

# ESTADO DO CEARÁ



## PREFEITURA MUNICIPAL DE PEREIRO

Comissão  
Pereiro/CE

### PROCESSO LICITATÓRIO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0910.01/2026 UNIDADE(S) ADMINISTRATIVA(S)

|                                             |
|---------------------------------------------|
| SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E DESPORTO           |
| SECRETARIA DE SAÚDE E SANEAMENTO            |
| SECRETARIA DO TRABALHO E ASSISTÊNCIA SOCIAL |
| SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO                 |
| SECRETARIA DE OBRAS E URBANISMO             |
| SECRETARIA DE AGRICULTURA                   |
| SECRETARIA DE CULTURA E TURISMO             |

**OBJETO:** AQUISIÇÃO DE MATERIAIS DE COPA E COZINHA, DESTINADOS AO ATENDIMENTO DAS NECESSIDADES DAS DIVERSAS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO DE PEREIRO/CE, VISANDO SUPRIR AS ROTINAS ADMINISTRATIVAS RELACIONADAS AO PREPARO, ACONDICIONAMENTO, DISPONIBILIZAÇÃO E CONSUMO DE ALIMENTOS E BEBIDAS.

| UNIDADE ADMINISTRATIVA                      | DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E DESPORTO           | <b>04.04 - 12.122.0231.2.008.0000</b> - Educação - Custeio Administrativo.<br><b>04.05-12.361.0231.2.062.0000</b> - Ensino Fundamental - Gestão Administrativa (FUNDEB 30%).<br><b>0405-12.365.0271.2.089.0000</b> - Educação Infantil Creche - Gestão Administrativa (FUNDEB 30%).                                                                     |
| SECRETARIA DE SAÚDE E SANEAMENTO            | <b>0606-10.122.0037.2.031.0000</b> - Manutenção das Atividades da Casa de Apoio em Fortaleza.<br><b>06.01. 10.301.0171.2.067.0000</b> - Gestão dos Programas da Atenção Básica.<br><b>06.01. 10.302.0176.2.070.0000</b> - Manutenção do Bloco de Média e Alta Complexidade Ambulatorial e Hospitalar.                                                   |
| SECRETARIA DO TRABALHO E ASSISTÊNCIA SOCIAL | <b>08.08. 08.122.0037.2.040.0000</b> - Manutenção da Secretaria Municipal do Trabalho e Assistência Social – Administrativo.<br><b>08.01. 08.245.0136.2.081.0000</b> - Manutenção dos Serviços de Proteção Social Básica.                                                                                                                               |
| FUNDO GERAL                                 | <b>03.03.04.122.0037.2.003.0000</b> - Secretaria de Administração - Custeio Administrativo.<br><b>05.05. 04.122.0037.2.024.0000</b> - Agricultura - Custeio Administrativo.<br><b>07.07. 04.122.0037.2.036.0000</b> - Obras e Urbanismo - Custeio Administrativo.<br><b>10.10. 13.392.0307.2.052.0000</b> - Cultura e Turismo - Custeio Administrativo. |

**ELEMENTO DE DESPESAS:** 3.3.90.30.00 Material de consumo.

- **DATA DE EMISSÃO:** 09 DE OUTUBRO DE 2026.
- **DATA DA ABERTURA:** 23 DE OUTUBRO DE 2026.
- **HORÁRIO:** 09:00 HORAS.

| UNIDADE(S):                                                                                                              | ORDENADOR (A) DE DESPESAS       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E DESPORTO                                                                                        | ALCIDES LEITE DA SILVA NETO     |
| SECRETARIA DE SAÚDE E SANEAMENTO                                                                                         | LUIZ BEZERRA DE QUEIROZ NETO    |
| SECRETARIA DO TRABALHO E ASSISTÊNCIA SOCIAL                                                                              | RUTE DE LIMA SANTOS DE OLIVEIRA |
| SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO; SECRETARIA DE AGRICULTURA; SECRETARIA DE OBRAS E URBANISMO; SECRETARIA DE CULTURA E TURISMO | DANIEL MARTINS DE FREITAS       |

**OUTUBRO - 2026**



ESTADO DO CEARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE  
**PEREIRO**



**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0910.01/2026.**

**LICITAÇÃO DO MENOR PREÇO POR LOTE VISANDO A AQUISIÇÃO DE MATERIAIS DE COPA E COZINHA, DESTINADOS AO ATENDIMENTO DAS NECESSIDADES DAS DIVERSAS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO DE PEREIRO/CE, VISANDO SUPRIR AS ROTINAS ADMINISTRATIVAS RELACIONADAS AO PREPARO, ACONDICIONAMENTO, DISPONIBILIZAÇÃO E CONSUMO DE ALIMENTOS E BEBIDAS, CONFORME ANEXO I.**

O MUNICÍPIO DE PEREIRO, ESTADO DO CEARÁ, através da SECRETARIA DE CULTURA E TURISMO, SECRETARIA DE OBRAS E URBANISMO, SECRETARIA DE AGRICULTURA, SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO, SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E DESPORTO, SECRETARIA DE SAÚDE E SANEAMENTO, E SECRETARIA DO TRABALHO E ASSISTÊNCIA SOCIAL, torna público para conhecimento dos interessados que, na data, horário e local abaixo previstos, abrirá licitação, na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO do tipo **MENOR PREÇO POR LOTE**, para atendimento do objeto desta licitação, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital, observadas as disposições contidas na Lei Federal nº 14.133/21, na Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações, Lei Complementar 147/2014, subsidiariamente pela Decreto Municipal nº 310, de 22/03/2023 sob a função de impulsionar o processo, o Pregoeiro ERMILSON DOS SANTOS QUEIROZ,.

**DATA, HORÁRIO E LOCAL:**

OS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO E PROPOSTAS serão recebidos em sessão pública marcada para:

**LOCAL DO PREGÃO:** [www.licitacaopereiro.com.br](http://www.licitacaopereiro.com.br) - [processos.brconectado.com.br](http://processos.brconectado.com.br) - Acesso Identificado no link "acesso público".

**INICIO DO RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS:** 09h00min, do dia 13 DE OUTUBRO DE 2026.

**FIM DO RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS:** 08h00min, do dia 23 DE OUTUBRO DE 2026;

**INICIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE LANCES:** 09h00min, do dia 23 DE OUTUBRO DE 2026.

**Horários de Brasília.**

**DATA DE ABERTURA**

**DIA 23 DE OUTUBRO DE 2026;**

**ÀS 09HS00MIN;**

Endereço do Setor de Licitações, localizada na Rua Marta Silveira Maciel, nº 04, Centro - Pereiro/CE - CEP 63460-000. [www.licitacaopereiro.com.br](http://www.licitacaopereiro.com.br) - [processos.brconectado.com.br](http://processos.brconectado.com.br)

**1.0- DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

1.1- O PREGÃO ELETRÔNICO será realizado em sessão pública, por meio da INTERNET, mediante condições de segurança - criptografia e autenticação - em todas as suas fases através do Sistema de Pregão Eletrônico da **BR CONECTADOS**;

1.2- Os trabalhos serão conduzidos por funcionário do órgão licitante, denominada Pregoeiro, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para o aplicativo



eletrônico de compras constante da página eletrônica: [www.licitacaopereiro.com.br](http://www.licitacaopereiro.com.br) - [processos.brconectado.com.br](http://processos.brconectado.com.br).

**CONSTITUEM PARTE INTEGRANTE DESTA EDITAL, INDEPENDENTE DE TRANSCRIÇÃO OS SEGUINTE ANEXOS:**

- ANEXO I** - TERMO DE REFERÊNCIA (ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS E CONDIÇÕES DO FORNECIMENTO)
- ANEXO II** - MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS
- ANEXO III** - MODELO DE DECLARAÇÃO
- ANEXO IV** - MODELO DE PROCURAÇÃO
- ANEXO V** - MINUTA DO INSTRUMENTO CONTRATUAL

**ESPÉCIE:** PREGÃO ELETRÔNICO

**ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES:**

Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar edital de licitação por irregularidade na aplicação da Lei Federal n.º 14.133/21, ou para solicitar esclarecimentos e providências sobre os seus termos, devendo protocolar o pedido, no prazo de até 3 (três) dias úteis antes da data de abertura do certame, em campo específico no sítio eletrônico [www.licitacaopereiro.com.br](http://www.licitacaopereiro.com.br) - [processos.brconectado.com.br](http://processos.brconectado.com.br) pelo qual serão respondidos os esclarecimentos solicitados, no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

**1.3 - DO OBJETO**

1.3.1- A presente licitação tem como objeto: AQUISIÇÃO DE MATERIAIS DE COPA E COZINHA, DESTINADOS AO ATENDIMENTO DAS NECESSIDADES DAS DIVERSAS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO DE PEREIRO/CE, VISANDO SUPRIR AS ROTINAS ADMINISTRATIVAS RELACIONADAS AO PREPARO, ACONDICIONAMENTO, DISPONIBILIZAÇÃO E CONSUMO DE ALIMENTOS E BEBIDAS.

**1.4 DO RECEBIMENTO E ABERTURA DAS PROPOSTAS E DATA DO PREGÃO- DA PARTICIPAÇÃO**

1.4.1- O interessado deverá observar as datas e os horários limites previstos para a inscrição e cadastramento e a abertura da proposta, atentando também para a data e horário para início da disputa.

1.4.2- Poderão participar desta Licitação qualquer firma individual ou sociedade, regularmente estabelecida no país, cujo contrato social abarque o objeto desta licitação e que satisfaça todas as exigências, especificações e normas contidas neste Edital e seus Anexos – para as estrangeiras que não funcionem no país, documentos equivalentes devem atestar atenção as mesmas exigências.

1.4.2.1- Para tanto, as empresas deverão se credenciar, de forma direta ou através de empresas associados à plataforma BR CONECTADOS (através do site [www.licitacaopereiro.com.br](http://www.licitacaopereiro.com.br) - [processos.brconectado.com.br](http://processos.brconectado.com.br) ou telefone (81) 3877-1397, até no mínimo uma hora antes do horário fixado no edital para o recebimento das propostas, para a obtenção das propostas, oportunidade em que cadastrarão a proposta inicial de preços e as declarações ordinárias neste Edital, ficando a apresentação dos documentos de habilitação condicionada à convocação do licitante provisoriamente vencedor, nos termos do subitem 3.1.18.1.



1.4.3- A participação neste certame importa ao proponente a irrestrita e irretratável aceitação das condições estabelecidas no presente Edital, bem como a observância dos regulamentos, normas administrativas e técnicas aplicáveis, inclusive quanto a recursos, e ainda, na aceitação de que deverá fornecer o objeto em perfeitas condições de uso e em acordo com as características técnicas exigidas.

1.4.4- Cada licitante terá um único representante nesta licitação que, por sua vez, somente poderá representar uma única empresa licitante.

## **2.0- DAS RESTRIÇÕES E CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO**

### **2.1- RESTRIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO E CONDIÇÕES:**

2.1.1- Não poderá participar empresa declarada inidônea ou cumprindo pena de suspensão, que lhes tenham sido aplicadas, por força da Lei de Licitações.

2.1.2- Empresas concomitantes que estejam reunidas em consórcio e sejam controladoras coligadas ou subsidiárias entre si, e Empresas estrangeiras que não apresentem os documentos equivalentes aos aqui exigidos;

2.1.3- Não poderá participar da licitação a empresa que estiver sob falência, concordata, concurso de credores, dissolução, liquidação ou que esteja suspensa de licitar e/ou declarada inidônea pela Administração Pública ou impedida legalmente;

2.1.4- Não será admitida a participação de interessados sob forma de consórcio ou grupo de empresas;

2.1.5- Empresas que se adequem a qualquer um dos impedimentos contidos no Artigo 14 da Lei Federal nº 14.133/2021.

2.1.6- Poderão participar deste Pregão Eletrônico os licitantes que apresentarem toda a documentação exigida para o respectivo cadastramento junto ao sistema eletrônico de licitações adotado;

2.1.7- Para participação na licitação, os interessados deverão credenciar-se junto ao sistema eletrônico da BR CONECTADOS para então cadastrar sua proposta até horário fixado neste Edital. Para cadastrar-se junto ao sistema eletrônico o licitante deve entrar em contato com o

[www.licitacaopereiro.com.br](http://www.licitacaopereiro.com.br) - [processos.brconectado.com.br](http://processos.brconectado.com.br).

2.1.7- O provedor do sistema eletrônico poderá cobrar pelos custos pela utilização dos recursos de tecnologia da informação nos termos do regulamento do sistema;

2.1.8- A microempresa ou empresa de pequeno porte, além da apresentação da declaração para fins de Credenciamento/habilitação, deverá, quando do cadastramento da proposta inicial de preço a ser digitado no sistema, informar sua condição, assim como no campo próprio da Proposta de Preços, para fazer valer o direito de prioridade do desempate.

### **2.2- DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO/ DA APLICAÇÃO DOS ARTIGOS 47 E 48 DA LEI COMPLEMENTAR Nº 123/2006:**

2.2.1- Poderão participar desta licitação, os interessados (PESSOAS JURÍDICAS) que atendam a todas as exigências constantes neste procedimento licitatório e em seus anexos.

2.2.1.1 A participação nesta licitação não será restrita às Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e Equiparados (cooperativas enquadradas no art. 34 da Lei nº 11.488/07 e pessoa física ou empresário individual enquadrados nas situações previstas no art. 3º da Lei Complementar nº 123/06). De acordo com o estabelecido no art. 49 daquela Lei Complementar.

2.2.2- Será concedido as MICROEMPRESAS os benefícios assegurados pelos Artigos 42, 43, 44, 45 e 46 da Lei Complementar 123/2006 e suas alterações.

## **3.0- DO REGULAMENTO OPERACIONAL DO CERTAME/ DO CREDENCIAMENTO ATRAVÉS DA PLATAFORMA BR CONECTADOS.**



3.0.1- O certame será conduzido pelo Pregoeiro, com o auxílio da equipe de apoio, que terá, em especial, as seguintes atribuições:

- a) acompanhar os trabalhos da equipe de apoio;
- b) responder as questões formuladas pelos fornecedores, relativas ao certame;
- c) abrir as propostas de preços;
- d) analisar a aceitabilidade das propostas;
- e) desclassificar propostas indicando os motivos;
- f) conduzir os procedimentos relativos aos lances e à escolha da proposta do lance de menor preço;
- g) verificar a habilitação do proponente classificado em primeiro lugar;
- h) declarar o vencedor;
- i) receber, examinar e decidir sobre a pertinência dos recursos;
- j) elaborar a ata da sessão com o auxílio eletrônico;
- k) encaminhar o processo à autoridade superior para homologar e autorizar a contratação;
- l) abrir processo administrativo para apuração de irregularidades visando à aplicação de penalidades previstas na legislação.

3.0.2- A participação do licitante no Pregão Eletrônico se dará por meio de participação direta ou através de empresas associadas à BR CONECTADOS, sendo que o cadastro pode ser realizado diretamente no site, ocasião em que a plataforma irá entrar em contato com a empresa interessada no sentido de solicitar documentos para conferência dos dados prestados. Após, por meio de seu operador designado, em campo próprio do sistema, a licitante deverá manifestar pleno conhecimento, aceitação e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital.

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

3.0.3- A chave de identificação e a senha dos operadores poderão ser utilizadas em qualquer pregão eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa da BR CONECTADOS.

3.0.4- É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo a BR CONECTADOS ou ao Município de Palotina a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

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

3.0.6- Caberá ao fornecedor acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou da desconexão do seu representante;

3.0.7- Qualquer dúvida em relação ao acesso no sistema operacional, poderá ser esclarecida diretamente junto a BR CONECTADOS, através dos contatos: (81) 38771397; [www.licitacaopereiro.com.br](http://www.licitacaopereiro.com.br) - [processos.brconectado.com.br](http://processos.brconectado.com.br);

3.0.8- 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.

### **3.1 DO CREDENCIAMENTO NO SISTEMA DE LICITAÇÕES/ DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**



- 3.1.1- As pessoas jurídicas deverão cadastrar operador devidamente credenciado junto ao sistema, atribuindo poderes para formular lances de preços e praticar todos os demais atos e operações no sistema de compras;
- 3.1.2- A participação do licitante resulta no pleno conhecimento, aceitação e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital;
- 3.1.3- O acesso do operador ao pregão, para efeito de encaminhamento de proposta de preço e lances sucessivos de preços, em nome do licitante, somente se dará mediante prévia definição de senha privativa;
- 3.1.4- A chave de identificação e a senha dos operadores poderão ser utilizadas em qualquer pregão eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa do provedor do sistema;
- 3.1.5- É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo a plataforma eletrônica a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros;
- 3.1.6- O credenciamento do fornecedor e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico;
- 3.1.7- A participação no Pregão Eletrônico se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado e subsequente cadastramento para participar do pregão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observada data e horário limite estabelecidos;
- 3.1.8- Caberá ao fornecedor acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou da desconexão do seu representante;
- 3.1.9- Qualquer dúvida em relação ao acesso no sistema operacional poderá ser esclarecida junto a **BR CONECTADOS**;
- 3.1.10 A partir do horário previsto no Edital e no sistema para cadastramento e Encaminhamento da proposta inicial de preço e documentos de habilitação, terá início à sessão pública do pregão eletrônico, com a divulgação das propostas de preços recebidas, passando o Pregoeiro a avaliar a aceitabilidade das propostas;
- 3.1.11- Aberta a etapa competitiva, os representantes dos fornecedores deverão estar conectados ao sistema para participar da sessão de lances. A cada lance ofertado o participante será imediatamente informado de seu recebimento e respectivo horário de registro e valor;
- 3.1.12- O fornecedor poderá encaminhar lance com valor superior ao menor lance registrado, desde que seja inferior ao seu último lance ofertado e diferente de qualquer lance válido para o item/lote;
- 3.1.13- Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar;
- 3.1.14- Fica a critério do Pregoeiro a autorização da correção de lances com valores digitados errados ou situação semelhante, mesmo que antes do início da disputa de lances, observadas as regras do sistema;
- 3.1.15- Durante o transcurso da sessão pública os participantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado. O sistema não identificará o autor dos lances aos demais participantes;
- 3.1.16- No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão Eletrônico, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances, retornando o Pregoeiro, quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízos dos atos realizados;



3.1.17- Quando a desconexão persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão do Pregão Eletrônico será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa aos operadores representantes dos participantes, através de mensagem eletrônica (e-mail) divulgando data e hora da reabertura da sessão;

3.1.18- A etapa de lances da sessão pública será encerrada mediante Aviso de Fechamento iminente dos lances, emitido pelo sistema eletrônico, após o que transcorrerá período do lance

3.1.18.1- Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, até a data e o horário estabelecidos para o recebimento das propostas, a proposta com a descrição do objeto ofertado e o respectivo preço, acompanhada das declarações exigidas neste Edital, quando cabíveis, ficando a apresentação dos documentos de habilitação previstos nos itens 4.7 a 5.6 deste Edital condicionada à convocação do licitante provisoriamente vencedor, após o encerramento da fase de julgamento e classificação das propostas, na forma estabelecida neste Edital.

3.1.18.2- O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

3.1.18.3- As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar toda a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, ocasião em que será utilizado o benefício contido no Artigo 43, § 1º da Lei Complementar nº 123/2006.

3.1.18.4- Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

3.1.18.5- Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema;

3.1.18.6- Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

3.1.18.7- Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do Pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

#### **MODOS DE DISPUTA E ENVIO DE LANCES**

3.1.19- **ABERTO E FECHADO** - No modo de disputa aberto e fechado, a etapa de envio de lances da sessão pública terá duração de quinze minutos.

3.1.20- Encerrado o prazo previsto, o sistema encaminhará o aviso de fechamento iminente dos lances e, transcorrido o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, a recepção de lances será automaticamente encerrada;

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

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

3.1.21.2- Encerrados os prazos estabelecidos, o sistema ordenará os lances em ordem crescente de vantajosidade.

3.1.21.3- Na ausência de lance final e fechado classificado, haverá o reinício da etapa fechada para que os demais licitantes, até o máximo de três, na ordem de classificação, possam ofertar



um lance final e fechado em até cinco minutos, que será sigiloso até o encerramento deste prazo, observado, após esta etapa.

3.1.21.4-Na hipótese de não haver licitante classificado na etapa de lance fechado que atenda às exigências para habilitação, o pregoeiro poderá, auxiliado pela equipe de apoio, mediante justificativa, admitir o reinício da etapa fechada, nos termos da Lei n. 14.133/21.

3.1.22 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 Artigo 14 da Lei Federal nº 14.133/2021.;

3.1.23-Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o Pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes. **O Pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 02 (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. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.**

**3.1.24.1. Eventuais outros documentos complementares à proposta e à habilitação, que venham a ser solicitados pelo pregoeiro / agente de contratação ou comissão de contratação, deverão ser encaminhados no prazo máximo de 02 (DUAS) HORAS.**

3.1.24- O não cumprimento do envio dos documentos da propostas adequadas/documentos complementares (caso seja necessário) dentro do prazo acima estabelecido acarretará nas sanções previstas em lei e neste Edital, podendo o Pregoeiro convocar a empresa que apresentou a proposta ou o lance subsequente;

3.1.25- Se a proposta ou o lance de menor valor não for aceitável ou se o fornecedor desatender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará a proposta ou o lance subsequente, verificando a sua compatibilidade e a habilitação do participante, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta/habilitação ou lance que atenda o Edital. Também nessa etapa o Pregoeiro poderá negociar com o participante para que seja obtido preço melhor;

3.1.26- Caso não sejam apresentados lances, será verificada a conformidade entre a proposta de menor preço e valor estimado para a contratação;

3.1.27- Constatando o atendimento das exigências fixadas no Edital, o objeto será adjudicado ao autor da proposta/habilitação ou lance de menor preço;

3.1.28- Quando for constatado o empate, conforme estabelece os artigos 44 e 45 da LC 123/2006 e suas alterações, o Pregoeiro aplicará os critérios para o desempate em favor ME/EPP (Na hipótese de persistir o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas). Após o desempate, poderá o Pregoeiro ainda negociar um melhor preço caso ela não atinja o valor de referência definido pela administração pública.

## **3.2 DA PROPOSTA DE PREÇOS NO SISTEMA ELETRÔNICO**

3.2.1- O licitante deverá encaminhar proposta/habilitação para o sistema eletrônico no horário e dia previstos neste edital;

3.2.2- A critério da licitante caso necessário poderá anexar arquivo documentos de habilitação (item 5.0) e a de "proposta escrita" junto à proposta eletrônica, e alertamos que a inserção de informação no campo do preenchimento da proposta eletrônica contendo as informações da empresa aplicará na desclassificação da mesma;

3.2.3- O encaminhamento de proposta/documento de habilitação no momento oportuno para o sistema eletrônico pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação



previstas no Edital. O Licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances;

3.2.4- No preenchimento da proposta eletrônica deverão obrigatoriamente ser informadas, no campo próprio, as especificações, **marcas, modelos (se houver)**, quantidades, valores unitários e totais dos produtos ofertados, a não inserção de arquivos (no momento oportuno) ou informações contendo as especificações e **as marcas e modelos (se houver) dos produtos** neste campo, implicará na desclassificação do licitante, face à ausência de informação suficiente para classificação da proposta;

3.2.5- Prazo de validade da proposta, que não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias;

3.2.6- Na hipótese do licitante ser ME/EPP será necessário a informação desse regime fiscal no campo próprio da Proposta de Preços sob pena do licitante enquadrado nesta situação não utilizar dos benefícios do direito de preferência para o desempate, conforme estabelece a Lei Complementar 123/2006 e suas alterações posteriores.

#### **4.0 DA PROPOSTA DE PREÇOS ESCRITA**

4.1- O licitante não poderá cotar proposta com quantitativo inferior ao determinado pelo edital;

4.2- Nos preços propostos já estarão incluídas as despesas referentes aos custos de operacionalização do sistema eletrônico, frete, tributos e demais ônus atinentes à realização do objeto;

##### **4.3 Na proposta escrita, deverá conter:**

a) Os valores dos impostos já deverão estar computados no valor do produto;

b) O prazo de validade não inferior a 60 (sessenta) dias;

c) Especificação completa dos lotes/itens oferecido com informações técnicas que possibilitem a sua completa avaliação, totalmente conforme descrito no ANEXO I, deste Edital;

d) Data e assinatura do Representante Legal da proponente;

e) **Marca e modelo (se houver)** dos produtos, conforme anexo I.

4.4- Atendidos todos os requisitos, será(ão) considerada(s) vencedora(s) a(s) licitante(s) que oferecer(em) os lances **NO REGIME DE MENOR PREÇO POR LOTE**;

4.5- Os serviços cotados deverão estar inclusos todos os custos e demais despesas e encargos inerentes ao produto até sua entrega no local fixado pela administração;

##### **4.6- Serão desclassificadas as propostas que:**

4.6.1- Conflitem com as normas deste Edital ou da legislação em vigor;

4.6.2- Contenham mais de 02 (duas) casas decimais em seus valores unitários;

4.6.3- Sejam incompletas, isto é, não contenham informação(ões) suficiente(s) que permita(m) a perfeita identificação Dos lotes/itens licitado;

4.6.4- Contiverem qualquer limitação ou condição substancialmente contrastante com o presente Edital, ou seja, manifestamente inexecutáveis, por decisão do Pregoeiro;

4.6.5- Ocorrendo discordância entre os valores numéricos e por extenso, prevalecerão estes últimos.

4.6.6- Não indicar a **marca e modelo (se houver)** do produto cotado, nos casos em que couber.

4.6.7- Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração

4.6.12. A eventual desclassificação de proposta por inexecutabilidade somente será realizada após a realização de diligência pelo Pregoeiro, quando necessária, assegurando-se ao licitante a oportunidade de demonstrar a viabilidade e a exequibilidade de sua proposta, mediante a apresentação dos elementos e documentos pertinentes.

4.6.12.1. Para fins de comprovação da exequibilidade da proposta, o licitante convocado poderá apresentar, no prazo estabelecido pelo Pregoeiro, documentos e informações capazes de demonstrar a compatibilidade dos preços ofertados com os custos envolvidos na execução do objeto, tais como:



- a) planilha ou composição dos custos envolvidos e da margem de lucro;
- b) notas fiscais, documentos comerciais ou outros comprovantes de aquisição ou fornecimento;
- c) contratos, declarações, propostas comerciais ou documentos equivalentes que demonstrem os custos e condições de fornecimento;
- d) documentos fiscais, tributários ou outros elementos que possam influenciar na formação dos preços;
- e) outros documentos ou informações que o licitante entenda pertinentes para demonstrar a viabilidade da proposta.

4.6.12.2. A análise da exequibilidade será realizada de forma individualizada, considerando as características do objeto, as condições de execução ou fornecimento e os elementos apresentados pelo licitante, não sendo admitida a desclassificação automática ou sumária da proposta sem a devida análise e, quando necessária, a realização de diligência para esclarecimento ou comprovação da sua exequibilidade, observadas as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021.

#### 4.7- DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

4.7.1- Os Documentos de Habilitação deverão ser apresentados da seguinte forma:

4.7.1.1- Em originais ou publicação em Órgão Oficial, ou, ainda, por qualquer processo de cópia autenticada em Cartório, ou servidor público municipal com o carimbo, desde que apresente o original exceto para a garantia, quando houver, cujo documento comprobatório deverá ser exibido exclusivamente em original;

4.7.1.2- Dentro do prazo de validade, para aqueles cuja validade possa se expirar. Na hipótese do documento não conter expressamente o prazo de validade, deverá ser acompanhado de declaração ou regulamentação do órgão emissor que disponha sobre a validade do mesmo. Na ausência de tal declaração ou regulamentação, o documento será considerado válido pelo prazo de 30 (trinta) dias, a partir da data de sua emissão;

4.7.1.3- Preferencialmente, rubricados e numerados sequencialmente, na ordem deste Edital, da primeira à última página, de modo a refletir seu número exato;

**5.0 - EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO:** Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

#### 5.1 HABILITAÇÃO JURÍDICA:

5.1.1 No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

5.1.2 No caso de **sociedade empresária ou sociedade limitada unipessoal (SLU)**: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado, quando for o caso, dos documentos que comprovem os poderes de administração e representação do licitante.

5.1.3 No caso de sociedade simples: Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrados pelo Registro Civil de Pessoas Jurídicas, ou Órgão Equivalente, do domicílio sede do licitante;

5.1.4 No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país: decreto de autorização expedido pelo órgão competente; os atos constitutivos das empresas licitantes deverão estar acompanhados dos demais documentos aditivos e modificativos do seu texto podendo ser substituídos, preferencialmente, pela respectiva consolidação;

5.1.5 No caso de sociedade por ações: Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrados pela Junta Comercial do domicílio sede do licitante;

5.1.6 No caso de Cooperativa: Ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro



Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o artigo 107 da Lei nº 5.764, de 1971.

