uso em unidades de alimentação coletiva, composto, no mínimo, por 01 (um) garfo, 01 (uma) faca e 01 (uma) colher, fabricados em aço inoxidável 18/10 ou material equivalente de resistência igual ou superior, adequado ao contato com alimentos e de fácil higienização. Os talheres deverão apresentar acabamento uniforme, bordas seguras, resistência à corrosão, durabilidade e ergonomia compatível com uso contínuo em refeitórios e cozinhas industriais, sendo fornecidos novos, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	2.000	Conj.	R$ 25,94	R$ 51.880,00	PARTICIPAÇÃO EXCL PARA ME/EPP/EQUIPAI
45	**Prato para Buffet em Aço Inox:** Utensílio destinado ao acondicionamento, exposição e serviço de carnes, guarnições e preparações diversas em buffets, cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva, fabricado em aço inoxidável ou material equivalente de resistência igual ou superior, adequado ao contato com alimentos e de fácil higienização. Deverá possuir dimensões compatíveis com serviço de buffet, com comprimento mínimo de 30 (trinta) centímetros, espessura compatível com uso contínuo e resistência mecânica adequada para suportar manuseio frequente sem deformações. O item deverá apresentar acabamento uniforme, resistência à corrosão, durabilidade e condições adequadas de assepsia, sendo fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	20	Unid.	R$ 48,33	R$ 966,60	PARTICIPAÇÃO EXCL PARA ME/EPP/EQUIPAI
46	**Colheres de Servir e Pegadores em Aço Inoxidável:** Utensílios destinados à distribuição, porcionamento e serviço de alimentos, tais como sopas, molhos, carnes, massas, saladas e guarnições, para uso em cozinhas industriais, restaurantes populares, refeitórios e unidades de alimentação coletiva. Deverão ser fabricados em aço inoxidável AISI 304 ou material equivalente de resistência igual ou superior, adequado ao contato com alimentos, resistente à corrosão, deformações e higienização frequente. As colheres de servir tipo sopa deverão possuir comprimento aproximado entre 30 cm e 40 cm, ou equivalente funcional, com concha de capacidade compatível com porcionamento institucional, cabo anatômico e estrutura reforçada para uso contínuo. Os pegadores para carnes e saladas deverão possuir comprimento aproximado entre 25 cm e 35 cm, ou equivalente funcional, com extremidades apropriadas para firme apreensão dos alimentos, permitindo manuseio seguro e eficiente durante o serviço. Os utensílios deverão possuir espessura mínima compatível com uso profissional contínuo, preferencialmente entre 1,0 mm e 1,5 mm, acabamento sanitário com superfícies lisas, bordas arredondadas e ausência de rebarbas, garantindo segurança no manuseio e facilidade de limpeza. Os itens deverão ser fornecidos novos, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	20	Unid.	R$ 99,37	R$ 1.987,40	PARTICIPAÇÃO EXCL PARA ME/EPP/EQUIPAI
47	**Copos Descartáveis 150 mL:** Material de consumo destinado ao acondicionamento e consumo de bebidas, tais como água, sucos, refrigerantes, café ou similares, para uso em refeitórios, cozinhas industriais, unidades administrativas e demais ambientes institucionais. Deverão ser fabricados em polipropileno (PP), poliestireno (PS) ou material equivalente atóxico de grau alimentício, resistente à deformação, rachaduras e vazamentos durante o uso. Os copos deverão possuir capacidade nominal de 150 mL, ou equivalente funcional, com espessura/gramatura mínima compatível com uso institucional contínuo, garantindo resistência mecânica adequada ao manuseio. Deverão apresentar bordas reforçadas, acabamento uniforme e superfície livre de imperfeições que comprometam sua utilização. O produto deverá ser fornecido, devidamente embalados e lacrados de fábrica, assegurando proteção contra contaminação durante armazenamento e transporte. Deverá atender às normas da ABNT, regulamentações da ANVISA e demais normas sanitárias aplicáveis, sendo fornecido novo, de primeiro uso.	900	Unid.	R$ 95,95	R$ 86.355,00	ITEM 47 - AMPLA PARTICIPAÇÃO DE EMI - VINCULADO AO ITE
48	**Copos Descartáveis 150 mL:** Material de consumo destinado ao acondicionamento e consumo de bebidas, tais como água, sucos, refrigerantes, café ou similares, para uso em refeitórios, cozinhas industriais, unidades administrativas e demais ambientes institucionais. Deverão ser fabricados em polipropileno (PP), poliestireno (PS) ou material equivalente atóxico de grau alimentício, resistente à deformação, rachaduras e vazamentos durante o uso. Os copos deverão possuir capacidade nominal de 150 mL, ou equivalente funcional, com espessura/gramatura mínima compatível com uso institucional contínuo, garantindo resistência mecânica adequada ao manuseio. Deverão apresentar bordas reforçadas, acabamento uniforme e superfície livre de imperfeições que comprometam sua utilização. O produto deverá ser fornecido, devidamente embalados e lacrados de fábrica, assegurando proteção contra contaminação durante armazenamento e transporte. Deverá atender às normas da ABNT, regulamentações da ANVISA e demais normas sanitárias aplicáveis, sendo fornecido novo, de primeiro uso.	300	Unid.	R$ 95,95	R$ 28.785,00	ITEM 48 - COTA RESER PARA ME/EPP/EQUIPAR VINCULADO AO ITE
49	**Bandeja em Aço Inox para Refeitório:** Utensílio destinado ao transporte de pratos, copos, talheres e refeições pelos usuários em refeitórios e unidades de alimentação coletiva, fabricado em aço inoxidável ou material equivalente de resistência igual ou superior, apropriado para uso em ambientes de cozinha e refeitório industrial. Deverá possuir superfície lisa, bordas reforçadas para manuseio seguro, dimensões compatíveis com o transporte de refeições, com comprimento mínimo de 40 (quarenta) centímetros, espessura compatível com uso contínuo e resistência mecânica adequada para suportar carga e manuseio frequente sem deformações. O item deverá apresentar acabamento uniforme, resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de higienização, sendo fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	1.500	Unid.	R$ 225,88	R$ 338.820,00	ITEM 49 - AMPLA PARTICIPAÇÃO DE EMI - VINCULADO AO ITE
50	**Bandeja em Aço Inox para Refeitório:** Utensílio destinado ao transporte de pratos, copos, talheres e refeições pelos usuários em refeitórios e unidades de alimentação coletiva, fabricado em aço inoxidável ou material equivalente de resistência igual ou superior, apropriado para uso em ambientes de cozinha e refeitório industrial. Deverá possuir superfície lisa, bordas reforçadas para manuseio seguro, dimensões compatíveis com o transporte de refeições, com comprimento mínimo de 40 (quarenta) centímetros, espessura compatível com uso contínuo e resistência mecânica adequada para suportar carga e manuseio frequente sem deformações. O item deverá apresentar acabamento uniforme, resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de higienização, sendo fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	500	Unid.	R$ 225,88	R$ 112.940,00	ITEM 50 - COTA RESER PARA ME/EPP/EQUIPAR VINCULADO AO ITE

51	**Sistema de Coifa Industrial com Exaustão:** Sistema completo destinado à captação e exaustão de fumaça, vapores, gordura e calor gerados em cozinhas industriais, restaurantes populares e unidades de alimentação coletiva, garantindo conforto térmico, segurança operacional e redução do acúmulo de resíduos gordurosos nas instalações. Deverá ser composto por coifa fabricada em aço inoxidável AISI 304 ou material equivalente de resistência igual ou superior, resistente à corrosão, altas temperaturas e de fácil higienização, com dimensões compatíveis para cobertura integral da área de cocção, ou equivalente funcional. A coifa deverá possuir Largura: 4.000 mm (4,00 metros); Profundidade: 1.300 mm (1,30 metros); Altura do Corpo/Plenum: 500 mm; Altura da Saia/Aba Frontal: 400 mm, ou dimensões equivalentes funcionais. Deverão ser apresentadas as dimensões completas da coifa (largura, profundidade, altura do corpo/plenum e altura da saia/aba frontal), bem como a área de cobertura da coifa em relação à área de cocção, de forma a demonstrar sua compatibilidade e cobertura integral dos equipamentos instalados. O sistema deverá ser equipado com no mínimo 02 (dois) motores/exaustores centrífugos ou equivalentes, com potência compatível com a demanda operacional, garantindo vazão mínima de exaustão não inferior a 8.000 m³/h, ou superior, assegurando eficiente renovação do ar e remoção de resíduos aerotransportados. Deverá operar com alimentação elétrica em 220V ou 380V, monofásico ou trifásico, frequência de 60 Hz, conforme compatibilidade com a infraestrutura elétrica da unidade contratante. A coifa deverá possuir filtros removíveis e laváveis para retenção de gordura, preferencialmente em aço inox ou alumínio lavável, além de dutos, conexões, suportes, painel de acionamento elétrico e acessórios necessários à instalação e pleno funcionamento. Os motores deverão possuir proteção contra sobrecarga e superaquecimento, com grau de proteção compatível com ambientes industriais. O sistema deverá apresentar nível de ruído compatível com operação segura e contínua. O fornecimento deverá contemplar dutos e acessórios necessários ao pleno funcionamento do sistema, incluindo seus respectivos comprimentos, curvas, conexões, suportes e elementos de fixação, conforme as condições do local de instalação. Deverá ser apresentado desenho técnico ou esquema dimensional do conjunto, contemplando, no mínimo, as dimensões completas da coifa, área de cobertura em relação à área de cocção, disposição e percurso dos dutos, acessórios, pontos de conexão e pontos de fixação, permitindo a adequada compreensão, montagem e instalação do sistema. O equipamento deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, acompanhado de manual técnico, garantia mínima de 12 (doze) meses, documentação técnica pertinente, instalação completa, testes operacionais e comissionamento, em conformidade com as normas técnicas, sanitárias, elétricas e de segurança aplicáveis.	2	Unid.	R$ 35.963,33	R$ 71.926,66	PARTICIPAÇÃO EXCLU PARA ME/EPP/EQUIPAI
52	**Carrinho para Transporte de Bandejas:** Equipamento destinado ao transporte, armazenamento temporário e movimentação de bandejas de refeições em cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva, tipo carrinho esqueleto, confeccionado em aço inoxidável ou material equivalente de resistência igual ou superior, adequado ao uso contínuo e de fácil higienização. Deverá possuir capacidade mínima compatível com 40 (quarenta) bandejas ou equivalente, estrutura reforçada com guias de apoio para acomodação segura das bandejas e rodízios giratórios de fácil movimentação, sendo no mínimo 02 (dois) com sistema de freio, garantindo estabilidade, resistência mecânica, ergonomia e segurança operacional. O equipamento deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, acompanhado de garantia do fabricante e documentação técnica pertinente.	2	Unid.	R$ 8.246,33	R$ 16.492,66	PARTICIPAÇÃO EXCLU PARA ME/EPP/EQUIPAI
53	**Lixeira com Pedal:** Recipiente destinado ao descarte de resíduos em cozinhas industriais, refeitórios e demais unidades de alimentação coletiva, fabricado em polipropileno ou material equivalente de resistência igual ou superior, de fácil higienização e adequado ao uso institucional. Deverá possuir capacidade mínima de 50 (cinquenta) litros, tampa com sistema de abertura por pedal adequado para uso contínuo, permitindo acionamento sem contato manual, de modo a garantir melhores condições de higiene e segurança sanitária. O item deverá apresentar resistência mecânica compatível com uso frequente, estabilidade durante a operação e ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	16	Unid.	R$ 233,25	R$ 3.732,00	PARTICIPAÇÃO EXCLU PARA ME/EPP/EQUIPAI
54	**Lixeira com Pedal:** Recipiente destinado ao descarte de resíduos em cozinhas industriais, refeitórios e unidades de alimentação coletiva, fabricado em polipropileno ou material equivalente de resistência igual ou superior, de fácil higienização e adequado ao uso institucional. Deverá possuir capacidade mínima de 100 (cem) litros, tampa com sistema de abertura por pedal adequado para uso contínuo, permitindo acionamento sem contato manual, de modo a assegurar melhores condições de higiene, segurança sanitária e praticidade operacional. O item deverá apresentar resistência mecânica compatível com uso frequente, estabilidade durante a operação e ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	10	Unid.	R$ 497,60	R$ 4.976,00	PARTICIPAÇÃO EXCLU PARA ME/EPP/EQUIPAI
55	**Container Plástico para Lixo:** Recipiente destinado ao armazenamento e transporte de resíduos sólidos em cozinhas industriais, refeitórios e unidades de alimentação coletiva, fabricado em polietileno de alta densidade (PEAD) ou material plástico equivalente de alta resistência, adequado ao uso institucional e de fácil higienização. Deverá possuir capacidade mínima de 1.000 (mil) litros e capacidade mínima de carga de 400 (quatrocentos) quilogramas, estrutura reforçada resistente a impactos, intempéries e agentes químicos de limpeza, tampa articulada de fácil abertura e sistema de mobilidade com 04 (quatro) rodízios resistentes, sendo no mínimo 02 (dois) com freio. O equipamento deverá atender, quando aplicável, às normas técnicas da ABNT, especialmente relacionadas ao acondicionamento e movimentação de resíduos, garantindo segurança operacional, durabilidade e estabilidade durante o uso contínuo, devendo ser fornecido novo, de primeiro uso, acompanhado de garantia do fabricante e documentação técnica pertinente.	6	Unid.	R$ 2.904,96	R$ 17.429,76	PARTICIPAÇÃO EXCLU PARA ME/EPP/EQUIPAI
56	**Pia com Dispositivo de Acionamento Automático:** Equipamento destinado à higienização das mãos em cozinhas industriais, áreas de manipulação de alimentos e unidades de alimentação coletiva, visando reduzir riscos de contaminação cruzada e assegurar adequadas condições de higiene sanitária. Deverá ser confeccionada em aço inoxidável AISI 304 ou material equivalente de resistência igual ou superior, resistente à corrosão, umidade e higienização frequente. O equipamento deverá possuir cuba com capacidade mínima de 10 (dez) litros, ou equivalente funcional, com dimensões compatíveis com uso institucional, estrutura reforçada e acabamento sanitário com superfícies lisas, cantos arredondados e ausência de rebarbas. Deverá ser adequado para instalação em parede, pedestal ou bancada, conforme necessidade da unidade contratante. O sistema de acionamento da água deverá ser automático ou sem contato manual, por sensor eletrônico, pedal mecânico/hidráulico ou mecanismo equivalente, garantindo operação higiênica. Quando equipado com sensor eletrônico, deverá operar com alimentação elétrica em 127V, 220V ou bivolt, frequência de 60 Hz, ou sistema equivalente com fonte de alimentação adequada. A pia deverá ser fornecida com torneira, válvula, sifão e demais acessórios hidráulicos necessários à instalação e pleno funcionamento, quando aplicável. O item deverá apresentar estrutura resistente ao uso contínuo e ser fornecido novo, de primeiro uso, acompanhado de garantia mínima de 12 (doze) meses e documentação técnica pertinente, em conformidade com as normas sanitárias e técnicas aplicáveis.	8	Unid.	R$ 756,33	R$ 6.050,64	PARTICIPAÇÃO EXCLU PARA ME/EPP/EQUIPAI