5.1.7 Em se tratando de MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio [www.portaldoempreendedor.gov.br](http://www.portaldoempreendedor.gov.br).

5.1.8 Cópia de documento oficial com foto e CPF, de Sócio Administrador ou do titular da empresa ou outro documento oficial de identificação com foto válido na forma da lei.

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

### 5.2 - PROVA DE INSCRIÇÃO NA:

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);

b) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual (FIC) ou municipal, conforme o caso, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.

### 5.3 - REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:

5.3.1 Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante.

a) A comprovação de regularidade para com a Fazenda Federal deverá ser feita através da Certidão de regularidade de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União (CND), emitidas pela Receita Federal do Brasil na forma da Portaria Conjunta RFB/PGFN nº 1.751, de 2 de outubro de 2014.

b) A comprovação de regularidade para com a Fazenda Estadual deverá ser feita através de Certidão Consolidada Negativa de Débitos inscritos na Dívida Ativa Estadual;

c) A comprovação de regularidade para com a Fazenda Municipal deverá ser feita através de Certidão Consolidada Negativa de Débitos inscritos na Dívida Ativa Municipal.

5.3.2- Prova de situação regular perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, através de Certificado de Regularidade de Situação – CRS e;

5.3.3- Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão de regularidade, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho (CLT), aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943, conforme Lei 12.440, de 07 de julho de 2011.

### 5.4 - QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

5.4.1 Apresentação de no mínimo 01 (um) Atestado de Capacidade Técnica de fornecimento executados, obrigatoriamente pertinente e compatível com o objeto desta licitação, expedido por entidade pública ou privado, usuária dos materiais em questão, comprovando que forneceu, satisfatoriamente, o objeto deste edital ou outro semelhante, bem como prova de atendimento de requisitos previstos em lei especial, quando for o caso. Somente serão considerados válidos os atestados com timbre da entidade expedidora e com identificação do nome completo do emitente. O atestado deverá ser datado e assinado por pessoa física identificada pelo nome e cargo exercido na entidade, estando às informações sujeitas à conferência pelo Pregoeiro/Agente de Contratação ou quem este indicar.

a) No atestado de capacidade técnica deverá estar descrito expressamente os itens cuja execução ou entrega foram realizadas.

b) Poderá, facultativamente, vir acompanhado junto ao atestado de capacidade técnica para comprovação ao que dispõe o item 5.4.1 “a”, instrumento de nota fiscal e/ou contrato respectiva ao qual o atestado faz vinculação.

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



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

#### **5.5 - QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:**

5.5.1 Certidão negativa de falência, recuperação judicial ou extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica – Lei nº 14.133, de 2021, artigo 69, caput, inciso II;

5.5.2 Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 02 (dois) últimos exercícios sociais devidamente registrado no órgão competente;

a) A documentação exigida acima estará restrita ao último exercício social, no caso de empresas constituídas há menos de dois anos.

b) No caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial de abertura referentes ao período de existência da sociedade, devidamente registrados ou autenticados na Junta Comercial do domicílio da Licitante, assinado pelo sócio-gerente ou diretor e pelo contador ou outro profissional equivalente, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade.

c) É admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato/estatuto social.

#### **5.6 - OUTRAS EXIGÊNCIAS:**

5.6.1 Declarações complementares: A proponente deverá declarar em documento único;

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

b) Não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do artigo 1º e no inciso III do artigo 5º da Constituição Federal;

c) Inexiste quaisquer fatos impeditivos de sua habilitação e que a mesma não foi declarada inidônea por Ato do Poder Público Municipal, ou que esteja temporariamente impedida de licitar, contratar ou transacionar com a Administração Pública de Pereiro ou quaisquer de seus órgãos descentralizados (inciso III e IV do artigo 156 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021);

d) Não possui funcionário público no quadro societário da empresa;

e) Está adequada à Lei Geral de Proteção de Dados (LGPD) – Lei nº 13.709/2018;

f) Conhece na íntegra o Edital, está ciente e concorda com as condições impostas nele e em seus anexos, ao passo que se submete às condições nele estabelecidas, 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;

g) Atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (artigo 63, I, da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021);

h) Declara que o cálculo do valor da contratação considera taxa de risco compatível com o objeto da licitação e com os riscos atribuídos ao contratado.

5.6.2 A licitante deverá fornecer, a título de informação, número de telefone, fax, e pessoa de contato, preferencialmente local. A ausência desses dados não a tornará inabilitada.

5.6.3- Os documentos apresentados deverão ser, obrigatoriamente, da mesma sede, ou seja, se da matriz, todos da matriz, se de alguma filial, todos da mesma filial, com exceção dos documentos que são válidos para matriz e todas as filiais. Caso a Empresa seja vencedora, será com a sede que apresentou a documentação.



## 6.0- DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E RECURSOS

6.1- Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura das propostas, exclusivamente por meio eletrônico do sítio eletrônico [www.licitacaopereiro.com.br - processos.brconectado.com.br](http://www.licitacaopereiro.com.br - processos.brconectado.com.br), informando o número deste pregão.

6.1.1- Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar edital de licitação por irregularidade na aplicação da Lei Federal n.º 14.133/21, ou para solicitar esclarecimentos e providências sobre os seus termos, devendo protocolar o pedido, no prazo de até 3 (três) dias úteis antes da data de abertura do certame, em campo específico no sítio eletrônico [www.licitacaopereiro.com.br - processos.brconectado.com.br](http://www.licitacaopereiro.com.br - processos.brconectado.com.br), pelo qual serão respondidos os esclarecimentos solicitados, no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

6.2- As respostas aos esclarecimentos formulados serão encaminhadas aos interessados, através do respectivo e-mail.

6.2.1- Até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura das propostas, qualquer pessoa poderá impugnar o presente Edital, mediante petição por escrito, protocolizada no sítio eletrônico [www.licitacaopereiro.com.br - processos.brconectado.com.br](http://www.licitacaopereiro.com.br - processos.brconectado.com.br);

6.3- Não serão conhecidas as impugnações e os recursos apresentados fora do prazo legal e/ou subscritos por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pelo proponente;

6.4- Ao final da sessão, o proponente que desejar recorrer contra decisões do Pregoeiro poderá fazê-lo, manifestando no sistema eletrônico sua intenção de recorrer, quando oportunizado pelo Pregoeiro, no prazo de até 15 (quinze) minutos, com registro da síntese das suas razões, sendo-lhes facultado juntar memoriais no prazo de 3 (três) dias. Os interessados ficam, desde logo, intimados a apresentar contra-razões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente;

6.5- A falta de manifestação imediata e motivada no momento e tempo estipulado durante a licitação importará a preclusão do direito de recurso;

6.6- Não será concedido prazo para recursos sobre assuntos meramente protelatórios ou quando não justificada a intenção de interpor o recurso pelo proponente;

6.7- Os recursos contra decisões do Pregoeiro não terão efeito suspensivo;

6.8- O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

## 7.0- DOS PROCEDIMENTOS LICITATÓRIOS

7.1- O Pregão será realizado na forma eletrônico.

7.2- O julgamento da licitação será realizado em apenas uma fase, sendo dividido em duas etapas somente para fins de ordenamento dos trabalhos, e obedecerá ao critério do **Menor PREÇO POR LOTE**.

7.2.1- A etapa de classificação de preços compreenderá a ordenação das propostas de todos os licitantes, a classificação inicial das propostas passíveis de ofertas de lances verbais, a oferta de lances verbais dos licitantes proclamados para tal a classificação final das propostas e exame da aceitabilidade da proposta da primeira classificada, quanto ao objeto e valor;

7.2.2- A etapa de habilitação, declaração do licitante vencedor e adjudicação compreenderá a verificação e análise dos documentos conforme item: 5.0, do licitante classificado em primeiro lugar, relativamente ao atendimento das exigências constantes do presente edital, bem como a declaração do licitante considerado vencedor do certame e a adjudicação, sendo esta última feita caso não ocorra interposição de recurso.

7.3- A adjudicação dar-se-á pelo pregoeiro quando não ocorrer interposição de recursos. Caso contrário, a adjudicação ficará a cargo da autoridade competente;



7.4- Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

7.5- O Município de PEREIRO se reservará ao direito de efetuar diligências visando confirmar as informações apresentadas pelo licitante sobre as características dos produtos/serviços ofertados. Caso sejam encontradas discrepâncias entre informações contidas em documentação impressa e na proposta específica, prevalecerão as da proposta. Se inexequíveis, este fato implicará na desclassificação da proposta da licitante.

#### **8.0- DO TERMO DE CONTRATO**

8.1- Sem prejuízo do disposto na Lei n.º 14.133/21, o Contrato referente a execução do serviço constantes do objeto será formalizado e conterá, necessariamente, as Condições já especificadas neste Ato Convocatório;

8.2- Quaisquer condições apresentadas pela licitante vencedora em sua proposta, se pertinentes, poderão ser acrescentadas ao Contrato a ser assinado

#### **9.0- DA ASSINATURA DO TERMO DE CONTRATO**

9.1- A Secretaria Interessada convocará oficialmente a licitante vencedora durante a validade da proposta para, no prazo máximo de 5 (cinco) dias, assinar o Contrato, dentro das formalidades exigidas.

9.2- O prazo da convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela licitante vencedora, durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Secretaria Interessada.

9.3- É facultado à(o) Pregoeiro(a), quando a convocada não assinar o referido documento no prazo e condições estabelecidos, chamar as licitantes remanescentes, obedecida a ordem de classificação, para fazê-lo, examinada, quanto ao objeto e valor ofertado, a aceitabilidade da proposta classificada, podendo, inclusive, negociar diretamente com o proponente para que seja obtido melhor preço, ou revogar este Pregão, conforme Lei n. 14.133/21, e neste Edital.

9.3.1 A recusa injustificada da licitante vencedora em assinar o Contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido pelo(a) Secretaria Interessada caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-a às penalidades legalmente estabelecidas.

9.3.2- As licitantes que deixarem de apresentar quaisquer dos documentos exigidos no **(Documentos de Habilitação)**, ou os apresentarem em desacordo com o estabelecido neste edital, ou com irregularidades, serão consideradas inabilitados.

#### **10.0- DA EXECUÇÃO DO CONTRATO**

10.1- A execução do Contrato, bem como os casos nele omissos, regular-se-ão pelas cláusulas contratuais e pelos preceitos de direito público, aplicando-se-lhes, supletivamente, os princípios, combinado com a Lei n. 14/133/21.

#### **11.0 - DAS OBRIGAÇÕES DA EMPRESA VENCEDORA**

11.1- Realizar/Entregar os produtos conforme o Edital/Termo de Referência, a contar da data do recebimento da respectiva ordem, conforme solicitação de cada unidade administrativa.

#### **12.0 - FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO.**

12.1 Forma de seleção e critério de julgamento da proposta: 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.

12.2 Forma de fornecimento: O fornecimento do objeto será integral ou parcelado, conforme solicitação da contratante, descrito no documento de aquisição enviado a contratada.



### **13.0 - ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:**

13.1 O custo estimado total da contratação é de **R\$ 416.405,56 (quatrocentos e dezesseis mil, quatrocentos e cinco reais e cinquenta e seis centavos)** conforme termo de referência;

13.2 Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea “d” do inciso II do caput do artigo 124 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

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

13.4 Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado.

### **14.0 - CRITÉRIOS DE ACEITABILIDADE DO OBJETO**

14.1 Não será admitida a entrega do objeto desta licitação, pelas contratadas sem que esta esteja de posse da Ordem de Compra, Nota de Empenho ou outro instrumento similar respectivo e devidamente acompanhado dos documentos fiscais (Nota Fiscal).

14.1.1 O objeto desta licitação fornecidos devem corresponder às especificações e quantitativos constantes da Nota de Empenho de despesa, Ordem de Compra ou outro instrumento similar.

14.2 De posse dos documentos que devem acompanhar o objeto desta licitação, serão os mesmos recebidos provisoriamente pelo servidor da Administração ou comissão responsável, mediante termo circunstanciado, para posterior verificação de especificações, da qualidade, da quantidade, dos prazos, dos preços e de outros dados pertinentes.

14.2.1 Quanto ao recebimento, o servidor da Administração ou comissão responsável, verificará se foram atendidas todas as exigências legais pertinentes e toda a observação específica no Edital e anexos.

14.2.2 Aprovando os materiais, objeto desta licitação, após as verificações necessárias, o servidor ou comissão responsável, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados de sua efetiva entrega, receberá os materiais em caráter definitivo, mediante recibo, o qual ratificará o termo circunstanciado de recebimento provisório, podendo, entretanto, retificá-lo nos itens necessários.

14.2.3 Encontrando irregularidades no recebimento do objeto, o servidor ou comissão responsável, fixará aos fornecedores o prazo de 24 (vinte e quatro) horas para promoverem as correções necessárias, sob pena de serem os rejeitados e devolvidos, no estado em que se encontrarem.

14.2.4 Na hipótese de irregularidades em relação aos materiais, a Administração somente os receberá em caráter definitivo, mediante termo circunstanciado, após as correções promovidas pelos fornecedores e após a reavaliação realizada pela Administração, por intermédio quer do servidor encarregado, quer da comissão responsável.

### **15.0 - GARANTIA DA CONTRATAÇÃO:**

15.1- Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, uma vez que não poderá implicar em aumento de custos desnecessários ou mesmo causar restrição a competitividade.

### **16.0-DA FISCALIZAÇÃO**

16.1-A execução do objeto será objeto de acompanhamento, fiscalização e avaliação por intermédio do Servidor designado para tal finalidade.



16.2- A fiscalização de que trata o subitem anterior será exercida no interesse das UNIDADES ADMINISTRATIVAS DA PREFEITURA MUNICIPAL DE PEREIRO-CE.

16.3- Quaisquer exigências de fiscalização inerentes ao objeto deverão ser prontamente atendidas pelo licitante, sem qualquer ônus para a UNIDADES ADMINISTRATIVAS DA PREFEITURA MUNICIPAL DE PEREIRO-CE.

#### **17.0 - DAS CONSULTAS, ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES**

17.1- Até 03 (três) dias úteis antes da data fixada para recebimento das propostas, qualquer pessoa física ou jurídica poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório deste Pregão Eletrônico.

17.2- Decairá do direito de impugnar os termos do edital de licitação perante a Administração a pessoa que não o fizer dentro do prazo fixado no subitem acima, hipótese em que tal comunicação não terá efeito de recurso.

17.3- A impugnação feita tempestivamente pela licitante não o impedirá de participar do processo licitatório até o trânsito em julgado da decisão a ela pertinente.

17.4- Somente serão aceitas solicitações de esclarecimentos, providências ou impugnações mediante petição confeccionada em máquina datilográfica ou impressora eletrônica, em tinta não lavável, que preencham os seguintes requisitos:

a) O endereçamento ao PREGOEIRO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE PEREIRO-CE;

b) A identificação precisa e completa do autor e seu representante legal (acompanhado dos documentos comprobatórios) se for o caso, contendo o nome, prenome, estado civil, profissão, domicílio, número do documento de identificação, devidamente datada, assinada e protocolada na sede da COMISSÃO DE LICITAÇÃO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE PEREIRO-CE, dentro do prazo legal.

17.5- Acolhida a petição de impugnação contra o ato convocatório que importe em modificação dos termos do edital será designada nova data para a realização do certame, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

#### **18.0 - DA CONTRATAÇÃO**

18.1- Durante o prazo de validade da proposta, observadas as condições fixadas neste Edital e nas determinações contidas na legislação pertinente.

18.2- Aplica-se às contratações de fornecimento disposto na Lei Federal n.º 14.133/21, com suas respectivas alterações posteriores, no que couber.

18.3- Na hipótese de a licitante primeira classificada ter seu registro cancelado e/ou não firmar a contratação no prazo e condições estabelecidos, poderá ser firmada contratação com as demais licitantes, convocadas pela ordem crescente de suas classificações, até que uma delas demonstre interesse, desde que nas mesmas condições propostas pela primeira colocada e atendidas as especificações e prazos exigidos neste Edital.

#### **19.0 - DA ENTREGA DOS PRODUTOS/SERVIÇOS**

19.1- Executar o objeto do Contrato de conformidade com as condições e prazos estabelecidos no PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0910.01/2026, neste Termo Contratual e na proposta vencedora do certame;

19.2- Manter durante toda a duração do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de HABILITAÇÃO e qualificação exigidas na licitação;

19.3- Providenciar a imediata correção das deficiências e/ou irregularidades apontadas pela CONTRATANTE, arcando com eventuais prejuízos causados à CONTRATANTE e/ou terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidade cometida por seus empregados e/ou prepostos envolvidos na entrega do objeto contratual;

19.4 - Os produtos serão entregues no local indicado pela unidade administrativa solicitante, no prazo máximo de **05 (Cinco) dias**.



19.5- A entrega dos produtos deve se efetuar de forma a não comprometer o funcionamento dos sistemas, recursos ou deslocamentos. Havendo necessidade de interrupção, esta deverá estar devidamente planejada e ser necessariamente aprovada pela SECRETARIA ORDENADOR DE DESPESA.

19.6- Conforme Termo de Referência poderá haver hipótese serão concedidas prorrogações de prazo.

19.7- Por ocasião da entrega dos produtos, o fornecedor deverá apresentar recibo em 02(duas) vias e a respectiva Nota Fiscal.

19.8- O produto que não atender às especificações do Edital e que forem recusados pelo servidor responsável pelo recebimento no momento da entrega deverá ser substituído pelo fornecedor no prazo de até **24 (vinte e quatro) horas**, contados do recebimento.

## **20.0 - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.**

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

- I - dar causa à inexecução parcial do contrato;
- II - dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- III - dar causa à inexecução total do contrato;
- IV - deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- V - não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- VI - não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- VII - ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- VIII - apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- IX - fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- X - comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- XI - praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- XII - praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de OUTUBRO de 2013.

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

- I - advertência;
- II - multa;
- III - impedimento de licitar e contratar;
- IV - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

20.3- Na aplicação das sanções serão considerados:

- I - a natureza e a gravidade da infração cometida;
- II - as peculiaridades do caso concreto;
- III - as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- IV - os danos que dela provierem para a Administração Pública;
- V - a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

20.4- A sanção prevista no inciso I do caput do art. 156 será aplicada exclusivamente pela infração administrativa prevista no inciso I do **caput** do art. 155 da Lei nº 14.133/21, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

20.5- A sanção prevista no inciso II do caput do art. 156, calculada na forma do edital ou do contrato, não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato licitado ou celebrado com contratação direta e será aplicada ao



responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155 da Lei nº 14.133/21;

20.6- A sanção prevista no inciso caput do art. 156 será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do **caput** do art. 155 Lei nº 14.133/21, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

20.7- A sanção prevista no inciso IV do caput do art. 156 será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do **caput** do art. 155 Lei nº 14.133/21, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do art. 156 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no § 4º deste artigo, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

20.8- A sanção estabelecida no inciso IV do caput do art. 156 será precedida de análise jurídica e observará as seguintes regras:

I - quando aplicada por órgão do Poder Executivo, será de competência exclusiva de secretário municipal e, quando aplicada por autarquia ou fundação, será de competência exclusiva da autoridade máxima da entidade;

20.9- As sanções previstas nos incisos I, III e IV do caput do art. 156 poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista no inciso II do caput do art. 156.

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

20.11- A aplicação das sanções previstas no caput do art. 156 não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

## **21.0 - DA INEXECUÇÃO E DA RESCISÃO CONTRATUAL**

21.1- A rescisão contratual poderá ser:

a) Determinada por ato unilateral e escrito da CONTRATANTE, nos casos enumerados nos incisos I a IX do art. 137 da Lei Federal nº 14.133/21;

b) consensual, por acordo entre as partes, por conciliação, por mediação ou por comitê de resolução de disputas, desde que haja interesse da Administração, reduzida a termo no processo licitatório, desde que haja conveniência da Administração;

21.2- Em caso de rescisão prevista nos incisos I a IX do art. 137 da Lei Federal nº 14.133/21, sem que haja culpa do CONTRATADO, será esta ressarcida dos prejuízos regulamentares comprovados, quando os houver sofrido;

21.3- A rescisão contratual de que trata o inciso I art. 137 acarreta as consequências previstas no art. 139, incisos I a III, ambos da Lei nº 14.133/21

## **22.0 - DO PAGAMENTO**

22.1 O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, e consequente assinatura da ordem de pagamento pela autoridade competente, nos termos do artigo 59 do Decreto Municipal nº 310, de 22 de março de 2023.

22.2 Forma de pagamento:

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

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



22.2.2 O pagamento deverá observar a ordem cronológica de exigibilidade, e subdividida estabelecidas no artigo 141 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021 e no artigo 60 do Decreto Municipal nº 310, de 22 de março de 2023.

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

22.3.1 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.

22.4 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.

### **23.0 - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

23.1- 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 do pregoeiro em contrário.

23.2- Qualquer pedido de esclarecimento em relação a eventuais dúvidas na interpretação do presente Edital e seus Anexos deverá ser encaminhado, por escrito, ao Pregoeiro, no endereço constante do preâmbulo deste edital.

23.3- As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.

23.4- A licitante é responsável administrativa, civil e penalmente pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase desta licitação;

23.5- Independentemente de declaração expressa, a simples participação neste certame implicará na aceitação plena das condições estipuladas no presente edital e submissão às normas nele contidas.

23.6- O desatendimento de exigências formais não essenciais não implicará o afastamento da licitante, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta, durante a realização da sessão pública de Pregão.

23.7- É facultado ao Pregoeiro ou à autoridade competente, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo.

23.8- A autoridade competente poderá revogar a licitação por razões de interesse público decorrentes de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

23.9- 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 ao público na PREFEITURA MUNICIPAL DE PEREIRO-CE.

23.10- É vedado ao servidor dos órgãos e entidades da Administração Pública, inclusive Fundações instituídas ou mantidas pelo Poder Público, participar como licitante, direta ou indiretamente, por si ou por interposta pessoa, do presente processo licitatório;

23.11- A documentação apresentada para fins de habilitação fará parte dos autos da licitação e não será devolvida ao proponente;

23.12- Aos casos omissos aplicar-se-ão as demais disposições constantes da Lei Federal nº 14.133/21 e suas posteriores alterações, bem como o Decreto Municipal nº 310/2023 de 22 de março de 2023, e demais normativos legais pertinentes à matéria.



23.13- O Edital e seus Anexos poderão ser lidos e/ou obtidos no órgão, situado na **Rua Marta Silveira Maciel, nº 04, Centro - Pereiro/CE - CEP 63460-000**, nos dias úteis, no horário das 08:00 horas às 12:00 horas e no site da **BR CONECTADOS** ([www.processos.brconectado.com.br](http://www.processos.brconectado.com.br)) ([www.licitacaopereiro.com.br/](http://www.licitacaopereiro.com.br/)) ou através do site <http://municipios.tce.ce.gov.br/tce-municipios/>. Portal das licitações, e o **Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP** (<https://www.gov.br/pncp/pt-br>).

#### 24.0 - DO FORO

24.1- Fica eleito o foro da Comarca de PEREIRO-CE, Estado do Ceará, para dirimir toda e qualquer controvérsia oriunda do presente edital, que não possa ser resolvida pela via administrativa, renunciando-se, desde já, a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

PEREIRO-CE, 09 DE OUTUBRO DE 2026.

**LUIZ BEZERRA DE  
QUEIROZ**  
NETO:92498310304

Assinado digitalmente por LUIZ  
BEZERRA DE QUEIROZ  
NETO:92498310304  
DN: cn=LUIZ BEZERRA DE  
QUEIROZ NETO:92498310304,  
c=BR, o=ICP-Brasil, ou=AC  
SyngularID Multipla,  
email=luiynet.queiroz@hotmail.com  
Data: 2026.10.09 16:20:52 -03'00'

**Luiz Bezerra De Queiroz Neto**  
Ordenador Despesas Municipal De Saúde E  
Saneamento

**ALCIDES LEITE DA  
SILVA**  
NETO:00223121371

Assinado digitalmente por  
ALCIDES LEITE DA SILVA  
NETO:00223121371  
DN: cn=ALCIDES LEITE DA  
SILVA NETO:00223121371,  
c=BR, o=ICP-Brasil, ou=AC  
SyngularID Multipla,  
email=alcidesleite10@gmail.com  
Data: 2026.10.09 16:26:19 -  
03'00'

**Alcides Leite da Silva Neto**  
Ordenador de Despesas da Secretaria de  
Educação e Desporto

**DANIEL MARTINS DE  
FREITAS:06662333301**

Assinado digitalmente por  
DANIEL MARTINS DE  
FREITAS:06662333301  
DN: cn=DANIEL MARTINS DE  
FREITAS:06662333301, c=BR,  
o=ICP-Brasil, ou=AC  
SyngularID Multipla  
Data: 2026.10.09 16:26:50 -  
03'00'

**Daniel Martins de Freitas**  
Ordenador de Despesas da Secretaria de  
Administração, Secretaria de Agricultura,  
Secretaria de Obras e Urbanismo,  
Secretaria de Cultura e Turismo

**RUTE DE LIMA  
SANTOS DE  
OLIVEIRA:03518403389**

Assinado digitalmente por RUTE DE LIMA  
SANTOS DE OLIVEIRA:03518403389  
DN: cn=RUTE DE LIMA SANTOS DE  
OLIVEIRA:03518403389, c=BR, o=ICP-  
Brasil, ou=AC SyngularID Multipla,  
email=rutelima.assistentesocial@gmail.com  
Data: 2026.10.09 16:22:33 -03'00'

**Rute de Lima Santos de Oliveira**  
Ordenadora de Despesa da Secretaria de Trabalho  
e Assistência Social



ESTADO DO CEARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE  
**PEREIRO**



**ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA**

**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. 72/2026**

**DATA DE ELABORAÇÃO: 11/09/2026**

**1 - CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO:** AQUISIÇÃO DE MATERIAIS DE COPA E COZINHA, DESTINADOS AO ATENDIMENTO DAS NECESSIDADES DAS DIVERSAS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO DE PEREIRO/CE, VISANDO SUPRIR AS ROTINAS ADMINISTRATIVAS RELACIONADAS AO PREPARO, ACONDICIONAMENTO, DISPONIBILIZAÇÃO E CONSUMO DE ALIMENTOS E BEBIDAS.

1.1 UNIDADES REQUISITANTES: SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO, SECRETARIA DE OBRAS E URBANISMO, SECRETARIA DE CULTURA E TURISMO, SECRETARIA DO TRABALHO E ASSISTÊNCIA SOCIAL, SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E DESPORTO, SECRETARIA DE AGRICULTURA, SECRETARIA DE SAÚDE E SANEAMENTO DO MUNICÍPIO DE PEREIRO/CE.