57	**Mesa com Pia/Cuba Dupla em Aço Inox:** Equipamento destinado às atividades de higienização, lavagem e apoio operacional em cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva, confeccionado em aço inoxidável AISI 430, AISI 304 ou material equivalente de resistência igual ou superior, com acabamento liso e de fácil higienização. Deverá possuir 02 (duas) cubas integradas, com capacidade mínima de 18 (dezoito) litros por cuba, profundidade compatível com a finalidade de lavagem de utensílios e alimentos, estrutura reforçada para uso contínuo e sistema de redução de ruído, quando aplicável. O equipamento deverá apresentar resistência mecânica, durabilidade, estabilidade e conformidade com as normas sanitárias aplicáveis, sendo fornecido novo, de primeiro uso, acompanhado de garantia do fabricante e documentação técnica pertinente.	4	Unid.	R$ 2.804,25	R$ 11.217,00	PARTICIPAÇÃO EXCLU PARA ME/EPP/EQUIPAI
58	**Bebedouro Industrial Revestido em Aço Inoxidável:** Equipamento destinado ao fornecimento contínuo de água potável refrigerada em refeitórios, cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva, confeccionado em aço inoxidável AISI 304, aço inox equivalente ou material de resistência igual ou superior, adequado ao uso institucional, resistente à corrosão e de fácil higienização. O equipamento deverá possuir reservatório com capacidade mínima de 200 (duzentos) litros, ou equivalente funcional, com no mínimo 04 (quatro) torneiras de alta resistência, preferencialmente tipo pressão, rosca ou sistema equivalente, permitindo atendimento simultâneo aos usuários. Deverá possuir sistema de refrigeração por compressor hermético ou equivalente, com potência compatível com a capacidade operacional do equipamento, garantindo capacidade de refrigeração compatível com uso institucional contínuo. O equipamento deverá possuir isolamento térmico em poliuretano injetado, EPS ou material equivalente, garantindo eficiência energética e manutenção da temperatura. Deverá operar com faixa de temperatura ajustável entre 4°C e 12°C, ou equivalente funcional, adequada ao consumo humano, com controlador de temperatura por termostato mecânico ou digital. Deverá operar com alimentação elétrica em 127V, 220V ou bivolt, frequência de 60 Hz, conforme compatibilidade com a infraestrutura elétrica da unidade contratante. Deverá utilizar gás refrigerante ecológico ou equivalente de menor impacto ambiental, em conformidade com normas ambientais vigentes. O equipamento deverá possuir bandeja coletora de água, sistema de drenagem, filtro interno ou compatibilidade com sistema de filtragem externo, pés reguláveis ou base reforçada, e estrutura resistente ao uso contínuo. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, acompanhado de manual técnico, garantia mínima de 12 (doze) meses e documentação técnica pertinente, em conformidade com as normas técnicas, elétricas, sanitárias e de segurança aplicáveis.	4	Unid.	R$ 4.448,91	R$ 17.795,64	PARTICIPAÇÃO EXCLU PARA ME/EPP/EQUIPAI
59	**Assadeira em Aço Inox:** Utensílio destinado ao preparo, acondicionamento e cocção de alimentos em cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva, fabricado em aço inoxidável ou material equivalente de resistência igual ou superior, adequado ao contato com alimentos e de fácil higienização. Deverá possuir formato retangular, com dimensões aproximadas de 45 x 32 centímetros, ou dimensões compatíveis com padrões gastronômicos equivalentes, apresentando estrutura resistente ao uso contínuo, resistência térmica adequada para utilização em fornos e acabamento uniforme, sem rebarbas ou deformações. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	12	Unid.	R$ 124,60	R$ 1.495,20	PARTICIPAÇÃO EXCLU PARA ME/EPP/EQUIPAI
60	**Caixa Plástica para Carne:** Recipiente destinado ao acondicionamento, armazenamento e transporte de carnes e alimentos refrigerados em cozinhas industriais, câmaras frias e unidades de alimentação coletiva, fabricado em polietileno de alta densidade (PEAD), polipropileno ou material plástico equivalente de resistência igual ou superior, atóxico, lavável e adequado ao contato com alimentos. Deverá possuir capacidade mínima de 40 (quarenta) litros, dimensões compatíveis com o armazenamento e manuseio seguro em ambiente institucional, estrutura reforçada resistente a impactos, empilhamento e baixas temperaturas, além de superfície lisa que facilite a higienização e assepsia. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	40	Unid.	R$ 807,76	R$ 32.310,40	PARTICIPAÇÃO EXCLU PARA ME/EPP/EQUIPAI
61	**Caixa Plástica Branca Fechada:** Recipiente destinado ao acondicionamento, armazenamento e transporte de gêneros alimentícios, insumos e materiais diversos em cozinhas industriais, almoxarifados e unidades de alimentação coletiva, fabricado em polietileno de alta densidade (PEAD), polipropileno ou material plástico equivalente de resistência igual ou superior, atóxico, lavável e de fácil higienização. Deverá possuir capacidade mínima de 40 (quarenta) litros, dimensões compatíveis com o uso institucional, estrutura fechada e reforçada, resistente a impactos, empilhamento e uso contínuo, garantindo durabilidade, segurança no transporte e condições adequadas de assepsia. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	20	Unid.	R$ 872,00	R$ 17.440,00	PARTICIPAÇÃO EXCLU PARA ME/EPP/EQUIPAI
62	**Caldeirão de Alumínio:** Utensílio destinado ao preparo e cocção de alimentos em cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva, fabricado em alumínio reforçado ou material equivalente de resistência igual ou superior, adequado ao contato com alimentos e ao uso contínuo em altas temperaturas. Deverá possuir capacidade mínima de 19 (dezenove) litros, estrutura resistente ao uso intensivo, alças laterais reforçadas para manuseio seguro e acabamento uniforme, garantindo resistência térmica, durabilidade e facilidade de higienização. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	4	Unid.	R$ 148,77	R$ 595,08	PARTICIPAÇÃO EXCLU PARA ME/EPP/EQUIPAI
63	**Caldeirão de Alumínio:** Utensílio destinado ao preparo e cocção de alimentos em cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva, fabricado em alumínio reforçado ou material equivalente de resistência igual ou superior, adequado ao contato com alimentos e ao uso contínuo em altas temperaturas. Deverá possuir capacidade mínima de 38 (trinta e oito) litros, estrutura reforçada para uso intensivo, alças laterais resistentes para manuseio seguro e acabamento uniforme, garantindo resistência térmica, durabilidade e facilidade de higienização. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	6	Unid.	R$ 664,33	R$ 3.985,98	PARTICIPAÇÃO EXCLU PARA ME/EPP/EQUIPAI
64	**Caldeirão de Alumínio:** Utensílio destinado ao preparo e cocção de alimentos em cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva, fabricado em alumínio reforçado ou material equivalente de resistência igual ou superior, adequado ao contato com alimentos e ao uso contínuo em altas temperaturas. Deverá possuir capacidade mínima de 45 (quarenta e cinco) litros, estrutura reforçada para uso intensivo, alças laterais resistentes para manuseio seguro e acabamento uniforme, garantindo resistência térmica, durabilidade e facilidade de higienização. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	6	Unid.	R$ 609,54	R$ 3.657,24	PARTICIPAÇÃO EXCLU PARA ME/EPP/EQUIPAI
65	**Caldeirão de Alumínio:** Utensílio destinado ao preparo e cocção de alimentos em cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva, fabricado em alumínio reforçado ou material equivalente de resistência igual ou superior, adequado ao contato com alimentos e ao uso contínuo em altas temperaturas. Deverá possuir capacidade mínima de 95 (noventa e cinco) litros, estrutura reforçada para uso intensivo, alças laterais resistentes para manuseio seguro e acabamento uniforme, garantindo resistência térmica, durabilidade e facilidade de higienização. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	8	Unid.	R$ 678,13	R$ 5.425,04	PARTICIPAÇÃO EXCLU PARA ME/EPP/EQUIPAI
66	**Canecão de Alumínio:** Utensílio destinado ao aquecimento, preparo e manuseio de líquidos em cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva, fabricado em alumínio reforçado ou material equivalente de resistência igual ou superior, adequado ao contato com alimentos e ao uso contínuo em altas temperaturas. Deverá possuir capacidade mínima de 6,5 (seis vírgula cinco) litros, estrutura resistente para uso intensivo, alça reforçada para manuseio seguro e acabamento uniforme, garantindo resistência térmica, durabilidade e facilidade de higienização. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	4	Unid.	R$ 126,30	R$ 505,20	PARTICIPAÇÃO EXCLU PARA ME/EPP/EQUIPAI

67	**Canecão de Alumínio:** Utensílio destinado ao aquecimento, preparo e manuseio de líquidos em cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva, fabricado em alumínio reforçado ou material equivalente de resistência igual ou superior, adequado ao contato com alimentos e ao uso contínuo em altas temperaturas. Deverá possuir capacidade mínima de 7,5 (sete vírgula cinco) litros, estrutura resistente para uso intensivo, alça reforçada para manuseio seguro e acabamento uniforme, garantindo resistência térmica, durabilidade e facilidade de higienização. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	4	Unid.	R$ 192,50	R$ 770,00	PARTICIPAÇÃO EXCLU PARA ME/EPP/EQUIPAI
68	**Carro Funcional para Limpeza:** Equipamento destinado ao transporte, organização e apoio às atividades de limpeza e higienização em cozinhas industriais, refeitórios, unidades administrativas e demais ambientes institucionais. Deverá ser fabricado em aço inoxidável AISI 304, polipropileno (PP) de alta resistência ou material equivalente de resistência igual ou superior, resistente à umidade, produtos químicos de limpeza e higienização frequente. O equipamento deverá possuir estrutura multifuncional com bandejas organizadoras, suportes para acondicionamento de cabos de vassouras, rodos, mops e demais utensílios de limpeza, além de compartimento específico para armazenamento de produtos de limpeza e materiais auxiliares. Deverá possuir mínimo de 02 (dois) baldes removíveis, com capacidade mínima de 15 litros cada, ou equivalente funcional, preferencialmente com sistema de separação de água limpa e suja. Deverá possuir prensa para mop (espremedor) integrada, compatível com uso profissional contínuo, além de rodízios giratórios de alta resistência, preferencialmente com freio em pelo menos 02 (dois) rodízios, garantindo mobilidade e estabilidade durante a operação. O equipamento deverá suportar capacidade mínima de carga entre 60 kg e 100 kg, ou equivalente funcional, apresentando estrutura robusta, ergonomia adequada e resistência mecânica compatível com uso contínuo. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas técnicas e de segurança aplicáveis.	6	Unid.	R$ 258,81	R$ 1.552,86	PARTICIPAÇÃO EXCLU PARA ME/EPP/EQUIPAI
69	**Chaleira de Alumínio:** Utensílio destinado ao aquecimento e preparo de líquidos em cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva, fabricado em alumínio reforçado ou material equivalente de resistência igual ou superior, adequado ao contato com alimentos e ao uso contínuo em altas temperaturas. Deverá possuir capacidade aproximada de 9 (nove) litros, ou equivalente funcional, adequada ao uso contínuo em unidades de alimentação coletiva, além de estrutura resistente, alça reforçada para manuseio seguro e acabamento uniforme, garantindo resistência térmica, durabilidade e facilidade de higienização. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	4	Unid.	R$ 278,43	R$ 1.113,72	PARTICIPAÇÃO EXCLU PARA ME/EPP/EQUIPAI
70	**Concha em Aço Inox para Cereais:** Utensílio destinado ao porcionamento e distribuição de cereais, grãos e preparações similares em cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva, fabricado em aço inoxidável ou material equivalente de resistência igual ou superior, adequado ao contato com alimentos e de fácil higienização. Deverá possuir capacidade volumétrica mínima compatível com aproximadamente 1 (um) quilograma de cereais, equivalente a cerca de 1 (um) litro, cabo ergonômico para manuseio seguro e estrutura resistente ao uso contínuo, garantindo durabilidade, resistência mecânica e facilidade de limpeza. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	8	Unid.	R$ 84,29	R$ 674,32	PARTICIPAÇÃO EXCLU PARA ME/EPP/EQUIPAI
71	**Concha em Aço Inox para Cereais:** Utensílio destinado ao porcionamento e distribuição de cereais, grãos e preparações similares em cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva, fabricado em aço inoxidável ou material equivalente de resistência igual ou superior, adequado ao contato com alimentos e de fácil higienização. Deverá possuir capacidade volumétrica mínima compatível com aproximadamente 2 (dois) quilogramas de cereais, equivalente a cerca de 2 (dois) litros, cabo ergonômico para manuseio seguro e estrutura resistente ao uso contínuo, garantindo durabilidade, resistência mecânica e facilidade de limpeza. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	8	Unid.	R$ 106,16	R$ 849,28	PARTICIPAÇÃO EXCLU PARA ME/EPP/EQUIPAI
72	**Concha em Aço Inoxidável:** Utensílio destinado ao porcionamento, manuseio e distribuição de alimentos líquidos ou semilíquidos, tais como sopas, caldos, feijão, molhos e preparações similares, para uso em cozinhas industriais, refeitórios e unidades de alimentação coletiva. Deverá ser fabricada em aço inoxidável AISI 304 ou material equivalente de resistência igual ou superior, resistente à corrosão, calor e higienização frequente. Para uso geral em sopas, feijão e molhos, deverá possuir capacidade volumétrica mínima entre 300 mL e 500 mL, com diâmetro aproximado de 10 cm a 14 cm e comprimento total entre 30 cm e 50 cm, ou equivalente funcional. Para aplicações em frituras ou recipientes profundos, poderá possuir diâmetro aproximado entre 14 cm e 16 cm, com comprimento entre 50 cm e 55 cm, garantindo segurança térmica ao operador. Para uso em caldeirões industriais, deverá possuir capacidade compatível com grandes volumes, com diâmetro aproximado entre 16 cm e 20 cm e comprimento entre 60 cm e 75 cm, ou equivalente funcional. O item deverá apresentar cabo anatômico e reforçado, preferencialmente com gancho ou sistema de apoio, acabamento sanitário e resistência mecânica compatível com uso contínuo, sendo fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	20	Unid.	R$ 44,19	R$ 883,80	PARTICIPAÇÃO EXCLU PARA ME/EPP/EQUIPAI
73	**Escorredor de Macarrão em Aço Inox:** Utensílio destinado ao escorrimento, lavagem e manuseio de massas, legumes e alimentos similares em cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva, fabricado em aço inoxidável ou material equivalente de resistência igual ou superior, adequado ao contato com alimentos e de fácil higienização. Deverá possuir diâmetro aproximado de 50 (cinquenta) centímetros, ou faixa dimensional equivalente compatível com uso institucional, profundidade e capacidade adequadas ao manuseio de grandes volumes de alimentos, estrutura perfurada para drenagem eficiente de líquidos, alças reforçadas para manuseio seguro e resistência mecânica compatível com uso contínuo. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	8	Unid.	R$ 363,83	R$ 2.910,64	PARTICIPAÇÃO EXCLU PARA ME/EPP/EQUIPAI
74	**Escumadeira em Aço Inoxidável:** Utensílio destinado ao manuseio, retirada, drenagem e escorrimento de alimentos sólidos imersos em líquidos ou óleo, tais como frituras, legumes, massas e preparações em caldos, para uso em cozinhas industriais, refeitórios e unidades de alimentação coletiva. Deverá ser fabricada em aço inoxidável AISI 304 ou material equivalente de resistência igual ou superior, resistente à corrosão, altas temperaturas e higienização frequente. A escumadeira deverá possuir base perfurada em malha metálica ou chapa perfurada em aço inox, permitindo eficiente escoamento de líquidos e óleos. Para uso geral, deverá possuir diâmetro aproximado entre 10 cm e 14 cm, com comprimento total entre 30 cm e 50 cm, ou equivalente funcional. Para uso em frituras, deverá possuir diâmetro aproximado entre 14 cm e 16 cm e comprimento entre 50 cm e 55 cm, garantindo segurança térmica ao operador. Para uso em caldeirões industriais, deverá possuir capacidade compatível com grandes volumes, com diâmetro aproximado entre 16 cm e 20 cm e comprimento entre 60 cm e 75 cm, ou equivalente funcional. O item deverá apresentar cabo anatômico reforçado, preferencialmente com gancho ou sistema de apoio, acabamento sanitário e resistência mecânica compatível com uso contínuo, sendo fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	10	Unid.	R$ 41,14	R$ 411,40	PARTICIPAÇÃO EXCLU PARA ME/EPP/EQUIPAI

75	**Escumadeira em Aço Inoxidável para Arroz e Alimentos Cozidos:** Utensílio destinado ao manuseio, porcionamento, retirada e escorrimento de arroz, feijão, legumes e demais alimentos sólidos ou semissólidos, para uso em cozinhas industriais, refeitórios e unidades de alimentação coletiva. Deverá ser fabricada em aço inoxidável AISI 304 ou material equivalente de resistência igual ou superior, resistente à corrosão, calor e higienização frequente. A escumadeira deverá possuir base perfurada em chapa ou malha perfurada em aço inox, permitindo o adequado escoamento de líquidos. Para uso profissional em distribuição e preparo de alimentos, deverá possuir diâmetro aproximado entre 10 cm e 14 cm, com comprimento total entre 30 cm e 50 cm, ou equivalente funcional. O item deverá apresentar cabo anatômico reforçado, preferencialmente com gancho ou sistema de apoio, proporcionando segurança, ergonomia e resistência mecânica compatível com uso contínuo. Deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, com acabamento sanitário e em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	20	Unid.	R$ 40,83	R$ 816,60	PARTICIPAÇÃO EXCLU PARA ME/EPP/EQUIPAI
76	**Espátula em Aço Inox:** Utensílio destinado ao manuseio, preparo, raspagem e distribuição de alimentos em cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva, tipo espátula reta multiuso, fabricada em aço inoxidável ou material equivalente de resistência igual ou superior, adequada ao contato com alimentos e de fácil higienização. Deverá possuir lâmina com dimensões aproximadas entre 12 (doze) e 20 (vinte) centímetros de comprimento e largura compatível com uso profissional, além de cabo ergonômico confeccionado em material atóxico e resistente ao calor, proporcionando segurança, durabilidade, resistência mecânica e conforto durante o uso contínuo. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	20	Unid.	R$ 40,17	R$ 803,40	PARTICIPAÇÃO EXCLU PARA ME/EPP/EQUIPAI
77	**Faca para Corte de Carne em Aço Inoxidável:** Utensílio destinado ao corte, desossa, fatiamento e preparo de carnes bovinas, suínas, aves e pescados, para uso em cozinhas industriais, açougues, restaurantes populares e unidades de alimentação coletiva. Deverá possuir lâmina em aço inoxidável AISI 304, aço cirúrgico ou material equivalente de resistência igual ou superior, com alta resistência à corrosão, desgaste e higienização frequente. A faca deverá possuir lâmina reta ou levemente curva, adequada ao corte profissional de carnes, com comprimento aproximado de 8" (oito polegadas), equivalente a 20 cm a 22 cm, ou equivalente funcional. O fio da lâmina deverá ser liso (não serrilhado), permitindo cortes precisos e contínuos. O utensílio deverá possuir cabo ergonômico em polipropileno, polímero de alta resistência ou material equivalente, com superfície antiderrapante, proporcionando segurança, conforto e firmeza durante o manuseio. O item deverá apresentar balanceamento adequado entre cabo e lâmina, resistência mecânica compatível com uso contínuo e ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	20	Unid.	R$ 45,00	R$ 900,00	PARTICIPAÇÃO EXCLU PARA ME/EPP/EQUIPAI
78	**Faca para Legumes ou Salada em Aço Inoxidável:** Utensílio destinado ao corte, descascamento, fatiamento e preparo de legumes, verduras, frutas e saladas, para uso em cozinhas industriais, restaurantes populares e unidades de alimentação coletiva. Deverá possuir lâmina em aço inoxidável AISI 304, aço cirúrgico ou material equivalente de resistência igual ou superior, resistente à corrosão, desgaste e higienização frequente. A faca deverá possuir lâmina reta ou levemente curva, adequada para cortes precisos e manuseio ágil de alimentos de pequeno e médio porte, com comprimento aproximado de 3" (três polegadas), equivalente a 7 cm a 9 cm, ou equivalente funcional. O fio da lâmina deverá ser liso (não serrilhado), permitindo cortes uniformes e acabamento preciso. O utensílio deverá possuir cabo ergonômico em ABS, polipropileno ou material equivalente de alta resistência, preferencialmente com superfície antiderrapante, proporcionando segurança, conforto e firmeza durante o manuseio. O item deverá apresentar balanceamento adequado entre cabo e lâmina, resistência mecânica compatível com uso contínuo e ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	20	Unid.	R$ 45,81	R$ 916,20	PARTICIPAÇÃO EXCLU PARA ME/EPP/EQUIPAI
79	**Garfo Bidente em Aço Inox:** Utensílio destinado ao manuseio, fixação e apoio no corte de carnes, assados e preparações similares em cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva, fabricado em aço inoxidável ou material equivalente de resistência igual ou superior, adequado ao contato com alimentos e resistente à corrosão. Deverá possuir porte médio a grande, com dois dentes reforçados, comprimento compatível com uso profissional e cabo ergonômico com comprimento aproximado entre 30 (trinta) e 40 (quarenta) centímetros, proporcionando firmeza, segurança no manuseio e resistência mecânica adequada ao uso contínuo. O item deverá apresentar estrutura robusta, durabilidade e facilidade de higienização, sendo fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	24	Unid.	R$ 68,87	R$ 1.652,88	PARTICIPAÇÃO EXCLU PARA ME/EPP/EQUIPAI
80	**Garrafa Térmica para Café:** Recipiente destinado ao armazenamento e conservação térmica de café e outras bebidas quentes em cozinhas industriais, refeitórios e unidades de alimentação coletiva, fabricado em aço inoxidável, plástico de alta resistência ou material equivalente de resistência igual ou superior, com ampola interna em vidro, inox ou tecnologia equivalente de isolamento térmico. Deverá possuir capacidade mínima de 2 (dois) litros, sistema de isolamento térmico eficiente para conservação da temperatura por período compatível com o uso institucional e mecanismo de acionamento por pressão, pump, rosca ou sistema equivalente, que permita uso seguro, prático e higiênico. O item deverá apresentar estrutura resistente ao uso contínuo, facilidade de limpeza e ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	20	Unid.	R$ 175,04	R$ 3.500,80	PARTICIPAÇÃO EXCLU PARA ME/EPP/EQUIPAI
81	**Lixeira Plástica com Pedal:** Recipiente destinado ao descarte de resíduos em cozinhas industriais, refeitórios e unidades de alimentação coletiva, fabricado em polipropileno (PP), polietileno de alta densidade (PEAD) ou material equivalente de resistência igual ou superior, de fácil higienização e adequado ao uso institucional. Deverá possuir capacidade mínima de 100 (cem) litros, tampa com sistema de abertura por pedal adequado ao uso contínuo, permitindo acionamento sem contato manual, de modo a garantir melhores condições de higiene e segurança sanitária. O item deverá apresentar estrutura resistente a impactos, estabilidade durante a operação, facilidade de limpeza e ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	12	Unid.	R$ 475,00	R$ 5.700,00	PARTICIPAÇÃO EXCLU PARA ME/EPP/EQUIPAI
82	**Lixeira para Banheiro:** Recipiente destinado ao descarte de resíduos em sanitários, banheiros e áreas de apoio de uso institucional, fabricado em aço inoxidável ou material equivalente de resistência igual ou superior, com adequada resistência à corrosão e de fácil higienização. Deverá possuir capacidade mínima de 10 (dez) litros, tampa com sistema de abertura por pedal, permitindo acionamento sem contato manual, além de balde interno removível, facilitando o esvaziamento, limpeza e manutenção das condições sanitárias. O item deverá apresentar estrutura estável, resistente ao uso contínuo e ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	24	Unid.	R$ 305,86	R$ 7.340,64	PARTICIPAÇÃO EXCLU PARA ME/EPP/EQUIPAI
83	**Monobloco Fechado:** Recipiente destinado ao armazenamento, acondicionamento e transporte de alimentos, insumos e materiais diversos, em cozinhas industriais, câmaras frias e unidades de alimentação coletiva, fabricado em polietileno de alta densidade (PEAD), polipropileno (PP) ou material equivalente de resistência igual ou superior, atóxico, lavável e adequado ao contato com alimentos. Deverá possuir capacidade mínima de 38 (trinta e oito) litros, preferencialmente na cor branca, com dimensões aproximadas compatíveis com o uso institucional, incluindo largura, comprimento e altura adequadas ao empilhamento e manuseio seguro. O item deverá apresentar estrutura monobloco fechada, resistente a impactos e uso contínuo, de modo a permitir o transporte e armazenamento de produtos sem vazamento, garantindo durabilidade, facilidade de higienização e conformidade com as normas sanitárias aplicáveis, sendo fornecido novo, de primeiro uso.	20	Unid.	R$ 875,66	R$ 17.513,20	PARTICIPAÇÃO EXCLU PARA ME/EPP/EQUIPAI