1.2 Tabela - mapa contendo os itens, descrição, unidade de medida, valores e quantidades a serem licitadas.



PREFEITURA MUNICIPAL DE  
**PEREIRO**



|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |         | SAÚDE |       |               |       |         |       |       |       | EDUCAÇÃO |         |       | ASSISTÊNCIA |       |            |              |
|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------|-------|---------------|-------|---------|-------|-------|-------|----------|---------|-------|-------------|-------|------------|--------------|
|      | LOTE 01 - FERRAMENTAS DE CORTE E AFIAÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |         | PAB   | MAC   | CASA DE APOIO | ADM   | CULTURA | AGRIC | OBRAS | SEDUC | ENS FUND | ENS INF | CRAS  | ASS SOCIAL  |       | ESTIMATIVA |              |
| ITEM | ESPECIFICAÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | UNIDADE | QUANT | QUANT | QUANT         | QUANT | QUANT   | QUANT | QUANT | QUANT | QUANT    | QUANT   | QUANT | QUANT       | TOTAL | VR UNT     | VR TOTAL     |
| 1    | <b>AFIADOR MANUAL PARA FACAS E TESOURAS</b> - TIPO: AFIADOR MANUAL. APLICAÇÃO: AFIAÇÃO DE FACAS E TESOURAS. SISTEMA: MÍNIMO DE 4 ESTÁGIOS DE AFIAÇÃO. MATERIAL: CORPO EM PLÁSTICO RESISTENTE E METAL, OU MATERIAL DE QUALIDADE EQUIVALENTE. DIMENSÕES: APROXIMADAMENTE 21,5 X 5 X 5 CM, ADMITIDA VARIAÇÃO DE ±5%. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: BASE ANTIDERRAPANTE E CABO ERGONÔMICO, PROPORCIONANDO MAIOR SEGURANÇA E ESTABILIDADE DURANTE O USO.                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | UNIDADE |       |       |               |       |         | 10    |       |       |          |         |       |             | 10    | R\$ 11,27  | R\$ 112,70   |
| 2    | <b>AMOLADOR MANUAL PEDRA PARA AFIAR</b> - TIPO: PEDRA PARA AFIAR, DUPLA FACE. APLICAÇÃO: AFIAÇÃO MANUAL DE FACAS E OUTROS UTENSÍLIOS DE CORTE. MATERIAL: CARBETO DE SILÍCIO OU MATERIAL ABRASIVO DE QUALIDADE EQUIVALENTE. GRANULAÇÃO: DUPLA FACE, SENDO UM LADO DE GRÃO GROSSO E OUTRO DE GRÃO FINO. DIMENSÕES: APROXIMADAMENTE 15 X 5 X 2,5 CM (6"), ADMITIDA VARIAÇÃO DE ±5%. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: FORMATO RETANGULAR, INDICADA PARA AFIAÇÃO E ACABAMENTO DO FIO DE CORTE.                                                                                                                                                                                                                                                                         | UNIDADE | 7     | 4     | 1             |       |         | 10    |       |       |          |         | 2     | 10          | 34    | R\$ 11,10  | R\$ 377,40   |
| 3    | <b>CUTELO 7 POLEGADAS</b> - CUTELO PRODUZIDO EM AÇO INOXIDÁVEL, OFERECENDO RESISTÊNCIA À CORROSÃO, DURABILIDADE E FACILIDADE NA HIGIENIZAÇÃO. POSSUI LÂMINA COM BORDA PLANA, ADEQUADA PARA CORTES PRECISOS E MANIPULAÇÃO DE DIVERSOS TIPOS DE ALIMENTOS. CONTA COM CABO EM MATERIAL PLÁSTICO RESISTENTE, NA COR BRANCA, COM FORMATO QUE PROPORCIONA FIRMEZA E SEGURANÇA NO MANUSEIO. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: MATERIAL DA LÂMINA: AÇO INOXIDÁVEL; BORDA DA LÂMINA: PLANA; MATERIAL DO CABO: PLÁSTICO RESISTENTE; COR DO CABO: BRANCO; DIMENSÕES DO PRODUTO: 42,5 X 14 X 3 CM; PESO APROXIMADO: 400 G. PRODUTO COM ESTRUTURA ROBUSTA, INDICADO PARA USO EM COZINHAS DOMÉSTICAS OU PROFISSIONAIS, GARANTINDO EFICIÊNCIA E PRATICIDADE NO PREPARO DE ALIMENTOS. | UNIDADE |       |       |               |       |         | 3     |       |       |          |         |       |             | 3     | R\$ 37,83  | R\$ 113,49   |
| 4    | <b>FACA PARA CORTAR CARNE, 12 POLEGADAS</b> - TIPO: FACA PARA CORTAR CARNE; CLASSIFICAÇÃO: UTENSÍLIO DE COZINHA; APLICAÇÃO: CORTES DE CARNES; MEDIDAS APROXIMADAS (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): 12 POLEGADAS DE COMPRIMENTO DA LÂMINA; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: LÂMINA EM AÇO INOXIDÁVEL; CABO EM MADEIRA; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR DA ANVISA; INFORMAÇÕES ADICIONAIS: LÂMINA LONGA E AFIADA, IDEAL PARA CORTES DE CARNES GRANDES E PESADAS.                                                                                                                                                                                                                                                                               | UNIDADE | 7     | 8     | 2             |       |         |       |       | 10    | 25       | 15      | 6     | 15          | 88    | R\$ 38,90  | R\$ 3.423,20 |
| 5    | <b>FACA PEIXEIRA 6 POLEGADAS</b> - TIPO: FACA PEIXEIRA; CLASSIFICAÇÃO: UTENSÍLIO DE COZINHA; APLICAÇÃO: CORTES DE PEIXE; MEDIDAS APROXIMADAS (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): 6 POLEGADAS DE LÂMINA; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: LÂMINA EM AÇO CARBONO; CABO DE MADEIRA (GOIABEIRA); REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR DA ANVISA; INFORMAÇÕES ADICIONAIS: IDEAL PARA O CORTE PRECISO DE PEIXES, COM LÂMINA AFIADA E CONFORTÁVEL AO MANUSEIO.                                                                                                                                                                                                                                                                                              | UNIDADE |       |       |               |       | 2       | 15    |       |       |          |         |       |             | 17    | R\$ 18,90  | R\$ 321,30   |
| 6    | <b>FACA TIRA COURO E SANGRIA 6 POLEGADAS</b> - TIPO: FACA PARA TIRAR COURO E SANGRIA; CLASSIFICAÇÃO: UTENSÍLIO DE COZINHA E ABATE; APLICAÇÃO: RETIRADA DE COURO E SANGRIA DE ANIMAIS; MEDIDAS APROXIMADAS (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): 6 POLEGADAS DE LÂMINA; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: LÂMINA EM AÇO INOXIDÁVEL 1,8 MM; CABO EM POLIPROPILENO; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR DA ANVISA; INFORMAÇÕES ADICIONAIS: LÂMINA FORTE E PRECISA, ADEQUADA PARA CORTES EXIGENTES EM AMBIENTES DE ABATE.                                                                                                                                                                                                                                  | UNIDADE |       |       |               |       |         | 15    |       |       |          |         |       |             | 15    | R\$ 33,05  | R\$ 495,75   |
| 7    | <b>FACÃO 18 POLEGADAS</b> - FACÃO COM LÂMINA FABRICADA EM AÇO CARBONO 1074 COM ADIÇÃO DE MANGANÊS, PROPORCIONANDO MAIOR RESISTÊNCIA MECÂNICA, DURABILIDADE E RETENÇÃO DE FIO. POSSUI DUREZA APROXIMADA DE 50 HRC, GARANTINDO BOM DESEMPENHO EM ATIVIDADES DE CORTE CONTÍNUO. A LÂMINA APRESENTA ESPESSURA DE 2,0 MM, CONFERINDO EQUILÍBRIO ENTRE LEVEZA E EFICIÊNCIA NO CORTE. CONTA COM CABO EM MATERIAL PLÁSTICO DE ALTA RESISTÊNCIA, COM DESIGN ERGONÔMICO QUE PROPORCIONA MELHOR EMPUNHADURA, CONFORTO E SEGURANÇA DURANTE O USO. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS:                                                                                                                                                                                               | UNIDADE |       |       |               |       |         | 2     |       |       |          |         |       |             | 2     | R\$ 36,30  | R\$ 72,60    |



ESTADO DO CEARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE

PEREIRO



|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |         |  |  |  |  |  |   |  |  |  |  |  |   |           |                     |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--|--|--|--|--|---|--|--|--|--|--|---|-----------|---------------------|
|   | TIPO: FACÃO; COMPRIMENTO DA LÂMINA: 18 POLEGADAS; MATERIAL DA LÂMINA: AÇO CARBONO 1074 COM ADIÇÃO DE MANGANÊS; DUREZA: APROXIMADAMENTE 50 HRC; ESPESSURA DA LÂMINA: 2,0 MM; MATERIAL DO CABO: PLÁSTICO DE ALTA RESISTÊNCIA; DESIGN: ERGONÔMICO. PRODUTO INDICADO PARA ATIVIDADES RURAIS, AGRÍCOLAS E SERVIÇOS GERAIS DE CORTE, OFERECENDO RESISTÊNCIA, DURABILIDADE E EFICIÊNCIA.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |         |  |  |  |  |  |   |  |  |  |  |  |   |           |                     |
| 8 | <b>MACHADINHA COM CABO EM FIBRA DE VIDRO EMBORRACHADO</b> - MACHADINHA COM ESTRUTURA RESISTENTE, INDICADA PARA ATIVIDADES DE CORTE E IMPACTO EM SERVIÇOS DIVERSOS. POSSUI CABEÇA METÁLICA ROBUSTA E FIO COM BOM DESEMPENHO DE CORTE, ADEQUADA PARA USO CONTÍNUO. CONTA COM CABO CONFECCIONADO EM FIBRA DE VIDRO, REVESTIDO COM MATERIAL EMBORRACHADO, PROPORCIONANDO MAIOR RESISTÊNCIA, DURABILIDADE E MELHOR ADERÊNCIA DURANTE O MANUSEIO. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: TIPO: MACHADINHA; PESO: 600 G; MATERIAL DO CABO: FIBRA DE VIDRO COM REVESTIMENTO EMBORRACHADO; COMPRIMENTO TOTAL: 34 CM; COMPRIMENTO DO FIO: 10 CM. PRODUTO COM DESIGN FUNCIONAL, GARANTINDO SEGURANÇA, FIRMEZA E EFICIÊNCIA NAS ATIVIDADES DE CORTE. | UNIDADE |  |  |  |  |  | 3 |  |  |  |  |  | 3 | R\$ 41,67 | R\$ 125,01          |
|   | <b>VALOR TOTAL</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |         |  |  |  |  |  |   |  |  |  |  |  |   |           | <b>R\$ 5.041,45</b> |

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |         |       |       |               |       |         |       |       |          |          |         |             |            |       |            |              |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------|-------|---------------|-------|---------|-------|-------|----------|----------|---------|-------------|------------|-------|------------|--------------|
|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |         | SAÚDE |       |               |       |         |       |       | EDUCAÇÃO |          |         | ASSISTÊNCIA |            |       |            |              |
|      | <b>LOTE 02 - UTENSÍLIOS DE COZINHA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |         | PAB   | MAC   | CASA DE APOIO | ADM   | CULTURA | AGRIC | OBRAS | SEDUC    | ENS FUND | ENS INF | CRAS        | ASS SOCIAL |       | ESTIMATIVA |              |
| ITEM | ESPECIFICAÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | UNIDADE | QUANT | QUANT | QUANT         | QUANT | QUANT   | QUANT | QUANT | QUANT    | QUANT    | QUANT   | QUANT       | QUANT      | TOTAL | VR UNT     | VR TOTAL     |
| 1    | <b>ASSADEIRA RETANGULAR Nº 4</b> - TIPO: ASSADEIRA RETANGULAR. APLICAÇÃO: PREPARO E ASSAMENTO DE ALIMENTOS. MATERIAL: ALUMÍNIO. TAMANHO: Nº 4. DIMENSÕES: APROXIMADAMENTE 40 X 28 X 7 CM (COMPRIMENTO X LARGURA X ALTURA), ADMITIDA VARIAÇÃO DE ±5%. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: BORDAS REFORÇADAS, RESISTENTE A ALTAS TEMPERATURAS, ADEQUADA PARA USO EM FORNOS CONVENCIONAIS E INDUSTRIAIS.                                     | UNIDADE | 2     | 4     |               |       |         |       |       | 2        | 16       | 10      | 6           | 2          | 42    | R\$ 33,93  | R\$ 1.425,06 |
| 2    | <b>ASSADEIRA RETANGULAR Nº 6</b> - TIPO: ASSADEIRA RETANGULAR. APLICAÇÃO: PREPARO E ASSAMENTO DE ALIMENTOS. MATERIAL: ALUMÍNIO. TAMANHO: Nº 6. DIMENSÕES: APROXIMADAMENTE 55 X 35 X 8 CM (COMPRIMENTO X LARGURA X ALTURA), ADMITIDA VARIAÇÃO DE ±5%. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: BORDAS REFORÇADAS, RESISTENTE A ALTAS TEMPERATURAS, ADEQUADA PARA USO EM FORNOS CONVENCIONAIS E INDUSTRIAIS.                                     | UNIDADE | 2     | 4     | 1             |       |         |       |       | 2        | 16       | 10      | 6           | 2          | 43    | R\$ 57,01  | R\$ 2.451,43 |
| 3    | <b>BULE PARA CAFÉ 3L</b> - TIPO: BULE PARA CAFÉ. APLICAÇÃO: PREPARO, ARMAZENAMENTO TEMPORÁRIO E SERVIÇO DE CAFÉ. MATERIAL: ALUMÍNIO. CAPACIDADE: 3 LITROS. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: CABO E PEGADOR DA TAMPA EM BAQUELITE OU MATERIAL ISOLANTE EQUIVALENTE, COM TAMPA E BICO DIRECIONADOR PARA SERVIR, RESISTENTE E DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO.                                                                                      | UNIDADE |       |       |               |       | 2       |       |       | 5        |          |         | 6           | 4          | 17    | R\$ 44,35  | R\$ 753,95   |
| 4    | <b>CAÇAROLA DE ALUMINIO Nº 22</b> - TIPO: CAÇAROLA COM TAMPA. APLICAÇÃO: PREPARO E COCÇÃO DE ALIMENTOS. MATERIAL: ALUMÍNIO. NÚMERO: 22. CAPACIDADE MÍNIMA: 2,8 LITROS. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM TAMPA, ALÇAS LATERAIS REFORÇADAS, RESISTENTE A ALTAS TEMPERATURAS E DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO.                                                                                                                                 | UNIDADE | 14    | 4     | 4             |       |         |       |       |          |          |         | 6           | 4          | 32    | R\$ 31,63  | R\$ 1.012,16 |
| 5    | <b>CAÇAROLA INDUSTRIAL DE ALUMINIO Nº 30</b> - TIPO: CAÇAROLA INDUSTRIAL COM TAMPA. APLICAÇÃO: PREPARO E COCÇÃO DE ALIMENTOS EM COZINHAS INDUSTRIAIS, INSTITUCIONAIS E SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO. MATERIAL: ALUMÍNIO. NÚMERO: 30. CAPACIDADE MÍNIMA: 10 LITROS. ESPESSURA: MÍNIMA DE 2,5 MM. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM TAMPA EM ALUMÍNIO, ALÇAS LATERAIS REFORÇADAS, RESISTENTE A ALTAS TEMPERATURAS E DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO. | UNIDADE |       |       |               |       |         |       |       | 3        | 14       | 8       |             |            | 25    | R\$ 75,00  | R\$ 1.875,00 |
| 6    | <b>CAÇAROLA INDUSTRIAL DE ALUMINIO Nº 40</b> - TIPO: CAÇAROLA INDUSTRIAL COM TAMPA. APLICAÇÃO: PREPARO E COCÇÃO DE ALIMENTOS EM COZINHAS INDUSTRIAIS, INSTITUCIONAIS E SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO. MATERIAL: ALUMÍNIO. NÚMERO: 40. CAPACIDADE MÍNIMA: 23 LITROS. ESPESSURA: MÍNIMA DE 2,5 MM. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM TAMPA EM ALUMÍNIO, ALÇAS LATERAIS REFORÇADAS, RESISTENTE A ALTAS TEMPERATURAS E DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO. | UNIDADE |       |       |               |       | 1       |       |       | 2        | 8        | 5       |             |            | 16    | R\$ 135,07 | R\$ 2.161,12 |



PREFEITURA MUNICIPAL DE  
**PEREIRO**



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |         |   |   |   |   |   |   |  |    |    |    |   |    |    |               |                  |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---|---|---|---|---|---|--|----|----|----|---|----|----|---------------|------------------|
| 7  | <b>CAÇAROLA INDUSTRIAL DE ALUMÍNIO Nº 50</b> - TIPO: CAÇAROLA INDUSTRIAL COM TAMPA. APLICAÇÃO: PREPARO E COCÇÃO DE ALIMENTOS EM COZINHAS INDUSTRIAIS, INSTITUCIONAIS E SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO. MATERIAL: ALUMÍNIO. NÚMERO: 50. CAPACIDADE MÍNIMA: 41 LITROS. ESPESSURA: MÍNIMA DE 2,5 MM. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM TAMPA EM ALUMÍNIO, ALÇAS LATERAIS REFORÇADAS, RESISTENTE A ALTAS TEMPERATURAS E DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO.                                                                 | UNIDADE |   |   |   |   |   |   |  | 2  | 8  | 5  |   |    | 15 | R\$<br>225,04 | R\$<br>3.375,60  |
| 8  | <b>CAÇAROLA INDUSTRIAL DE ALUMÍNIO Nº 55</b> -TIPO: CAÇAROLA INDUSTRIAL COM TAMPA. APLICAÇÃO: PREPARO E COCÇÃO DE ALIMENTOS EM COZINHAS INDUSTRIAIS, INSTITUCIONAIS E SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO. MATERIAL: ALUMÍNIO. NÚMERO: 55. CAPACIDADE MÍNIMA: 50 LITROS. ESPESSURA: MÍNIMA DE 2,5 MM. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM TAMPA EM ALUMÍNIO, ALÇAS LATERAIS REFORÇADAS, RESISTENTE A ALTAS TEMPERATURAS E DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO.                                                                  | UNIDADE |   |   |   |   |   |   |  | 2  | 8  | 5  | 6 | 10 | 31 | R\$<br>351,83 | R\$<br>10.906,73 |
| 9  | <b>CAFETEIRA DE ALUMÍNIO 2L</b> - TIPO: CAFETEIRA MANUAL. APLICAÇÃO: PREPARO DE CAFÉ. MATERIAL: ALUMÍNIO. CAPACIDADE MÍNIMA: 2 LITROS. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: CABO E PEGADOR DA TAMPA EM MATERIAL ISOLANTE TÉRMICO, RESISTENTE A ALTAS TEMPERATURAS, BICO DIRECIONADOR PARA SERVIR E DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO.                                                                                                                                                                                  | UNIDADE | 7 | 4 | 2 |   | 1 |   |  | 5  | 10 | 5  | 8 | 4  | 46 | R\$<br>65,97  | R\$<br>3.034,62  |
| 10 | <b>CALDEIRÃO INDUSTRIAL Nº 30</b> - TIPO: CALDEIRÃO INDUSTRIAL; CLASSIFICAÇÃO: UTENSÍLIO DE COZINHA; APLICAÇÃO: PREPARO DE ALIMENTOS EM GRANDE ESCALA; MEDIDAS (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): Nº 30 (DIMENSÕES ESPECÍFICAS CONFORME A NUMERAÇÃO), CAPACIDADE MÍNIMA DE 18 LITROS; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: ALUMÍNIO REFORÇADO; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DA ANVISA PARA UTENSÍLIOS ALIMENTÍCIOS; INFORMAÇÕES ADICIONAIS: ACOMPANHA TAMPA E POSSUI ALÇAS REFORÇADAS PARA MELHOR MANUSEIO. | UNIDADE |   |   |   |   | 1 |   |  | 2  | 10 | 5  |   |    | 18 | R\$<br>90,63  | R\$<br>1.631,34  |
| 11 | <b>CALDEIRÃO INDUSTRIAL Nº 35</b> - TIPO: CALDEIRÃO INDUSTRIAL; CLASSIFICAÇÃO: UTENSÍLIO DE COZINHA; APLICAÇÃO: PREPARO DE ALIMENTOS EM GRANDE ESCALA; MEDIDAS (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): Nº 35 (DIMENSÕES ESPECÍFICAS CONFORME A NUMERAÇÃO), CAPACIDADE MÍNIMA DE 30 LITROS; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: ALUMÍNIO REFORÇADO; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DA ANVISA PARA UTENSÍLIOS ALIMENTÍCIOS; INFORMAÇÕES ADICIONAIS: ACOMPANHA TAMPA E POSSUI ALÇAS REFORÇADAS PARA MELHOR MANUSEIO. | UNIDADE |   |   |   |   | 1 |   |  | 2  | 10 | 5  |   |    | 18 | R\$<br>125,25 | R\$<br>2.254,50  |
| 12 | <b>CALDEIRÃO INDUSTRIAL Nº 40</b> - TIPO: CALDEIRÃO INDUSTRIAL; CLASSIFICAÇÃO: UTENSÍLIO DE COZINHA; APLICAÇÃO: PREPARO DE ALIMENTOS EM GRANDE ESCALA; MEDIDAS (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): Nº 40 (DIMENSÕES ESPECÍFICAS CONFORME A NUMERAÇÃO), CAPACIDADE MÍNIMA DE 42 LITROS; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: ALUMÍNIO REFORÇADO; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DA ANVISA PARA UTENSÍLIOS ALIMENTÍCIOS; INFORMAÇÕES ADICIONAIS: ACOMPANHA TAMPA E POSSUI ALÇAS REFORÇADAS PARA MELHOR MANUSEIO. | UNIDADE |   | 2 |   |   | 1 |   |  | 2  | 10 | 5  | 6 | 2  | 28 | R\$<br>210,26 | R\$<br>5.887,28  |
| 13 | <b>CALDEIRÃO INDUSTRIAL Nº 50</b> - TIPO: CALDEIRÃO INDUSTRIAL; CLASSIFICAÇÃO: UTENSÍLIO DE COZINHA; APLICAÇÃO: PREPARO DE ALIMENTOS EM GRANDE ESCALA; MEDIDAS (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): Nº 50 (DIMENSÕES ESPECÍFICAS CONFORME A NUMERAÇÃO), CAPACIDADE MÍNIMA DE 45 LITROS; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: ALUMÍNIO REFORÇADO; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DA ANVISA PARA UTENSÍLIOS ALIMENTÍCIOS; INFORMAÇÕES ADICIONAIS: ACOMPANHA TAMPA E POSSUI ALÇAS REFORÇADAS PARA MELHOR MANUSEIO. | UNIDADE |   |   |   |   |   |   |  | 2  | 10 | 5  |   |    | 17 | R\$<br>334,67 | R\$<br>5.689,39  |
| 14 | <b>CANEÇÃO DE ALUMÍNIO Nº 16.</b><br>TIPO: CANECÃO; CLASSIFICAÇÃO: UTENSÍLIO DE COZINHA; APLICAÇÃO: USO EM COPA E COZINHA PARA PREPARO E AQUECIMENTO DE LÍQUIDOS; MEDIDAS (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): CAPACIDADE DE 3 LITROS, DIÂMETRO DE 18 CM (VARIAÇÃO DE ATÉ 5%), ALTURA DE 18 CM; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: ALUMÍNIO; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DA ANVISA PARA UTENSÍLIOS ALIMENTÍCIOS; INFORMAÇÕES ADICIONAIS: CABO REFORÇADO PARA MAIOR SEGURANÇA TÉRMICA.                      | UNIDADE | 4 | 4 | 2 | 1 | 1 | 2 |  | 10 | 25 | 10 | 6 | 6  | 71 | R\$<br>22,03  | R\$<br>1.564,13  |
| 15 | <b>CANEÇÃO DE ALUMÍNIO Nº 20.</b><br>TIPO: CANECÃO; CLASSIFICAÇÃO: UTENSÍLIO DE COZINHA; APLICAÇÃO: USO EM COPA E COZINHA PARA PREPARO E AQUECIMENTO DE LÍQUIDOS; MEDIDAS (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): CAPACIDADE DE 5,3 LITROS, DIÂMETRO DE 20 CM, ALTURA DE 20 CM; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: ALUMÍNIO; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DA ANVISA PARA UTENSÍLIOS ALIMENTÍCIOS; INFORMAÇÕES ADICIONAIS: CABO REFORÇADO PARA MAIOR SEGURANÇA TÉRMICA.                                         | UNIDADE |   | 6 |   |   | 1 |   |  | 10 | 25 | 10 | 6 | 6  | 64 | R\$<br>40,30  | R\$<br>2.579,20  |



ESTADO DO CEARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE

**PEREIRO**



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |              |   |   |   |  |   |  |  |  |    |    |    |   |   |    |            |              |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---|---|---|--|---|--|--|--|----|----|----|---|---|----|------------|--------------|
| 16 | <b>CANECÃO DE ALUMÍNIO Nº 22</b> - TIPO: CANECÃO; CLASSIFICAÇÃO: UTENSÍLIO DE COZINHA; APLICAÇÃO: USO EM COPA E COZINHA PARA PREPARO E AQUECIMENTO DE LÍQUIDOS; MEDIDAS (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): CAPACIDADE DE 7 LITROS; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: ALUMÍNIO COM CABO EM BAQUELITE; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DA ANVISA PARA UTENSÍLIOS ALIMENTÍCIOS; INFORMAÇÕES ADICIONAIS: CABO REFORÇADO PARA MAIOR SEGURANÇA TÉRMICA.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | UNIDADE      |   |   |   |  | 1 |  |  |  | 10 | 25 | 10 |   |   | 46 | R\$ 47,59  | R\$ 2.189,14 |
| 17 | <b>CONCHA 160 ML</b> - TIPO: CONCHA TIPO HOTEL; CLASSIFICAÇÃO: UTENSÍLIO PROFISSIONAL; APLICAÇÃO: USO EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E REFEITÓRIOS INDUSTRIAIS; MEDIDAS APROXIMADAS (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): 160 ML DE CAPACIDADE; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: CORPO EM ALUMÍNIO; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE A NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR DA ANVISA, NR-17 (ERGONOMIA); INFORMAÇÕES ADICIONAIS: DURÁVEL E DE FÁCIL MANUTENÇÃO, COM ACABAMENTO ANTIADERENTE.                                                                                                                                                                                                                                                                                            | UNIDADE      | 7 | 8 | 2 |  |   |  |  |  | 5  | 15 | 8  | 6 | 6 | 57 | R\$ 11,21  | R\$ 638,97   |
| 18 | <b>CONCHA 270 ML</b> - TIPO: CONCHA TIPO HOTEL; CLASSIFICAÇÃO: UTENSÍLIO PROFISSIONAL; APLICAÇÃO: USO EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E REFEITÓRIOS INDUSTRIAIS; MEDIDAS APROXIMADAS (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): 270 ML DE CAPACIDADE; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: CORPO EM ALUMÍNIO; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE A NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR DA ANVISA, NR-17 (ERGONOMIA); INFORMAÇÕES ADICIONAIS: IDEAL PARA MANIPULAÇÃO DE GRANDES QUANTIDADES DE ALIMENTOS, COM ACABAMENTO QUE FACILITA A LIMPEZA E EVITA A CORROSÃO.                                                                                                                                                                                                                                  | UNIDADE      |   | 8 |   |  |   |  |  |  |    |    |    | 6 | 6 | 20 | R\$ 26,36  | R\$ 527,20   |
| 19 | <b>CONJUNTO DE POTES DE MANTIMENTOS, 5 UNIDADES</b> - CONJUNTO DE POTES DE MANTIMENTOS, 5 UNIDADES.TIPO: CONJUNTO DE POTES; CLASSIFICAÇÃO: RECIPIENTE PARA ALIMENTOS; APLICAÇÃO: ACONDICIONAMENTO DE ALIMENTOS; QUANTIDADE: 5 UNIDADES; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: ALUMÍNIO; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR DA ANVISA; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM TAMPA E FORMATO REDONDO.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | KIT          | 7 | 8 |   |  |   |  |  |  | 1  | 3  | 1  | 8 | 3 | 31 | R\$ 142,09 | R\$ 4.404,79 |
| 20 | <b>CONJUNTO DE TRAVESSAS / ASSADEIRAS RETANGULARES EM ALUMÍNIO POLIDO</b> – 5 PEÇAS - CONJUNTO CONTENDO 5 (CINCO) TRAVESSAS RETANGULARES DE ALUMÍNIO POLIDO, DESTINADAS AO PREPARO E SERVIÇO DE ALIMENTOS EM FORNO OU MESA. FABRICADAS EM ALUMÍNIO DE ALTA RESISTÊNCIA, COM EXCELENTE CONDUÇÃO TÉRMICA E DURABILIDADE. SUPERFÍCIE INTERNA LISA E POLIDA, FACILITANDO A LIMPEZA E EVITANDO ADERÊNCIA DE RESÍDUOS.MEDIDAS INDIVIDUAIS APROXIMADAS (C X L X A): 40 CM X 30 CM X 6 CM; 36 CM X 26 CM X 6 CM; 32 CM X 24 CM X 5,5 CM; 28 CM X 20 CM X 5 CM; 24 CM X 18 CM X 4,5 CM. PODEM SER UTILIZADAS EM FORNOS CONVENCIONAIS E SÃO INDICADAS PARA USO DOMÉSTICO OU PROFISSIONAL. CONJUNTO COM TAMANHOS VARIADOS, EMPILHÁVEIS PARA MELHOR ARMAZENAMENTO. | CONJUNT<br>O |   |   |   |  | 2 |  |  |  |    |    |    |   |   | 2  | R\$ 163,19 | R\$ 326,38   |
| 21 | <b>CONJUNTO JOGO DE ASSADEIRAS REDONDAS EM ALUMÍNIO KIT 3 PEÇAS</b> – DIMENSÕES (VARIAÇÃO DE ATÉ 2%) 01 ASSADEIRA: DIÂMETRO: 34,0 CM; ALTURA: 6,5 CM, 01 ASSADEIRA: DIÂMETRO: 29,5 CM; ALTURA: 6,0 CM; 01 ASSADEIRA: DIÂMETRO: 25,0 CM; ALTURA: 5,5 CM;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | CONJUNT<br>O | 2 | 1 | 1 |  |   |  |  |  |    |    |    | 4 | 1 | 9  | R\$ 54,69  | R\$ 492,21   |
| 22 | <b>CUSCUZEIRA EM ALUMÍNIO Nº 22, 6,4 L</b> - TIPO: CUSCUZEIRA; CLASSIFICAÇÃO: UTENSÍLIO DE COZINHA; APLICAÇÃO: PREPARAÇÃO DE CUSCUZ; MEDIDAS APROXIMADAS (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): 6,4 L DE CAPACIDADE; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: ALUMÍNIO COM CABOS EM BAQUELITE; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR DA ANVISA E NR-17 (ERGONOMIA); INFORMAÇÕES ADICIONAIS: PRODUTO RESISTENTE, IDEAL PARA USO DOMÉSTICO E EM ESTABELECIMENTOS DE PEQUENO PORTE.                                                                                                                                                                                                                                                                           | UNIDADE      |   |   |   |  |   |  |  |  | 3  | 10 | 7  |   |   | 20 | R\$ 43,00  | R\$ 860,00   |
| 23 | <b>CUSCUZEIRA INDUSTRIAL Nº 30, 14 L</b> - TIPO: CUSCUZEIRA INDUSTRIAL; CLASSIFICAÇÃO: UTENSÍLIO DE COZINHA INDUSTRIAL; APLICAÇÃO: PREPARAÇÃO DE CUSCUZ; MEDIDAS APROXIMADAS (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): 14 LITROS DE CAPACIDADE; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: ALUMÍNIO; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR DA ANVISA E NR-17 (ERGONOMIA); INFORMAÇÕES ADICIONAIS: IDEAL PARA USO EM GRANDE ESCALA, RESISTENTE E FÁCIL DE MANUSEAR.                                                                                                                                                                                                                                                                                              | UNIDADE      |   | 2 | 1 |  | 1 |  |  |  | 2  | 10 | 3  | 6 | 2 | 27 | R\$ 89,12  | R\$ 2.406,24 |
| 24 | <b>CUSCUZEIRA INDUSTRIAL Nº 40, 20 L</b> - TIPO: CUSCUZEIRA INDUSTRIAL; CLASSIFICAÇÃO: UTENSÍLIO DE COZINHA INDUSTRIAL; APLICAÇÃO: PREPARAÇÃO DE CUSCUZ; MEDIDAS APROXIMADAS (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): 20 LITROS DE CAPACIDADE; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: ALUMÍNIO; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR DA ANVISA E NR-17 (ERGONOMIA);                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | UNIDADE      |   |   |   |  |   |  |  |  | 2  | 10 | 3  |   |   | 15 | R\$ 157,98 | R\$ 2.369,70 |



ESTADO DO CEARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE

**PEREIRO**



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |         |   |   |   |  |   |   |   |    |    |   |   |    |           |              |  |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---|---|---|--|---|---|---|----|----|---|---|----|-----------|--------------|--|
|    | INFORMAÇÕES ADICIONAIS: IDEAL PARA GRANDES PRODUÇÕES, DURÁVEL E DE FÁCIL MANUTENÇÃO.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |         |   |   |   |  |   |   |   |    |    |   |   |    |           |              |  |
| 25 | <b>ESCORREDOR DE ARROZ EM ALUMÍNIO</b> - TIPO: ESCORREDOR DE ARROZ; CLASSIFICAÇÃO: UTENSÍLIO DE COZINHA; APLICAÇÃO: ESCORRIMENTO DE ARROZ E OUTROS GRÃOS; MEDIDAS APROXIMADAS (VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): 26 CM DE DIÂMETRO, 8 CM DE ALTURA E 2,5 MM DE ESPESSURA; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: ALUMÍNIO; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR DA ANVISA; INFORMAÇÕES ADICIONAIS: PRODUTO RESISTENTE, FÁCIL DE MANUSEAR E ADEQUADO PARA O USO EM COZINHAS INDUSTRIAIS E COMERCIAIS.                                                                                                   | UNIDADE | 2 | 2 | 1 |  |   |   |   |    |    | 4 | 2 | 11 | R\$ 68,20 | R\$ 750,20   |  |
| 26 | <b>ESCORREDOR DE MACARRÃO EM ALUMÍNIO Nº 30</b> - TIPO: ESCORREDOR DE MACARRÃO; CLASSIFICAÇÃO: UTENSÍLIO DE COZINHA PROFISSIONAL; APLICAÇÃO: ESCORRIMENTO DE MACARRÃO E OUTROS ALIMENTOS; MEDIDAS APROXIMADAS (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): 30 CM DE ALTURA, 5 CM DE LARGURA, 52,5 CM DE COMPRIMENTO E 1,5 MM DE ESPESSURA; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: ALUMÍNIO; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR DA ANVISA, NR-17 (ERGONOMIA); INFORMAÇÕES ADICIONAIS: PRODUTO ROBUSTO E FÁCIL DE MANUSEAR, IDEAL PARA USO EM COZINHAS INDUSTRIAIS.                                          | UNIDADE | 2 | 2 | 1 |  |   |   | 5 | 15 | 10 | 4 | 2 | 41 | R\$ 73,13 | R\$ 2.998,33 |  |
| 27 | <b>ESCORREDOR DE MACARRÃO EM ALUMÍNIO Nº 50</b> - ESCORREDOR DE MACARRÃO EM ALUMÍNIO Nº 50 TIPO: ESCORREDOR DE MACARRÃO; CLASSIFICAÇÃO: UTENSÍLIO DE COZINHA PROFISSIONAL; APLICAÇÃO: ESCORRIMENTO DE MACARRÃO E OUTROS ALIMENTOS; MEDIDAS APROXIMADAS (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): 50 CM DE ALTURA, 5 CM DE LARGURA, 52,5 CM DE COMPRIMENTO E 1,5 MM DE ESPESSURA; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: ALUMÍNIO; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR DA ANVISA, NR-17 (ERGONOMIA); INFORMAÇÕES ADICIONAIS: PRODUTO ROBUSTO E FÁCIL DE MANUSEAR, IDEAL PARA USO EM COZINHAS INDUSTRIAIS. | UNIDADE |   |   |   |  |   |   | 2 | 6  | 2  |   |   | 10 | R\$ 96,67 | R\$ 966,70   |  |
| 28 | <b>ESPUMADEIRA Nº 11</b> - TIPO: ESPUMADEIRA; CLASSIFICAÇÃO: UTENSÍLIO DE COZINHA; APLICAÇÃO: RETIRADA DE ALIMENTOS LÍQUIDOS OU ESPUMOSOS DE FRITURAS OU CALDOS; MEDIDAS APROXIMADAS (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): 46 CM DE COMPRIMENTO TOTAL, 35 CM DE COMPRIMENTO DO CABO, 11 CM DE DIÂMETRO DA ESCUMADEIRA E 110 G DE PESO; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: CORPO E CABO EM ALUMÍNIO; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR DA ANVISA; INFORMAÇÕES ADICIONAIS: AÇO LEVE E DURÁVEL, IDEAL PARA USO EM FRITURAS E CALDOS.                                                              | UNIDADE | 2 | 2 | 1 |  |   |   | 5 | 13 | 7  | 6 | 2 | 38 | R\$ 14,58 | R\$ 554,04   |  |
| 29 | <b>FRIGIDEIRA COM ASA E TAMPA Nº 40</b> - TIPO: FRIGIDEIRA COM ASA E TAMPA; CLASSIFICAÇÃO: UTENSÍLIO DE COZINHA PROFISSIONAL; APLICAÇÃO: USO PARA FRITURAS E PREPAROS DE ALIMENTOS COM TAMPA; MEDIDAS APROXIMADAS (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): CAPACIDADE MÍNIMA DE 8 LITROS; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: ALUMÍNIO; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR DA ANVISA; INFORMAÇÕES ADICIONAIS: IDEAL PARA FRITURAS E PREPAROS DE GRANDES VOLUMES DE ALIMENTOS.                                                                                                                       | UNIDADE |   |   |   |  |   |   | 2 | 6  | 2  |   |   | 10 | R\$ 90,72 | R\$ 907,20   |  |
| 30 | <b>FRIGIDEIRA EM ALUMÍNIO ANTIADERENTE 20 CM</b> - TIPO: FRIGIDEIRA ANTIADERENTE; CLASSIFICAÇÃO: UTENSÍLIO DE COZINHA; APLICAÇÃO: USO PARA FRITURAS E COZIMENTOS DIVERSOS; MEDIDAS APROXIMADAS (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): 20 CM DE DIÂMETRO; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: ALUMÍNIO COM REVESTIMENTO ANTIADERENTE; CABO EM BAQUELITE; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR DA ANVISA E INMETRO; INFORMAÇÕES ADICIONAIS: RESISTENTE, FÁCIL DE LIMPAR E PERMITE UM COZIMENTO MAIS SAUDÁVEL.                                                                                         | UNIDADE |   |   |   |  |   | 2 |   |    |    |   |   | 2  | R\$ 26,49 | R\$ 52,98    |  |
| 31 | <b>FRIGIDEIRA EM ALUMÍNIO ANTIADERENTE 30 CM</b> - TIPO: FRIGIDEIRA ANTIADERENTE; CLASSIFICAÇÃO: UTENSÍLIO DE COZINHA; APLICAÇÃO: USO PARA FRITURAS E COZIMENTOS DIVERSOS; MEDIDAS APROXIMADAS (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): 30 CM DE DIÂMETRO; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: ALUMÍNIO COM REVESTIMENTO ANTIADERENTE E CABO EM BAQUELITE; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR DA ANVISA E INMETRO; INFORMAÇÕES ADICIONAIS: PROPORCIONA COZIMENTOS RÁPIDOS E SAUDÁVEIS, ALÉM DE SER FÁCIL DE LIMPAR.                                                                                 | UNIDADE |   | 4 | 2 |  | 2 |   |   |    |    | 4 | 3 | 15 | R\$ 63,92 | R\$ 958,80   |  |
| 32 | <b>FRIGIDEIRA RETA COM CABO E TAMPA Nº 28</b> - TIPO: FRIGIDEIRA RETA COM CABO E TAMPA; CLASSIFICAÇÃO: UTENSÍLIO DE COZINHA; APLICAÇÃO: FRITURAS E PREPAROS DIVERSOS; MEDIDAS APROXIMADAS (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): CAPACIDADE MÍNIMA DE 4 LITROS; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: ALUMÍNIO; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS                                                                                                                                                                                                                                                                                | UNIDADE | 2 | 4 | 2 |  | 2 |   | 2 | 6  | 2  | 4 | 3 | 27 | R\$ 61,14 | R\$ 1.650,78 |  |



PREFEITURA MUNICIPAL DE  
**PEREIRO**



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |         |   |   |   |   |   |  |  |   |    |    |   |   |    |            |                       |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---|---|---|---|---|--|--|---|----|----|---|---|----|------------|-----------------------|
|    | NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR DA ANVISA; INFORMAÇÕES ADICIONAIS: COMPACTA E IDEAL PARA FRITURAS E PREPAROS RÁPIDOS.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |         |   |   |   |   |   |  |  |   |    |    |   |   |    |            |                       |
| 33 | <b>FRIGIDEIRA RETA COM CABO E TAMPA Nº 30</b> - TIPO: FRIGIDEIRA RETA COM CABO E TAMPA; CLASSIFICAÇÃO: UTENSÍLIO DE COZINHA; APLICAÇÃO: FRITURAS E PREPAROS DIVERSOS; MEDIDAS APROXIMADAS (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): CAPACIDADE MÍNIMA DE 4,5 LITROS; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: ALUMÍNIO; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR DA ANVISA; INFORMAÇÕES ADICIONAIS: IDEAL PARA PREPAROS RÁPIDOS E EFICIENTES, FÁCIL DE MANUSEAR.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | UNIDADE |   |   |   |   |   |  |  | 2 | 6  | 2  |   |   | 10 | R\$ 71,33  | R\$ 713,30            |
| 34 | <b>JOGO DE PANELAS 10 PEÇAS ANTIADERENTE COM TAMPA DE VIDRO E UTENSÍLIOS</b> - JOGO DE PANELAS COMPLETO DESTINADO AO PREPARO DE DIVERSOS TIPOS DE ALIMENTOS, INDICADO PARA USO DOMÉSTICO. FABRICADO EM ALUMÍNIO COM REVESTIMENTO INTERNO ANTIADERENTE DE ALTA QUALIDADE, QUE EVITA O GRUDE DE ALIMENTOS E FACILITA A LIMPEZA. POSSUI TAMPAS EM VIDRO TEMPERADO COM SAÍDA DE VAPOR E CABOS ERGONÔMICOS EM MATERIAL TÉRMICO RESISTENTE AO CALOR. ITENS DO CONJUNTO (10 PEÇAS): 1 ASSADEIRA REDONDA Ø 24 CM – 2,1 L; 1 FERVEDOR Ø 14 CM – 1,9 L; 1 COLHER PARA SERVIR; 1 ESPÁTULA; 2 CAÇAROLAS: Ø 20 CM – 2,9 L E Ø 22 CM – 3,8 L; 2 FRIGIDEIRAS RETAS: Ø 22 CM E Ø 20 CM – 0,8 L; 2 PANELAS: Ø 16 CM – 1,5 L E Ø 18 CM – 2,1 L. DESIGN MODERNO E FUNCIONAL. COMPATÍVEL COM FOGÕES A GÁS E ELÉTRICOS. PRODUTO DE ALTA DURABILIDADE, FÁCIL LIMPEZA E MANUSEIO. | JOGO    |   |   |   |   | 1 |  |  |   |    |    |   |   | 1  | R\$ 533,30 | R\$ 533,30            |
| 35 | <b>PANELA DE PRESSÃO 10L</b> - TIPO: PANELA DE PRESSÃO; CLASSIFICAÇÃO: UTENSÍLIO DE COZINHA; APLICAÇÃO: COZIMENTO SOB PRESSÃO; CAPACIDADE (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): APROXIMADAMENTE 10 LITROS; MATERIAL: ALUMÍNIO POLIDO; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR DA ANVISA; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: TAMPA COM SISTEMA DE FECHAMENTO EXTERNO.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | UNIDADE |   |   |   |   |   |  |  | 5 | 15 | 10 |   |   | 30 | R\$ 406,00 | R\$ 12.180,00         |
| 36 | <b>PANELA DE PRESSÃO 12L</b> - TIPO: PANELA DE PRESSÃO; CLASSIFICAÇÃO: UTENSÍLIO DE COZINHA; APLICAÇÃO: COZIMENTO SOB PRESSÃO; CAPACIDADE (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): APROXIMADAMENTE 12 LITROS; MATERIAL: ALUMÍNIO POLIDO; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR DA ANVISA; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: TAMPA COM SISTEMA DE FECHAMENTO EXTERNO.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | UNIDADE |   |   |   |   |   |  |  | 3 | 10 | 5  |   |   | 18 | R\$ 534,97 | R\$ 9.629,46          |
| 37 | <b>PANELA DE PRESSÃO 20L</b> - TIPO: PANELA DE PRESSÃO; CLASSIFICAÇÃO: UTENSÍLIO DE COZINHA; APLICAÇÃO: COZIMENTO SOB PRESSÃO; CAPACIDADE: 20 LITROS; MATERIAL: ALUMÍNIO POLIDO; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR DA ANVISA; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: TAMPA COM SISTEMA DE FECHAMENTO EXTERNO.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | UNIDADE |   |   |   |   | 1 |  |  |   |    |    |   |   | 1  | R\$ 726,59 | R\$ 726,59            |
| 38 | <b>PANELA DE PRESSÃO 7L</b> - TIPO: PANELA DE PRESSÃO; CLASSIFICAÇÃO: UTENSÍLIO DE COZINHA; APLICAÇÃO: COZIMENTO SOB PRESSÃO; CAPACIDADE (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): APROXIMADAMENTE 7 LITROS; MATERIAL: ALUMÍNIO POLIDO; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR DA ANVISA; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: VÁLVULA DE SEGURANÇA, TAMPA COM SISTEMA DE FECHAMENTO EXTERNO.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | UNIDADE | 7 | 4 | 2 |   |   |  |  | 3 | 15 | 7  | 4 | 2 | 44 | R\$ 370,00 | R\$ 16.280,00         |
| 39 | <b>TACHO RASO Nº 50</b> - TIPO: TACHO HOTEL; MATERIAL: ALUMÍNIO; NÚMERO: Nº 50; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM ORLA, 2 ALÇAS E PÉ; DIMENSÕES APROXIMADAS (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): DIÂMETRO BOCA 45 CM X ALTURA 19 CM; CAPACIDADE (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): MÍNIMO 20 LITROS; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DE UTENSÍLIOS INDUSTRIAIS DE COZINHA, CONFORME ANVISA E ABNT NBR 11857; INFORMAÇÕES ADICIONAIS: IDEAL PARA GRANDES VOLUMES DE PREPARO EM AMBIENTES DE HOTELARIA.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | UNIDADE |   |   |   | 1 | 2 |  |  | 2 | 10 | 3  |   |   | 18 | R\$ 103,77 | R\$ 1.867,86          |
|    | <b>VALOR TOTAL</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |         |   |   |   |   |   |  |  |   |    |    |   |   |    |            | <b>R\$ 111.585,68</b> |

|      |                    |         |       |       |               |       |         |       |       |          |          |         |             |            |       |            |          |
|------|--------------------|---------|-------|-------|---------------|-------|---------|-------|-------|----------|----------|---------|-------------|------------|-------|------------|----------|
|      |                    |         | SAÚDE |       |               |       |         |       |       | EDUCAÇÃO |          |         | ASSISTÊNCIA |            |       |            |          |
|      | LOTE 03 - AVENTAIS |         | PAB   | MAC   | CASA DE APOIO | ADM   | CULTURA | AGRIC | OBRAS | SEDUC    | ENS FUND | ENS INF | CRAS        | ASS SOCIAL |       | ESTIMATIVA |          |
| ITEM | ESPECIFICAÇÃO      | UNIDADE | QUANT | QUANT | QUANT         | QUANT | QUANT   | QUANT | QUANT | QUANT    | QUANT    | QUANT   | QUANT       | QUANT      | TOTAL | VR UNT     | VR TOTAL |



ESTADO DO CEARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE

**PEREIRO**



|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |         |    |    |   |  |     |     |  |  |  |   |    |     |           |                     |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----|----|---|--|-----|-----|--|--|--|---|----|-----|-----------|---------------------|
| 1 | <b>AVENTAL DE COZINHA</b> - TIPO: AVENTAL DE COZINHA PROFISSIONAL; CLASSIFICAÇÃO: EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPI); APLICAÇÃO: PROTEGE O USUÁRIO DE RESPINGOS E CALOR DURANTE O PREPARO DE ALIMENTOS; MEDIDAS (VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): 80 CM DE ALTURA E 65 CM DE LARGURA; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: MODELO COM TIRA AJUSTÁVEL, TECIDO DE BRIM E COURO; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS REGULAMENTAÇÕES DE EPIS PARA PROFISSIONAIS DA COZINHA, CONFORME NORMAS NR-6; INFORMAÇÕES ADICIONAIS: DESIGN ERGONÔMICO PARA CONFORTO E PROTEÇÃO DURANTE O USO.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | UNIDADE |    | 18 |   |  |     |     |  |  |  | 6 | 12 | 36  | R\$ 51,33 | R\$ 1.847,88        |
| 2 | <b>AVENTAL DE NAPA COM TIRAS SOLDADAS TAMANHO 60 × 21 × 4 CM</b> - TIPO: AVENTAL DE PROTEÇÃO; CLASSIFICAÇÃO: EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPI); APLICAÇÃO: PROTEGE O USUÁRIO DE RESPINGOS, IMPACTOS E CONTAMINAÇÃO DURANTE ATIVIDADES EM COZINHAS, LABORATÓRIOS OU OUTROS AMBIENTES INDUSTRIAIS; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: NAPA (PLÁSTICO REFORÇADO), MATERIAL IMPERMEÁVEL, DURÁVEL E FÁCIL DE LIMPAR, OFERECENDO PROTEÇÃO CONTRA CALOR, RESPINGOS E OUTROS RISCOS COMUNS EM AMBIENTES DE COZINHA; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS REGULAMENTAÇÕES DE EPIS PARA PROFISSIONAIS DE COZINHA E INDUSTRIAIS, CONFORME NORMAS NR-6 E RDC Nº 15/2012 DA ANVISA, GARANTINDO SEGURANÇA E EFICIÊNCIA NO USO; INFORMAÇÕES ADICIONAIS: DESIGN ERGONÔMICO COM TIRAS AJUSTÁVEIS PARA MAIOR CONFORTO E ADAPTAÇÃO AO CORPO DO USUÁRIO. AVENTAL COM SUPERFÍCIE RESISTENTE E FACILIDADE DE MANUTENÇÃO, GARANTINDO LONGA DURABILIDADE E EFICIÊNCIA NA PROTEÇÃO DURANTE O USO. TAMANHO 60 × 21 × 4 CM NA COR BRANCA. | UNIDADE | 14 |    | 4 |  |     |     |  |  |  |   |    | 18  | R\$ 26,94 | R\$ 484,92          |
| 3 | <b>AVENTAL DE PVC TRANSLÚCIDO COM MANGA LONGA</b> - TIPO: AVENTAL DE PROTEÇÃO COM MANGAS LONGAS. APLICAÇÃO: PROTEÇÃO DO USUÁRIO CONTRA UMIDADE, RESPINGOS E RESÍDUOS DURANTE ATIVIDADES DE ABATE, PROCESSAMENTO E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS EM ABATEDOUROS, FRIGORÍFICOS E DEMAIS AMBIENTES DE PROCESSAMENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. MATERIAL: PVC FLEXÍVEL, IMPERMEÁVEL. ESPESSURA: MÍNIMA DE 0,20 MM (200 MICRAS). COR: TRANSLÚCIDO. DIMENSÕES: APROXIMADAMENTE 130 X 80 CM (COMPRIMENTO X LARGURA), COM MANGAS LONGAS DE APROXIMADAMENTE 85 CM, ADMITIDA VARIAÇÃO DE ±5%. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: PUNHOS COM ELÁSTICO, TIRAS PARA AJUSTE, RESISTENTE, IMPERMEÁVEL E DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO.                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | UNIDADE |    |    |   |  |     | 30  |  |  |  |   |    | 30  | R\$ 55,00 | R\$ 1.650,00        |
| 4 | <b>AVENTAL EM PVC</b> - AVENTAL DE SEGURANÇA CONFECCIONADO EM PVC COM FORRO INTERNO DE POLIÉSTER, DESTINADO À PROTEÇÃO DO TRONCO E DOS MEMBROS INFERIORES DO USUÁRIO. O EQUIPAMENTO DEVE CONTAR COM ACABAMENTO NAS LATERAIS E TIRAS DE FIXAÇÃO INTEIRAMENTE UNIDAS POR MEIO DE SOLDA ELETRÔNICA, ASSEGURANDO ESTANQUEIDADE, RESISTÊNCIA E DURABILIDADE. O ITEM DEVE APRESENTAR LARGURA DE 70 CM E OPÇÕES DE COMPRIMENTO DE 100 CM, 120 CM OU 140 CM, ADMITINDO-SE UMA VARIAÇÃO DIMENSIONAL DE ATÉ 5% (CINCO POR CENTO) PARA MAIS OU PARA MENOS EM RELAÇÃO ÀS MEDIDAS INDICADAS. O PESO UNITÁRIO DE REFERÊNCIA DEVE SER DE APROXIMADAMENTE 230 G, DEVENDO O PRODUTO SER DISPONIBILIZADO NA COR BRANCA, CONFORME SOLICITAÇÃO DO ÓRGÃO LICITANTE.                                                                                                                                                                                                                                                          | UNIDADE |    |    |   |  |     | 100 |  |  |  |   |    | 100 | R\$ 20,44 | R\$ 2.044,00        |
| 5 | <b>AVENTAL EM TECIDO OXFORD</b> - AVENTAL DE PROTEÇÃO. MATERIAL: TECIDO OXFORD, COMPOSIÇÃO EM POLIÉSTER OU POLIÉSTER COM ALGODÃO, COM GRAMATURA MÍNIMA DE 150 G/M². TAMANHOS: DISPONÍVEL NOS TAMANHOS P, M, G E GG, CONFORME NECESSIDADE DA ADMINISTRAÇÃO. CORES: PRETO E BRANCO, CONFORME SOLICITAÇÃO DA ADMINISTRAÇÃO. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: MODELO UNISSEX, COM ALÇAS PARA AJUSTE NO PESCOÇO E TIRAS PARA AMARRAÇÃO NA CINTURA, COSTURAS REFORÇADAS, ACABAMENTO EM BAINHA, RESISTENTE AO USO CONTÍNUO E DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | UNIDADE |    |    |   |  | 125 |     |  |  |  |   |    | 125 | R\$ 20,84 | R\$ 2.605,00        |
|   | <b>VALOR TOTAL</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |         |    |    |   |  |     |     |  |  |  |   |    |     |           | <b>R\$ 8.631,80</b> |

|             |                                       |                |              |              |                      |              |                |              |              |              |                 |                |              |                   |              |                   |                 |
|-------------|---------------------------------------|----------------|--------------|--------------|----------------------|--------------|----------------|--------------|--------------|--------------|-----------------|----------------|--------------|-------------------|--------------|-------------------|-----------------|
|             |                                       |                | SAÚDE        |              |                      |              |                |              |              | EDUCAÇÃO     |                 |                | ASSISTÊNCIA  |                   |              |                   |                 |
|             | <b>LOTE 04 - UTILIDADES PLÁSTICAS</b> |                | <b>PAB</b>   | <b>MAC</b>   | <b>CASA DE APOIO</b> | <b>ADM</b>   | <b>CULTURA</b> | <b>AGRIC</b> | <b>OBRAS</b> | <b>SEDUC</b> | <b>ENS FUND</b> | <b>ENS INF</b> | <b>CRAS</b>  | <b>ASS SOCIAL</b> |              | <b>ESTIMATIVA</b> |                 |
| <b>ITEM</b> | <b>ESPECIFICAÇÃO</b>                  | <b>UNIDADE</b> | <b>QUANT</b> | <b>QUANT</b> | <b>QUANT</b>         | <b>QUANT</b> | <b>QUANT</b>   | <b>QUANT</b> | <b>QUANT</b> | <b>QUANT</b> | <b>QUANT</b>    | <b>QUANT</b>   | <b>QUANT</b> | <b>QUANT</b>      | <b>TOTAL</b> | <b>VR UNT</b>     | <b>VR TOTAL</b> |