84	**Monobloco Vazado:** Recipiente destinado ao armazenamento, transporte e acondicionamento de alimentos, hortifrutigranjeiros e insumos diversos em cozinhas industriais, câmaras frias e unidades de alimentação coletiva, fabricado em polietileno de alta densidade (PEAD), polipropileno (PP) ou material equivalente de resistência igual ou superior, atóxico, lavável e adequado ao contato com alimentos. Deverá possuir capacidade mínima de 38 (trinta e oito) litros, preferencialmente na cor branca, com dimensões aproximadas compatíveis com o uso institucional, incluindo largura, comprimento e altura adequadas ao empilhamento e manuseio seguro. O item deverá apresentar estrutura monobloco vazada, permitindo adequada ventilação, drenagem e escoamento de líquidos, além de resistência a impactos, empilhamento e uso contínuo, garantindo durabilidade, facilidade de higienização e conformidade com as normas sanitárias aplicáveis, sendo fornecido novo, de primeiro uso.	20	Unid.	R$ 171,66	R$ 3.433,20	PARTICIPAÇÃO EXCLU PARA ME/EPP/EQUIPAI
85	**Pá para Caldeirão Profissional:** Utensílio destinado ao preparo, mistura e manuseio de alimentos em caldeirões e recipientes de grande porte, para uso em cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva, fabricado em polietileno de alta densidade (PEAD), polipropileno atóxico ou material equivalente de resistência igual ou superior, com cabo em aço inoxidável ou material de resistência equivalente, adequado ao contato com alimentos e resistente a altas temperaturas e uso contínuo. Deverá possuir comprimento mínimo de 80 (oitenta) centímetros, ou equivalente funcional, proporcionando alcance seguro, ergonomia no manuseio e resistência mecânica compatível com operações de mistura e porcionamento de alimentos. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	10	Unid.	R$ 294,66	R$ 2.946,60	PARTICIPAÇÃO EXCLU PARA ME/EPP/EQUIPAI
86	**Pá em Polietileno (PEAD) – Tamanho (P):** Utensílio destinado ao manuseio, porcionamento e transferência de alimentos secos ou preparados, tais como arroz, grãos e insumos diversos, para uso em cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva, fabricado em polietileno de alta densidade (PEAD) ou material equivalente de resistência igual ou superior, atóxico, lavável e adequado ao contato com alimentos. Deverá possuir dimensões aproximadas entre 20 (vinte) e 30 (trinta) centímetros de comprimento total, ou equivalente funcional compatível, estrutura resistente ao uso contínuo, superfície lisa de fácil higienização e resistência mecânica adequada às operações de preparo e porcionamento de alimentos. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	8	Unid.	R$ 149,30	R$ 1.194,40	PARTICIPAÇÃO EXCLU PARA ME/EPP/EQUIPAI
87	**Pá em Polietileno (PEAD) – Tamanho Pequeno (M):** Utensílio destinado ao manuseio, porcionamento e transferência de alimentos secos ou preparados, tais como arroz, grãos e insumos diversos, para uso em cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva, fabricado em polietileno de alta densidade (PEAD) ou material equivalente de resistência igual ou superior, atóxico, lavável e adequado ao contato com alimentos. Deverá possuir dimensões aproximadas entre 40 (quarenta) e 60 (sessenta) centímetros de comprimento total, ou equivalente funcional compatível com porte pequeno, estrutura resistente ao uso contínuo, superfície lisa de fácil higienização e resistência mecânica adequada às operações de preparo e porcionamento de alimentos. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	8	Unid.	R$ 57,71	R$ 461,68	PARTICIPAÇÃO EXCLU PARA ME/EPP/EQUIPAI
88	**Panela Comum de Alumínio:** Utensílio destinado ao preparo e cocção de alimentos em cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva, fabricado em alumínio reforçado ou material equivalente de resistência igual ou superior, com espessura compatível com uso industrial contínuo, adequado ao contato com alimentos e resistente a altas temperaturas. Deverá possuir capacidade aproximada entre 50 (cinquenta) e 55 (cinquenta e cinco) litros, tampa compatível em alumínio ou material de resistência equivalente, com encaixe adequado para conservação térmica, além de alças ou pegadores laterais reforçados para manuseio seguro. O item deverá apresentar estrutura robusta, resistência mecânica, durabilidade e facilidade de higienização, sendo fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	4	Unid.	R$ 629,75	R$ 2.519,00	PARTICIPAÇÃO EXCLU PARA ME/EPP/EQUIPAI
89	**Panela Grande com Tampa de Alumínio:** Utensílio destinado ao preparo e cocção de alimentos em cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva, fabricado em alumínio reforçado ou material equivalente de resistência igual ou superior, com espessura compatível com uso industrial contínuo, adequado ao contato com alimentos e resistente a altas temperaturas. Deverá possuir capacidade aproximada entre 70 (setenta) e 75 (setenta e cinco) litros, tampa compatível em alumínio ou material de resistência equivalente, com encaixe adequado para conservação térmica, além de alças ou pegadores laterais reforçados para manuseio seguro. O item deverá apresentar estrutura robusta, resistência mecânica, durabilidade e facilidade de higienização, sendo fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	4	Unid.	R$ 794,58	R$ 3.178,32	PARTICIPAÇÃO EXCLU PARA ME/EPP/EQUIPAI
90	**Panela Grande com Tampa de Alumínio:** Utensílio destinado ao preparo e cocção de alimentos em cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva, fabricado em alumínio reforçado ou material equivalente de resistência igual ou superior, com espessura compatível com uso industrial contínuo, adequado ao contato com alimentos e resistente a altas temperaturas. Deverá possuir capacidade aproximada entre 120 (cento e vinte) e 130 (cento e trinta) litros, tampa compatível em alumínio ou material de resistência equivalente, com encaixe adequado para conservação térmica, além de alças ou pegadores laterais reforçados para manuseio seguro. O item deverá apresentar estrutura robusta, resistência mecânica, durabilidade e facilidade de higienização, sendo fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	4	Unid.	R$ 1.322,66	R$ 5.290,64	PARTICIPAÇÃO EXCLU PARA ME/EPP/EQUIPAI
91	**Pegador Grande em Aço Inox:** Utensílio destinado ao manuseio e serviço de alimentos quentes ou frios, tais como carnes, massas, saladas e guarnições, em cozinhas industriais, refeitórios e unidades de alimentação coletiva, fabricado em aço inoxidável ou material equivalente de resistência igual ou superior, adequado ao contato com alimentos e resistente à corrosão. Deverá possuir comprimento aproximado entre 30 (trinta) e 35 (trinta e cinco) centímetros, ou equivalente funcional, com formato ergonômico apropriado para pegada firme e segura, estrutura resistente ao uso contínuo e fácil higienização. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	12	Unid.	R$ 33,83	R$ 405,96	PARTICIPAÇÃO EXCLU PARA ME/EPP/EQUIPAI
92	**Espátula Raspadeira Curva em Aço Inox:** Utensílio destinado ao manuseio, raspagem e preparo de alimentos em cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva, fabricado em aço inoxidável ou material equivalente de resistência igual ou superior, adequado ao contato com alimentos e resistente à corrosão. Deverá possuir cabo em plástico de alta resistência, polipropileno ou material equivalente de alta durabilidade, com dimensões aproximadas de 30 (trinta) x 10 (dez) centímetros, ou equivalente funcional, formato curvo apropriado para raspagem eficiente de superfícies e recipientes, além de resistência mecânica compatível com uso contínuo e facilidade de higienização. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	6	Unid.	R$ 79,60	R$ 477,60	PARTICIPAÇÃO EXCLU PARA ME/EPP/EQUIPAI
93	**Faca em Aço Inox:** Utensílio destinado ao corte e preparo de alimentos em cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva, fabricado com lâmina em aço inoxidável ou material equivalente de resistência igual ou superior, adequada ao contato com alimentos e resistente à corrosão. Deverá possuir lâmina reta com comprimento aproximado entre 30 (trinta) e 32 (trinta e dois) centímetros, ou equivalente funcional, apropriada para cortes de carnes, legumes e preparações em geral. Deverá possuir cabo resistente, ergonômico e confeccionado em material atóxico, adequado ao uso contínuo e à higienização frequente, garantindo segurança, durabilidade e firmeza no manuseio. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	12	Unid.	R$ 80,40	R$ 964,80	PARTICIPAÇÃO EXCLU PARA ME/EPP/EQUIPAI

94	**Panela de Pressão Industrial:** Utensílio destinado ao cozimento de alimentos sob pressão em cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva, fabricado em alumínio reforçado, aço inoxidável ou material equivalente de resistência igual ou superior, adequado ao contato com alimentos e resistente ao uso contínuo em altas temperaturas. Deverá possuir capacidade aproximada de 20 (vinte) litros, sistema de travamento seguro da tampa, válvula de segurança e dispositivo de alívio de pressão, garantindo operação segura durante o uso. O item deverá apresentar estrutura robusta, resistência mecânica compatível com preparo em grandes volumes, facilidade de higienização e atender às normas técnicas e de segurança aplicáveis, sendo fornecido novo, de primeiro uso.	6	Unid.	R$ 833,47	R$ 5.000,82	PARTICIPAÇÃO EXCL PARA ME/EPP/EQUIPAI
95	**Picador de Legumes Profissional:** Equipamento destinado ao processamento de hortaliças, legumes e vegetais em grandes volumes, para uso em cozinhas industriais, restaurantes populares e unidades de alimentação coletiva, com a finalidade de otimizar o pré-preparo de alimentos, reduzindo tempo operacional e esforço manual. Deverá ser do tipo manual ou elétrico, conforme necessidade operacional da Administração. O equipamento deverá possuir estrutura em alumínio fundido, aço inoxidável, alumínio anodizado ou material equivalente de alta resistência, com lâminas ou facas em aço inoxidável, resistentes à corrosão e adequadas ao contato com alimentos. Deverá apresentar capacidade/produtividade mínima compatível com uso profissional contínuo, preferencialmente igual ou superior a 100 kg/h quando elétrico, ou equivalente funcional. O sistema de corte deverá permitir múltiplos tipos de corte, incluindo fatias, tiras e cubos, com fornecimento de mínimo de 03 (três) lâminas ou discos intercambiáveis, ou equivalente funcional, possibilitando diferentes espessuras e formatos de corte. Deverá possuir bocal ou área de alimentação compatível com processamento de vegetais de médio porte, componentes removíveis para higienização e sistema de travamento ou base antiderrapante para garantir estabilidade durante a operação. Quando do tipo elétrico, o equipamento deverá operar com alimentação elétrica em 127V, 220V ou bivolt, frequência de 60 Hz, com potência compatível com a produtividade operacional, motor protegido contra sobrecarga e sistema de segurança em conformidade com a NR-12, quando aplicável. Quando do tipo manual, deverá possuir sistema de alavanca ou prensagem ergonômico, resistente ao uso contínuo. O equipamento deverá apresentar dimensões aproximadas compatíveis com a capacidade operacional, preferencialmente próximas a 45,5 cm de largura por 55 cm de profundidade, ou equivalente funcional. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, acompanhado de manual técnico, acessórios necessários e garantia mínima de 12 (doze) meses, em conformidade com as normas sanitárias, elétricas e de segurança aplicáveis.	6	Unid.	R$ 383,63	R$ 2.301,78	PARTICIPAÇÃO EXCL PARA ME/EPP/EQUIPAI
96	**Suporte para Papel Toalha:** Dispensador destinado ao acondicionamento e fornecimento de papel toalha para sanitários, lavatórios de usuários e áreas de apoio de funcionários, fabricado em plástico ABS de alta resistência, polipropileno, aço inoxidável ou material equivalente de resistência igual ou superior, adequado ao uso contínuo e resistente à umidade. Deverá ser compatível com papel toalha interfolhado ou em bobina, conforme a necessidade da unidade, possuir sistema de abertura para reposição do papel com fechamento por trava ou chave, além de ser apropriado para fixação em parede, garantindo durabilidade, facilidade de higienização e uso seguro em ambiente institucional. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	40	Unid.	R$ 48,30	R$ 1.932,00	PARTICIPAÇÃO EXCL PARA ME/EPP/EQUIPAI
97	**Suporte (Dispensador) para Sabonete Líquido:** Dispensador destinado ao acondicionamento e fornecimento de sabonete líquido para sanitários, lavatórios de usuários e áreas de apoio de funcionários, fabricado em plástico ABS de alta resistência, polipropileno ou material equivalente de resistência igual ou superior, adequado ao uso contínuo e resistente à umidade. Deverá possuir reservatório com capacidade mínima de 800 (oitocentos) mililitros, ou equivalente funcional, sistema de acionamento manual por pressão, visor para acompanhamento do nível do produto, sistema de abertura para reabastecimento e estrutura apropriada para fixação em parede, garantindo durabilidade, facilidade de higienização e uso seguro em ambiente institucional. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	80	Unid.	R$ 60,45	R$ 4.836,00	PARTICIPAÇÃO EXCL PARA ME/EPP/EQUIPAI
98	**Suporte/Dispenser para Papel Higiênico:** Equipamento destinado ao acondicionamento, proteção e dispensação de papel higiênico em sanitários de usuários e funcionários, para uso em ambientes institucionais, refeitórios e unidades administrativas. Deverá ser fabricado em polipropileno (PP) de alta resistência, ABS ou material equivalente de durabilidade igual ou superior, resistente à umidade, impactos e higienização frequente. O equipamento deverá possuir capacidade compatível com rolos de papel higiênico de até 500 (quinhentos) metros, ou equivalente funcional, garantindo autonomia de uso e redução da frequência de reposição. Deverá ser adequado para fixação em parede de alvenaria, concreto, drywall ou superfície equivalente, com sistema de instalação seguro e estável. O dispenser deverá possuir visor frontal ou lateral para acompanhamento do nível de papel, além de sistema de abertura manual para reposição, com fechamento por trava, chave ou mecanismo equivalente de segurança, evitando abertura indevida. Deverá apresentar estrutura com superfícies lisas, cantos arredondados e acabamento que facilite limpeza e desinfecção, sem rebarbas ou arestas cortantes. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, acompanhado de acessórios de fixação, quando aplicável, em conformidade com as normas sanitárias e técnicas aplicáveis.	24	Unid.	R$ 68,27	R$ 1.638,48	PARTICIPAÇÃO EXCL PARA ME/EPP/EQUIPAI
99	**Tabuleiro Grande:** Utensílio destinado ao preparo, transporte, armazenamento e apoio no manuseio de alimentos em cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva, fabricado em alumínio reforçado ou material equivalente de resistência igual ou superior, adequado ao contato com alimentos e resistente ao uso contínuo. Deverá possuir formato retangular, com dimensões aproximadas de 70 (setenta) x 40 (quarenta) centímetros, ou equivalente funcional, estrutura resistente a altas temperaturas, bordas reforçadas para manuseio seguro, durabilidade e facilidade de higienização. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	16	Unid.	R$ 374,66	R$ 5.994,56	PARTICIPAÇÃO EXCL PARA ME/EPP/EQUIPAI
100	**Equipamento de Proteção Individual – Avental de Vinil:** Equipamento destinado à proteção do tronco e parte das pernas dos trabalhadores durante atividades de preparo, manipulação de alimentos, higienização e limpeza em cozinhas industriais, restaurantes populares e unidades de alimentação coletiva. Deverá ser confeccionado em vinil impermeável ou material equivalente de resistência igual ou superior, resistente à umidade, respingos, gordura, produtos de limpeza e ao uso contínuo. O avental deverá possuir espessura mínima entre 0,20 mm e 0,30 mm, ou equivalente funcional, garantindo resistência mecânica adequada sem comprometer a flexibilidade durante o uso. Deverá possuir tamanho único ou tamanhos variados, com dimensões mínimas aproximadas entre 1,20 m e 1,40 m de altura por 0,65 m a 0,70 m de largura, ou equivalente funcional, assegurando cobertura adequada do tronco e das pernas. O equipamento deverá possuir sistema de fixação por tiras ajustáveis ou amarração reforçada, proporcionando ergonomia, conforto e segurança durante o uso. Quando aplicável à categoria de proteção, deverá possuir Certificado de Aprovação (CA) válido emitido pelo Ministério do Trabalho e Emprego, em conformidade com as normas de segurança ocupacional aplicáveis. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias e de segurança vigentes.	160	Unid.	R$ 93,63	R$ 14.980,80	PARTICIPAÇÃO EXCL PARA ME/EPP/EQUIPAI