PREFEITURA MUNICIPAL DE  
**PEREIRO**



|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |         |   |   |   |  |  |  |  |    |    |    |   |     |     |               |                 |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---|---|---|--|--|--|--|----|----|----|---|-----|-----|---------------|-----------------|
| 1 | <b>BACIA PLÁSTICA 16L</b> - TIPO: BACIA PLÁSTICA. APLICAÇÃO: ACONDICIONAMENTO, TRANSPORTE E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS, LÍQUIDOS E MATERIAIS DIVERSOS. MATERIAL: POLIPROPILENO (PP) OU POLIETILENO (PE) DE ALTA RESISTÊNCIA. CAPACIDADE: 16 LITROS. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: ATÓXICA, RESISTENTE A IMPACTOS, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | UNIDADE | 2 | 4 | 2 |  |  |  |  | 10 | 50 | 30 | 4 | 5   | 107 | R\$<br>21,15  | R\$<br>2.263,05 |
| 2 | <b>BACIA PLÁSTICA 50L</b> - TIPO: BACIA PLÁSTICA. APLICAÇÃO: ACONDICIONAMENTO, TRANSPORTE E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS, LÍQUIDOS E MATERIAIS DIVERSOS. MATERIAL: POLIPROPILENO (PP) OU POLIETILENO (PE) DE ALTA RESISTÊNCIA. CAPACIDADE: 50 LITROS. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: ATÓXICA, RESISTENTE A IMPACTOS, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | UNIDADE |   | 4 | 2 |  |  |  |  | 10 | 40 | 25 | 2 | 4   | 87  | R\$<br>38,71  | R\$<br>3.367,77 |
| 3 | <b>BALDE PLÁSTICO 10L</b> - TIPO: BALDE PLÁSTICO. APLICAÇÃO: TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO E ACONDICIONAMENTO DE LÍQUIDOS E MATERIAIS DIVERSOS. MATERIAL: POLIPROPILENO (PP) OU POLIETILENO (PE) DE ALTA RESISTÊNCIA. CAPACIDADE: 10 LITROS. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM ALÇA REFORÇADA, RESISTENTE A IMPACTOS E DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | UNIDADE |   | 4 |   |  |  |  |  | 10 | 50 | 30 | 4 | 5   | 103 | R\$<br>9,44   | R\$<br>972,32   |
| 4 | <b>BALDE PLÁSTICO 20L</b> - TIPO: BALDE PLÁSTICO. APLICAÇÃO: TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO E ACONDICIONAMENTO DE LÍQUIDOS E MATERIAIS DIVERSOS. MATERIAL: POLIPROPILENO (PP) OU POLIETILENO (PE) DE ALTA RESISTÊNCIA. CAPACIDADE: 20 LITROS. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM ALÇA REFORÇADA, RESISTENTE A IMPACTOS E DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | UNIDADE |   | 4 |   |  |  |  |  | 20 | 70 | 30 | 4 | 5   | 133 | R\$<br>24,96  | R\$<br>3.319,68 |
| 5 | <b>BALDE PLÁSTICO TRANSPARENTE COM LACRE 3,6 L.</b><br>TIPO: BALDE PLÁSTICO COM TAMPA E LACRE. APLICAÇÃO: ACONDICIONAMENTO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS, LÍQUIDOS E OUTROS MATERIAIS. MATERIAL: POLIPROPILENO (PP) TRANSPARENTE, ATÓXICO. CAPACIDADE: 3,6 LITROS. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: TAMPA COM SISTEMA DE LACRE INVOLÁVEL, ALÇA PLÁSTICA, RESISTENTE E DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | UNIDADE |   |   |   |  |  |  |  |    |    |    |   | 576 | 576 | R\$<br>7,41   | R\$<br>4.268,16 |
| 6 | <b>BOMBONA LEITERA 50L</b> - TIPO: BOMBONA LEITEIRA. APLICAÇÃO: ACONDICIONAMENTO E TRANSPORTE DE ÁGUA, LEITE E OUTROS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS. MATERIAL: POLIETILENO (PE) DE ALTA DENSIDADE, ATÓXICO. CAPACIDADE: 50 LITROS. COR: BRANCA. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: TAMPA REMOVÍVEL COM VEDAÇÃO, DUAS ALÇAS SUPERIORES PARA TRANSPORTE, TORNEIRA PARA ESCOAMENTO DO CONTEÚDO, RESISTENTE A IMPACTOS E DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | UNIDADE |   |   |   |  |  |  |  |    |    |    |   | 20  | 20  | R\$<br>193,63 | R\$<br>3.872,60 |
| 7 | <b>CAIXA ORGANIZADORA PARA TRANSPORTE 45 L.</b><br>TIPO: CAIXA ORGANIZADORA COM TAMPA. APLICAÇÃO: ARMAZENAMENTO, ORGANIZAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS, GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E OUTROS MATERIAIS. MATERIAL: POLIPROPILENO (PP) OU MATERIAL PLÁSTICO DE ALTA RESISTÊNCIA, ATÓXICO E PRÓPRIO PARA CONTATO COM ALIMENTOS. CAPACIDADE MÍNIMA: 45 LITROS. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: TAMPA COM TRAVAS LATERAIS DE FECHAMENTO, ALÇAS LATERAIS INTEGRADAS, RESISTENTE A IMPACTOS, EMPILHÁVEL E DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO. SUPERFÍCIE INTERNA LISA, SEM POROSIDADES OU REENTRÂNCIAS, FACILITANDO A HIGIENIZAÇÃO E EVITANDO O ACÚMULO DE RESÍDUOS. NORMAS: O MATERIAL DEVERÁ SER PRÓPRIO PARA CONTATO COM ALIMENTOS, EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE DA ANVISA APLICÁVEL A MATERIAIS PLÁSTICOS DESTINADOS AO CONTATO COM ALIMENTOS. | UNIDADE |   | 4 |   |  |  |  |  |    |    |    | 8 | 5   | 17  | R\$<br>95,90  | R\$<br>1.630,30 |
| 8 | <b>CAIXA ORGANIZADORA PARA TRANSPORTE 65 L.</b><br>TIPO: CAIXA ORGANIZADORA COM TAMPA. APLICAÇÃO: ARMAZENAMENTO, ORGANIZAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS, GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E OUTROS MATERIAIS. MATERIAL: POLIPROPILENO (PP) OU MATERIAL PLÁSTICO DE ALTA RESISTÊNCIA, ATÓXICO E PRÓPRIO PARA CONTATO COM ALIMENTOS. CAPACIDADE MÍNIMA: 65 LITROS. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: TAMPA COM TRAVAS LATERAIS DE FECHAMENTO, ALÇAS LATERAIS INTEGRADAS, RESISTENTE A IMPACTOS, EMPILHÁVEL E DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO. SUPERFÍCIE INTERNA LISA, SEM POROSIDADES OU REENTRÂNCIAS, FACILITANDO A HIGIENIZAÇÃO E EVITANDO O ACÚMULO DE RESÍDUOS. NORMAS: O MATERIAL DEVERÁ SER PRÓPRIO PARA CONTATO COM ALIMENTOS, EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE DA ANVISA APLICÁVEL A MATERIAIS PLÁSTICOS DESTINADOS AO CONTATO COM ALIMENTOS. | UNIDADE |   | 4 |   |  |  |  |  |    |    |    | 8 | 5   | 17  | R\$<br>143,80 | R\$<br>2.444,60 |



PREFEITURA MUNICIPAL DE  
**PEREIRO**



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |         |  |   |   |  |  |  |    |    |    |    |    |    |    |           |              |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--|---|---|--|--|--|----|----|----|----|----|----|----|-----------|--------------|
| 9  | <b>CAIXA PLÁSTICA AGRÍCOLA FECHADA</b> - TIPO: CAIXA PLÁSTICA AGRÍCOLA FECHADA. APLICAÇÃO: ARMAZENAMENTO, ACONDICIONAMENTO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS, HORTIFRUTIGRANJEIROS E PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. MATERIAL: POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE (PEAD) OU POLIPROPILENO (PP), ATÓXICO E PRÓPRIO PARA CONTATO COM ALIMENTOS. CAPACIDADE: APROXIMADAMENTE 50 LITROS (VARIAÇÃO DE ATÉ 5%). CAPACIDADE DE CARGA: MÍNIMA DE 25 KG, SEM DEFORMAÇÃO DA ESTRUTURA.CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: EMPILHÁVEL, RESISTENTE A IMPACTOS, COM ALÇAS LATERAIS INTEGRADAS, SUPERFÍCIE INTERNA LISA E DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO. NORMAS: O MATERIAL DEVERÁ SER PRÓPRIO PARA CONTATO COM ALIMENTOS, EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE DA ANVISA APLICÁVEL AOS MATERIAIS DESTINADOS AO CONTATO COM ALIMENTOS.                                                                                                                                                                                                                                               | UNIDADE |  | 5 |   |  |  |  | 50 |    |    |    |    | 5  | 60 | R\$ 67,62 | R\$ 4.057,20 |
| 10 | <b>CAIXA PLÁSTICA AGRÍCOLA VAZADA</b> -TIPO: CAIXA PLÁSTICA AGRÍCOLA VAZADA. APLICAÇÃO: ARMAZENAMENTO, ACONDICIONAMENTO E TRANSPORTE DE FRUTAS, VERDURAS, LEGUMES, CARNES E DEMAIS ALIMENTOS QUE NECESSITEM DE VENTILAÇÃO. MATERIAL: POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE (PEAD) OU POLIPROPILENO (PP), ATÓXICO E PRÓPRIO PARA CONTATO COM ALIMENTOS. CAPACIDADE: APROXIMADAMENTE 50 LITROS (VARIAÇÃO DE ATÉ 5%). CAPACIDADE DE CARGA: MÍNIMA DE 25 KG, SEM DEFORMAÇÃO DA ESTRUTURA.CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: ESTRUTURA VAZADA PARA VENTILAÇÃO, EMPILHÁVEL, RESISTENTE A IMPACTOS, COM ALÇAS LATERAIS INTEGRADAS E DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO. NORMAS: O MATERIAL DEVERÁ SER PRÓPRIO PARA CONTATO COM ALIMENTOS, EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE DA ANVISA APLICÁVEL AOS MATERIAIS DESTINADOS AO CONTATO COM ALIMENTOS.                                                                                                                                                                                                                   | UNIDADE |  | 5 |   |  |  |  |    |    |    |    |    | 5  | 10 | R\$ 56,30 | R\$ 563,00   |
| 11 | <b>CESTO DE PLÁSTICO NÃO VASADO COM TAMPA 100 L.</b> TIPO: CESTO PLÁSTICO; CLASSIFICAÇÃO: RECIPIENTE PARA ARMAZENAGEM; APLICAÇÃO: ARMAZENAMENTO DE RESÍDUOS OU MATERIAIS DIVERSOS; MEDIDAS (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): CAPACIDADE DE 100 LITROS; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: PLÁSTICO RESISTENTE; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DA ANVISA PARA ARMAZENAMENTO DE RESÍDUOS; INFORMAÇÕES ADICIONAIS: TAMPA REMOVÍVEL COM FECHAMENTO POR ENCAIXE.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | UNIDADE |  |   |   |  |  |  |    | 10 | 50 | 20 |    |    | 80 | R\$ 57,07 | R\$ 4.565,60 |
| 12 | <b>CESTO PARA LIXO 10 L</b> - TIPO: CESTO DE LIXO; CLASSIFICAÇÃO: RECIPIENTE PARA DESCARTE DE RESÍDUOS; APLICAÇÃO: ARMAZENAMENTO DE RESÍDUOS SÓLIDOS; MEDIDAS (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): CAPACIDADE DE 10 LITROS; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: PLÁSTICO RESISTENTE; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DA ANVISA PARA DESCARTE DE RESÍDUOS; INFORMAÇÕES ADICIONAIS: SEM TAMPA, DISPONÍVEL EM DIVERSAS CORES, FORMATO REDONDO.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | UNIDADE |  |   |   |  |  |  |    | 10 | 40 | 20 | 10 | 12 | 92 | R\$ 6,30  | R\$ 579,60   |
| 13 | <b>CESTO PLÁSTICO NÃO VASADO COM TAMPA 60 L</b> - TIPO: CESTO PLÁSTICO; CLASSIFICAÇÃO: RECIPIENTE PARA ARMAZENAGEM; APLICAÇÃO: ARMAZENAMENTO DE RESÍDUOS OU MATERIAIS DIVERSOS; MEDIDAS (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): CAPACIDADE DE 60 LITROS; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: PLÁSTICO RESISTENTE; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DA ANVISA PARA ARMAZENAMENTO DE RESÍDUOS; INFORMAÇÕES ADICIONAIS: TAMPA REMOVÍVEL COM FECHAMENTO POR ENCAIXE.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | UNIDADE |  |   |   |  |  |  |    | 10 | 50 | 20 | 4  | 3  | 87 | R\$ 41,35 | R\$ 3.597,45 |
| 14 | <b>COLHER PLANA PÁ INDUSTRIAL POLIETILENO 35 CM ALTURA E 4,5 CM DE LARGURA</b> - TIPO: COLHER POLIETILENO; CLASSIFICAÇÃO: UTENSÍLIO DE COZINHA/ARMAZENAMENTO; APLICAÇÃO: MANUSEIO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS EM GRANDES QUANTIDADES, IDEAL PARA SERVIÇO EM CANTINAS, RESTAURANTES E INDUSTRIAS ALIMENTÍCIAS; MEDIDAS (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): 35 CM DE ALTURA E 4,5 CM DE LARGURA. COMPOSIÇÃO E MATERIAL: POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE (PEAD), UM MATERIAL RESISTENTE, LEVE E DURÁVEL, QUE GARANTE A INTEGRIDADE DURANTE O USO FREQUENTE; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: DEVE ATENDER ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR, CONFORME RDC Nº 14/2014 DA ANVISA, QUE REGULAMENTA O USO DE MATERIAIS EM CONTATO COM ALIMENTOS, E A NORMA NR-17 (ERGONOMIA), GARANTINDO O CONFORTO E A SEGURANÇA DO USUÁRIO DURANTE O USO; INFORMAÇÕES ADICIONAIS: DESIGN ERGONÔMICO QUE OFERECE MAIOR CONFORTO AO USUÁRIO, COM CABO RESISTENTE E FÁCIL DE LIMPAR, IDEAL PARA AMBIENTES COMERCIAIS DE ALIMENTAÇÃO, COMO RESTAURANTES E CANTINAS. GARANTINDO MAIOR DURABILIDADE. | UNIDADE |  |   |   |  |  |  |    | 5  | 12 | 8  |    |    | 25 | R\$ 15,69 | R\$ 392,25   |
| 15 | <b>COLHER POLIETILENO 50CM DE ALTURA E 6CM DE LARGURA</b> - TIPO: COLHER POLIETILENO; CLASSIFICAÇÃO: UTENSÍLIO DE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | UNIDADE |  | 8 | 4 |  |  |  |    | 5  | 12 | 8  |    | 8  | 45 | R\$ 20,54 | R\$ 924,30   |



PREFEITURA MUNICIPAL DE  
**PEREIRO**



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |          |  |   |  |   |   |  |   |    |   |  |   |    |              |                 |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--|---|--|---|---|--|---|----|---|--|---|----|--------------|-----------------|
|    | COZINHA/ARMAZENAMENTO; APLICAÇÃO: MANUSEIO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS EM GRANDES QUANTIDADES, IDEAL PARA SERVIÇO EM CANTINAS, RESTAURANTES E INDUSTRIAS ALIMENTÍCIAS; MEDIDAS (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): 50 CM DE ALTURA E 6 CM DE LARGURA; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE (PEAD), UM MATERIAL RESISTENTE, LEVE E DURÁVEL, QUE GARANTE A INTEGRIDADE DURANTE O USO FREQUENTE; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: DEVE ATENDER ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR, CONFORME RDC Nº 14/2014 DA ANVISA, QUE REGULAMENTA O USO DE MATERIAIS EM CONTATO COM ALIMENTOS, E A NORMA NR-17 (ERGONOMIA), GARANTINDO O CONFORTO E A SEGURANÇA DO USUÁRIO DURANTE O USO; INFORMAÇÕES ADICIONAIS: DESIGN ERGONÔMICO QUE OFERECE MAIOR CONFORTO AO USUÁRIO, COM CABO RESISTENTE E FÁCIL DE LIMPAR, IDEAL PARA AMBIENTES COMERCIAIS DE ALIMENTAÇÃO, COMO RESTAURANTES E CANTINAS, GARANTINDO MAIOR DURABILIDADE.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |          |  |   |  |   |   |  |   |    |   |  |   |    |              |                 |
| 16 | <b>COLHER POLIETILENO 60CM DE ALTURA E 7,5CM DE LARGURA</b> - TIPO: COLHER POLIETILENO; CLASSIFICAÇÃO: UTENSÍLIO DE COZINHA/ARMAZENAMENTO; APLICAÇÃO: MANUSEIO E SERVIÇO DE ALIMENTOS EM AMBIENTES COMERCIAIS, COMO RESTAURANTES, CANTINAS E INDUSTRIAS ALIMENTÍCIAS; MEDIDAS (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): 60 CM DE ALTURA E 7,5 CM DE LARGURA; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE (PEAD), UM MATERIAL RESISTENTE, LEVE E DURÁVEL, GARANTINDO LONGA VIDA ÚTIL E MAIOR SEGURANÇA NO MANUSEIO DE ALIMENTOS; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: DEVE ATENDER ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR, CONFORME RDC Nº 14/2014 DA ANVISA, QUE REGULAMENTA O USO DE MATERIAIS EM CONTATO COM ALIMENTOS, E A NORMA NR-17 (ERGONOMIA), GARANTINDO O CONFORTO E SEGURANÇA DO USUÁRIO DURANTE O USO; INFORMAÇÕES ADICIONAIS: DESIGN ERGONÔMICO PARA MELHOR MANUSEIO, CABO RESISTENTE QUE OFERECE DURABILIDADE E FACILIDADE DE LIMPEZA, IDEAL PARA USO INTENSIVO EM AMBIENTES COMERCIAIS E INDUSTRIAIS. A COMPOSIÇÃO DO MATERIAL GARANTE QUE NÃO HAJA CONTAMINAÇÃO DOS ALIMENTOS, SENDO ADEQUADO PARA AMBIENTES DE ALIMENTAÇÃO.                                                                                                                                                | UNIDADE  |  | 8 |  |   |   |  | 5 | 12 | 8 |  | 8 | 41 | R\$<br>25,26 | R\$<br>1.035,66 |
| 17 | <b>COLHER POLIETILENO 75CM DE ALTURA E 9CM DE LARGURA</b> - TIPO: COLHER POLIETILENO; CLASSIFICAÇÃO: UTENSÍLIO DE COZINHA/ARMAZENAMENTO; APLICAÇÃO: MANUSEIO E SERVIÇO DE ALIMENTOS EM AMBIENTES COMERCIAIS E INDUSTRIAIS, COMO RESTAURANTES, CANTINAS E INDÚSTRIAS ALIMENTÍCIAS; MEDIDAS (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): 75 CM DE ALTURA E 9 CM DE LARGURA; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE (PEAD), MATERIAL RESISTENTE E DURÁVEL, QUE GARANTE LONGA VIDA ÚTIL, RESISTÊNCIA AO USO INTENSIVO E ÀS CONDIÇÕES AMBIENTAIS EM AMBIENTES DE ALIMENTAÇÃO; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: DEVE ATENDER ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR, CONFORME RDC Nº 14/2014 DA ANVISA, QUE REGULAMENTA O USO DE MATERIAIS EM CONTATO COM ALIMENTOS, E A NORMA NR-17 (ERGONOMIA), GARANTINDO O CONFORTO E A SEGURANÇA DO USUÁRIO DURANTE O USO; INFORMAÇÕES ADICIONAIS: DESIGN ERGONÔMICO, COM CABO RESISTENTE PARA MAIOR DURABILIDADE, QUE PROPORCIONA MAIOR CONFORTO E SEGURANÇA AO USUÁRIO. FÁCIL DE LIMPAR E MANTER, IDEAL PARA AMBIENTES COMERCIAIS E INDUSTRIAIS QUE EXIGEM O MANUSEIO DE GRANDES QUANTIDADES DE ALIMENTOS. O MATERIAL UTILIZADO GARANTE QUE NÃO HAJA CONTAMINAÇÃO DOS ALIMENTOS, SENDO ADEQUADO PARA O USO EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS. | UNIDADE  |  | 8 |  |   |   |  | 5 | 12 | 8 |  | 8 | 41 | R\$<br>64,23 | R\$<br>2.633,43 |
| 18 | <b>CONJUNTO DE 5 POTES PLÁSTICOS HERMÉTICOS 530 ML</b> - CONJUNTO CONTENDO 5 POTES PLÁSTICOS HERMÉTICOS COM CAPACIDADE INDIVIDUAL DE 530 ML, DESTINADOS AO ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS E BEBIDAS. FABRICADOS EM PLÁSTICO ATÓXICO DE ALTA QUALIDADE, LIVRE DE BPA, RESISTENTE A IMPACTOS LEVES E VARIAÇÕES DE TEMPERATURA. POSSUEM TRAVAS LATERAIS E VEDAÇÃO DE SILICONE, GARANTINDO FECHAMENTO SEGURO E CONSERVAÇÃO DOS ALIMENTOS. DESIGN EMPILHÁVEL E DE FÁCIL LIMPEZA. INDICADO PARA USO DOMÉSTICO E COMPATÍVEL COM FREEZER, MICRO-ONDAS E LAVA-LOUÇAS.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | CONJUNTO |  |   |  | 1 | 2 |  |   |    |   |  |   | 3  | R\$<br>54,83 | R\$<br>164,49   |



ESTADO DO CEARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE

# PEREIRO



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |         |   |   |   |   |   |   |  |    |     |    |   |    |           |              |              |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---|---|---|---|---|---|--|----|-----|----|---|----|-----------|--------------|--------------|
| 19 | <b>GARRAFA PLÁSTICA COM TAMPA BICO COLORIDO 500 ML</b> - GARRAFA TIPO SQUEEZE FABRICADA EM PLÁSTICO RESISTENTE NA COR BRANCO LEITOSO, COM TAMPA COLORIDA DE BICO DOSADOR. CAPACIDADE TOTAL DE 500 ML, DIMENSÕES APROXIMADAS DE 20 CM DE ALTURA E 6,5 CM DE DIÂMETRO, PESANDO CERCA DE 45 G. IDEAL PARA HIDRATAÇÃO EM ATIVIDADES FÍSICAS, EVENTOS OU USO DIÁRIO. LEVE, REUTILIZÁVEL E DE FÁCIL LIMPEZA, GARANTINDO PRATICIDADE E DURABILIDADE.                                                                                                                                                                          | UNIDADE |   |   |   |   |   |   |  |    |     |    |   |    | 150       | R\$ 5,96     | R\$ 894,00   |
| 20 | <b>GARRAFÃO 20L</b> - TIPO: GARRAFÃO; CLASSIFICAÇÃO: RECIPIENTE PARA ÁGUA; APLICAÇÃO: ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DE ÁGUA MINERAL; CAPACIDADE: 20 LITROS; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: PLÁSTICO TRANSPARENTE; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: RETORNÁVEL, CONFORME NORMAS NBR 14222/14328; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DE SEGURANÇA E HIGIENE (NBR 14222/14328); INFORMAÇÕES ADICIONAIS: IDEAL PARA DISTRIBUIÇÃO E ARMAZENAMENTO DE ÁGUA MINERAL.                                                                                                                                                                   | UNIDADE |   |   |   |   |   |   |  | 20 | 100 | 30 |   |    | 150       | R\$ 29,48    | R\$ 4.422,00 |
| 21 | <b>GAVETEIRO DE MESA COM 3 GAVETAS, 19X29X22 CM</b> - GAVETEIRO DE MESA COM 3 GAVETAS, 19X29X22 CM. TIPO: GAVETEIRO DE MESA; CLASSIFICAÇÃO: MOBILIÁRIO DE ESCRITÓRIO; APLICAÇÃO: ORGANIZAÇÃO DE DOCUMENTOS E PEQUENOS OBJETOS; MEDIDAS APROXIMADAS (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): 19 CM X 29 CM X 22 CM; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: POLIPROPILENO; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DE SEGURANÇA E ERGONOMIA (NR-17); INFORMAÇÕES ADICIONAIS: COMPACTO E FUNCIONAL, IDEAL PARA USO EM MESAS DE ESCRITÓRIO.                                                                                                             | UNIDADE | 7 | 6 | 2 |   |   |   |  |    |     | 4  | 6 | 25 | R\$ 57,12 | R\$ 1.428,00 |              |
| 22 | <b>JARRA PARA SUCO 1L</b> - TIPO: JARRA PARA SUCO; CLASSIFICAÇÃO: RECIPIENTE DE COZINHA; APLICAÇÃO: ARMAZENAMENTO E SERVIÇO DE SUCO; CAPACIDADE (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): 1 LITRO; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: POLIPROPILENO (PLÁSTICO RESISTENTE), COM SUPORTE LATERAL; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR DA ANVISA; INFORMAÇÕES ADICIONAIS: IDEAL PARA SERVIR SUCO EM AMBIENTES COMERCIAIS E DOMÉSTICOS.                                                                                                                                                                                   | UNIDADE |   |   |   |   |   | 1 |  |    |     |    |   |    | 1         | R\$ 6,33     | R\$ 6,33     |
| 23 | <b>JARRA PARA SUCO 3L</b> - TIPO: JARRA PARA SUCO; CLASSIFICAÇÃO: RECIPIENTE DE COZINHA; APLICAÇÃO: ARMAZENAMENTO E SERVIÇO DE SUCO; CAPACIDADE (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): 3 LITROS; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: POLIPROPILENO (PLÁSTICO RESISTENTE); REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR DA ANVISA; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM TAMPA, APARADOR PARA GELO, BICO NO CORPO E ALÇA.                                                                                                                                                                                                           | UNIDADE | 7 | 2 | 2 |   |   | 2 |  | 5  | 7   | 3  | 4 | 2  | 34        | R\$ 19,68    | R\$ 669,12   |
| 24 | <b>JARRA PARA SUCO 5L</b> - TIPO: JARRA PARA SUCO; CLASSIFICAÇÃO: RECIPIENTE DE COZINHA; APLICAÇÃO: ARMAZENAMENTO E SERVIÇO DE SUCO; CAPACIDADE (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): 5 LITROS; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: POLIPROPILENO (PLÁSTICO RESISTENTE); REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR DA ANVISA; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM TAMPA, APARADOR PARA GELO, BICO NO CORPO E ALÇA, GRADUADA.                                                                                                                                                                                                 | UNIDADE |   |   |   |   |   | 2 |  | 5  | 7   | 3  |   |    | 17        | R\$ 27,01    | R\$ 459,17   |
| 25 | <b>KIT 6 TÁBUAS PLACA POLIETILENO COZINHA</b> - KIT COM 6 TÁBUAS DE CORTE EM POLIETILENO COM SUPORTE CONJUNTO PROFISSIONAL COMPOSTO POR SEIS TÁBUAS INDIVIDUAIS DE POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE (PEAD) DIMENSÕES:(40X30X0,8 CM), MATERIAL RESISTENTE, HIGIÊNICO E DE FÁCIL LIMPEZA. CADA TÁBUA POSSUI SUPERFÍCIE LISA E IMPERMEÁVEL, QUE NÃO ABSORVE LÍQUIDOS, ODORES OU BACTÉRIAS, GARANTINDO MAIOR SEGURANÇA ALIMENTAR E DURABILIDADE. CORES PADRÃO: BRANCA, VERMELHA, AZUL, VERDE, AMARELA E BEJE, IDEAIS PARA O SISTEMA DE CODIFICAÇÃO POR COR, USADO EM COZINHAS PROFISSIONAIS PARA EVITAR CONTAMINAÇÃO CRUZADA. | KIT     |   |   |   |   |   |   |  | 2  | 15  | 8  |   |    | 25        | R\$ 346,73   | R\$ 8.668,25 |
| 26 | <b>KIT PORTA MANTIMENTOS COM TAMPA</b> - KIT CONTENDO 5 (CINCO) POTES PLÁSTICOS PORTA-MANTIMENTOS COM TAMPA, DESTINADOS AO ARMAZENAMENTO ORGANIZADO DE ALIMENTOS SECOS, GRÃOS, MASSAS, AÇÚCAR, CAFÉ E OUTROS ITENS DE DESPENSA. FABRICADOS EM PLÁSTICO ATÓXICO DE ALTA RESISTÊNCIA, LIVRE DE BPA, COM ACABAMENTO LISO E FÁCIL DE LIMPAR. CAPACIDADES INDIVIDUAIS: 1 POTE DE 6,6 L; 1 POTE DE 3,5 L; 2 POTES DE 1,9 L; 1 POTE DE 0,9 L. POSSUEM TAMPA HERMÉTICA NA COR PRETA, GARANTINDO FECHAMENTO SEGURO E CONSERVAÇÃO DOS ALIMENTOS. DESIGN MODERNO, EMPILHÁVEL E FUNCIONAL.                                         | KIT     |   |   |   | 1 | 2 |   |  |    |     |    |   |    | 3         | R\$ 56,00    | R\$ 168,00   |
| 27 | <b>PENEIRA COADOR COM CABO PLÁSTICO, 25CM</b> - PENEIRA COADOR DESTINADA AO COAMENTO E PENEIRAMENTO DE ALIMENTOS EM GERAL, COMO FARINHAS, SUCOS, MOLHOS E LÍQUIDOS DIVERSOS. ESTRUTURA FABRICADA EM MALHA FINA E RESISTENTE, GARANTINDO EFICIÊNCIA E DURABILIDADE. POSSUI CABO PLÁSTICO ERGONÔMICO DE ALTA                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | UNIDADE |   |   |   | 2 | 4 |   |  |    |     |    |   |    | 6         | R\$ 10,54    | R\$ 63,24    |