101	**Equipamento de Proteção Individual (EPI) – Avental Corta-Chamas:** Equipamento de proteção individual destinado à proteção do tronco e membros inferiores do usuário contra calor, respingos quentes e agentes térmicos provenientes de operações de cocção em cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva, confeccionado em tecido de algodão com tratamento retardante a chamas, revestido em silicone ou material equivalente com proteção térmica compatível, sem forro ou com configuração funcional equivalente, e costuras em material resistente ao calor. Deverá possuir dimensões aproximadas de 0,90 m x 0,70 m, ou equivalente funcional, garantindo cobertura corporal adequada, conforto e mobilidade durante o uso contínuo. O item deverá possuir Certificado de Aprovação (CA) válido, emitido pelo Ministério do Trabalho e Emprego, compatível com a proteção contra agentes térmicos, sendo fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas de segurança do trabalho e sanitárias aplicáveis.	100	Unid.	R$ 164,35	R$ 16.435,00	PARTICIPAÇÃO EXCL PARA ME/EPP/EQUIPAI
102	**Equipamento de Proteção Individual – Botas de Borracha/PVC:** Equipamento destinado à proteção dos pés e parte inferior das pernas durante atividades de limpeza, higienização, manipulação de alimentos e operações em áreas úmidas, para uso em cozinhas industriais, restaurantes populares e unidades de alimentação coletiva. Deverá ser confeccionado em PVC, borracha nitrílica, borracha vulcanizada ou material equivalente de resistência igual ou superior, apresentando elevada durabilidade, resistência mecânica e química, além de impermeabilidade total contra umidade e líquidos. A bota deverá possuir cano curto, médio ou longo, conforme necessidade operacional da unidade, preferencialmente na cor branca ou tonalidade clara, adequada para ambientes alimentícios. O equipamento deverá possuir solado antiderrapante, resistente à abrasão e adequado para superfícies molhadas ou escorregadias, garantindo maior segurança durante a movimentação. O fornecimento deverá atender à numeração dos usuários, preferencialmente em grade entre 34 e 44, ou equivalente funcional. O item deverá possuir Certificado de Aprovação (CA) válido emitido pelo Ministério do Trabalho e Emprego, em conformidade com as normas de segurança ocupacional aplicáveis, sendo fornecido novo, de primeiro uso.	100	Par	R$ 136,91	R$ 13.691,00	PARTICIPAÇÃO EXCL PARA ME/EPP/EQUIPAI
103	**Equipamento de Proteção Individual (EPI) – Sapato de Segurança Ocupacional:** Equipamento de proteção individual destinado à proteção dos pés durante atividades de manipulação de alimentos, higienização e operações em cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva, confeccionado em EVA, polímero impermeável ou material equivalente de resistência igual ou superior, com padrão de desempenho similar ou superior a calçados profissionais ocupacionais disponíveis no mercado. Deverá possuir cor branca, design fechado na parte superior e no calcanhar, proporcionando proteção adequada aos pés, solado antiderrapante e resistente a óleo ou gordura, adequado para superfícies úmidas ou escorregadias. O material deverá permitir higienização frequente e minimizar a retenção de odores, garantindo conforto, durabilidade e segurança durante o uso contínuo. O fornecimento deverá atender à numeração compatível com os usuários, conforme demanda da Administração. O item deverá possuir Certificado de Aprovação (CA) válido, emitido pelo Ministério do Trabalho e Emprego, e atender às normas de segurança ocupacional aplicáveis, sendo fornecido novo, de primeiro uso.	200	Par	R$ 147,00	R$ 29.400,00	PARTICIPAÇÃO EXCL PARA ME/EPP/EQUIPAI
104	**Equipamento de Proteção Individual – Japona Térmica para Câmara Fria:** Equipamento destinado à proteção térmica do tronco e membros superiores dos trabalhadores durante atividades em ambientes refrigerados e câmaras frias, para uso em cozinhas industriais, restaurantes populares e unidades de alimentação coletiva. Deverá ser confeccionado em nylon, lona ou material equivalente de resistência igual ou superior, com forro interno matelassê em manta acrílica, poliéster térmico ou material equivalente, garantindo isolamento térmico eficiente e conforto durante o uso contínuo. A japona deverá oferecer proteção térmica adequada para ambientes refrigerados e câmaras frias, suportando temperaturas mínimas compatíveis com operações de resfriamento e congelamento, preferencialmente até -20°C ou equivalente funcional. Deverá possuir fechamento frontal por zíper reforçado, botões de pressão ou sistema equivalente, além de punhos ajustáveis que minimizem a entrada de ar frio. O fornecimento deverá contemplar tamanhos variados (P, M, G, GG ou equivalentes), conforme necessidade dos usuários e ordem de fornecimento. Quando aplicável à categoria de proteção, o item deverá possuir Certificado de Aprovação (CA) válido emitido pelo Ministério do Trabalho e Emprego, em conformidade com as normas de segurança ocupacional aplicáveis. O equipamento deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, com resistência mecânica compatível com uso contínuo.	10	Unid.	R$ 202,92	R$ 2.029,20	PARTICIPAÇÃO EXCL PARA ME/EPP/EQUIPAI
105	**Equipamento de Proteção Individual (EPI) – Luvas Descartáveis de Vinil:** Equipamento de proteção individual destinado à proteção das mãos durante atividades de manipulação de alimentos, higienização e procedimentos operacionais em cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva, confeccionado em vinil de alta resistência ou material equivalente de desempenho igual ou superior, com espessura compatível para uso contínuo e proteção contra contaminação. Deverá ser fornecido sem pó, em tamanhos variados (P, M, G ou equivalentes), com formato anatômico que proporcione conforto, sensibilidade tátil e facilidade de calce. O item deverá ser descartável, atóxico, não estéril e ambidestro, adequado ao contato com alimentos e resistente ao rasgo durante o uso regular. Quando aplicável, deverá possuir Certificado de Aprovação (CA) válido, emitido pelo Ministério do Trabalho e Emprego, em conformidade com as normas de segurança ocupacional e sanitárias aplicáveis, sendo fornecido novo, de primeiro uso. Caixa com 100 unidades.	100	Cx	R$ 54,60	R$ 5.460,00	PARTICIPAÇÃO EXCL PARA ME/EPP/EQUIPAI
106	**Equipamento de Proteção Individual (EPI) – Luvas Térmicas de Nylon para Câmara Fria:** Equipamento de proteção individual destinado à proteção das mãos durante atividades realizadas em câmaras frias e ambientes refrigerados de baixa temperatura, em cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva, confeccionado em nylon com forro térmico interno, isolamento térmico ou material equivalente de resistência igual ou superior, adequado à proteção contra frio e umidade. Deverá ser compatível com uso em ambientes refrigerados e câmaras frias, com proteção térmica adequada para baixas temperaturas operacionais, possuir forro interno térmico, punho longo ou ajustável para melhor proteção dos punhos e antebraços, e ser fornecido em tamanhos variados (P, M, G ou equivalentes), conforme necessidade dos usuários. O item deverá proporcionar conforto, mobilidade, resistência ao uso contínuo e facilidade de higienização. Quando aplicável, deverá possuir Certificado de Aprovação (CA) válido, emitido pelo Ministério do Trabalho e Emprego, em conformidade com as normas de segurança ocupacional e sanitárias aplicáveis, sendo fornecido novo, de primeiro uso.	10	Par	R$ 58,19	R$ 581,90	PARTICIPAÇÃO EXCL PARA ME/EPP/EQUIPAI
107	**Equipamento de Proteção Individual (EPI) – Máscara de Proteção com Elástico:** Equipamento de proteção individual destinado à proteção das vias respiratórias durante atividades de manipulação de alimentos, higienização e rotinas operacionais em cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva, do tipo máscara de proteção não cirúrgica ou máscara cirúrgica descartável, confeccionada em material não tecido (TNT) ou material equivalente de resistência igual ou superior, com no mínimo dupla camada de proteção, preferencialmente tripla camada, e sistema de fixação por elástico auricular ou equivalente, proporcionando ajuste adequado ao rosto. Deverá possuir capacidade de filtragem compatível com a finalidade de proteção contra partículas, gotículas e contaminantes ambientais, permitindo respirabilidade, conforto durante o uso contínuo e adequada barreira de proteção. O item deverá ser atóxico, hipoalergênico, de fácil utilização e higienização ou descarte, conforme sua natureza, sendo fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias e de segurança ocupacional aplicáveis. Caixa com 100 unidades.	100	Cx	R$ 45,96	R$ 4.596,00	PARTICIPAÇÃO EXCL PARA ME/EPP/EQUIPAI

108	**Equipamento de Proteção Individual (EPI) – Touca Descartável em TNT:** Equipamento de proteção individual destinado à contenção total dos cabelos e controle de contaminação durante atividades de manipulação de alimentos, higienização e rotinas operacionais em cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva, confeccionado em tecido não tecido (TNT) descartável, com gramatura mínima compatível com uso institucional, ou material equivalente de resistência igual ou superior. Deverá possuir elástico reforçado e flexível em todo o perímetro, garantindo ajuste seguro e confortável à cabeça, com cobertura total dos cabelos, inclusive para usuários com maior volume capilar. O item deverá ser descartável, atóxico, hipoalergênico, resistente ao uso regular durante a jornada de trabalho e adequado ao controle sanitário de contaminação, sendo fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias e de segurança ocupacional aplicáveis. Caixa com 100 unidades.	100	Cx	R$ 38,66	R$ 3.866,00	PARTICIPAÇÃO EXCLU PARA ME/EPP/EQUIPAI
109	**Uniforme para Produção de Alimentos (Unissex):** Conjunto composto por calça e blusa de manga, destinado ao uso por profissionais de cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva durante atividades de preparo, manipulação e distribuição de alimentos. A calça deverá ser confeccionada em tecido brim ou material equivalente de resistência igual ou superior, com composição em algodão, poliéster ou mistura equivalente, e gramatura mínima compatível com uso institucional contínuo, proporcionando durabilidade, conforto e resistência ao desgaste. A blusa deverá possuir mangas curtas ou longas, conforme necessidade operacional, confeccionada em tecido respirável, de fácil higienização, em cor clara (preferencialmente branca), favorecendo condições adequadas de assepsia. Deverá conter aplicação do brasão do Município no peito, em silk screen, bordado ou técnica equivalente, em posição frontal, com dimensões aproximadas compatíveis com identificação institucional. O item deverá ser fornecido em tamanhos variados, conforme demanda da Administração, sendo novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias e de segurança ocupacional aplicáveis.	200	Unid.	R$ 213,66	R$ 42.732,00	PARTICIPAÇÃO EXCLU PARA ME/EPP/EQUIPAI
110	**Amaciador de Carne Elétrico**, modelo de referência ABS-HD ou equivalente funcional, destinado ao amaciamento e preparo de carnes em cozinhas industriais, Restaurantes Populares e unidades de alimentação coletiva, com a finalidade de promover a ruptura controlada das fibras da carne, proporcionando melhoria da textura, maciez e rendimento no preparo. Deverá ser fabricado em aço inoxidável AISI 304, alumínio anodizado ou material equivalente de resistência igual ou superior, adequado ao contato com alimentos, resistente à corrosão, à higienização frequente e ao uso contínuo em ambiente profissional. O equipamento deverá possuir capacidade de produção mínima de 300 kg/h, ou equivalente funcional compatível com a demanda operacional da unidade, permitindo utilização contínua em ambiente de cozinha industrial. O sistema de amaciamento deverá operar por rolos, lâminas ou mecanismo equivalente de alta eficiência, proporcionando processamento uniforme e adequado, sem comprometer a integridade e as características do alimento. Deverá possuir componentes removíveis para facilitar a desmontagem e higienização, bocal de alimentação compatível com peças de carne de porte médio, estrutura robusta, base estável e/ou antiderrapante, proporcionando segurança, estabilidade e facilidade de operação. Deverá contar com proteções de segurança em conformidade com a NR-12, incluindo barreiras físicas, proteção das partes móveis e dispositivo de desligamento seguro. O sistema de acionamento deverá ser elétrico, com potência nominal mínima de 550 W, equivalente a aproximadamente 0,74 CV, compatível com a produtividade exigida, devendo possuir motor adequado à operação contínua e proteção contra sobrecarga e superaquecimento. A alimentação elétrica deverá ser em 127 V, 220 V ou bivolt, conforme configuração do equipamento e compatibilidade com a infraestrutura elétrica da unidade, em frequência de 60 Hz. As dimensões aproximadas do equipamento deverão ser de 465 mm de altura × 245 mm de largura × 530 mm de profundidade (A × L × P), admitindo-se variação dimensional compatível com equipamentos de mesma categoria, desde que não comprometa a funcionalidade, a instalação, a operação, a estabilidade ou o atendimento à necessidade da Administração. O equipamento deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, em perfeitas condições de funcionamento, acompanhado de manual de operação e manutenção, acessórios necessários ao pleno funcionamento e demais componentes originais, devendo atender às normas sanitárias, elétricas e de segurança aplicáveis, inclusive aquelas relativas à segurança em máquinas e equipamentos. Deverá possuir garantia mínima de 12 (doze) meses, contados do recebimento definitivo, abrangendo defeitos de fabricação e funcionamento.	2	Unid.	R$ 8.779,66	R$ 17.559,32	PARTICIPAÇÃO EXCLU PARA ME/EPP/EQUIPAI
111	**Caixa Térmica Hot Box:** Equipamento destinado ao armazenamento e transporte de alimentos preparados, quentes ou frios, em cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva, fabricado em polietileno de alta densidade (PEAD), polímero de alta resistência ou material equivalente de resistência igual ou superior, com isolamento térmico em poliuretano expandido ou material equivalente de desempenho térmico compatível. Deverá possuir capacidade aproximada de 100 (cem) litros, com dimensões aproximadas compatíveis com a categoria do equipamento, ou equivalente funcional, estrutura robusta, tampa com fechamento seguro e alças ou sistema de manuseio que facilitem o transporte. O equipamento deverá garantir manutenção da temperatura interna dos alimentos por período mínimo compatível com a operação de transporte e distribuição, preservando as condições adequadas de conservação térmica, segurança alimentar e higiene. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	10	Unid.	R$ 2.406,54	R$ 24.065,40	PARTICIPAÇÃO EXCLU PARA ME/EPP/EQUIPAI
112	**Balcão Corre-Prato Aquecido para Buffet Self Service:** Equipamento destinado à distribuição e conservação térmica de refeições em sistema self service, para uso em restaurantes populares, refeitórios e unidades de alimentação coletiva. Deverá ser do tipo aquecido, fabricado em aço inoxidável AISI 304 ou material equivalente de resistência igual ou superior, adequado ao contato com alimentos, resistente à corrosão, umidade e higienização frequente. O equipamento deverá possuir capacidade mínima para 08 (oito) cubas gastronômicas padrão GN, compatíveis com o padrão GN 1/1, com profundidade mínima de 100 mm, ou equivalente funcional, incluindo suporte apropriado para acomodação segura das cubas. Deverá possuir superfície de apoio para pratos, estrutura reforçada e acabamento sanitário com superfícies lisas e sem rebarbas. O sistema de aquecimento deverá operar por resistência elétrica, banho-maria ou tecnologia equivalente de desempenho igual ou superior, garantindo aquecimento uniforme. O equipamento deverá manter os alimentos em faixa de temperatura operacional mínima entre 60°C e 90°C, ou equivalente funcional, assegurando conservação térmica segura durante a distribuição, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis. O equipamento deverá possuir controle de temperatura por termostato analógico ou digital, permitindo ajuste e monitoramento da temperatura de operação. Deverá operar com alimentação elétrica em 127V, 220V ou 380V, monofásico ou trifásico, frequência de 60 Hz, com potência compatível com a capacidade operacional do equipamento. Deverá apresentar estrutura robusta, isolamento térmico compatível, resistência mecânica para uso contínuo em ambiente institucional e, quando aplicável, protetor salivar (sneeze guard) em vidro temperado ou material equivalente. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, acompanhado de manual técnico, garantia mínima de 12 (doze) meses e documentação técnica pertinente, em conformidade com as normas sanitárias, elétricas e de segurança aplicáveis.	2	Unid.	R$ 4.035,00	R$ 8.070,00	PARTICIPAÇÃO EXCLU PARA ME/EPP/EQUIPAI

113	**Pass Through Aquecido:** Equipamento destinado ao armazenamento e transporte térmico de alimentos prontos, para uso em cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva, com estrutura externa em aço inoxidável AISI 304 ou material equivalente de resistência igual ou superior, e isolamento térmico interno em poliuretano expandido, polietileno rotomoldado ou material equivalente de desempenho térmico compatível. Deverá possuir capacidade aproximada de 540 (quinhentos e quarenta) litros, com capacidade para no mínimo 24 (vinte e quatro) cubas gastronômicas padrão GN 1/1 com profundidade mínima de 100 mm, ou equivalente funcional. O equipamento deverá possuir sistema de aquecimento por resistências elétricas, banho-maria, ar forçado ou tecnologia equivalente, capaz de operar em faixa de temperatura mínima entre 60°C e 90°C, garantindo conservação térmica segura dos alimentos durante o transporte e distribuição. Deverá ainda possuir alimentação elétrica compatível com a infraestrutura da unidade (127V, 220V ou trifásico), com potência compatível com a capacidade de aquecimento, estrutura robusta, fechamento seguro e facilidade de higienização. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias e de segurança aplicáveis.	6	Unid.	R$ 9.935,03	R$ 59.610,18	PARTICIPAÇÃO EXCL PARA ME/EPP/EQUIPAI
114	**Balcão Horizontal Freezer,** modelo de referência 250 cm, Linha Prime, com tampo liso, alimentação elétrica 220 V, ou equivalente funcional, destinado ao armazenamento, conservação e congelamento de alimentos em cozinhas industriais, Restaurantes Populares e unidades de alimentação coletiva. Deverá possuir comprimento aproximado de 2.500 mm (2,50 m), com estrutura robusta, fabricada em aço inoxidável, aço galvanizado com revestimento anticorrosivo ou material equivalente de resistência igual ou superior, adequado ao ambiente de uso profissional, resistente à corrosão, à umidade e à higienização frequente. Deverá possuir tampo superior liso, de fácil limpeza e higienização, com acabamento adequado ao uso em ambiente de manipulação de alimentos, e compartimento interno destinado ao armazenamento de produtos congelados, com capacidade volumétrica compatível com a dimensão do equipamento e com a demanda operacional da unidade. A capacidade interna deverá ser informada pelo fabricante em litros. O equipamento deverá operar em faixa de temperatura adequada à conservação e ao congelamento de alimentos, preferencialmente com capacidade de atingir e manter temperatura de até -18 °C ou inferior, mediante sistema de refrigeração estático, ventilado ou tecnologia equivalente, assegurando distribuição uniforme da temperatura interna e conservação adequada dos produtos armazenados. Deverá possuir tampas superiores basculantes, deslizantes ou sistema equivalente, com fechamento seguro, vedação adequada e facilidade de abertura e fechamento durante a rotina operacional. O compartimento interno deverá permitir organização e acesso aos alimentos, sem comprometer a eficiência do sistema de refrigeração. O sistema de refrigeração deverá ser dimensionado para operação contínua em ambiente profissional, possuir controle de temperatura compatível com a aplicação e dispositivos de proteção necessários ao funcionamento seguro do equipamento. A alimentação elétrica deverá ser em 220 V, frequência de 60 Hz, compatível com a infraestrutura elétrica da unidade contratante. O equipamento deverá apresentar pés ou estrutura de apoio com estabilidade adequada, possibilitando operação segura e higienização do ambiente, além de acabamento externo e interno compatível com as exigências sanitárias aplicáveis às unidades de alimentação coletiva. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, em perfeitas condições de funcionamento, acompanhado de manual de operação e manutenção, acessórios necessários ao pleno funcionamento e garantia mínima de 12 (doze) meses, devendo atender às normas sanitárias, elétricas, de segurança e demais regulamentações técnicas aplicáveis.	2	Unid.	R$ 15.840,00	R$ 31.680,00	PARTICIPAÇÃO EXCL PARA ME/EPP/EQUIPAI
115	**Cilindro de GLP P-45 (45 kg):** Recipiente destinado ao armazenamento e fornecimento de Gás Liquefeito de Petróleo (GLP) para uso em cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva, com capacidade nominal de 45 (quarenta e cinco) quilogramas, padrão P-45. O item deverá ser fornecido abastecido (carregado) com GLP, incluindo, quando aplicável, o sistema de troca do casco (recipiente retornável) em perfeitas condições de uso, conservação e segurança. O recipiente deverá possuir certificação válida e estar em conformidade com as normas da Agência Nacional do Petróleo, Gás Natural e Biocombustíveis (ANP), do INMETRO e demais normas técnicas aplicáveis, sem avarias, corrosão excessiva ou irregularidades que comprometam sua segurança operacional. O item deverá ser fornecido novo ou requalificado conforme regulamentação vigente, apto para uso imediato e seguro.	18	Unid.	R$ 1.852,33	R$ 33.341,94	PARTICIPAÇÃO EXCL PARA ME/EPP/EQUIPAI
116	**Carro para Remolho de Talheres:** Equipamento destinado ao remolho, lavagem, transporte e acondicionamento temporário de talheres e utensílios, para uso em cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva, fabricado em aço inoxidável AISI 304 ou material equivalente de resistência igual ou superior, com espessura compatível para uso institucional contínuo, adequado ao contato com alimentos, resistente à corrosão e à umidade. Deverá possuir cuba removível com capacidade mínima de 70 (setenta) litros, instalada sobre estrutura metálica robusta, com suporte interno ou prateleira inferior para maior estabilidade e apoio operacional. O equipamento deverá contar com rodízios giratórios de alta resistência, sendo no mínimo 2 (dois) com sistema de freio, adequados para movimentação segura sob carga úmida. Deverá apresentar dimensões aproximadas compatíveis com a categoria do equipamento, ou equivalente funcional, estrutura reforçada, facilidade de higienização e resistência mecânica compatível com uso contínuo. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	4	Unid.	R$ 4.563,26	R$ 18.253,04	PARTICIPAÇÃO EXCL PARA ME/EPP/EQUIPAI
117	**Carro com Tampa para Transporte de Carnes:** Equipamento destinado ao transporte e acondicionamento de carnes cruas, refrigeradas ou em preparo, para uso em cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva, fabricado em aço inoxidável AISI 304 ou material equivalente de resistência igual ou superior, adequado ao contato com alimentos, resistente à corrosão, umidade e higienização frequente. Deverá possuir capacidade mínima de 180 (cento e oitenta) litros, com cuba integrada dotada de dreno para escoamento de resíduos líquidos, quando operacionalmente necessário. Deverá possuir tampa com sistema de vedação por borracha, silicone ou fechamento hermético equivalente, de modo a minimizar contaminações, odores e vazamentos durante o transporte. O equipamento deverá contar com rodízios de borracha ou material equivalente de alta resistência, preferencialmente giratórios e com sistema de freio, além de puxador tubular ergonômico em inox para movimentação segura. A estrutura deverá apresentar resistência mecânica compatível com carga úmida e uso contínuo, garantindo durabilidade, facilidade de higienização e segurança operacional. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	2	Unid.	R$ 3.285,08	R$ 6.570,16	PARTICIPAÇÃO EXCL PARA ME/EPP/EQUIPAI
118	**Carro Plataforma Dobrável:** Equipamento destinado ao transporte e movimentação de cargas, materiais, insumos e equipamentos em cozinhas industriais, almoxarifados e unidades de alimentação coletiva, fabricado em aço carbono com pintura epóxi, aço inoxidável ou material equivalente de resistência igual ou superior, com estrutura reforçada e sistema dobrável para facilitar armazenamento e transporte. Deverá possuir capacidade mínima de carga de 200 (duzentos) quilogramas, com plataforma de dimensões aproximadas compatíveis com a categoria do equipamento, ou equivalente funcional, proporcionando área útil adequada para movimentação segura de volumes diversos. O equipamento deverá contar com rodízios de alta resistência, com diâmetro compatível com a capacidade de carga, preferencialmente giratórios, sendo no mínimo 2 (dois) dotados de sistema de freio, garantindo estabilidade, mobilidade e segurança durante a operação. O item deverá apresentar estrutura robusta, resistência mecânica para uso contínuo, facilidade de manuseio e ser fornecido novo, de primeiro uso.	4	Unid.	R$ 605,25	R$ 2.421,00	PARTICIPAÇÃO EXCL PARA ME/EPP/EQUIPAI

119	**Carro Suporte (Auxiliar) para Transporte de Cubas:** Equipamento destinado ao transporte, apoio e movimentação de cubas gastronômicas contendo alimentos ou preparações, para uso em cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva, fabricado em aço inoxidável AISI 304 ou material equivalente de resistência igual ou superior, adequado ao contato com alimentos, resistente à corrosão, umidade e higienização frequente. Deverá possuir plataforma lisa com 2 (dois) planos de apoio, com dimensões aproximadas de 900 x 600 x 900 mm (ou equivalente funcional), compatível com cubas gastronômicas padrão GN (Gastronorm) ou padrão equivalente adotado pela unidade. O equipamento deverá suportar capacidade mínima de carga de 150 (cento e cinquenta) quilogramas, distribuída de forma segura entre os planos. Deverá contar com rodízios giratórios em poliuretano ou material equivalente de alta resistência, com diâmetro mínimo compatível com a capacidade de carga, sendo os rodízios traseiros dotados de sistema de freio, garantindo estabilidade, mobilidade e segurança durante a operação. O item deverá apresentar estrutura robusta, resistência mecânica para uso contínuo, facilidade de higienização e ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	4	Unid.	R$ 2.668,58	R$ 10.674,32	PARTICIPAÇÃO EXCLU PARA ME/EPP/EQUIPAI
120	**Catraca Eletrônica Biométrica:** Equipamento destinado ao controle de acesso de pessoas, com registro de entrada e saída, para uso em prédios administrativos, unidades institucionais e áreas de acesso restrito. Deverá possuir sistema de autenticação biométrica facial ou multimodal (reconhecimento facial, cartão, senha, biometria digital ou tecnologia equivalente), com capacidade mínima de cadastro de 10.000 (dez mil) usuários faciais ou equivalente funcional, acompanhado de software de gerenciamento e controle de acesso compatível, permitindo cadastro, monitoramento, emissão de relatórios e gerenciamento de permissões. A catraca deverá ser do tipo tripé, pedestal ou tecnologia equivalente de controle físico de passagem, com estrutura robusta e resistente ao uso contínuo. Deverá possuir capacidade de fluxo compatível com alta circulação de usuários, com desempenho mínimo adequado ao controle seguro de acessos por minuto, além de alimentação elétrica compatível com a infraestrutura da unidade (110V ou 220V, 50/60 Hz). O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, incluindo instalação, configuração e treinamento operacional, em conformidade com as normas técnicas e de segurança aplicáveis.	6	Unid.	R$ 9.626,66	R$ 57.759,96	PARTICIPAÇÃO EXCLU PARA ME/EPP/EQUIPAI
121	**Descascador de Tubérculos Industrial:** Equipamento destinado ao descascamento de tubérculos, legumes e hortaliças, tais como batata, mandioca e similares, para uso em cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva, fabricado em aço inoxidável AISI 304 ou material equivalente de resistência igual ou superior, adequado ao contato com alimentos, resistente à corrosão e de fácil higienização. Deverá possuir capacidade mínima de processamento de 10 (dez) quilogramas por ciclo, ou equivalente funcional, com sistema de descascamento por abrasão, disco abrasivo, lixa rotativa ou tecnologia equivalente, capaz de realizar o processamento de forma eficiente e segura. O equipamento deverá possuir alimentação elétrica em 220V, estrutura robusta, sistema de segurança operacional, componentes removíveis para limpeza e resistência mecânica compatível com uso contínuo. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias e de segurança aplicáveis. Marcas de referência (sem caráter vinculante): Skymsen, Metvisa, G.Paniz, ou equivalente técnico de qualidade igual ou superior.	2	Unid.	R$ 5.409,12	R$ 10.818,24	PARTICIPAÇÃO EXCLU PARA ME/EPP/EQUIPAI
122	**Estante Metálica com 06 Prateleiras:** Equipamento destinado ao armazenamento e organização de gêneros, insumos, utensílios e materiais em cozinhas industriais, almoxarifados e unidades de alimentação coletiva, fabricado em aço carbono com pintura anticorrosiva (epóxi) ou aço inoxidável, ou material equivalente de resistência igual ou superior, adequado ao uso institucional contínuo. Deverá possuir estrutura desmontável ou modular, facilitando montagem, transporte, manutenção e eventual reconfiguração do espaço. A estante deverá conter 06 (seis) prateleiras, com dimensões aproximadas de 198 x 90 x 27 cm (altura x largura x profundidade), ou equivalente funcional, e capacidade de suportar carga mínima distribuída de 150 (cento e cinquenta) quilogramas. Deverá possuir sapatas plásticas protetoras ou sistema equivalente de apoio, garantindo estabilidade, proteção do piso e resistência mecânica adequada ao uso contínuo. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas técnicas aplicáveis.	24	Unid.	R$ 431,33	R$ 10.351,92	PARTICIPAÇÃO EXCLU PARA ME/EPP/EQUIPAI
123	**Estante Prateleira Gradeada em Inox com 05 Planos:** Equipamento destinado ao armazenamento e organização de gêneros alimentícios, insumos e utensílios em cozinhas industriais, câmaras frias, almoxarifados e unidades de alimentação coletiva, fabricado em aço inoxidável AISI 304 ou material equivalente de resistência igual ou superior, adequado ao contato com alimentos, resistente à corrosão, umidade e higienização frequente. Deverá possuir estrutura gradeada com 05 (cinco) planos de apoio, permitindo ventilação e melhor acondicionamento dos materiais armazenados. As prateleiras deverão possuir dimensões aproximadas de 150 x 42 x 155 cm (comprimento x profundidade x altura), ou equivalente funcional, com capacidade de carga compatível com uso institucional contínuo e distribuição uniforme do peso. O item deverá apresentar estrutura robusta, estabilidade adequada, facilidade de montagem e higienização, sendo fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	20	Unid.	R$ 1.492,04	R$ 29.840,80	PARTICIPAÇÃO EXCLU PARA ME/EPP/EQUIPAI
124	**Extintor de Incêndio CO_2 (Dióxido de Carbono):** Equipamento de segurança destinado ao combate inicial de princípios de incêndio em ambientes administrativos, cozinhas industriais, refeitórios e unidades de alimentação coletiva, adequado para incêndios das classes B (líquidos inflamáveis) e C (equipamentos elétricos energizados). Deverá utilizar como agente extintor dióxido de carbono (CO_2), com capacidade mínima de carga de 6 (seis) quilogramas, acondicionado em recipiente metálico de alta resistência, dotado de válvula de acionamento, mangueira e difusor apropriado para aplicação segura do agente extintor. O equipamento deverá possuir selo de conformidade e certificação válida do INMETRO, atendendo às normas de segurança contra incêndio, prevenção e combate a incêndios vigentes, incluindo regulamentações do Corpo de Bombeiros e normas técnicas aplicáveis. O item deverá ser fornecido novo, carregado, lacrado e pronto para uso, acompanhado de identificação de validade, manual de instruções e sinalização obrigatória.	40	Unid.	R$ 935,38	R$ 37.415,20	PARTICIPAÇÃO EXCLU PARA ME/EPP/EQUIPAI