ESTADO DO CEARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE

**PEREIRO**



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |         |    |    |   |   |   |  |  |   |    |   |   |    |           |              |                      |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----|----|---|---|---|--|--|---|----|---|---|----|-----------|--------------|----------------------|
|    | RESISTÊNCIA, QUE PROPORCIONA SEGURANÇA E CONFORTO DURANTE O USO. DIÂMETRO APROXIMADO DE 25 CM.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |         |    |    |   |   |   |  |  |   |    |   |   |    |           |              |                      |
| 28 | <b>PORTA COPOS DESCARTÁVEIS, 180 A 200 ML</b> - TIPO: PORTA COPOS DESCARTÁVEIS; CLASSIFICAÇÃO: ACESSÓRIO PARA COPOS; APLICAÇÃO: ARMAZENAMENTO E LIBERAÇÃO DE COPOS DESCARTÁVEIS; CAPACIDADE: 180 A 200 ML; MATERIAL: ACRÍLICO; MEDIDAS APROXIMADAS (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): 0,43 X 12 X 11 CM (BASE), DIÂMETRO DE 6 CM; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DE SEGURANÇA; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: BOTÃO DE PRESSÃO PARA LIBERAÇÃO DE UM COPO POR VEZ, KIT DE INSTALAÇÃO. | UNIDADE | 14 | 10 | 2 | 2 | 2 |  |  |   |    | 4 | 5 | 39 | R\$ 57,27 | R\$ 2.233,53 |                      |
| 29 | <b>PORTA COPOS DESCARTÁVEIS, 50 ML</b> - TIPO: PORTA COPOS DESCARTÁVEIS; CLASSIFICAÇÃO: ACESSÓRIO PARA COPOS DE CAFÉ; APLICAÇÃO: ARMAZENAMENTO E LIBERAÇÃO DE COPOS DESCARTÁVEIS; CAPACIDADE: 50 ML; MATERIAL: PLÁSTICO RESISTENTE; MEDIDAS APROXIMADAS (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): 0,35 X 11 X 16 CM; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DE SEGURANÇA; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: ACIONADO POR ALAVANCA, LIBERAÇÃO DE UM COPO POR VEZ, KIT DE INSTALAÇÃO.                    | UNIDADE | 14 | 5  | 2 |   |   |  |  |   |    | 4 | 5 | 30 | R\$ 47,93 | R\$ 1.437,90 |                      |
| 30 | <b>TÁBUA DE PLÁSTICO GRANDE</b> - TIPO: TÁBUA DE PLÁSTICO; CLASSIFICAÇÃO: UTENSÍLIO DE COZINHA; MATERIAL: POLIPROPILENO; DIMENSÕES APROXIMADAS (VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): 40 CM X 26 CM; APLICAÇÃO: PARA CORTAR CARNE; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DE UTENSÍLIOS DE COZINHA PARA CONTATO COM ALIMENTOS, CONFORME ANVISA E ABNT NBR 11857; INFORMAÇÕES ADICIONAIS: GRANDE E RESISTENTE, COM ALTA DURABILIDADE.                                                              | UNIDADE | 7  | 12 | 2 |   | 2 |  |  | 5 | 12 | 8 | 6 | 12 | 66        | R\$ 28,15    | R\$ 1.857,90         |
|    | <b>VALOR TOTAL</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |         |    |    |   |   |   |  |  |   |    |   |   |    |           |              | <b>R\$ 62.958,90</b> |

|             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                |              |              |                      |              |                |              |              |              |                 |                |              |                   |              |                   |                 |
|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------------|--------------|----------------------|--------------|----------------|--------------|--------------|--------------|-----------------|----------------|--------------|-------------------|--------------|-------------------|-----------------|
|             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                | SAÚDE        |              |                      |              |                |              |              | EDUCAÇÃO     |                 |                | ASSISTÊNCIA  |                   |              |                   |                 |
|             | <b>LOTE 05 - UTENSÍLIOS EM AÇO INOX</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                | <b>PAB</b>   | <b>MAC</b>   | <b>CASA DE APOIO</b> | <b>ADM</b>   | <b>CULTURA</b> | <b>AGRIC</b> | <b>OBRAS</b> | <b>SEDUC</b> | <b>ENS FUND</b> | <b>ENS INF</b> | <b>CRAS</b>  | <b>ASS SOCIAL</b> |              | <b>ESTIMATIVA</b> |                 |
| <b>ITEM</b> | <b>ESPECIFICAÇÃO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>UNIDADE</b> | <b>QUANT</b> | <b>QUANT</b> | <b>QUANT</b>         | <b>QUANT</b> | <b>QUANT</b>   | <b>QUANT</b> | <b>QUANT</b> | <b>QUANT</b> | <b>QUANT</b>    | <b>QUANT</b>   | <b>QUANT</b> | <b>QUANT</b>      | <b>TOTAL</b> | <b>VR UNT</b>     | <b>VR TOTAL</b> |
| 1           | <b>BANDEJA DE AÇO INOXIDÁVEL 36X24CM</b> - TIPO: BANDEJA RETANGULAR. APLICAÇÃO: ACONDICIONAMENTO, TRANSPORTE E SERVIÇO DE ALIMENTOS. MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL. DIMENSÕES: APROXIMADAMENTE 36 X 24 CM (COMPRIMENTO X LARGURA), ADMITIDA VARIAÇÃO DE ±5%. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM ALÇAS LATERAIS PARA FACILITAR O TRANSPORTE, BORDAS REFORÇADAS, RESISTENTE À CORROSÃO E DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO.                                                                                                                                                                                             | UNIDADE        | 2            | 4            | 1                    | 2            | 4              |              |              |              |                 |                | 6            | 7                 | 26           | R\$ 35,80         | R\$ 930,80      |
| 2           | <b>BANDEJA EM AÇO INOXIDÁVEL 41X29 CM</b> - TIPO: BANDEJA RETANGULAR. APLICAÇÃO: ACONDICIONAMENTO, TRANSPORTE E SERVIÇO DE ALIMENTOS. MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL. DIMENSÕES: APROXIMADAMENTE 41 X 29 CM (COMPRIMENTO X LARGURA), ADMITIDA VARIAÇÃO DE ±5%. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM ALÇAS LATERAIS PARA FACILITAR O TRANSPORTE, BORDAS REFORÇADAS, RESISTENTE À CORROSÃO E DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO.                                                                                                                                                                                            | UNIDADE        |              | 4            | 1                    | 2            | 4              |              |              |              |                 |                | 6            | 6                 | 23           | R\$ 42,19         | R\$ 970,37      |
| 3           | <b>ÇAÇAROLA EM AÇO INOX 1,4L</b> - TIPO: CAÇAROLA COM TAMPA. APLICAÇÃO: PREPARO E COCÇÃO DE ALIMENTOS. MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL. CAPACIDADE MÍNIMA: 1,4 LITROS. DIMENSÕES: DIÂMETRO APROXIMADO DE 16 CM, ADMITIDA VARIAÇÃO DE ±5%. FUNDO: TRIPLO (AÇO INOX + ALUMÍNIO + AÇO INOX). CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM TAMPA EM AÇO INOX, ALÇAS LATERAIS REFORÇADAS, COMPATÍVEL COM FOGÕES A GÁS, ELÉTRICO E POR INDUÇÃO, RESISTENTE À CORROSÃO E DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO.                                                                                                                              | UNIDADE        |              |              |                      |              |                | 1            |              |              |                 |                |              |                   | 1            | R\$ 212,26        | R\$ 212,26      |
| 4           | <b>COLHER DE CHÁ EM AÇO INOXIDÁVEL</b> - TIPO: COLHER DE CHÁ; CLASSIFICAÇÃO: UTENSÍLIO DOMÉSTICO E PROFISSIONAL; APLICAÇÃO: USO EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO (RESTAURANTES, HOTÉIS, RESIDÊNCIAS, ETC.); MEDIDAS APROXIMADAS (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): 11,4 CM DE COMPRIMENTO X 2,6 CM DE LARGURA; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: DEVE ATENDER À NORMA NR-17 (ERGONOMIA), COM MATERIAIS QUE NÃO COMPROMETAM A SAÚDE, CONFORME NORMAS DA ANVISA; INFORMAÇÕES ADICIONAIS: RESISTENTE À CORROSÃO, FÁCIL DE LIMPAR, COM ACABAMENTO POLIDO E LIVRE DE MATERIAIS TÓXICOS. | UNIDADE        | 70           | 160          | 96                   |              |                |              |              |              |                 |                | 60           | 80                | 466          | R\$ 1,81          | R\$ 843,46      |



ESTADO DO CEARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE

**PEREIRO**



|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |         |    |    |    |    |    |  |  |     |      |      |    |    |      |           |               |
|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----|----|----|----|----|--|--|-----|------|------|----|----|------|-----------|---------------|
| 5 | <b>COLHER DE MESA EM AÇO INOXIDÁVEL</b> - TIPO: COLHER GRANDE PARA ARROZ; CLASSIFICAÇÃO: UTENSÍLIO DE COZINHA; APLICAÇÃO: PREPARAÇÃO DE ALIMENTOS; MEDIDAS APROXIMADAS (VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): CABO LONGO DE 30 CM; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: CABO EM AÇO INOXIDÁVEL; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDER À NR-17 (ERGONOMIA) E NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR (ANVISA); INFORMAÇÕES ADICIONAIS: IDEAL PARA USO EM GRANDES QUANTIDADES DE ALIMENTOS, RESISTENTE E DE FÁCIL MANUTENÇÃO.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | UNIDADE | 7  | 6  | 2  | 2  | 3  |  |  | 10  | 20   | 10   | 6  | 6  | 72   | R\$ 10,60 | R\$ 763,20    |
| 6 | <b>COLHER DE SOBREMESA EM AÇO INOXIDÁVEL</b> - TIPO: COLHER DE SOBREMESA; CLASSIFICAÇÃO: UTENSÍLIO DOMÉSTICO E PROFISSIONAL; APLICAÇÃO: USO EM SERVIÇOS DE SOBREMESA (RESTAURANTES, HOTÉIS, RESIDÊNCIAS); MEDIDAS APROXIMADAS (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): 15,5 CM DE COMPRIMENTO E 3,5 CM DE LARGURA; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDER A NR-17 (ERGONOMIA), ANVISA (SEGURANÇA ALIMENTAR), E INMETRO (CONFORMIDADE COM QUALIDADE E SEGURANÇA); INFORMAÇÕES ADICIONAIS: DESIGN FUNCIONAL COM EXCELENTE ACABAMENTO, RESISTENTE A MANCHAS E CORROSÃO.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | UNIDADE | 70 | 80 | 96 | 50 | 50 |  |  |     |      |      | 60 | 80 | 486  | R\$ 2,57  | R\$ 1.249,02  |
| 7 | <b>COLHER DE SOPA EM AÇO INOXIDÁVEL</b> - TIPO: COLHER DE SOPA; CLASSIFICAÇÃO: UTENSÍLIO DOMÉSTICO E PROFISSIONAL; APLICAÇÃO: USO EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO (RESTAURANTES, HOTÉIS, RESIDÊNCIAS); MEDIDAS APROXIMADAS (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): 18 CM DE COMPRIMENTO; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: CORPO E CABO EM AÇO INOXIDÁVEL; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: CONFORMIDADE COM A NR-17 (ERGONOMIA) E INMETRO PARA GARANTIR A QUALIDADE E DURABILIDADE DO PRODUTO; INFORMAÇÕES ADICIONAIS: RESISTENTE AO CALOR E FÁCIL DE MANUSEAR.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | UNIDADE | 70 | 80 | 96 | 50 | 50 |  |  | 500 | 3000 | 1500 | 60 | 80 | 5486 | R\$ 3,15  | R\$ 17.280,90 |
| 8 | <b>CONCHA COM CABO 50CM, AÇO INOX 250ML</b> - TIPO: CONCHA COM CABO LONGO EM AÇO INOXIDÁVEL CLASSIFICAÇÃO: UTENSÍLIO DE COZINHA / SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO APLICAÇÃO: INDICADA PARA O MANUSEIO, PORCIONAMENTO E SERVIÇO DE ALIMENTOS LÍQUIDOS OU SEMILÍQUIDOS EM AMBIENTES COMERCIAIS E INDUSTRIAIS, COMO RESTAURANTES, COZINHAS INDUSTRIAIS, CANTINAS, HOSPITAIS E INDÚSTRIAS ALIMENTÍCIAS. MEDIDAS (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): COMPRIMENTO TOTAL: 50 CM DIÂMETRO DA CONCHA: ENTRE 9 CM E 11 CM CAPACIDADE MÍNIMA: 250 ML COMPOSIÇÃO E MATERIAL: FABRICADA EM AÇO INOXIDÁVEL DE ALTA QUALIDADE (AISI 304 OU EQUIVALENTE), MATERIAL ALTAMENTE RESISTENTE À CORROSÃO, COM DURABILIDADE PARA USO CONTÍNUO E PROLONGADO, MESMO SOB ALTAS TEMPERATURAS. O AÇO INOX É UM MATERIAL INERTE E SEGURO PARA O CONTATO COM ALIMENTOS, ALÉM DE SER DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO. REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A RDC Nº 14/2014 DA ANVISA, QUE REGULAMENTA OS MATERIAIS EM CONTATO COM ALIMENTOS, BEM COMO A NR-17 (ERGONOMIA), PROPORCIONANDO CONFORTO E SEGURANÇA DURANTE O USO PROLONGADO. O PRODUTO DEVE ESTAR ISENTO DE PARTES CORTANTES, REBARBAS OU FALHAS DE ACABAMENTO QUE POSSAM OFERECER RISCOS AO USUÁRIO. INFORMAÇÕES ADICIONAIS: CABO LONGO E ERGONÔMICO, PROJETADO PARA FACILITAR O ALCANCE EM CALDEIRÕES E PANEAS FUNDAS, GARANTINDO SEGURANÇA E PRATICIDADE NO MANUSEIO DE GRANDES VOLUMES DE ALIMENTOS. ACABAMENTO POLIDO, QUE REDUZ A ADERÊNCIA DE RESÍDUOS E FACILITA A LIMPEZA. ADEQUADA PARA AMBIENTES QUE EXIJAM ALTO PADRÃO DE HIGIENE E RESISTÊNCIA. O DESIGN POSSUI FURO NA EXTREMIDADE DO CABO PARA PENDURAR, FACILITANDO O ARMAZENAMENTO. | UNIDADE |    | 8  |    |    |    |  |  | 10  | 35   | 15   |    | 15 | 83   | R\$ 33,24 | R\$ 2.758,92  |
| 9 | <b>DESCASCADOR E RALADOR DE FRUTAS E LEGUMES EM AÇO INOXIDÁVEL</b> - TIPO: DESCASCADOR E RALADOR; CLASSIFICAÇÃO: UTENSÍLIO DE COZINHA; APLICAÇÃO: DESCASCAMENTO E RALAÇÃO DE FRUTAS E LEGUMES; MEDIDAS APROXIMADAS (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): 23,2 CM X 9,4 CM X 2 CM E 60 G DE PESO; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE À NR-17 (ERGONOMIA), ANVISA (SEGURANÇA ALIMENTAR), E INMETRO; INFORMAÇÕES ADICIONAIS: DESIGN FUNCIONAL E RESISTENTE À CORROSÃO. FÁCIL DE LIMPAR, COM LÂMINAS AFIADAS E MANUSEIO CONFORTÁVEL.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | UNIDADE | 7  | 8  | 1  |    |    |  |  | 30  | 120  | 50   | 6  | 14 | 236  | R\$ 6,05  | R\$ 1.427,80  |



ESTADO DO CEARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE

PEREIRO



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |         |    |    |    |    |    |  |  |     |      |    |    |    |            |              |                      |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----|----|----|----|----|--|--|-----|------|----|----|----|------------|--------------|----------------------|
| 10 | <b>ESCORREDOR DE PRATOS, MÍNIMO 40 PRATOS.</b><br>TIPO: ESCORREDOR DE PRATOS; CLASSIFICAÇÃO: UTENSÍLIO DE COZINHA; APLICAÇÃO: SECAGEM DE PRATOS APÓS A LAVAGEM; MEDIDAS APROXIMADAS (VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): 52 CM X 27,5 CM X 62 CM, COM CAPACIDADE PARA, NO MÍNIMO, 40 PRATOS; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR DA ANVISA, NR-17 (ERGONOMIA); INFORMAÇÕES ADICIONAIS: ESCORREDOR COM 3 ANDARES, RESISTENTE E FÁCIL DE LIMPAR, IDEAL PARA USO EM REFEITÓRIOS E COZINHAS INDUSTRIAIS.                                                                                                   | UNIDADE |    | 2  | 1  |    |    |  |  |     |      | 4  | 2  | 9  | R\$ 339,84 | R\$ 3.058,56 |                      |
| 11 | <b>ESPÁTULA / PÁ PARA BOLOS 28 CM.</b><br>ESPÁTULA TIPO PÁ DESTINADA AO CORTE E SERVIÇO DE BOLOS, TORTAS, DOCES E PUDINS. FABRICADA EM AÇO INOXIDÁVEL DE ALTA QUALIDADE, LEVE, RESISTENTE À CORROSÃO E DE FÁCIL LIMPEZA. MEDIDA APROXIMADA: 28 CM DE COMPRIMENTO TOTAL. INDICADA PARA USO DOMÉSTICO OU PROFISSIONAL, COMPATÍVEL COM LAVA-LOUÇAS.                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | UNIDADE |    |    |    | 1  | 2  |  |  |     |      |    |    | 3  | R\$ 13,66  | R\$ 40,98    |                      |
| 12 | <b>FACA DE MESA EM AÇO INOXIDÁVEL</b> - TIPO: FACA DE MESA; CLASSIFICAÇÃO: UTENSÍLIO DE MESA; APLICAÇÃO: USO EM REFEIÇÕES; MEDIDAS APROXIMADAS (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): 20 CM DE COMPRIMENTO; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: LÂMINA EM AÇO INOXIDÁVEL E CABO EM AÇO INOXIDÁVEL; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR DA ANVISA; INFORMAÇÕES ADICIONAIS: LÂMINA AFIADA, DESIGN ERGONÔMICO, E DURÁVEL PARA USO DIÁRIO.                                                                                                                                                                                                                   | UNIDADE | 70 | 80 | 96 | 50 | 50 |  |  | 500 | 3000 |    | 60 | 80 | 3986       | R\$ 3,53     | R\$ 14.070,58        |
| 13 | <b>GARFO DE MESA EM AÇO INOXIDÁVEL</b> - TIPO: GARFO DE MESA; CLASSIFICAÇÃO: UTENSÍLIO DE MESA; APLICAÇÃO: USO EM REFEIÇÕES; MEDIDAS APROXIMADAS (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): 18 CM DE COMPRIMENTO; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: CORPO E CABO EM AÇO INOXIDÁVEL; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR DA ANVISA; INFORMAÇÕES ADICIONAIS: LISO, POLIDO E DURÁVEL, ADEQUADO PARA USO EM REFEITÓRIOS E EM CASA.                                                                                                                                                                                                                             | UNIDADE | 70 | 80 | 96 | 50 | 50 |  |  | 500 | 3000 |    | 60 | 80 | 3986       | R\$ 3,32     | R\$ 13.233,52        |
| 14 | <b>KIT UTENSÍLIOS DE COZINHA GOURMET EM AÇO INOX 6 PEÇAS</b> - CONJUNTO DE UTENSÍLIOS DESTINADO AO PREPARO E SERVIÇO DE ALIMENTOS, FABRICADOS EM AÇO INOXIDÁVEL DE ALTA QUALIDADE, GARANTINDO DURABILIDADE, RESISTÊNCIA À CORROSÃO E FACILIDADE DE LIMPEZA. DESIGN MODERNO, COM ACABAMENTO POLIDO E CABOS ERGONÔMICOS PARA MAIOR CONFORTO NO MANUSEIO. ITENS DO CONJUNTO: 1 ESPUMADEIRA (ESCUMADEIRA); 1 FOUET (FUÊ / BATEDOR DE CLARAS E OVOS); 1 CONCHA PARA SOPAS E MOLHOS; 1 PEGADOR DE SALADA; 1 PEGADOR DE MACARRÃO; 1 COLHER DE SERVIR. PRODUTO DE USO DOMÉSTICO OU PROFISSIONAL LEVE, COMPATÍVEL COM LAVA-LOUÇAS E RESISTENTE A ALTAS TEMPERATURAS. | KIT     |    |    |    | 1  | 2  |  |  |     |      |    |    | 3  | R\$ 66,98  | R\$ 200,94   |                      |
| 15 | <b>PEGADOR DE MASSA EM AÇO INOXIDÁVEL</b> - TIPO: PEGADOR DE MASSA; CLASSIFICAÇÃO: UTENSÍLIO DE COZINHA; APLICAÇÃO: MANIPULAÇÃO DE MASSAS; MEDIDAS APROXIMADAS (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): ALTURA 4,9 CM, LARGURA 4,8 CM, COMPRIMENTO 20,5 CM; MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR DA ANVISA.                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | UNIDADE | 2  | 4  | 1  | 2  | 2  |  |  |     |      |    | 6  | 3  | 20         | R\$ 13,16    | R\$ 263,20           |
| 16 | <b>RALADOR EM AÇO INOXIDÁVEL</b> - TIPO: RALADOR; CLASSIFICAÇÃO: UTENSÍLIO DE COZINHA; MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: 4 FACES, IDEAL PARA RALAR DIFERENTES TIPOS DE ALIMENTOS; DIMENSÕES APROXIMADAS (VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): 22 CM X 8 CM X 10,7 CM; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DE UTENSÍLIOS DE COZINHA CONFORME A ANVISA E A ABNT NBR 11857; INFORMAÇÕES ADICIONAIS: DURÁVEL E FÁCIL DE LIMPAR, COM VÁRIAS OPÇÕES DE GRANULAÇÃO.                                                                                                                                                                                      | UNIDADE |    |    |    |    |    |  |  | 10  | 60   | 30 |    |    | 100        | R\$ 11,91    | R\$ 1.191,00         |
|    | <b>VALOR TOTAL</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |         |    |    |    |    |    |  |  |     |      |    |    |    |            |              | <b>R\$ 58.495,51</b> |

|      |                                        |         |       |       |               |       |         |       |       |          |          |         |             |            |       |            |          |
|------|----------------------------------------|---------|-------|-------|---------------|-------|---------|-------|-------|----------|----------|---------|-------------|------------|-------|------------|----------|
|      |                                        |         | SAÚDE |       |               |       |         |       |       | EDUCAÇÃO |          |         | ASSISTÊNCIA |            |       |            |          |
|      | LOTE 06 - UTENSÍLIOS DE MESA E SERVIÇO |         | PAB   | MAC   | CASA DE APOIO | ADM   | CULTURA | AGRIC | OBRAS | SEDUC    | ENS FUND | ENS INF | CRAS        | ASS SOCIAL |       | ESTIMATIVA |          |
| ITEM | ESPECIFICAÇÃO                          | UNIDADE | QUANT | QUANT | QUANT         | QUANT | QUANT   | QUANT | QUANT | QUANT    | QUANT    | QUANT   | QUANT       | QUANT      | TOTAL | VR UNT     | VR TOTAL |



ESTADO DO CEARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE

**PEREIRO**



|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |         |    |    |   |     |  |  |     |      |      |    |    |      |           |               |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----|----|---|-----|--|--|-----|------|------|----|----|------|-----------|---------------|
| 1 | <b>BANDEJA DE BAMBÚ, 40 X 30 X 5 CM</b> - TIPO: BANDEJA RETANGULAR. APLICAÇÃO: TRANSPORTE E SERVIÇO DE ALIMENTOS E BEBIDAS. MATERIAL: BAMBU NATURAL. DIMENSÕES: APROXIMADAMENTE 40 X 30 X 5 CM (COMPRIMENTO X LARGURA X ALTURA), ADMITIDA VARIAÇÃO DE ±5%. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM ALÇAS LATERAIS PARA FACILITAR O TRANSPORTE, BORDAS ELEVADAS, SUPERFÍCIE LISA, RESISTENTE E DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO.                                                                                                                                                                  | UNIDADE |    | 4  |   |     |  |  |     |      |      |    | 6  | 10   | R\$ 66,22 | R\$ 662,20    |
| 2 | <b>COPO DE ALUMÍNIO</b> - ALUMÍNIO POLIDO DE ALTA QUALIDADE, DURÁVEL E QUE NÃO ENFERRUJA, TAMANHOS ENTRE 250ML E 300ML, ADEQUADOS PARA O CONSUMO DE SUCOS, LEITE E ÁGUA. SUPERFÍCIE LISA, FÁCIL DE LIMPAR E ATÓXICA, GARANTINDO A HIGIENE NO USO DIÁRIO. POSSUI ALÇA REFORÇADA QUE FACILITA O MANUSEIO PELAS CRIANÇAS. MANTÉM A BEBIDA GELADA POR MAIS TEMPO, PERFEITO PARA DIAS QUENTES. PRODUTO REUTILIZÁVEL, RECICLÁVEL, HIGIÊNICO E PRÁTICO PARA O DIA A DIA.                                                                                                             | UNIDADE |    |    |   |     |  |  | 500 | 3000 | 1500 |    |    | 5000 | R\$ 6,12  | R\$ 30.600,00 |
| 3 | <b>COPO DE VIDRO 190 ML</b> - TIPO: COPO DE VIDRO; CLASSIFICAÇÃO: UTENSÍLIO DOMÉSTICO E PROFISSIONAL; APLICAÇÃO: USO PARA BEBIDAS; MEDIDAS APROXIMADAS (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): 190 ML DE CAPACIDADE; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: VIDRO INCOLOR; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR DA ANVISA E INMETRO; INFORMAÇÕES ADICIONAIS: RESISTENTE E FÁCIL DE LIMPAR, IDEAL PARA USO EM BARES E RESTAURANTES.                                                                                                                                              | UNIDADE | 35 | 25 |   |     |  |  |     |      |      | 40 | 25 | 125  | R\$ 2,94  | R\$ 367,50    |
| 4 | <b>COPO DE VIDRO 300 ML</b> - TIPO: COPO DE VIDRO; CLASSIFICAÇÃO: UTENSÍLIO DOMÉSTICO E PROFISSIONAL; APLICAÇÃO: USO PARA ÁGUA E OUTRAS BEBIDAS; MEDIDAS APROXIMADAS (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): 13 CM DE ALTURA, 7 CM DE DIÂMETRO E 300 ML DE CAPACIDADE; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: VIDRO INCOLOR; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR DA ANVISA; INFORMAÇÕES ADICIONAIS: PRODUTO REUTILIZÁVEL, DE FÁCIL MANUTENÇÃO E LIMPEZA.                                                                                                                       | UNIDADE | 35 | 30 |   |     |  |  | 200 | 300  | 100  | 40 | 30 | 735  | R\$ 6,25  | R\$ 4.593,75  |
| 5 | <b>JOGO DE COPOS DE VIDRO 350 ML HAUS CONCEPT</b> - JOGO DE COPOS DE VIDRO TRANSPARENTE COM CAPACIDADE DE 350 ML CADA, DESTINADOS AO SERVIÇO DE BEBIDAS EM GERAL. FABRICADOS EM VIDRO DE ALTA QUALIDADE, COM SUPERFÍCIE LISA, BRILHANTE E RESISTENTE A IMPACTOS LEVES. FORMATO CILÍNDRICO CLÁSSICO, COM BASE REFORÇADA E ACABAMENTO FINO NAS BORDAS. CONJUNTO CONTENDO 6 COPOS IGUAIS. DESIGN MODERNO, COMPATÍVEL COM LAVA-LOUÇAS.                                                                                                                                            | JOGO    |    |    |   | 4   |  |  |     |      |      |    |    | 4    | R\$ 39,30 | R\$ 157,20    |
| 6 | <b>JOGO DE COPOS DE VIDRO 410 ML LIGHTS LONG DRINK</b> - JOGO DE COPOS DO TIPO LONG DRINK COM CAPACIDADE DE 410 ML CADA, INDICADOS PARA BEBIDAS GELADAS, SUCOS E COQUETÉIS. FABRICADOS EM VIDRO TRANSPARENTE DE ALTA RESISTÊNCIA, COM DESIGN ESTRIADO E ELEGANTE. FORMATO ALTO E ALONGADO, COM BASE ESPESSA PARA MAIOR ESTABILIDADE. CONJUNTO CONTENDO 6 COPOS IGUAIS. COMPATÍVEL COM LAVA-LOUÇAS.                                                                                                                                                                            | JOGO    |    |    |   | 2   |  |  |     |      |      |    |    | 2    | R\$ 53,67 | R\$ 107,34    |
| 7 | <b>JOGO DE TAÇAS DE VIDRO 350ML DIAMOND</b> - JOGO DE TAÇAS FABRICADAS EM VIDRO TRANSPARENTE TIPO DIAMOND, COM ACABAMENTO FACETADO E ELEGANTE. CADA TAÇA POSSUI CAPACIDADE APROXIMADA DE 350 ML, INDICADA PARA ÁGUA, SUCOS OU VINHO. DESIGN MODERNO E REFINADO, COM BASE REFORÇADA E FORMATO ERGONÔMICO. CONJUNTO CONTENDO 6 TAÇAS IGUAIS. COMPATÍVEL COM LAVA-LOUÇAS.                                                                                                                                                                                                        | JOGO    |    |    | 3 | 4   |  |  |     |      |      |    |    | 7    | R\$ 74,23 | R\$ 519,61    |
| 8 | <b>JOGO DE TAÇAS PARA SOBREMESA</b> - LINHA PAULISTA, PRODUZIDO EM VIDRO RESISTENTE, CRISTALINO E BRILHANTE. POSSUI DESIGN CLÁSSICO E SOFISTICADO, ADEQUADO PARA DIVERSAS OCASIÕES. COMPOSTO POR 12 TAÇAS, CADA UNIDADE COM CAPACIDADE DE 220 ML, IDEAIS PARA SERVIR SOBREMESAS EM PORÇÕES INDIVIDUAIS. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: MATERIAL: VIDRO; QUANTIDADE: 12 UNIDADES; CAPACIDADE: 220 ML POR UNIDADE; ALTURA APROXIMADA: 7 CM; DIÂMETRO APROXIMADO: 9,4 CM. PRODUTO COM ACABAMENTO TRANSPARENTE, PROPORCIONANDO PRATICIDADE, DURABILIDADE E VERSATILIDADE NO USO DIÁRIO. | JOGO    |    |    | 2 |     |  |  |     |      |      |    |    | 2    | R\$ 73,53 | R\$ 147,06    |
| 9 | <b>MINI CANECA ESMALTADA, BRANCA, 90ML</b> -MINI CANECA FABRICADA EM AÇO ESMALTADO, NA COR BRANCA, COM ACABAMENTO RETRÔ RÚSTICO. POSSUI 5 CM DE ALTURA E CAPACIDADE TOTAL DE 90 ML, SENDO IDEAL PARA PORÇÕES DE CAFÉ, CHÁ OU DEGUSTAÇÕES. MATERIAL RESISTENTE, HIGIÊNICO E DE FÁCIL LIMPEZA, COMPATÍVEL COM USO DOMÉSTICO OU DECORATIVO. DESIGN CLÁSSICO, LEVE E DURÁVEL.                                                                                                                                                                                                     | UNIDADE |    |    |   | 200 |  |  |     |      |      |    |    | 200  | R\$ 10,82 | R\$ 2.164,00  |