125	**Fatiador de Carne Profissional:** Equipamento destinado ao fatiamento de carnes, frios, embutidos e produtos similares, para uso em cozinhas industriais, açougues, refeitórios e unidades de alimentação coletiva, fabricado em aço inoxidável AISI 304, alumínio anodizado ou material equivalente de resistência igual ou superior, adequado ao contato com alimentos, resistente à corrosão e de fácil higienização. O equipamento deverá possuir motor elétrico monofásico ou equivalente, com potência mínima de 1/2 CV (0,5 CV), ou equivalente funcional, frequência de 60 Hz, compatível com operação contínua em ambiente profissional. Deverá operar com alimentação elétrica em 127V, 220V ou bivolt, conforme compatibilidade com a infraestrutura elétrica da unidade contratante, possuindo proteção contra sobrecarga e superaquecimento do motor. O sistema de corte deverá operar por disco rotativo, com lâmina em aço inoxidável temperado ou material equivalente de alta resistência, com diâmetro aproximado de 350 mm, ou equivalente funcional, apta a realizar cortes uniformes e precisos. Deverá permitir regulagem de espessura de corte de até 15 mm ou superior, possibilitando diferentes tipos de fatiamento conforme a necessidade operacional. O equipamento deverá apresentar produtividade compatível com uso profissional contínuo, preferencialmente adequada ao processamento de grandes volumes em ambiente institucional. Deverá possuir mesa de apoio móvel, carro deslizante ou bandeja de alimentação, sistema de afiação da lâmina integrado ou compatível, base antiderrapante e estrutura robusta que garanta estabilidade operacional. Deverá possuir dispositivos de proteção e segurança em conformidade com a NR-12, incluindo proteção contra contato acidental com a lâmina, sistema de acionamento seguro, botão liga/desliga protegido e demais mecanismos de segurança aplicáveis. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, acompanhado de manual técnico, garantia mínima de 12 (doze) meses e documentação técnica pertinente, em conformidade com as normas sanitárias, elétricas e de segurança aplicáveis.	2	Unid.	R$ 4.058,46	R$ 8.116,92	PARTICIPAÇÃO EXCL PARA ME/EPP/EQUIPAI
126	**Filtro de Água para Uso Institucional:** Equipamento destinado à filtragem e purificação de água para consumo humano, para uso em cozinhas industriais, refeitórios e unidades de alimentação coletiva, com sistema de filtragem por elemento mecânico em polipropileno (PP), carvão ativado, Carbomax ou tecnologia equivalente de desempenho igual ou superior, apto à retenção de partículas sólidas, redução de cloro, odores e impurezas da água. Deverá possuir vazão mínima de 90 (noventa) litros por hora, ou equivalente funcional, compatível com a demanda operacional da unidade. O equipamento deverá ser apropriado para instalação em bancada, parede ou ponto de uso, conforme necessidade da Administração, com conexões de entrada e saída de água em padrão compatível com instalações hidráulicas usuais (mínimo 1/2" ou equivalente). Deverá operar em faixa de pressão compatível com redes hidráulicas prediais, garantindo desempenho adequado de filtragem sem comprometer o fluxo de água. O item deverá apresentar estrutura resistente, componentes de fácil substituição e manutenção, sendo fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis. Marcas de referência (sem caráter vinculante): Hoken, Europa, IBBL, ou equivalente técnico de qualidade igual ou superior.	4	Unid.	R$ 105,02	R$ 420,08	PARTICIPAÇÃO EXCL PARA ME/EPP/EQUIPAI
127	**Guarda-Volumes em Aço Inoxidável com 16 Portas:** Equipamento destinado ao armazenamento individual de pertences pessoais, uniformes e objetos de uso dos colaboradores, para utilização em vestiários de funcionários, cozinhas industriais, refeitórios, escolas ou unidades de alimentação coletiva, fabricado em aço inoxidável AISI 304 ou material equivalente de resistência igual ou superior, resistente à corrosão, umidade e higienização frequente. Deverá possuir 16 (dezesseis) compartimentos individuais com portas independentes, com dimensões totais aproximadas compatíveis com a categoria do equipamento, ou equivalente funcional, garantindo espaço adequado para acondicionamento seguro de objetos pessoais. Cada porta deverá possuir sistema individual de fechamento por tranca para cadeado, fechadura com chave ou mecanismo equivalente de travamento seguro. O equipamento deverá apresentar estrutura robusta, ventilação adequada dos compartimentos, estabilidade e resistência mecânica compatível com uso institucional contínuo, sendo fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas técnicas aplicáveis.	12	Unid.	R$ 2.213,57	R$ 26.562,84	PARTICIPAÇÃO EXCL PARA ME/EPP/EQUIPAI
128	**Impressora Fiscal / Não Fiscal Térmica:** Equipamento destinado à emissão de cupons fiscais, comprovantes, recibos ou tickets de atendimento, para uso em pontos de venda, recepção, controle de acesso ou unidades administrativas. Deverá ser compatível com o modelo de emissão fiscal adotado pela Administração, tais como ECF, SAT, NFC-e ou tecnologia equivalente, conforme legislação tributária aplicável. O equipamento deverá utilizar tecnologia de impressão térmica direta, com alimentação por bobina interna de papel térmico, dispensando cartuchos ou toners, sendo compatível com bobinas de largura padrão de 57 mm, 80 mm ou equivalente funcional. Deverá possuir velocidade mínima de impressão igual ou superior a 200 mm/s, com resolução mínima de 180 dpi ou equivalente, garantindo legibilidade e qualidade de impressão. Deverá contar com guilhotina automática ou sistema equivalente de corte, com durabilidade compatível com uso institucional contínuo, além de vida útil da cabeça térmica compatível com elevado volume de impressão. O equipamento deverá possuir interfaces de comunicação USB, Serial, Ethernet ou equivalente, compatíveis com sistemas de automação comercial e softwares de gestão utilizados pela Administração. O equipamento deverá operar com alimentação elétrica em 100–240V (bivolt automático) ou fonte externa equivalente, frequência de 50/60 Hz, conforme especificação do fabricante e compatibilidade com a infraestrutura elétrica da unidade contratante. Deverá ser compatível com sistemas operacionais Windows, Linux ou equivalentes, incluindo drivers e utilitários necessários para instalação e operação. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, acompanhado de cabos, fonte de alimentação, drivers, manuais técnicos e garantia mínima de 12 (doze) meses, em conformidade com as normas técnicas, elétricas e fiscais aplicáveis. Marcas de referência (sem caráter vinculante): Elgin (Bematech), Epson, Daruma, ou equivalente técnico de qualidade igual ou superior.	4	Unid.	R$ 933,91	R$ 3.735,64	PARTICIPAÇÃO EXCL PARA ME/EPP/EQUIPAI
129	**Mangueira para Incêndio:** Equipamento de segurança destinado ao combate e controle inicial de incêndios em edificações institucionais, cozinhas industriais, refeitórios e unidades administrativas, confeccionado em fibra sintética de poliéster de alta tenacidade ou material equivalente de resistência igual ou superior, com revestimento interno em borracha sintética, PVC, elastômero ou material equivalente, adequado para condução de água sob pressão. Deverá possuir comprimento de 15 (quinze) metros, diâmetro nominal de 38,1 mm (1½"), e ser classificada, no mínimo, como Classe 2 ou superior, conforme a ABNT NBR 11861, adequada para uso predial, comercial ou industrial. O item deverá suportar pressão de trabalho compatível com sistemas de combate a incêndio, apresentar alta resistência à abrasão, umidade e intempéries, e possuir certificação válida do INMETRO, atendendo integralmente às normas técnicas de segurança contra incêndio aplicáveis. O produto deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, pronto para instalação e operação.	4	Unid.	R$ 578,08	R$ 2.312,32	PARTICIPAÇÃO EXCL PARA ME/EPP/EQUIPAI

130	**Mão Francesa em Aço Inoxidável:** Suporte metálico destinado à fixação e sustentação de prateleiras, bancadas ou estruturas de apoio em cozinhas industriais, almoxarifados e unidades de alimentação coletiva, fabricado em aço inoxidável AISI 304 ou material equivalente de resistência igual ou superior, resistente à corrosão, umidade e higienização frequente. Deverá possuir espessura mínima compatível com a capacidade estrutural exigida, preferencialmente igual ou superior a 1,5 mm, garantindo resistência mecânica adequada ao uso contínuo. O suporte deverá apresentar dimensões aproximadas de 16 x 2 x 30 cm (altura x largura x profundidade), ou equivalente funcional, com capacidade mínima de carga de 30 (trinta) quilogramas, considerando carga uniformemente distribuída. Deverá ser adequado para fixação em parede de alvenaria, concreto, drywall reforçado ou superfície equivalente, com sistema de instalação por parafusos, buchas ou ferragens compatíveis, assegurando estabilidade e segurança operacional. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, acompanhado dos acessórios necessários para instalação, quando aplicável.	16	Unid.	R$ 164,33	R$ 2.629,28	PARTICIPAÇÃO EXCLU PARA ME/EPP/EQUIPAI
131	**Mesa para Panificadora com Tampo em Inox:** Equipamento destinado ao preparo, manipulação e apoio operacional de massas, panificados e alimentos em geral, para uso em panificadoras, cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva, fabricado com estrutura em aço carbono com pintura anticorrosiva, aço inoxidável ou material equivalente de resistência igual ou superior, e tampo em aço inoxidável AISI 304 ou equivalente, adequado ao contato com alimentos, resistente à corrosão e de fácil higienização. O tampo deverá possuir espessura mínima de 0,8 mm ou equivalente funcional, garantindo resistência mecânica compatível com uso contínuo. A mesa deverá apresentar dimensões aproximadas de 190 x 70 x 90 cm (comprimento x largura x altura), ou equivalente funcional, com estrutura robusta, estabilidade adequada e capacidade para suportar cargas compatíveis com operações de panificação. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, com acabamento sanitário, superfícies lisas e sem rebarbas, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	6	Unid.	R$ 2.524,38	R$ 15.146,28	PARTICIPAÇÃO EXCLU PARA ME/EPP/EQUIPAI
132	**Monobloco Fechado com Tampa:** Equipamento destinado ao armazenamento, acondicionamento e transporte de alimentos, insumos ou materiais diversos, para uso em cozinhas industriais, almoxarifados, estoques e unidades de alimentação coletiva, fabricado em polipropileno (PP) de alta resistência ou material equivalente de resistência igual ou superior, atóxico, resistente a impactos, umidade e higienização frequente. Deverá possuir capacidade mínima de 61 (sessenta e um) litros, com dimensões aproximadas de 32,5 x 62 x 38,5 cm (altura x largura x profundidade), ou equivalente funcional. O equipamento deverá possuir tampa compatível com sistema de encaixe simples, trava de segurança ou fechamento hermético equivalente, garantindo proteção contra contaminação, derramamentos e agentes externos durante o armazenamento ou transporte. O item deverá apresentar estrutura monobloco fechada, superfícies lisas para fácil higienização, resistência mecânica compatível com uso contínuo e ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	20	Unid.	R$ 310,97	R$ 6.219,40	PARTICIPAÇÃO EXCLU PARA ME/EPP/EQUIPAI
133	**Pallet de Polietileno (Estrado):** Equipamento destinado ao armazenamento, apoio e movimentação de cargas, gêneros alimentícios, insumos e materiais diversos, para uso em cozinhas industriais, estoques, almoxarifados, câmaras frias e unidades de alimentação coletiva, fabricado em polietileno de alta densidade (PEAD/HDPE) ou material equivalente de resistência igual ou superior, resistente à umidade, impactos, corrosão e higienização frequente. Deverá possuir formato tipo estrado/pallet, com dimensões aproximadas de 82 x 41 x 25 cm (comprimento x largura x altura), ou equivalente funcional, adequado para elevação e isolamento de materiais em relação ao piso. O equipamento deverá suportar capacidade mínima de carga estática compatível com armazenamento contínuo de materiais empilhados, bem como capacidade de carga dinâmica compatível com movimentação segura por operadores ou equipamentos auxiliares, sem deformação estrutural. O item deverá apresentar superfície antiderrapante ou acabamento que favoreça estabilidade da carga, resistência mecânica para uso contínuo e ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	24	Unid.	R$ 154,74	R$ 3.713,76	PARTICIPAÇÃO EXCLU PARA ME/EPP/EQUIPAI
134	**Pedestal Organizador de Fila com Fita Retrátil:** Equipamento destinado à organização, direcionamento e controle de fluxo de pessoas em recepções, áreas de atendimento, refeitórios, unidades administrativas e demais ambientes institucionais, fabricado com tubo em aço inoxidável AISI 304 ou material equivalente de resistência igual ou superior, resistente à corrosão, impactos e higienização frequente. Deverá possuir fita retrátil em nylon, poliéster ou material equivalente de alta resistência, com extensão mínima de 2 (dois) metros e máxima aproximada de 5 (cinco) metros, ou equivalente funcional, adequada à delimitação segura de filas e áreas de circulação. O equipamento deverá apresentar altura aproximada de 91 cm, com sistema retrátil de recolhimento automático da fita e mecanismo de travamento seguro. Deverá possuir base redonda, quadrada ou reforçada, com peso compatível para garantir estabilidade e evitar tombamento durante o uso, preferencialmente com acabamento antiderrapante ou proteção inferior para o piso. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas técnicas aplicáveis.	20	Unid.	R$ 290,49	R$ 5.809,80	PARTICIPAÇÃO EXCLU PARA ME/EPP/EQUIPAI
135	**Pia em Aço Inoxidável:** Equipamento destinado à higienização de alimentos, utensílios e apoio às atividades de limpeza e preparo em cozinhas industriais, refeitórios e unidades de alimentação coletiva, fabricado em aço inoxidável AISI 304 ou material equivalente de resistência igual ou superior, adequado ao contato com alimentos, resistente à corrosão, umidade e higienização frequente. Deverá possuir formato retangular, com dimensões aproximadas de 120 x 53 cm (comprimento x largura), ou equivalente funcional, e cuba com profundidade mínima de 25 cm ou equivalente funcional, garantindo capacidade adequada para lavagem e manuseio de utensílios e alimentos em ambiente profissional. O equipamento deverá ser adequado para instalação em parede, bancada, embutido ou com gabinete, conforme necessidade da Administração, possuindo acabamento sanitário, superfícies lisas e sem rebarbas para facilitar a limpeza. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	2	Unid.	R$ 444,51	R$ 889,02	PARTICIPAÇÃO EXCLU PARA ME/EPP/EQUIPAI
136	**Prateleira Lisa em Aço Inoxidável:** Equipamento destinado ao armazenamento e apoio de utensílios, insumos e gêneros alimentícios em cozinhas industriais, refeitórios, almoxarifados e unidades de alimentação coletiva, fabricado em aço inoxidável AISI 304 ou material equivalente de resistência igual ou superior, adequado ao contato com alimentos, resistente à corrosão, umidade e higienização frequente. Deverá possuir superfície lisa, com dimensões aproximadas de 150 x 40 cm (comprimento x largura), ou equivalente funcional, e estrutura reforçada com aba/rebordo de aproximadamente 4 cm ou espessura compatível com a capacidade de carga exigida, garantindo resistência mecânica adequada ao uso contínuo. O equipamento deverá ser apropriado para fixação em parede, por meio de mão francesa (suporte), trilho metálico ou sistema equivalente, com kit de fixação incluso, quando aplicável. O item deverá apresentar estrutura robusta, acabamento sanitário, superfícies lisas e sem rebarbas, sendo fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	24	Unid.	R$ 629,88	R$ 15.117,12	PARTICIPAÇÃO EXCLU PARA ME/EPP/EQUIPAI

137	**Refresqueira Industrial:** Equipamento destinado ao armazenamento, refrigeração e dispensação de bebidas frias, tais como sucos, refrescos e similares, para uso em cozinhas industriais, refeitórios e unidades de alimentação coletiva. Deverá ser fabricado com estrutura em aço inoxidável AISI 304 ou material equivalente de resistência igual ou superior, e depósitos em policarbonato atóxico, transparente e resistente a impactos, adequados ao contato com alimentos. O equipamento deverá possuir sistema de refrigeração por compressor hermético ou equivalente, com potência compatível com a capacidade operacional, utilizando gás refrigerante ecológico ou equivalente de menor impacto ambiental, garantindo resfriamento contínuo e uniforme das bebidas. Deverá operar com faixa de temperatura aproximada entre 0°C e 10°C, ou equivalente funcional, compatível com conservação segura para consumo. Deverá possuir 02 (dois) depósitos independentes, com capacidade mínima de 15 (quinze) litros cada, totalizando 30 (trinta) litros, ou equivalente funcional. O sistema de circulação interna deverá operar por pás agitadoras, bomba de recirculação ou tecnologia equivalente, assegurando homogeneidade térmica e evitando decantação do produto. A dispensação deverá ocorrer por torneira manual, alavanca ou sistema equivalente de acionamento seguro e ergonômico, permitindo fluxo contínuo e controle adequado da saída do líquido. O equipamento deverá apresentar dimensões aproximadas de 73 x 44 x 56 cm (altura x largura x profundidade), ou equivalente funcional, além de bandeja coletora removível, estrutura robusta, superfícies de fácil higienização e resistência mecânica compatível com uso contínuo. O equipamento deverá operar com alimentação elétrica em 127V, 220V ou bivolt, frequência de 60 Hz, conforme compatibilidade com a infraestrutura elétrica da unidade contratante. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, acompanhado de manual técnico, garantia mínima de 12 (doze) meses e documentação técnica pertinente, em conformidade com as normas sanitárias, elétricas e de segurança aplicáveis. Marcas de referência (sem caráter vinculante): Venâncio, Marchesoni, Croydon, ou equivalente técnico de qualidade igual ou superior.	2	Unid.	R$ 5.113,00	R$ 10.226,00	PARTICIPAÇÃO EXCL PARA ME/EPP/EQUIPAI
138	**Refrigerador Vertical Industrial Tipo Pass-Through:** Equipamento destinado ao armazenamento e conservação refrigerada de alimentos, insumos e preparações, com acesso por ambos os lados, visando otimizar o fluxo operacional em cozinhas industriais, refeitórios e unidades de alimentação coletiva. Deverá possuir capacidade mínima de 560 (quinhentos e sessenta) litros, ou equivalente funcional, com 05 (cinco) prateleiras internas ajustáveis, ou equivalente funcional, adequadas ao armazenamento organizado de alimentos, cubas e recipientes diversos. O equipamento deverá ser fabricado em aço inoxidável AISI 304 ou material equivalente de resistência igual ou superior, com superfícies internas e externas resistentes à corrosão, umidade e higienização frequente. Deverá possuir sistema de refrigeração ventilado (ar forçado) ou tecnologia equivalente, garantindo distribuição uniforme de frio, com degelo automático e operação contínua de alta eficiência. A faixa de temperatura de operação deverá ser de aproximadamente 0°C a 10°C, ou equivalente funcional, adequada à conservação segura de alimentos refrigerados. O equipamento deverá possuir controlador de temperatura por termostato digital ou sistema equivalente, com display externo para monitoramento e ajuste operacional. As portas deverão ser fabricadas em aço inox ou material equivalente de alta resistência, com sistema de vedação por borracha magnética ou tecnologia equivalente, assegurando isolamento térmico eficiente e minimização de perdas de frio. Deverá possuir isolamento térmico em poliuretano injetado ou material equivalente, além de estrutura robusta com capacidade de carga compatível por prateleira para uso institucional contínuo. O sistema de refrigeração deverá operar com compressor hermético ou equivalente, com potência compatível com a capacidade operacional do equipamento, utilizando gás refrigerante ecológico ou equivalente de menor impacto ambiental. O equipamento deverá operar com alimentação elétrica em 127V, 220V ou 380V, monofásico ou trifásico, frequência de 60 Hz, conforme compatibilidade com a infraestrutura elétrica da unidade contratante. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, acompanhado de manual técnico, garantia mínima de 12 (doze) meses e documentação técnica pertinente, em conformidade com as normas sanitárias, elétricas e de segurança aplicáveis. Marcas de referência (sem caráter vinculante): Gelopar, Metalfrio, Fricon, ou equivalente técnico de qualidade igual ou superior.	4	Unid.	R$ 13.817,38	R$ 55.269,52	PARTICIPAÇÃO EXCL PARA ME/EPP/EQUIPAI
139	**Tendal de Parede / Suporte para Carnes:** Equipamento destinado ao armazenamento, exposição, escorrimento, pendura ou apoio operacional de carnes em câmaras frias, áreas de manipulação ou maturação, para uso em cozinhas industriais, açougues e unidades de alimentação coletiva, fabricado em aço inoxidável AISI 304 ou material equivalente de resistência igual ou superior, adequado ao contato com alimentos, resistente à corrosão, umidade e higienização frequente. Deverá possuir capacidade mínima de 648 (seiscentos e quarenta e oito) litros ou equivalente funcional, com 05 (cinco) bandejas em aço inoxidável, adequadas ao acondicionamento e escorrimento de carnes ou outros alimentos. O equipamento deverá apresentar dimensões aproximadas de 1500 x 1395 x 675 mm (largura x altura x profundidade), ou equivalente funcional, com estrutura robusta para fixação em parede. O sistema de suporte deverá ser composto por barras, trilhos, ganchos em inox ou suportes para bandejas, conforme aplicação operacional, permitindo acondicionamento seguro, ventilação adequada e organização eficiente dos produtos. O item deverá apresentar resistência mecânica compatível com uso contínuo, superfícies lisas de fácil higienização e ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	2	Unid.	R$ 461,25	R$ 922,50	PARTICIPAÇÃO EXCL PARA ME/EPP/EQUIPAI
140	**Transpallet (Paleteira para Movimentação de Cargas):** Equipamento destinado à movimentação, elevação e transporte horizontal de pallets, cargas e materiais diversos em almoxarifados, estoques, cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva. Deverá possuir sistema de elevação manual hidráulico ou tecnologia equivalente de desempenho igual ou superior, adequado para operação contínua e segura. O equipamento deverá suportar capacidade mínima de carga de 2 (duas) toneladas, com estrutura metálica reforçada, resistente a impactos e uso institucional contínuo. Deverá possuir rodas em nylon ou material equivalente de alta resistência, adequadas à movimentação em pisos industriais. Os garfos deverão possuir dimensões aproximadas de 1.150 mm de comprimento por 685 mm de largura total, ou equivalente funcional, com largura útil compatível com pallets padrão. O sistema de elevação deverá permitir altura mínima aproximada de 75 a 85 mm (posição rebaixada) e altura máxima de elevação de 190 a 200 mm, ou equivalente funcional, possibilitando operação segura de carga e descarga. O item deverá apresentar sistema hidráulico de acionamento ergonômico, estrutura robusta, resistência mecânica compatível com uso contínuo e ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas técnicas e de segurança aplicáveis.	2	Unid.	R$ 2.013,25	R$ 4.026,50	PARTICIPAÇÃO EXCL PARA ME/EPP/EQUIPAI

141	**Ventilador de Parede para Refeitório:** Equipamento destinado à ventilação e circulação de ar em áreas de refeitório, cozinhas industriais e ambientes de uso coletivo, especialmente em locais sem climatização por ar-condicionado. Deverá ser do tipo parede fixa com suporte articulado ou suporte simples reforçado, adequado para fixação segura em alvenaria ou estrutura equivalente, garantindo estabilidade e operação contínua. O equipamento deverá possuir 03 (três) velocidades de operação, com sistema de controle por chave seletora, controle eletrônico ou mecanismo equivalente. Deverá possuir 03 (três) pás, fabricadas em plástico ABS, polipropileno, metal ou material equivalente de alta resistência, com diâmetro aproximado de 60 cm, ou equivalente funcional, adequado à ventilação de áreas amplas. O ventilador deverá possuir potência mínima de 200 W, ou equivalente funcional, com motor de rotação compatível com uso contínuo, preferencialmente com vazão de ar adequada para ambientes coletivos, garantindo eficiente circulação do ar. Deverá contar com sistema de oscilação horizontal acionável, permitindo melhor distribuição do fluxo de ventilação no ambiente. O equipamento deverá possuir grade de proteção metálica ou material equivalente de alta resistência, atendendo às normas de segurança aplicáveis, bem como motor com proteção contra superaquecimento e sobrecarga, baixo nível de ruído e resistência mecânica compatível com uso institucional contínuo. O ventilador deverá operar com alimentação elétrica em 127V, 220V ou bivolt, frequência de 60 Hz, conforme compatibilidade com a infraestrutura elétrica da unidade contratante. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, acompanhado de manual técnico, kit de fixação, garantia mínima de 12 (doze) meses e documentação técnica pertinente, em conformidade com as normas elétricas e de segurança aplicáveis.	12	Unid.	R$ 411,86	R$ 4.942,32	PARTICIPAÇÃO EXCLU PARA ME/EPP/EQUIPAI
142	**Caixa Plástica para Armazenamento (Perfurada):** Equipamento destinado ao armazenamento, acondicionamento e transporte de alimentos, hortifrutigranjeiros, carnes ou materiais diversos, para uso em cozinhas industriais, câmaras frias, estoques e unidades de alimentação coletiva, fabricado em polipropileno (PP), polietileno de alta densidade (PEAD/HDPE) ou material equivalente de resistência igual ou superior, atóxico, resistente a impactos, umidade e higienização frequente. Deverá possuir formato retangular e estrutura perfurada, permitindo ventilação adequada e escoamento de líquidos, favorecendo a conservação de produtos perecíveis. O equipamento deverá apresentar dimensões aproximadas de 60 x 40 cm (comprimento x largura), com altura compatível com capacidade mínima de 33 (trinta e três) litros, ou equivalente funcional, preferencialmente na cor branca ou tonalidade clara, adequada ao uso alimentar. O item deverá apresentar superfícies lisas para fácil higienização, estrutura robusta e resistência mecânica compatível com uso contínuo, sendo fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	14	Unid.	R$ 148,33	R$ 2.076,62	PARTICIPAÇÃO EXCLU PARA ME/EPP/EQUIPAI
143	**Molheira / Salsicheira Elétrica em Inox (Banho-Maria):** Equipamento destinado ao aquecimento, conservação e distribuição de molhos, salsichas e alimentos quentes, para uso em cozinhas industriais, lanchonetes, refeitórios e unidades de alimentação coletiva, fabricado em aço inoxidável AISI 304 ou material equivalente de resistência igual ou superior, adequado ao contato com alimentos, resistente à corrosão, umidade e higienização frequente. Deverá possuir 04 (quatro) cubas gastronômicas de 1/2 GN ou equivalente funcional, com capacidade total mínima de 25 (vinte e cinco) litros, operando por sistema de aquecimento em banho-maria, que garanta aquecimento uniforme e conservação térmica dos alimentos. O equipamento deverá apresentar dimensões aproximadas de 45 x 27 x 15 cm (comprimento x largura x altura), ou equivalente funcional, e possuir controle de temperatura por termostato analógico ou digital, com faixa de operação de 0°C a 120°C e precisão de controle compatível com uso profissional, assegurando estabilidade térmica durante a operação. Deverá possuir potência mínima compatível com a capacidade do equipamento, preferencialmente entre 1.000 W e 1.500 W, com alimentação elétrica em 127V, 220V ou tensão equivalente compatível com a rede da unidade contratante. O item deverá apresentar estrutura robusta, aquecimento uniforme, resistência mecânica para uso contínuo e ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas elétricas, sanitárias e de segurança aplicáveis.	4	Unid.	R$ 1.147,27	R$ 4.589,08	PARTICIPAÇÃO EXCLU PARA ME/EPP/EQUIPAI
144	**Carrinho Escorredor para Pratos:** Equipamento destinado ao armazenamento, transporte e escorrimento de pratos após higienização, para uso em cozinhas industriais, refeitórios e unidades de alimentação coletiva, fabricado em aço inoxidável AISI 304 ou material equivalente de resistência igual ou superior, resistente à corrosão, umidade e higienização frequente. Deverá possuir capacidade mínima para 174 (cento e setenta e quatro) pratos, ou equivalente funcional, com estrutura interna vertical, horizontal ou sistema misto de divisórias/suportes, projetada para acomodação segura dos pratos, permitindo ventilação e escoamento adequado da água residual. O equipamento deverá apresentar dimensões aproximadas compatíveis com a capacidade operacional, preferencialmente entre 100 a 140 cm de altura, 60 a 90 cm de largura e 70 a 100 cm de profundidade, ou equivalente funcional, garantindo mobilidade e facilidade de operação. Deverá contar com rodízios de alta resistência, preferencialmente giratórios e com sistema de freio em pelo menos 2 (dois), assegurando estabilidade e movimentação segura. O item deverá apresentar estrutura robusta, resistência mecânica compatível com uso contínuo e ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.	6	Unid.	R$ 9.403,00	R$ 56.418,00	PARTICIPAÇÃO EXCLU PARA ME/EPP/EQUIPAI
145	**Termômetro Tipo Espeto Digital:** Equipamento destinado à medição e controle de temperatura de alimentos, líquidos e preparações culinárias, para uso em cozinhas industriais, refeitórios, unidades de alimentação coletiva e atividades de inspeção sanitária, adequado ao monitoramento de cocção, resfriamento, armazenamento e distribuição de alimentos. Deverá possuir faixa de medição mínima entre -50°C e +300°C, ou equivalente funcional, permitindo ampla aplicação em processos térmicos diversos. O equipamento deverá possuir haste tipo espeto em aço inoxidável AISI 304 ou material equivalente de resistência igual ou superior, apropriada para contato com alimentos, resistente à corrosão e de fácil higienização. Deverá apresentar alta precisão de leitura, com margem de erro máxima de ±1°C (ou equivalente funcional), garantindo confiabilidade nas medições. O equipamento deverá possuir tempo de resposta entre 3 e 5 segundos, ou equivalente funcional, assegurando rapidez na estabilização da leitura. O item deverá apresentar visor de fácil leitura, estrutura resistente ao uso contínuo e ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas sanitárias e técnicas aplicáveis.	6	Unid.	R$ 181,33	R$ 1.087,98	PARTICIPAÇÃO EXCLU PARA ME/EPP/EQUIPAI
146	**Termômetro Infravermelho (Laser):** Equipamento destinado à medição sem contato da temperatura de superfícies, equipamentos, recipientes e alimentos, para uso em cozinhas industriais, refeitórios, unidades de alimentação coletiva e atividades de inspeção sanitária, permitindo monitoramento térmico rápido e seguro. Deverá possuir faixa mínima de medição entre -50°C e +600°C, ou equivalente funcional, adequada ao controle de processos de aquecimento, resfriamento e armazenamento. O equipamento deverá possuir mira a laser integrada para direcionamento da leitura e display digital em LCD com retroiluminação, facilitando visualização em diferentes condições de iluminação. Deverá apresentar precisão mínima de ±1,5°C ou ±1,5% da leitura (o que for maior), ou equivalente funcional, garantindo confiabilidade nas medições. O equipamento deverá possuir relação distância/medição (D:S) mínima de 12:1 ou equivalente, permitindo medições precisas a distâncias seguras. O item deverá apresentar tempo de resposta rápido, preferencialmente inferior a 1 segundo, estrutura resistente ao uso contínuo e ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas técnicas aplicáveis. Marcas de referência (sem caráter vinculante): Minipa, Fluke, Instrutherm, ou equivalente técnico de qualidade igual ou superior.	4	Unid.	R$ 140,90	R$ 563,60	PARTICIPAÇÃO EXCLU PARA ME/EPP/EQUIPAI

147	**Termômetro de Ambiente com Registro de Temperatura Máxima e Mínima:** Equipamento destinado ao monitoramento e controle da temperatura ambiente em cozinhas industriais, câmaras frias, áreas de armazenamento e unidades de alimentação coletiva, permitindo acompanhamento das temperaturas mínima e máxima registradas para fins de controle sanitário e operacional. O equipamento deverá ser do tipo parede (fixação em parede) ou bancada, conforme necessidade operacional da unidade, com leitura digital ou analógica de fácil visualização, devendo permitir identificação clara da temperatura atual, máxima e mínima registradas. Deverá possuir faixa de medição mínima entre -50°C e +70°C, ou equivalente funcional, adequada ao monitoramento de ambientes refrigerados e climatizados. O equipamento deverá possuir corpo em poliestireno, ABS ou material equivalente de alta resistência, com sensor de medição em aço inoxidável ou tecnologia equivalente, resistente ao uso contínuo. Deverá operar com alimentação por pilha, bateria ou fonte elétrica compatível (110V/220V, quando aplicável), com dimensões aproximadas compatíveis com boa visualização, preferencialmente próximas a 6,4 cm de altura, 8,5 cm de largura e 2,2 cm de profundidade, sem caráter restritivo. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, em conformidade com as normas técnicas aplicáveis.	12	Unid.	R$ 129,59	R$ 1.555,08	PARTICIPAÇÃO EXCL PARA ME/EPP/EQUIPAI
148	**Embaladora Industrial para Filme PVC 50 cm em Inox:** Equipamento destinado ao acondicionamento, embalagem e selagem de produtos perecíveis ou fracionados, tais como carnes, frios, frutas, legumes, panificados e alimentos em geral, por meio de película de PVC esticável, para uso em cozinhas industriais, açougues, supermercados e unidades de alimentação coletiva. Fabricada com estrutura em aço inoxidável AISI 304 ou material equivalente de resistência igual ou superior, resistente à corrosão, umidade e higienização frequente. Deverá ser compatível com bobinas de filme PVC com largura de até 50 cm, ou equivalente funcional. O equipamento deverá possuir sistema de corte e selagem térmica por resistência elétrica, com barra de corte equipada com fio resistivo em liga metálica de alta resistência térmica (nichrome, inox ou material equivalente) ou lâmina aquecida equivalente, garantindo corte preciso e selagem eficiente da embalagem. Deverá possuir proteção na resistência de corte, evitando contato acidental com as mãos durante a operação. Deverá operar em tensão elétrica de 127V ou 220V, conforme necessidade da Administração, com potência mínima entre 300 W e 800 W, ou equivalente funcional, compatível com aquecimento rápido e operação contínua. O equipamento deverá possuir tempo de aquecimento reduzido, adequado para uso profissional contínuo, com estabilização térmica rápida para selagem uniforme. Deverá apresentar dimensões aproximadas compatíveis com bobina de 50 cm, preferencialmente entre 60 a 70 cm de comprimento, 50 a 60 cm de largura e 12 a 20 cm de altura, ou equivalente funcional. O item deverá apresentar estrutura robusta, operação ergonômica, resistência mecânica compatível com uso contínuo e ser fornecido novo, de primeiro uso, com certificação de conformidade elétrica e de segurança aplicável.	2	Unid.	R$ 2.107,33	R$ 4.214,66	PARTICIPAÇÃO EXCL PARA ME/EPP/EQUIPAI
149	**Seladora a Vácuo Profissional com Dois Bicos de Sucção:** Equipamento destinado ao selamento e embalagem a vácuo de alimentos secos, úmidos e congelados, para uso em cozinhas industriais, restaurantes populares e unidades de alimentação coletiva, com a finalidade de ampliar a conservação, reduzir oxidação e preservar a qualidade dos alimentos. Deverá ser do tipo seladora a vácuo por sucção externa com 02 (dois) bicos de sucção, ou tecnologia equivalente de desempenho igual ou superior, sem câmara interna de vácuo, compatível com embalagens lisas ou com ranhuras. O equipamento deverá possuir estrutura em aço inoxidável, alumínio ou material equivalente de alta resistência, com barra de selagem de comprimento mínimo de 42 cm, largura mínima de selagem de 10 mm, e sistema de corte integrado por faca ou mecanismo equivalente para acabamento da embalagem. Deverá operar com alimentação elétrica em 110V ou 220V, com potência mínima de 260 W ou equivalente técnico. Deverá possuir bomba de vácuo seca ou com óleo, com capacidade mínima compatível com uso profissional contínuo, capaz de gerar nível de vácuo mínimo de 85% (pressão negativa aproximada de -80 kPa ou superior), garantindo extração eficiente do ar. O equipamento deverá apresentar dimensões aproximadas de 540 x 280 x 155 mm (comprimento x largura x altura), ou equivalente funcional, estrutura robusta, comandos de fácil operação e componentes removíveis para higienização. O item deverá ser fornecido novo, de primeiro uso, acompanhado de manual técnico e acessórios necessários, em conformidade com as normas elétricas, sanitárias e de segurança aplicáveis.	2	Unid.	R$ 6.631,33	R$ 13.262,66	PARTICIPAÇÃO EXCL PARA ME/EPP/EQUIPAI
VALOR GLOBAL					R$ 3.361.951,32	

Valor total estimado é de **R$ 3.361.951,32 (três milhões, trezentos e sessenta e um mil novecentos e cinquenta e um reais e trinta e dois centavos),** para todo o objeto, obtidos a partir de pesquisas de preços orçadas pela Secretaria Municipal de Assistência Social Proteção e Assuntos Comunitários - SEASPAC, e juntadas aos autos do processo licitatório.

ANEXO III

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº XX/2026/CPL/DGLC/PMM

PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 58/2026/CPL/DGLC/PMM - SEASPAC

A SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, PROTEÇÃO E ASSUNTOS COMUNITÁRIOS - SEASPAC , inscrita no CNPJ/MF sob o nº 15.110.906/0001-36, com endereço na Travessa da Fonte, n.º 95-179, bairro Amapá, CEP 68.502-620, cidade de Marabá/PA, neste ato representada pela Secretária, Senhora Mônica do Socorro Thompson de Morais, nomeada pela Portaria nº 04/2025-GP, de 02 de janeiro de 2025, publicada no FAMEP em 03 de janeiro de 2025, Matrícula nº 36602, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº 58/2026/CPL/DGLC/PMM - SEASPAC publicada no [imprensa oficial] de [informar data], processo administrativo nº 050505412.000016/2026-04, **RESOLVE** registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto nº 405, de 05 de outubro de 2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o **REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS INDUSTRIAIS, MOBILIÁRIOS, UTENSÍLIOS, MATERIAIS PERMANENTES E EQUIPAMENTOS DE APOIO DESTINADOS À IMPLANTAÇÃO E FUNCIONAMENTO DE 02 (DUAS) UNIDADES DE RESTAURANTES POPULARES DO MUNICÍPIO DE MARABÁ, VINCULADAS À SEASPAC**, especificados no Anexo II – Especificação do Objeto – Relação de Itens do edital de Licitação nº58/2026/CPL/DGLC/PMM - SEASPAC, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – DA RELAÇÃO DOS FORNECEDORES BENEFICIÁRIOS DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades mínimas e máximas de cada item, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

Fornecedor	*(razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)*							
Item do TR	**Especificação**	***Marca (se exigida no edital)***	***Modelo(se exigido no edital)***	**Unidade**	**Quantidade Máxima**	**Quantidade Mínima**	**Valor Un**	***Prazo garantia ou validade***

2.2. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – ÓRGÃO GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)

3.1. O órgão gerenciador será a Secretaria Municipal De Assistência Social Proteção e Assuntos Comunitários - SEASPAC.

3.2. Além do gerenciador, não há órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços.

4. CLÁUSULA QUARTA – DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

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

4.1.2. demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021; e

4.1.3. consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.

4.2. A autorização do órgão ou entidade gerenciadora apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor.

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

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

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

4.5. O órgão ou a entidade poderá aderir a item da ata de registro de preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrado, observados os requisitos do item 4.1.

Dos limites para as adesões

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

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

4.8. A adesão à ata de registro de preços por órgãos e entidades da Administração Pública poderá ser exigida para fins de transferências voluntárias, não ficando sujeita ao limite de que trata o item 4.7, desde que seja destinada à execução descentralizada de programa ou projeto federal e comprovada a compatibilidade dos preços registrados com os valores praticados no mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021.