PREFEITURA MUNICIPAL DE  
**PEREIRO**



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |         |    |    |    |  |  |  |  |     |      |      |    |      |              |                  |                 |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----|----|----|--|--|--|--|-----|------|------|----|------|--------------|------------------|-----------------|
| 10 | <b>POTE DE VIDRO PARA CONSERVA 1 L</b> - TIPO: POTE DE VIDRO PARA CONSERVA; CLASSIFICAÇÃO: RECIPIENTE PARA ALIMENTOS; APLICAÇÃO: ARMAZENAMENTO DE CONSERVAS; CAPACIDADE: 1 LITRO; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: VIDRO TRANSPARENTE; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: TAMPA ROSQUEÁVEL E FECHAMENTO HERMÉTICO; DIMENSÕES APROXIMADAS (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): DIÂMETRO 10 CM X ALTURA 20 CM; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DA ANVISA PARA MATERIAIS EM CONTATO COM ALIMENTOS, CONFORME RDC Nº 14/2014; INFORMAÇÕES ADICIONAIS: A TAMPA ROSQUEÁVEL PROPORCIONA UM FECHAMENTO HERMÉTICO, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO DOS ALIMENTOS POR MAIS TEMPO.                                                                              | UNIDADE | 2  | 4  |    |  |  |  |  |     |      | 4    | 2  | 12   | R\$<br>20,61 | R\$<br>247,32    |                 |
| 11 | <b>POTE DE VIDRO PARA CONSERVA 2 L</b> - TIPO: POTE DE VIDRO PARA CONSERVA; CLASSIFICAÇÃO: RECIPIENTE PARA ALIMENTOS; APLICAÇÃO: ARMAZENAMENTO DE CONSERVAS; CAPACIDADE: 2 LITROS; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: VIDRO TRANSPARENTE; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: TAMPA ROSQUEÁVEL E FECHAMENTO HERMÉTICO; DIMENSÕES APROXIMADAS (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): DIÂMETRO 15 CM X ALTURA 19 CM; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DA ANVISA PARA MATERIAIS EM CONTATO COM ALIMENTOS, CONFORME RDC Nº 14/2014; INFORMAÇÕES ADICIONAIS: GARANTIA DE FECHAMENTO HERMÉTICO PARA MELHOR PRESERVAÇÃO DOS ALIMENTOS.                                                                                                                    | UNIDADE | 2  | 4  |    |  |  |  |  |     |      | 4    | 2  | 12   | R\$<br>22,99 | R\$<br>275,88    |                 |
| 12 | <b>POTE DE VIDRO PARA CONSERVA 600 ML</b> - TIPO: POTE DE VIDRO PARA CONSERVA; CLASSIFICAÇÃO: RECIPIENTE PARA ALIMENTOS; APLICAÇÃO: ARMAZENAMENTO DE CONSERVAS; CAPACIDADE: 600 MILILITROS; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: VIDRO TRANSPARENTE; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: TAMPA ROSQUEÁVEL E FECHAMENTO HERMÉTICO; DIMENSÕES APROXIMADAS (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): DIÂMETRO 8 CM X ALTURA 15 CM; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DA ANVISA PARA MATERIAIS EM CONTATO COM ALIMENTOS, CONFORME RDC Nº 14/2014; INFORMAÇÕES ADICIONAIS: COMPACTO E IDEAL PARA PEQUENAS PORÇÕES DE CONSERVAS OU MOLHOS.                                                                                                                     | UNIDADE |    |    |    |  |  |  |  |     |      | 4    | 2  | 6    | R\$<br>7,65  | R\$<br>45,90     |                 |
| 13 | <b>POTE DE VIDRO PARA CONSERVA 800 ML</b> - TIPO: POTE DE VIDRO PARA CONSERVA; CLASSIFICAÇÃO: RECIPIENTE PARA ALIMENTOS; APLICAÇÃO: ARMAZENAMENTO DE CONSERVAS; CAPACIDADE: 800 MILILITROS; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: VIDRO TRANSPARENTE; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: TAMPA ROSQUEÁVEL E FECHAMENTO HERMÉTICO; DIMENSÕES APROXIMADAS (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): DIÂMETRO 10 CM X ALTURA 16 CM; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DA ANVISA PARA MATERIAIS EM CONTATO COM ALIMENTOS, CONFORME RDC Nº 14/2014; INFORMAÇÕES ADICIONAIS: IDEAL PARA ARMAZENAR PORÇÕES MÉDIAS DE ALIMENTOS EM CONSERVA.                                                                                                                     | UNIDADE |    |    |    |  |  |  |  |     |      | 4    | 2  | 6    | R\$<br>11,97 | R\$<br>71,82     |                 |
| 14 | <b>PRATO DE ALUMÍNIO</b> - FABRICADO EM ALUMÍNIO COM EXCELENTE CONDUÇÃO DE CALOR — O PRATO AQUECE DE MANEIRA RÁPIDA E UNIFORME, TORNANDO-SE IDEAL PARA USO EM FORNOS CONVENCIONAIS E INDUSTRIAIS. ALÉM DISSO, É RESISTENTE À CORROSÃO, NÃO ENFERRUJA E SUPORTA ALTAS TEMPERATURAS. ENTRE SUAS PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS ESTÃO: CONDUTIVIDADE TÉRMICA: MANTÉM O ALIMENTO AQUECIDO POR MAIS TEMPO, SUPERIOR A PRATOS DE VIDRO. DESIGN: GERALMENTE REDONDO, DISPONÍVEL EM MODELOS FUNDOS (TIPO ESCOLAR) COM CERCA DE 22 CM DE DIÂMETRO E 500 ML DE CAPACIDADE. VERSATILIDADE: LEVE E SEGURO, EVITA RISCOS DE QUEBRA. LEVEZA E FÁCIL MANUSEIO BOA DURABILIDADE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO, CUSTO ACESSÍVEL, RECICLÁVEL E SUSTENTÁVEL. | UNIDADE |    |    |    |  |  |  |  | 500 | 3000 | 1500 |    | 5000 | R\$<br>6,86  | R\$<br>34.300,00 |                 |
| 15 | <b>PRATO FUNDO DE VIDRO.</b><br>TIPO: PRATO FUNDO; CLASSIFICAÇÃO: UTENSÍLIO DE MESA; MATERIAL: VIDRO TEMPERADO; DIMENSÕES APROXIMADAS (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): DIÂMETRO 23 CM X ALTURA 3,7 CM; CAPACIDADE: 370 G; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: RESISTENTE, IDEAL PARA SOPAS E MOLHOS; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE À NORMA DE SEGURANÇA DE UTENSÍLIOS DE MESA PARA CONTATO COM ALIMENTOS, CONFORME ANVISA E ABNT NBR 13206; INFORMAÇÕES ADICIONAIS: DURÁVEL E RESISTENTE A ALTAS TEMPERATURAS.                                                                                                                                                                                                                          | UNIDADE | 70 | 80 | 96 |  |  |  |  | 200 | 600  | 200  | 60 | 80   | 1386         | R\$<br>6,72      | R\$<br>9.313,92 |



ESTADO DO CEARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE

**PEREIRO**



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |         |  |    |  |   |    |  |  |     |     |     |    |    |     |            |              |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--|----|--|---|----|--|--|-----|-----|-----|----|----|-----|------------|--------------|
| 16 | <b>PRATO PARA BOLO, MATERIAL: VIDRO, COM PÉ, 31 X 25 CM</b> - TIPO: PRATO PARA BOLO DE VIDRO COM PÉ CLASSIFICAÇÃO: UTENSÍLIO DE SERVIÇO APLICAÇÃO: PARA SERVIR, EXPOR OU DECORAR BOLOS, TORTAS E DOCES; IDEAL PARA RESTAURANTES, CONFEITARIAS, EVENTOS, ESCOLAS OU USO DOMÉSTICO MEDIDAS (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): 31 CM X 25 CM COMPOSIÇÃO E MATERIAL: VIDRO TRANSPARENTE TEMPERADO DE ALTA QUALIDADE REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E HIGIENE DA ANVISA INFORMAÇÕES ADICIONAIS: COM PÉ ELEVADO PARA MELHOR APRESENTAÇÃO E FACILIDADE NO SERVIÇO                                                               | UNIDADE |  | 4  |  | 2 | 4  |  |  |     |     |     | 6  | 4  | 20  | R\$ 54,11  | R\$ 1.082,20 |
| 17 | <b>PRATO RASO DE VIDRO</b> - TIPO: PRATO RASO; CLASSIFICAÇÃO: UTENSÍLIO DE MESA; MATERIAL: VIDRO TRANSPARENTE; APLICAÇÃO: PARA REFEIÇÕES; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: DESIGN RASO, IDEAL PARA PRATOS PRINCIPAIS; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE À NORMA DE SEGURANÇA DE UTENSÍLIOS DE MESA PARA CONTATO COM ALIMENTOS, CONFORME ANVISA E ABNT NBR 13206; INFORMAÇÕES ADICIONAIS: PRÁTICO E FUNCIONAL PARA O USO DIÁRIO.                                                                                                                                                                                                                          | UNIDADE |  | 80 |  |   |    |  |  | 200 | 300 | 200 | 60 | 80 | 920 | R\$ 6,16   | R\$ 5.667,20 |
| 18 | <b>PRATO RASO OPALINE PÉTALA BRANCO 25,5 CM</b> - PRATO RASO FABRICADO EM VIDRO OPALINO DE ALTA RESISTÊNCIA, NA COR BRANCA, COM DESIGN MODELO PÉTALA. POSSUI DIÂMETRO DE 25,5 CM, IDEAL PARA SERVIÇO DE REFEIÇÕES PRINCIPAIS. MATERIAL DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO, RESISTENTE A IMPACTOS LEVES E COMPATÍVEL COM MICRO-ONDAS E LAVA-LOUÇAS. INDICADO PARA USO DOMÉSTICO OU PROFISSIONAL EM RESTAURANTES E REFEITÓRIOS.                                                                                                                                                                                                                                  | UNIDADE |  |    |  |   | 50 |  |  |     |     |     |    |    | 50  | R\$ 13,21  | R\$ 660,50   |
| 19 | <b>SUQUEIRA DE VIDRO COM DISPENSER 3 LITROS</b> - SUQUEIRA FABRICADA EM VIDRO TRANSPARENTE DE ALTA QUALIDADE, COM CAPACIDADE TOTAL DE 3 LITROS, DESTINADA AO ARMAZENAMENTO E SERVIÇO DE SUCOS, ÁGUAS AROMATIZADAS, CHÁS GELADOS E OUTRAS BEBIDAS. POSSUI TORNEIRA DISPENSER EM MATERIAL RESISTENTE, TAMPA REMOVÍVEL E BOCA AMPLA PARA FACILITAR O ABASTECIMENTO E A LIMPEZA. DESIGN ELEGANTE E FUNCIONAL, INDICADO PARA USO DOMÉSTICO, EVENTOS, REFEITÓRIOS E AMBIENTES COLETIVOS.                                                                                                                                                                | UNIDADE |  |    |  | 2 | 4  |  |  |     |     |     |    |    | 6   | R\$ 197,37 | R\$ 1.184,22 |
| 20 | <b>SUQUEIRA DE VIDRO TRANSPARENTE, 5L, COM BASE</b> - TIPO: SUQUEIRA DE VIDRO TRANSPARENTE CLASSIFICAÇÃO: UTENSÍLIO DE SERVIÇO APLICAÇÃO: PARA ARMAZENAR E SERVIR BEBIDAS COMO SUCOS, ÁGUAS AROMATIZADAS E CHÁS GELADOS; IDEAL PARA RESTAURANTES, BUFFETS, EVENTOS E USO DOMÉSTICO CAPACIDADE (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): 5 LITROS COMPOSIÇÃO E MATERIAL: VIDRO TRANSPARENTE DE ALTA RESISTÊNCIA, LIVRE DE BPA REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E HIGIENE DA ANVISA INFORMAÇÕES ADICIONAIS: POSSUI BASE PARA APOIO E TORNEIRA INCORPORADA PARA FACILITAR O SERVIÇO; MATERIAL LEVE, RESISTENTE E FÁCIL DE HIGIENIZAR | UNIDADE |  |    |  |   |    |  |  |     |     | 6   | 4  | 10 |     | R\$ 230,00 | R\$ 2.300,00 |
| 21 | <b>TRAVESSA ASSADEIRA DE VIDRO RETANGULAR, 3,5L</b> - TRAVESSA ASSADEIRA RETANGULAR DESTINADA AO PREPARO E SERVIÇO DE ALIMENTOS. FABRICADA EM VIDRO TEMPERADO TRANSPARENTE DE ALTA RESISTÊNCIA A CHOQUES TÉRMICOS E IMPACTOS LEVES. CAPACIDADE DE 3,5 LITROS, COM DIMENSÕES APROXIMADAS DE 35 CM (COMPRIMENTO) X 23 CM (LARGURA) X 7 CM (ALTURA). ADEQUADA PARA USO EM FORNO, MICRO-ONDAS, FREEZER E LAVA-LOUÇAS. DESIGN ERGONÔMICO E FÁCIL DE LIMPAR.                                                                                                                                                                                            | UNIDADE |  |    |  |   | 4  |  |  |     |     |     |    |    | 4   | R\$ 47,69  | R\$ 190,76   |
| 22 | <b>TRAVESSA ASSADEIRA RETANGULAR FUNDA GRANDE DE VIDRO 5L</b> - TRAVESSA ASSADEIRA RETANGULAR COM TAMPA DESTINADA AO PREPARO, ARMAZENAMENTO E SERVIÇO DE ALIMENTOS. FABRICADA EM VIDRO TEMPERADO TRANSPARENTE DE ALTA RESISTÊNCIA TÉRMICA E MECÂNICA. CAPACIDADE APROXIMADA (VARIAÇÃO DE 5%) TOTAL DE 5 LITROS, COM DIMENSÕES APROXIMADAS (VARIAÇÃO DE 5%) DE 40 CM (COMPRIMENTO) X 27 CM (LARGURA) X 8 CM (ALTURA). PODE SER UTILIZADA EM FORNO, MICRO-ONDAS, FREEZER E MÁQUINA DE LAVAR LOUÇAS. DESIGN CLÁSSICO, FÁCIL DE LIMPAR E RESISTENTE A VARIAÇÕES DE TEMPERATURA.                                                                       | UNIDADE |  |    |  |   | 8  |  |  |     |     |     |    |    | 8   | R\$ 63,50  | R\$ 508,00   |



ESTADO DO CEARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE

PEREIRO



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |         |  |    |  |    |    |  |  |    |    |   |    |    |     |            |                |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--|----|--|----|----|--|--|----|----|---|----|----|-----|------------|----------------|
| 23 | TRAVESSA DE VIDRO COM PÉ 34 X 15 X 10,5 CM - CLASSIFICAÇÃO: UTENSÍLIO DE SERVIÇO; APLICAÇÃO: PARA SERVIR E EXPOR ALIMENTOS, IDEAL PARA RESTAURANTES, BUFFETS, EVENTOS, HOSPITAIS OU ESCOLAS; MEDIDAS (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): 34 CM X 15 CM X 10,5 CM; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: VIDRO TRANSPARENTE TEMPERADO DE ALTA RESISTÊNCIA; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E HIGIENE DA ANVISA; INFORMAÇÕES ADICIONAIS: COM BASE ELEVADA (PÉ INCORPORADO) PARA MELHOR VISUALIZAÇÃO E ACESSO AOS ALIMENTOS. | UNIDADE |  | 6  |  | 2  | 2  |  |  |    |    |   | 8  | 6  | 24  | R\$ 143,15 | R\$ 3.435,60   |
| 24 | TRAVESSA DE VIDRO OPALINO WHITE – 34 X 25 X 7,5 CM - TRAVESSA RETANGULAR FABRICADA EM VIDRO OPALINO BRANCO (WHITE), DESTINADA AO PREPARO E SERVIÇO DE ALIMENTOS. RESISTENTE AO CALOR E A IMPACTOS LEVES, COM SUPERFÍCIE LISA E FÁCIL DE HIGIENIZAR. DIMENSÕES DE 34 CM (COMPRIMENTO) X 25 CM (LARGURA) X 7,5 CM (ALTURA). COMPATÍVEL COM MICRO-ONDAS, FREEZER E LAVA-LOUÇAS. DESIGN ELEGANTE E MODERNO.                                                                                                                           | UNIDADE |  |    |  |    | 3  |  |  |    |    |   |    |    | 3   | R\$ 45,81  | R\$ 137,43     |
| 25 | TRAVESSA DE VIDRO - TIPO: TRAVESSA DE VIDRO; MATERIAL: VIDRO; DIMENSÕES APROXIMADAS (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): 35 CM X 24 CM; FORMATO: OVAL; APLICAÇÃO: PARA SERVIR ALIMENTOS; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DE UTENSÍLIOS DE MESA PARA CONTATO COM ALIMENTOS, CONFORME ANVISA E ABNT NBR 13206; INFORMAÇÕES ADICIONAIS: IDEAL PARA USO EM REFEIÇÕES E SERVIR PRATOS NO ESTILO FAMILIAR.                                                                                                                               | UNIDADE |  | 6  |  |    |    |  |  | 10 | 14 | 6 | 8  | 6  | 50  | R\$ 47,21  | R\$ 2.360,50   |
| 26 | XICARA GRANDE EM SERÂMICA, BRANCA, 180ML - TIPO: XÍCARA GRANDE; MATERIAL: CERÂMICA BRANCA; CAPACIDADE (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): 180 ML; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM SUPORTE DE APOIO LATERAL; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DE UTENSÍLIOS DE MESA PARA CONTATO COM ALIMENTOS, CONFORME ANVISA E ABNT NBR 13206; INFORMAÇÕES ADICIONAIS: DESIGN CLÁSSICO E IDEAL PARA CAFÉS E CHÁS.                                                                                                                                | UNIDADE |  | 40 |  | 24 | 12 |  |  |    |    |   | 20 | 40 | 136 | R\$ 15,03  | R\$ 2.044,08   |
| 27 | XICARA PEQUENA EM CERÂMICA BRANCA, 90 ML. TIPO: XÍCARA PEQUENA; MATERIAL: CERÂMICA BRANCA; CAPACIDADE (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): 90 ML; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM SUPORTE DE APOIO LATERAL; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DE UTENSÍLIOS DE MESA PARA CONTATO COM ALIMENTOS, CONFORME ANVISA E ABNT NBR 13206; INFORMAÇÕES ADICIONAIS: DESIGN CLÁSSICO, RESISTENTE E IDEAL PARA SERVIÇO DE CAFÉ EXPRESSO OU BEBIDAS EM PEQUENAS PORÇÕES.                                                                          | UNIDADE |  |    |  |    | 12 |  |  |    |    |   |    |    | 12  | R\$ 11,58  | R\$ 138,96     |
|    | VALOR TOTAL                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |         |  |    |  |    |    |  |  |    |    |   |    |    |     |            | R\$ 103.282,95 |

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |         |       |       |               |       |         |       |       |          |          |         |             |            |       |            |            |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------|-------|---------------|-------|---------|-------|-------|----------|----------|---------|-------------|------------|-------|------------|------------|
|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |         | SAÚDE |       |               |       |         |       |       | EDUCAÇÃO |          |         | ASSISTÊNCIA |            |       |            |            |
|      | LOTE 07 - RECIPIENTES TÉRMICOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |         | PAB   | MAC   | CASA DE APOIO | ADM   | CULTURA | AGRIC | OBRAS | SEDUC    | ENS FUND | ENS INF | CRAS        | ASS SOCIAL |       | ESTIMATIVA |            |
| ITEM | ESPECIFICAÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | UNIDADE | QUANT | QUANT | QUANT         | QUANT | QUANT   | QUANT | QUANT | QUANT    | QUANT    | QUANT   | QUANT       | QUANT      | TOTAL | VR UNT     | VR TOTAL   |
| 1    | CAIXA TÉRMICA (COOLER) 12L - TIPO: CAIXA TÉRMICA (COOLER). APLICAÇÃO: CONSERVAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS E BEBIDAS. MATERIAL: CORPO EM POLIPROPILENO (PP) OU POLIETILENO (PE) DE ALTA RESISTÊNCIA, COM ISOLAMENTO TÉRMICO EM POLIURETANO (PU) OU MATERIAL EQUIVALENTE. CAPACIDADE MÍNIMA: 12 LITROS. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: TAMPA COM FECHAMENTO FIRME, ALÇA PARA TRANSPORTE, RESISTENTE A IMPACTOS E DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO. NORMAS: O MATERIAL DEVERÁ SER ATÓXICO E PRÓPRIO PARA CONTATO COM ALIMENTOS, EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE DA ANVISA APLICÁVEL AOS MATERIAIS DESTINADOS AO CONTATO COM ALIMENTOS.                      | UNIDADE |       |       |               |       | 1       |       |       |          |          |         |             |            | 1     | R\$ 68,67  | R\$ 68,67  |
| 2    | CAIXA TÉRMICA (COOLER) 32L - TIPO: CAIXA TÉRMICA (COOLER). APLICAÇÃO: CONSERVAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS E BEBIDAS. MATERIAL: CORPO EM POLIPROPILENO (PP) OU POLIETILENO (PE) DE ALTA RESISTÊNCIA, COM ISOLAMENTO TÉRMICO EM POLIURETANO (PU) OU MATERIAL EQUIVALENTE. CAPACIDADE MÍNIMA: 32 LITROS. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: TAMPA COM FECHAMENTO FIRME, ALÇAS LATERAIS REFORÇADAS PARA TRANSPORTE, RESISTENTE A IMPACTOS E DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO. NORMAS: O MATERIAL DEVERÁ SER ATÓXICO E PRÓPRIO PARA CONTATO COM ALIMENTOS, EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE DA ANVISA APLICÁVEL AOS MATERIAIS DESTINADOS AO CONTATO COM ALIMENTOS. | UNIDADE |       |       |               |       | 1       |       |       |          |          |         |             |            | 1     | R\$ 130,00 | R\$ 130,00 |



|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |         |  |  |  |   |   |  |    |  |  |   |   |    |               |                 |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--|--|--|---|---|--|----|--|--|---|---|----|---------------|-----------------|
| 3 | <b>CAIXA TÉRMICA (COOLER) 5 L.</b><br>TIPO: CAIXA TÉRMICA (COOLER). APLICAÇÃO: CONSERVAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS E BEBIDAS. MATERIAL: CORPO EM POLIPROPILENO (PP) OU POLIETILENO (PE) DE ALTA RESISTÊNCIA, COM ISOLAMENTO TÉRMICO EM POLIURETANO (PU) OU MATERIAL EQUIVALENTE. CAPACIDADE MÍNIMA: 5 LITROS. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: TAMPA COM FECHAMENTO FIRME, ALÇA PARA TRANSPORTE, RESISTENTE A IMPACTOS E DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO. NORMAS: O MATERIAL DEVERÁ SER ATÓXICO E PRÓPRIO PARA CONTATO COM ALIMENTOS, EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE DA ANVISA APLICÁVEL AOS MATERIAIS DESTINADOS AO CONTATO COM ALIMENTOS.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | UNIDADE |  |  |  |   | 1 |  |    |  |  |   |   | 1  | R\$<br>39,19  | R\$<br>39,19    |
| 4 | <b>CAIXA TÉRMICA DE ISOPOR (EPS) 60L</b> - TIPO: CAIXA TÉRMICA DE ISOPOR (EPS). APLICAÇÃO: CONSERVAÇÃO, ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS, BEBIDAS E OUTROS PRODUTOS TERMOSSENSÍVEIS. MATERIAL: POLIESTIRENO EXPANDIDO (EPS) DE ALTA DENSIDADE. CAPACIDADE: 60 LITROS. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: TAMPA ENCAIXÁVEL, PAREDES COM ESPESSURA MÍNIMA DE 30 MM, RESISTENTE À UMIDADE, LEVE, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E COM EFICIENTE ISOLAMENTO TÉRMICO. NORMAS: O MATERIAL DEVERÁ SER ATÓXICO E PRÓPRIO PARA CONTATO COM ALIMENTOS, EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE DA ANVISA APLICÁVEL AOS MATERIAIS DESTINADOS AO CONTATO COM ALIMENTOS.                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | UNIDADE |  |  |  |   |   |  |    |  |  | 6 | 2 | 8  | R\$<br>132,33 | R\$<br>1.058,64 |
| 5 | <b>CAIXA TÉRMICA DE ISOPOR (EPS) 80L</b> - TIPO: CAIXA TÉRMICA DE ISOPOR (EPS). APLICAÇÃO: CONSERVAÇÃO, ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS, BEBIDAS E OUTROS PRODUTOS TERMOSSENSÍVEIS. MATERIAL: POLIESTIRENO EXPANDIDO (EPS) DE ALTA DENSIDADE. CAPACIDADE: 80 LITROS. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: TAMPA ENCAIXÁVEL, PAREDES COM ESPESSURA MÍNIMA DE 30 MM, RESISTENTE À UMIDADE, LEVE, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E COM EFICIENTE ISOLAMENTO TÉRMICO. NORMAS: O MATERIAL DEVERÁ SER ATÓXICO E PRÓPRIO PARA CONTATO COM ALIMENTOS, EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE DA ANVISA APLICÁVEL AOS MATERIAIS DESTINADOS AO CONTATO COM ALIMENTOS.                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | UNIDADE |  |  |  |   |   |  |    |  |  | 6 | 2 | 8  | R\$<br>169,17 | R\$<br>1.353,36 |
| 6 | <b>GARRAFA TÉRMICA (800ML)</b> - GARRAFA TÉRMICA DE ALTA PERFORMANCE, CONSTRUÍDA EM AÇO INOXIDÁVEL, COM SISTEMA DE ISOLAMENTO A VÁCUO, PROJETADA PARA CONSERVAÇÃO DE TEMPERATURA DE LÍQUIDOS QUENTES POR, NO MÍNIMO, 6 HORAS E LÍQUIDOS FRIOS POR, NO MÍNIMO, 12 HORAS (QUENTE OU FRIA) E TRANSPORTE ERGONÔMICO. CAPACIDADE: MÍNIMO DE 800ML ATÉ 1000ML (1 LITRO). ACABAMENTO: PINTURA ELETROSTÁTICA OU POLIMENTO EXTERNO RESISTENTE A RISCOS E CORROSÃO. TIPO DE TAMPA: ROSQUEÁVEL, COM VEDAÇÃO EM SILICONE DE ALTA RESISTÊNCIA (ANÉIS DE VEDAÇÃO) PARA EVITAR VAZAMENTOS. SISTEMA DE TRANSPORTE: ALÇA FIXA OU CORDÃO (TIRANTE) EM MATERIAL SINTÉTICO RESISTENTE (NYLON/POLIÉSTER), FIXADO DE FORMA SEGURA AO CORPO. LIVRE DE BPA: O PRODUTO DEVE SER ATÓXICO E LIVRE DE BISFENOL A (BPA FREE).                                                                                                                                                                       | UNIDADE |  |  |  |   |   |  | 84 |  |  |   |   | 84 | R\$<br>58,14  | R\$<br>4.883,76 |
| 7 | <b>GARRAFA TÉRMICA 2L</b> - GARRAFA TÉRMICA 2 L. TIPO: GARRAFA TÉRMICA; CLASSIFICAÇÃO: RECIPIENTE TÉRMICO; APLICAÇÃO: DESTINADA À ARMAZENAGEM E MANUTENÇÃO DA TEMPERATURA DE BEBIDAS QUENTES OU FRIAS, COMO CAFÉ, CHÁ, LEITE OU ÁGUA, POSSUINDO AMPLO ISOLAMENTO TÉRMICO, GARANTINDO CONSERVAÇÃO DA TEMPERATURA POR LONGOS PERÍODOS; CAPACIDADE (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): 2 LITROS; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: CORPO EXTERNO E INTERNO FABRICADOS EM AÇO INOXIDÁVEL DE ALTA DURABILIDADE, RESISTENTE A IMPACTOS LEVES E À CORROSÃO; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: EQUIPADA COM TAMPA HERMÉTICA E SISTEMA DE ACIONAMENTO POR BOTÃO SUPERIOR, PROPORCIONANDO PRATICIDADE E HIGIENE NO SERVIÇO DE BEBIDAS. DESIGN MODERNO, ACABAMENTO POLIDO EM INOX, COM ALÇA ERGONÔMICA PARA FACILITAR O MANUSEIO; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR DA ANVISA; INFORMAÇÕES ADICIONAIS: IDEAL PARA SERVIÇOS DE CAFÉ EM GRANDES REUNIÕES, COM DESIGN EFICIENTE. | UNIDADE |  |  |  | 2 | 4 |  |    |  |  |   |   | 6  | R\$<br>202,10 | R\$<br>1.212,60 |