Vedação a acréscimo de quantitativos

4.9. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

5. CLÁUSULA QUINTA – VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA

5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

5.1.1. Eventual prorrogação da Ata de Registro de Preços pressupõe a renovação dos quantitativos inicialmente fixados nesta Ata.

5.1.2. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

5.1.3. Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

5.2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 5.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

5.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.4. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

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

5.4.1.1. Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e

5.4.1.2. Mantiverem sua proposta original.

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

5.5. O registro a que se refere o item 5.4.1 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

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

5.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 5.4.2.1 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

5.7.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital; e

5.7.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 8.1.

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

5.9. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, no caso da contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

5.9.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

5.10. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.

5.11. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, e observado o disposto no item 5.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

5.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.1.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:

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

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

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

6. CLÁUSULA SEXTA – ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

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

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

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

6.1.3. Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

6.1.3.1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação (IPCA, conforme item 11.25 e 11.26 do Termo de Referência) e a **data base de consolidação do relatório, em 17/07/2026**;

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

7. CLÁUSULA SÉTIMA – NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

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

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

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

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

7.1.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

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

7.2.2. Não hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 8.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

7.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 5.7.

7.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 8.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

7.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 7.2 e no item 7.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

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

8. CLÁUSULA OITAVA – CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

8.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

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

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

8.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 405, de 2023; ou

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

8.1.4.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, 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.

8.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 8.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

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

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

8.4.1. Por razão de interesse público;

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

8.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 405, de 2023.

9. CLÁUSULA NONA – DAS PENALIDADES

9.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no edital.

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

9.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 7º, inc. XIV, do Decreto nº 405, de 2023), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 8º, inc. IX, do Decreto nº 405, de 2023).

9.3. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 8.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – CONDIÇÕES GERAIS

10.1. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo ao edital .

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em .... (....) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes (se houver).

ANEXO IV

MINUTA DE CONTRATO

Unidade Gestora: Secretaria Municipal de Assistência Social, Proteção e Assuntos Comunitários - SEASPAC.

CONTRATO PARA AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS INDUSTRIAIS, MOBILIÁRIOS, UTENSÍLIOS, MATERIAIS PERMANENTES E EQUIPAMENTOS DE APOIO DESTINADOS À IMPLANTAÇÃO E FUNCIONAMENTO DE 02 (DUAS) UNIDADES DE RESTAURANTES POPULARES DO MUNICÍPIO DE MARABÁ, VINCULADAS À SEASPAC QUE CELEBRAM ENTRE SI A SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, PROTEÇÃO E ASSUNTOS COMUNITÁRIOS - SEASPAC E A [DIGITE AQUI O NOME DA EMPRESA].

A **SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, PROTEÇÃO E ASSUNTOS COMUNITÁRIOS – SEASPAC** , inscrita no CNPJ/MF sob o nº 15.110.906/0001-36, com endereço na Travessa da Fonte, n.º 95-179, bairro Amapá, CEP 68.502-620, cidade de Marabá/PA, doravante denominada CONTRATANTE, neste ato representada pela Secretária, Senhora Mônica do Socorro Thompson de Morais, nomeada pela Portaria nº 04/2025-GP, de 02 de janeiro de 2025, publicada no FAMEP em 03 de janeiro de 2025, doravante denominado CONTRATANTE, e de outro lado a **[DIGITE AQUI O NOME DA EMPRESA]**, inscrita no CNPJ/MF sob o nº [digite aqui o CNPJ], estabelecida à [digite aqui o endereço completo da empresa], doravante denominada CONTRATADA, neste ato representada pelo Senhor(a) [digite aqui o nome], [cargo], conforme atos constitutivos da empresa, tendo em vista o que consta no Processo nº 050505412.000016/2026-04 e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, Decreto Municipal nº 383/2023, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico nº58/2026/CPL/DGLC/PMM - SEASPAC, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas:

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO (ART. 92, I E II)

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação para **AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS INDUSTRIAIS, MOBILIÁRIOS, UTENSÍLIOS, MATERIAIS PERMANENTES E EQUIPAMENTOS DE APOIO DESTINADOS À IMPLANTAÇÃO E FUNCIONAMENTO DE 02 (DUAS) UNIDADES DE RESTAURANTES POPULARES DO MUNICÍPIO DE MARABÁ, VINCULADAS À SEASPAC**, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT/ CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1						
2						
3						
...						

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.3.1. O Termo de Referência;

1.3.2. O Edital da Licitação;

1.3.3. A Proposta do contratado;

1.3.4. Termo de designação do Gestor e Fiscal (is) de Contrato.

1.3.5. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – DA VIGÊNCIA

2.1. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados da assinatura do contrato, nos termos do art. 105, Lei nº 14.133/2021.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – DO MODELO DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAL

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

4. CLÁUSULA QUARTA – DA SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

5. CLÁUSULA QUINTA – DO PREÇO

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

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

6. CLÁUSULA SEXTA – DO PAGAMENTO

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

6.2. O Contratante deverá efetuar na fonte a retenção do imposto sobre a renda incidente sobre os pagamentos ao Contratado, observada a Instrução Normativa RFB nº 1.234, de 11 de janeiro de 2012.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – DO REAJUSTE

7.1. As regras acerca do reajuste do valor contratual são aquelas definidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

7.2. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data de consolidação do orçamento estimado em **17/07/2026.**

7.3. Os preços iniciais poderão ser reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do Índice de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

7.5. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

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

7.7. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

7.8. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

7.9. O reajuste será realizado por apostilamento.

8. CLÁUSULA OITAVA – OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

8.1. São obrigações do Contratante:

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

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

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

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

8.6. Efetuar o pagamento ao CONTRATADO do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência.

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

8.8. Cientificar o órgão de representação judicial do Município de Marabá, bem como a Controladoria Geral do Município de Marabá, para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

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

8.10. A Administração terá o prazo de 30 (trinta) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

8.11. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 30 (trinta) dias.

8.12. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

8.13. 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.

9. CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

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

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

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

9.4. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo CONTRATANTE, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

9.5. 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:

9.5.1. prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

9.5.2. certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;

9.5.3. certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do CONTRATADO;

9.5.4. Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e

9.5.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

9.6. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao CONTRATANTE e não poderá onerar o objeto do contrato;

9.7. Comunicar ao Fiscal do contrato tempestivamente, observada a urgência da situação, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual, não ultrapassando o prazo de 24 (vinte e quatro) horas;

9.8. Paralisar, por determinação do CONTRATANTE, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros;

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

9.10. 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;

9.11. 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;

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

9.13. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

10. CLÁUSULA DÉCIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

10.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1. Comete infração administrativa, nos termos do art. 155 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, o CONTRATADO que, com dolo ou culpa:

11.1.1. der causa à inexecução parcial do contrato;

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

11.1.3. der causa à inexecução total do contrato;

11.1.4. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto sem motivo justificado;

11.1.5. apresentar declaração ou documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

11.1.6. praticar ato fraudulento na execução do contrato;

11.1.7. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza; ou

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

11.2. A caracterização do grave dano de que trata o item 11.1.2 será motivada no processo administrativo de responsabilização, consideradas, exemplificativamente, as ocorrências indicadas no Termo de Referência.

11.3. Pelas infrações do item 11.1 serão aplicadas ao CONTRATADO, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal, as sanções de advertência, multa, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, podendo as três últimas ser aplicadas cumulativamente com a multa, observados os seguintes parâmetros (art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, e arts. 4º a 9º do Decreto Municipal nº 441, de 2 de maio de 2024):

Infração	Multa (art. 6º)	Impedimento de licitar e contratar – Município de Marabá (art. 8º)	Declaração de inidoneidade – todos os entes, mínimo de 3 anos (art. 9º)
11.1.1	15% sobre o valor da parcela não executada, ou advertência (item 11.4)	—	—
11.1.2	20% do valor do contrato	até 2 anos	até 6 anos, se justificada penalidade mais grave
11.1.3	20% do valor do contrato	até 3 anos	até 6 anos, se justificada penalidade mais grave
11.1.4	multa de mora (item 11.6)	até 1 ano	até 6 anos, se justificada penalidade mais grave
11.1.5	20% do valor do contrato	—	até 4 anos
11.1.6	20% do valor do contrato	—	até 6 anos
11.1.7	20% do valor do contrato	—	até 6 anos
11.1.8	20% do valor do contrato	—	até 6 anos

11.4. A advertência será aplicada exclusivamente pela infração do item 11.1.1, quando se tratar de descumprimento de pequena relevância, assim entendido o descumprimento de obrigações ou deveres instrumentais ou formais que não impactem objetivamente a execução do contrato nem causem prejuízos à Administração, e não se justificar penalidade mais grave (art. 156, § 2º, da Lei nº 14.133, de 2021, e arts. 3º, III, e 5º do Decreto Municipal nº 441, de 2024).

11.5. A multa compensatória não será inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato, prevalecendo o limite mínimo quando o cálculo sobre a parcela não executada resultar em valor inferior (art. 156, § 3º, da Lei nº 14.133, de 2021). Considera-se valor do contrato o valor vigente na data da infração, com os reajustes, repactuações, acréscimos e supressões formalizados.

11.6. O atraso injustificado sujeitará o CONTRATADO à multa de mora de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia, calculada sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias; ultrapassado esse limite, ou antes dele, se o atraso comprometer a utilidade da prestação, a Administração poderá convertê-la em compensatória e promover a extinção unilateral do contrato, abatendo-se da multa compensatória o valor da multa de mora já aplicada pelo mesmo fato (arts. 137, I, e 162 da Lei nº 14.133, de 2021, e arts. 3º, VI, e 4º, § 1º, do Decreto Municipal nº 441, de 2024).

11.7. A multa pelo cancelamento de nota fiscal eletrônica após o atesto, sem prévia e expressa anuência da Administração, é a prevista na Cláusula DO CANCELAMENTO DE NOTA FISCAL.

11.8. O valor da multa será retido dos pagamentos devidos em razão deste ou de outros contratos que o CONTRATADO possua com o mesmo órgão ou entidade, pago por Documento de Arrecadação Municipal (DAM) no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da intimação da decisão definitiva, ou cobrado judicialmente; se a multa e as indenizações superarem os pagamentos devidos, a diferença será descontada da garantia ou cobrada judicialmente (art. 156, § 8º, da Lei nº 14.133, de 2021, e art. 7º do Decreto Municipal nº 441, de 2024).

11.9. Os ajustes de pagamento decorrentes do Instrumento de Medição de Resultado (IMR) ou dos indicadores de desempenho previstos no Termo de Referência não têm natureza sancionatória e não afastam a apuração das infrações previstas nesta Cláusula.

11.10. A apuração das infrações e a aplicação das sanções dependerão de processo administrativo de responsabilização conduzido pela Controladoria-Geral do Município, por meio da Comissão Permanente de Apuração, e observarão, quanto à dosimetria, à competência, ao rito, às intimações, aos recursos, aos cadastros de sancionados, à desconsideração da personalidade jurídica, à reabilitação e à prescrição, os arts. 155 a 163 e 166 a 168 da Lei nº 14.133, de 2021, o art. 151 do Decreto Municipal nº 383, de 28 de março de 2023, e o Decreto Municipal nº 441, de 2024, que integram este Contrato independentemente de transcrição, sem prejuízo da obrigação de reparação integral do dano causado à Administração.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

12.1. O contrato será extinto quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

12.2. 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.

12.2.1. Quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do CONTRATADO:

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

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

12.3. O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

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

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

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

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

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

12.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.4.3. Indenizações e multas.

12.5. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021).

12.6. CONTRATANTE poderá ainda:

12.6.1. nos casos em que houver necessidade de ressarcimento de prejuízos causados à Administração, nos termos do inciso IV do art. 139 da Lei n.º 14.133, de 2021, reter os eventuais créditos existentes em favor do CONTRATADO decorrentes do contrato.

12.7. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021).

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

13.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos do **erário Municipal** específicos consignados no orçamento deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

071301.08 122 0001 2.155 Manutenção da Secretaria Municipal de Assistência Social, Proteção e Assuntos Comunitários;

071301.08 306 0011 2.159 - Segurança Alimentar e Nutricional;

071301.08 244 0011 2.160 - Inclusão Produtiva e Mundo do Trabalho;

071301.08 243 0011 2.163 - Gestão e Modernização do SUAS

Elemento de despesa:

3.3.90.30.00 - Material de consumo.

Sub elemento:

3.3.90.30.21 - Material de Copa / Cozinha

3.3.90.30.36 - Material Hospitalar

Elemento de despesa:

4.4.90.52.00 - Equipamentos e material permanente.

Sub elemento:

4.4.90.52.12 - Aparelhos e Utensílios Domésticos;

4.4.90.52.24 - Equipamentos de proteção, segurança e socorro

4.4.90.52.28 - Máquinas e Equipamentos de natureza industrial

4.4.90.52.34 - Máquinas, utensílios e equipamentos diversos

4.4.90.52.39 - Equipamentos e Utensílios Hidráulico/Elétrico

4.4.90.52.42 - Mobiliário em Geral;

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

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS

14.1. Os casos omissos serão decididos pelo CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – ALTERAÇÕES

15.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

15.2. 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.

15.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

15.4. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da Procuradoria-Geral e Controladoria-Geral do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).

15.5. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO

16.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, FAMEP e, quando cabível no Diário Oficial da União (DOU), Imprensa Oficial do Estado do Pará (IOEPA) e Jornal de Grande Circulação, em atenção ao art. 91, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DA PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

17.1. As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

17.2. Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.

17.3. É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.

17.4. A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo

CONTRATADO.

17.5. Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever do CONTRATADO eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

17.6. É dever do CONTRATADO orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.

17.7. O CONTRATANTE poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o CONTRATADO atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.

17.8. O CONTRATADO deverá prestar, no prazo fixado pelo CONTRATANTE, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.

17.9. Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.

17.9.1. Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.

17.10. O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.

17.11. Os contratos e convênios de que trata o § 1º do art. 26 da LGPD deverão ser comunicados à autoridade nacional.

18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - DA LIQUIDAÇÃO DA DESPESA

18.1. A liquidação da despesa somente ocorrerá após a comprovação do direito do credor, nos termos do art. 63 da Lei nº 4.320/1964, mediante consulta, pelo setor de liquidação/finanças, à existência e à validade da Nota Fiscal Eletrônica (NF-e) no portal do respectivo Fisco ou no Portal Nacional da NF-e, imediatamente antes da emissão da ordem de pagamento. É vedado o pagamento de nota fiscal com status de cancelada ou denegada.

19. CLÁUSULA DÉCIMA NONA - DO CANCELAMENTO DE NOTA FISCAL

19.1. O cancelamento de nota fiscal eletrônica pelo CONTRATADO, após o atesto pelo Fiscal do Contrato e sem prévia e expressa anuência da Administração, caracteriza descumprimento contratual grave, sujeitando o CONTRATADO à multa de 0,5% (cinco décimos por cento) a 15% (quinze por cento) sobre o valor da nota fiscal cancelada, observado o limite mínimo de 0,5% (cinco décimos por cento) do valor do contrato, sem prejuízo da apuração de responsabilidade, da obrigação de ressarcimento de valores eventualmente pagos e, se configurado ato fraudulento, das sanções previstas para a infração do item 11.1.6 (art. 22, parágrafo único, da Instrução Normativa nº 8/2026/TCM-PA, e art. 156, § 3º, da Lei nº 14.133, de 2021).

A multa de que trata o item anterior será aplicada mediante o processo administrativo de responsabilização previsto na Cláusula de Sanções e Infrações, observados os critérios de dosimetria nela estabelecidos.

20. CLÁUSULA VÍGESIMA – DO FORO

20.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Marabá, Estado do Pará, para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21.

Marabá/PA, ___ de _____ de 2026.

_____

Representante legal do CONTRATANTE

_____

Representante legal do CONTRATADO

ANEXO V

MODELO DA DECLARAÇÃO DE ADESÃO AO CADASTRO DE RESERVA

A [Empresa], pessoa jurídica de direito privado, [endereço completo], inscrita no CNPJ nº [...], neste ato representada pelo seu [sócio / procurador], **DECLARA** seu interesse na adesão ao Cadastro de Reservado processo em epígrafe, de acordo com o disposto no Edital.

Marabá - PA, ____de _____de 20__.

_____
Nome da empresa
Nome do representante legal da empresa
Assinatura representante legal da empresa

ANEXO VI

MODELOS

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DE REQUISITOS PARA ME E EPP E ATENDIMENTO DO §2º DO ART. 4º DA LEI Nº 14.133/21

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob nº _____, por seu diretor (sócio gerente, proprietário) _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____, e inscrito(a) no CPF/MF com o nº _____, DECLARA, sob as penas da lei que:

Que no ano - calendário de realização desta licitação, os valores somados dos contratos celebrados com a Administração Pública não extrapolam a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, nos termos do art. 4º, § 2º da Lei nº 14.133/2021.

_____, de_____ de 202__.

_____
[Nome e assinatura do
responsável pela empresa]

DECLARAÇÃO ELETRÔNICA E DEMAIS MEIOS DE CONTATO

IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA	
Empresa	
CNPJ	
Endereço	
E-mail	
Telefone Celular	
IDENTIFICAÇÃO DO REPRESENTANTE LEGAL	
Nome	
CPF	
Endereço	
E-mail	
Telefone Celular	

Declaro sob as penas da legislação brasileira, que as informações por mim emitidas para as finalidades da Lei N.º 14.133, de 1º de abril de 2021 e do Decreto Municipal N.º 441, de 2 de maio de 2024, e demais legislações pertinentes, são verídicas, estando ciente do dever de atualização cadastral perante a Receita Federal e Prefeitura Municipal de Marabá sempre que houver alteração de dados cadastrais e meios de contato.

Declaro ainda que estou ciente que eventuais comunicações e notificações em procedimentos administrativos perante a Prefeitura Municipal de Marabá serão encaminhadas preferencialmente para o endereço eletrônico (e-mail) acima informado.

É considerado crime, com pena de reclusão e multa, omitir, em documento público ou particular, declaração que dele devia constar, ou nele inserir ou fazer inserir declaração falsa ou diversa da que devia ser escrita, com o fim de prejudicar direito, criar obrigação ou alterar a verdade sobre fato juridicamente relevante (art. 299, do Código Penal).

_____/_____ , ____ / _____ / _____
Cidade/UF Data (dia, mês, ano)

_____
Assinatura do Declarante