ESTADO DO CEARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE

PEREIRO



|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |         |  |  |  |  |   |  |  |  |  |  |   |   |    |            |               |
|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--|--|--|--|---|--|--|--|--|--|---|---|----|------------|---------------|
| 8 | GARRAFÃO TÉRMICO 12L, COM TORNEIRA, PÉ E ALÇA - TIPO: GARRAFÃO TÉRMICO COM TORNEIRA CLASSIFICAÇÃO: UTENSÍLIO DE SERVIÇO APLICAÇÃO: PARA ARMAZENAR E SERVIR BEBIDAS QUENTES OU FRIAS; IDEAL PARA RESTAURANTES, HOSPITAIS, ESCOLAS OU EVENTOS CAPACIDADE (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): 12 LITROS COMPOSIÇÃO E MATERIAL: ESTRUTURA EXTERNA EM POLIPROPILENO DE ALTA RESISTÊNCIA, REVESTIMENTO INTERNO TÉRMICO REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E HIGIENE DA ANVISA INFORMAÇÕES ADICIONAIS: POSSUI TORNEIRA PARA SERVIÇO, PÉ DE APOIO E ALÇA PARA FACILITAR O TRANSPORTE | UNIDADE |  |  |  |  | 3 |  |  |  |  |  | 6 | 4 | 13 | R\$ 191,75 | R\$ 2.492,75  |
|   | VALOR TOTAL                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |         |  |  |  |  |   |  |  |  |  |  |   |   |    |            | R\$ 11.238,97 |

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |         |       |       |               |       |         |       |       |          |          |         |             |            |       |            |               |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------|-------|---------------|-------|---------|-------|-------|----------|----------|---------|-------------|------------|-------|------------|---------------|
|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |         | SAÚDE |       |               |       |         |       |       | EDUCAÇÃO |          |         | ASSISTÊNCIA |            |       |            |               |
|      | LOTE 08 - EMBALAGENS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |         | PAB   | MAC   | CASA DE APOIO | ADM   | CULTURA | AGRIC | OBRAS | SEDUC    | ENS FUND | ENS INF | CRAS        | ASS SOCIAL |       | ESTIMATIVA |               |
| ITEM | ESPECIFICAÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | UNIDADE | QUANT | QUANT | QUANT         | QUANT | QUANT   | QUANT | QUANT | QUANT    | QUANT    | QUANT   | QUANT       | QUANT      | TOTAL | VR UNT     | VR TOTAL      |
| 1    | EMBALAGEM PLÁSTICA COM TAMPA ARTICULADA, CAIXA COM 100 UNIDADES - TIPO: EMBALAGEM PLÁSTICA RÍGIDA, COM TAMPA ARTICULADA (TIPO FLIP-TOP OU SIMILAR), DESTINADA AO ACONDICIONAMENTO E ORGANIZAÇÃO DE ITENS DIVERSOS. DEVE SER LIVRE DE IMPUREZAS, RACHADURAS, PARTÍCULAS SOLTAS OU ODOR, COM SUPERFÍCIE LISA, SEM REBARBAS E COM ACABAMENTO UNIFORME. EMBALAGEM: EMBALAGEM INDIVIDUAL COM FECHAMENTO ATRAVÉS DE TAMPA ARTICULADA QUE GARANTA A VEDAÇÃO EFICIENTE CONTRA VAZAMENTOS, ENTRADA DE POEIRA OU CONTAMINAÇÃO. A TAMPA DEVE POSSIBILITAR ABERTURA E FECHAMENTO REPETIDOS SEM PERDER A EFICÁCIA. CADA EMBALAGEM DEVE SER ENTREGUE EM CAIXA CONTENDO 100 UNIDADES, ACONDICIONADAS DE FORMA SEGURA E ORGANIZADA. DIMENSÕES: MEDIDA EXTERNA APROXIMADA: 5,8 CM DE ALTURA, 19 CM DE COMPRIMENTO E 12 CM DE LARGURA; MEDIDA INTERNA APROXIMADA: 5,4 CM DE ALTURA, 16,9 CM DE COMPRIMENTO E 9 CM DE LARGURA. MATERIAL: FABRICADA EM PLÁSTICO ATÓXICO, LIVRE DE BISFENOL A (BPA) E OUTRAS SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, COMO POLIPROPILENO (PP) OU POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE (PEAD), RESISTENTE A IMPACTOS, LEVE E REUTILIZÁVEL. O MATERIAL DEVE SER APROPRIADO PARA CONTATO COM ALIMENTOS OU PRODUTOS SENSÍVEIS, CONFORME NECESSIDADE. VALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. O PRODUTO DEVERÁ CUMPRIR TODAS AS NORMAS VIGENTES DA AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA), MINISTÉRIO DA SAÚDE E DEMAIS ÓRGÃOS REGULADORES PERTINENTES, INCLUINDO OS REQUISITOS TÉCNICOS PARA EMBALAGENS PLÁSTICAS DESTINADAS AO USO EM PRODUTOS DE CONSUMO. | CAIXA   |       |       |               |       |         |       |       |          |          |         | 100         | 100        | 200   | R\$ 56,90  | R\$ 11.380,00 |
| 2    | FILME PLÁSTICO STRETCH ESTIRÁVEL MANUAL 500MM X 300M - FILME PLÁSTICO STRETCH (ESTICÁVEL) PARA APLICAÇÃO MANUAL, APROPRIADO PARA CONTATO DIRETO COM GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, INCLUINDO CARNES IN NATURA E VÍSCERAS, MEDINDO 500 MM DE LARGURA E 300 METROS DE COMPRIMENTO, COM ESPESSURA ENTRE 20 E 25 MICRAS. O PRODUTO DEVE SER FABRICADO EM POLIETILENO LINEAR DE BAIXA DENSIDADE (PELBD) 100% VIRGEM, SENDO EXPRESSAMENTE VEDADA A UTILIZAÇÃO DE RESINAS RECICLADAS. DEVE SER TOTALMENTE TRANSPARENTE, INODORO, ATÓXICO E LIVRE DE BISFENOL A (BPA FREE). O MATERIAL DEVE APRESENTAR ALTA RESISTÊNCIA MECÂNICA À TRAÇÃO E À PERFURAÇÃO, EXCELENTE MEMÓRIA ELÁSTICA E ELEVADO PODER DE ADERÊNCIA (TACK), DISPENSANDO O USO DE FITAS ADESIVAS OU DE SELAGEM TÉRMICA. O FILME DEVE SER FORNECIDO ENROLADO EM TUBETE DE PAPELÃO RÍGIDO E RESISTENTE, COM DIÂMETRO INTERNO COMPATÍVEL COM APLICADORES MANUAIS PADRÃO. PARA GARANTIR A SEGURANÇA ALIMENTAR DO ABATEDOURO, O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE À LEGISLAÇÃO VIGENTE DA ANVISA APLICÁVEL A MATERIAIS PLÁSTICOS DESTINADOS AO CONTATO COM ALIMENTOS, INCLUINDO A RDC Nº 51/2010, A RESOLUÇÃO Nº 105/1999 E A RDC Nº 326/2019. O MATERIAL NÃO DEVE CEDER SUBSTÂNCIAS TÓXICAS, CORANTES, ODORES OU SABORES AOS PRODUTOS EMBALADOS.                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | ROLO    |       |       |               |       |         | 80    |       |          |          |         |             |            | 80    | R\$ 84,80  | R\$ 6.784,00  |
| 3    | GARRAFA PLÁSTICA DESCARTÁVEL COM TAMPA E LACRE – 300ML, KIT                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | KIT     |       |       |               |       |         |       |       |          |          |         | 100         | 100        | 200   | R\$        | R\$           |



PREFEITURA MUNICIPAL DE  
**PEREIRO**



|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |  |  |  |  |    |  |  |  |  |  |    |    |  |           |            |                      |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--|--|--|--|----|--|--|--|--|--|----|----|--|-----------|------------|----------------------|
|   | COM 100 UNIDADES - TIPO: GARRAFA PLÁSTICA DESCARTÁVEL, TRANSPARENTE OU LEVEMENTE TRANSLÚCIDA, COM CAPACIDADE PARA 300 MILILITROS, LIVRE DE IMPUREZAS, RESÍDUOS OU MICROORGANISMOS, COM FORMATO ERGONÔMICO E RESISTENTE A IMPACTOS LEVES. DESTINADA AO ENVASE DE LÍQUIDOS PARA CONSUMO OU USO EM PROCESSOS INDUSTRIAIS, LABORATORIAIS OU COMERCIAIS. EMBALAGEM: CADA GARRAFA DEVE POSSUIR TAMPA ROSQUEÁVEL COM LACRE INVOLÁVEL, GARANTINDO A SEGURANÇA E A PROTEÇÃO DO CONTEÚDO ATÉ O MOMENTO DA ABERTURA. O CONJUNTO DEVERÁ SER FORNECIDO EM KITS CONTENDO 100 UNIDADES, ACONDICIONADAS EM CAIXA DE TRANSPORTE ADEQUADA, QUE AS PROTEJA CONTRA AVARIAS E CONTAMINAÇÃO DURANTE O ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE. MATERIAL: FABRICADA EM PLÁSTICO ATÓXICO (PET OU SIMILAR), LIVRE DE BISFENOL A (BPA) E OUTRAS SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, APROPRIADO PARA USO EM CONTATO COM ALIMENTOS E BEBIDAS, COM CERTIFICAÇÃO DE QUALIDADE QUE COMPROVE A RESISTÊNCIA E A SEGURANÇA DO PRODUTO. VALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. O PRODUTO DEVERÁ ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA, MINISTÉRIO DA SAÚDE E DEMAIS ÓRGÃOS REGULADORES COMPETENTES, CONFORME AS NORMAS VIGENTES APLICÁVEIS A EMBALAGENS PLÁSTICAS DESCARTÁVEIS PARA USO EM PRODUTOS DE CONSUMO.                                                         |       |  |  |  |  |    |  |  |  |  |  |    |    |  | 130,34    | 26.068,00  |                      |
| 4 | <b>PLÁSTICO CRISTAL TRANSPARENTE</b> - PLÁSTICO TIPO CRISTAL, TOTALMENTE TRANSPARENTE, COM ESPESSURA NOMINAL DE 0,20 MM E LARGURA DE 1,40 M, DESTINADO À PROTEÇÃO E COBERTURA DE MESAS E TOALHAS. O MATERIAL DEVERÁ APRESENTAR ALTA TRANSPARÊNCIA, SUPERFÍCIE LISA E UNIFORME, ISENTA DE BOLHAS, ONDULAÇÕES, IMPUREZAS OU DEFEITOS VISÍVEIS. DEVE POSSUIR BOA RESISTÊNCIA MECÂNICA, FLEXIBILIDADE ADEQUADA, DURABILIDADE E RESISTÊNCIA A RASGOS, GARANTINDO DESEMPENHO SATISFATÓRIO EM USO CONTÍNUO. DEVERÁ SER IMPERMEÁVEL, DE FÁCIL LIMPEZA E NÃO APRESENTAR ODOR ACENTUADO, SENDO APROPRIADO PARA USO EM AMBIENTES INTERNOS E EXTERNOS. O PRODUTO DEVERÁ ATENDER AOS PADRÕES DE QUALIDADE E ÀS NORMAS TÉCNICAS APLICÁVEIS.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | METRO |  |  |  |  | 36 |  |  |  |  |  |    | 36 |  | R\$ 17,18 | R\$ 618,48 |                      |
| 5 | <b>SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE 10KG</b> - TIPO: SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE; CLASSIFICAÇÃO: SACO DE ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE; MATERIAL: PLÁSTICO DE POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE (PEAD), COM EXCELENTE RESISTÊNCIA MECÂNICA E DURABILIDADE, GARANTINDO SEGURANÇA E INTEGRIDADE NO ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE; CAPACIDADE (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): 10 QUILOGRAMAS; DIMENSÕES APROXIMADAS: 40 CM DE LARGURA X 60 CM DE ALTURA; APLICAÇÃO: INDICADO PARA ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DE PRODUTOS EM GRANDE QUANTIDADE, COMO ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS, PRODUTOS INDUSTRIAIS, MATERIAIS DE CONSTRUÇÃO, OU OUTROS ITENS SEM RISCO DE CONTAMINAÇÃO EXTERNA; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:<br>• TRANSPARENTE PARA FACILITAR A VISUALIZAÇÃO E IDENTIFICAÇÃO DO CONTEÚDO;<br>• FECHAMENTO POR NÓ OU LAÇO, GARANTINDO SEGURANÇA E INTEGRIDADE NO ARMAZENAMENTO;<br>• RESISTENTE E FLEXÍVEL, ADEQUADO PARA O ARMAZENAMENTO DE ITENS PESADOS OU GRANULADOS;<br>• ROLO COM NO MÍNIMO 500 UNIDADES, OTIMIZANDO O CUSTO E O USO EM GRANDES QUANTIDADES. REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS AMBIENTAIS E DE SEGURANÇA PARA O USO DE PLÁSTICOS EM EMBALAGENS. CASO UTILIZADO PARA ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS, DEVE ATENDER ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR DA ANVISA, CONFORME RDC Nº 14/2014, QUE REGULAMENTA O USO DE MATERIAIS EM CONTATO COM ALIMENTOS | ROLO  |  |  |  |  |    |  |  |  |  |  | 20 | 20 |  | R\$ 24,16 | R\$ 483,20 |                      |
|   | <b>VALOR TOTAL</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |       |  |  |  |  |    |  |  |  |  |  |    |    |  |           |            | <b>R\$ 45.333,68</b> |
|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |  |  |  |  |    |  |  |  |  |  |    |    |  |           |            |                      |
|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |  |  |  |  |    |  |  |  |  |  |    |    |  |           |            |                      |
|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |  |  |  |  |    |  |  |  |  |  |    |    |  |           |            |                      |
|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |  |  |  |  |    |  |  |  |  |  |    |    |  |           |            |                      |
|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |  |  |  |  |    |  |  |  |  |  |    |    |  |           |            |                      |
|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |  |  |  |  |    |  |  |  |  |  |    |    |  |           |            |                      |
|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |  |  |  |  |    |  |  |  |  |  |    |    |  |           |            |                      |
|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |  |  |  |  |    |  |  |  |  |  |    |    |  |           |            |                      |
|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |  |  |  |  |    |  |  |  |  |  |    |    |  |           |            |                      |
|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |  |  |  |  |    |  |  |  |  |  |    |    |  |           |            |                      |
|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |  |  |  |  |    |  |  |  |  |  |    |    |  |           |            |                      |
|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |  |  |  |  |    |  |  |  |  |  |    |    |  |           |            |                      |
|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |  |  |  |  |    |  |  |  |  |  |    |    |  |           |            |                      |
|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |  |  |  |  |    |  |  |  |  |  |    |    |  |           |            |                      |
|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |  |  |  |  |    |  |  |  |  |  |    |    |  |           |            |                      |
|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |  |  |  |  |    |  |  |  |  |  |    |    |  |           |            |                      |
|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |  |  |  |  |    |  |  |  |  |  |    |    |  |           |            |                      |
|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |  |  |  |  |    |  |  |  |  |  |    |    |  |           |            |                      |
|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |  |  |  |  |    |  |  |  |  |  |    |    |  |           |            |                      |
|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |  |  |  |  |    |  |  |  |  |  |    |    |  |           |            |                      |
|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |  |  |  |  |    |  |  |  |  |  |    |    |  |           |            |                      |
|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |  |  |  |  |    |  |  |  |  |  |    |    |  |           |            |                      |
|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |  |  |  |  |    |  |  |  |  |  |    |    |  |           |            |                      |
|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |  |  |  |  |    |  |  |  |  |  |    |    |  |           |            |                      |
|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |  |  |  |  |    |  |  |  |  |  |    |    |  |           |            |                      |
|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |  |  |  |  |    |  |  |  |  |  |    |    |  |           |            |                      |
|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |  |  |  |  |    |  |  |  |  |  |    |    |  |           |            |                      |
|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |  |  |  |  |    |  |  |  |  |  |    |    |  |           |            |                      |
|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |  |  |  |  |    |  |  |  |  |  |    |    |  |           |            |                      |
|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |  |  |  |  |    |  |  |  |  |  |    |    |  |           |            |                      |
|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |  |  |  |  |    |  |  |  |  |  |    |    |  |           |            |                      |
|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |  |  |  |  |    |  |  |  |  |  |    |    |  |           |            |                      |
|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |  |  |  |  |    |  |  |  |  |  |    |    |  |           |            |                      |
|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |  |  |  |  |    |  |  |  |  |  |    |    |  |           |            |                      |
|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |  |  |  |  |    |  |  |  |  |  |    |    |  |           |            |                      |
|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |  |  |  |  |    |  |  |  |  |  |    |    |  |           |            |                      |
|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |  |  |  |  |    |  |  |  |  |  |    |    |  |           |            |                      |
|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |  |  |  |  |    |  |  |  |  |  |    |    |  |           |            |                      |
|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |  |  |  |  |    |  |  |  |  |  |    |    |  |           |            |                      |
|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |  |  |  |  |    |  |  |  |  |  |    |    |  |           |            |                      |
|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |  |  |  |  |    |  |  |  |  |  |    |    |  |           |            |                      |
|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |  |  |  |  |    |  |  |  |  |  |    |    |  |           |            |                      |
|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |  |  |  |  |    |  |  |  |  |  |    |    |  |           |            |                      |
|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |  |  |  |  |    |  |  |  |  |  |    |    |  |           |            |                      |
|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |  |  |  |  |    |  |  |  |  |  |    |    |  |           |            |                      |
|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |  |  |  |  |    |  |  |  |  |  |    |    |  |           |            |                      |
|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |  |  |  |  |    |  |  |  |  |  |    |    |  |           |            |                      |
|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |  |  |  |  |    |  |  |  |  |  |    |    |  |           |            |                      |
|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |  |  |  |  |    |  |  |  |  |  |    |    |  |           |            |                      |



ESTADO DO CEARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE

**PEREIRO**



|      | LOTE 09 - ACESSÓRIOS PARA INSTALAÇÃO, MANUTENÇÃO E PROTEÇÃO DE AMBIENTES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |         | PAB   | MAC   | CASA DE APOIO | ADM   | CULTURA | AGRIC | OBRAS | SEDUC | ENS FUND | ENS INF | CRAS  | ASS SOCIAL |       | ESTIMATIVA |                |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------|-------|---------------|-------|---------|-------|-------|-------|----------|---------|-------|------------|-------|------------|----------------|
| ITEM | ESPECIFICAÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | UNIDADE | QUANT | QUANT | QUANT         | QUANT | QUANT   | QUANT | QUANT | QUANT | QUANT    | QUANT   | QUANT | QUANT      | TOTAL | VR UNT     | VR TOTAL       |
| 1    | MANGUEIRA PARA REGISTRO - TIPO: MANGUEIRA; CLASSIFICAÇÃO: ACESSÓRIO PARA INSTALAÇÃO DE GÁS; APLICAÇÃO: CONEXÃO DE GÁS; MATERIAL: BORRACHA SINTÉTICA, RÍGIDA; DIÂMETRO EXTERNO: 15,70 MM; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DE SEGURANÇA PARA SISTEMAS DE GÁS; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: LDC 0677, COR VERMELHA, PRESSÃO MÁXIMA 400.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | METRO   |       |       |               |       |         |       |       | 20    | 80       | 50      |       |            | 150   | R\$ 33,45  | R\$ 5.017,50   |
| 2    | REGISTRO DE GÁS - TIPO: REGISTRO DE GÁS; CLASSIFICAÇÃO: ACESSÓRIO PARA GÁS; APLICAÇÃO: CONTROLE DO FORNECIMENTO DE GÁS; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: PARA USO EM COZINHAS, COM MECANISMO DE VEDAÇÃO; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DA ANP (AGÊNCIA NACIONAL DO PETRÓLEO, GÁS NATURAL E BIOCOMBUSTÍVEIS) PARA SEGURANÇA DE SISTEMAS DE GÁS; INFORMAÇÕES ADICIONAIS: ATENDE ÀS EXIGÊNCIAS DE SEGURANÇA PARA INSTALAÇÕES DE GÁS EM COZINHAS.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | UNIDADE |       |       |               |       |         |       |       | 10    | 25       | 15      |       |            | 50    | R\$ 36,30  | R\$ 1.815,00   |
| 3    | RODÍZIO GIRATÓRIO METÁLICO - RODÍZIOS GIRATÓRIOS COM PLACA DE FIXAÇÃO RETANGULAR E FURAÇÃO PADRÃO PARA PARAFUSOS, POSSUINDO CAPACIDADE DE GIRO DE 360 GRAUS. A RODA DEVE SER CONFECCIONADA EM LIGA METÁLICA, COMO FERRO FUNDIDO, ZAMAC OU MATERIAL DE RESISTÊNCIA EQUIVALENTE, SEM REVESTIMENTO MACIO, COM DIÂMETRO APROXIMADO DE 1 5/8 POLEGADAS (CERCA DE 41 MM). O GARFO OU SUPORTE DEVE SER FABRICADO EM AÇO ZINCADO OU POSSUIR TRATAMENTO ANTICORROSIVO, CAPACIDADE MÍNIMA DE CARGA DE 40KG.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | UNIDADE |       |       |               |       | 24      |       |       |       |          |         |       |            | 24    | R\$ 94,63  | R\$ 2.271,12   |
| 4    | TELA MOSQUITEIRA NYLON VERDE. TIPO: TELA DE PROTEÇÃO CONTRA INSETOS; CLASSIFICAÇÃO: MATERIAL DE ISOLAMENTO E PROTEÇÃO AMBIENTAL; APLICAÇÃO: UTILIZADA PARA PROTEÇÃO DE AMBIENTES CONTRA A ENTRADA DE INSETOS VOADORES, COMO MOSQUITOS E MOSCAS, EM JANELAS, PORTAS, VIVEIROS, ÁREAS DE PREPARO DE ALIMENTOS, ESTUFAS E OUTROS LOCAIS QUE EXIJAM CONTROLE SANITÁRIO E DE BIOSSEGURANÇA; MEDIDAS (VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): CONFORME A DEMANDA DO PROJETO, VENDIDA EM ROLOS OU METRAGEM PERSONALIZADA; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: NYLON RESISTENTE NA COR VERDE, COM TRAMADO FINO E FLEXÍVEL, PERMITINDO A PASSAGEM DE AR E LUZ, MAS IMPEDINDO A ENTRADA DE INSETOS. MATERIAL LEVE, DE ALTA DURABILIDADE E RESISTENTE À UMIDADE E RAIOS SOLARES; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: PRODUTO FABRICADO EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DE HIGIENE AMBIENTAL, BIOSSEGURANÇA E SEGURANÇA SANITÁRIA, SENDO INDICADO PARA USO EM ÁREAS QUE DEVEM ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA (RDC Nº 275/2002); INFORMAÇÕES ADICIONAIS: DE FÁCIL INSTALAÇÃO, PODE SER COSTURADA, COLADA OU FIXADA COM GRAMPOS OU FITAS. IDEAL PARA LOCAIS QUE EXIJAM CONTROLE DE VETORES, CONTRIBUINDO PARA A SEGURANÇA SANITÁRIA E O BEM-ESTAR DE AMBIENTES RESIDENCIAIS, COMERCIAIS OU INDUSTRIAIS. | METRO   |       |       |               |       |         |       |       |       |          |         |       | 100        | 100   | R\$ 7,33   | R\$ 733,00     |
|      | VALOR TOTAL                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |         |       |       |               |       |         |       |       |       |          |         |       |            |       |            | R\$ 9.836,62   |
|      | VALOR GLOBAL                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |         |       |       |               |       |         |       |       |       |          |         |       |            |       |            | R\$ 416.405,56 |



1.3 Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar (ETP).

1.4 O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados da data da assinatura do contrato, na forma dos artigos 105 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

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

**1.6 Justificativa para o parcelamento ou não da solução:** Em conformidade com o art. 18, §1º, inciso VIII, da Lei nº 14.133/2021, entende-se que a presente contratação **admite parcelamento**, tendo em vista que o objeto é composto por diversos materiais e utensílios de copa e cozinha, com características, finalidades e especificações distintas, destinados ao atendimento das necessidades das diversas secretarias do Município de Pereiro/CE. Trata-se, portanto, de conjunto heterogêneo de itens, abrangendo utensílios de preparo, recipientes de armazenamento, materiais de apoio ao servimento, itens de acondicionamento, transporte e conservação de alimentos e bebidas, entre outros, o que torna tecnicamente possível e administrativamente recomendável a divisão da solução, desde que observada a conveniência da Administração e a preservação da economicidade.

Sob o ponto de vista da competitividade, o parcelamento mostra-se medida adequada por ampliar a participação de fornecedores, sobretudo daqueles que não comercializam a totalidade dos itens previstos, mas possuem capacidade de atender parte do objeto com maior especialização. Dessa forma, evita-se restringir indevidamente a disputa a empresas com portfólio excessivamente amplo, favorecendo maior concorrência e aumentando as chances de obtenção de propostas mais vantajosas para a Administração.

Do ponto de vista técnico e operacional, a divisão da solução também se justifica em razão da diversidade dos materiais pretendidos, que compreendem itens de naturezas distintas, como utensílios metálicos, recipientes plásticos, materiais térmicos, itens de corte, recipientes de armazenamento e utensílios de apoio ao preparo e à distribuição de alimentos. Além disso, parte da demanda está vinculada a necessidades específicas de determinadas secretarias, a exemplo dos materiais destinados ao Programa Sópão Solidário, no âmbito da Secretaria do Trabalho e Assistência Social, e dos instrumentos relacionados às atividades do Abatedouro Público, sob responsabilidade da Secretaria de Agricultura. Nesse contexto, o parcelamento contribui para melhor adequação entre os itens licitados e os mercados fornecedores correspondentes.

Sob o enfoque da gestão contratual, o parcelamento pode favorecer maior racionalidade na contratação, ao permitir agrupamentos coerentes de itens por similaridade, natureza ou aplicação, desde que tal estrutura não comprometa a padronização necessária nem gere prejuízo à execução. A divisão adequada do objeto pode facilitar a formação de preços, tornar o processo mais acessível ao mercado e permitir melhor aproveitamento da especialização dos fornecedores, sem prejuízo do controle administrativo e da fiscalização contratual.

Ressalta-se, contudo, que o parcelamento não deve ser promovido de forma excessiva ou desordenada, de modo a comprometer a eficiência da contratação, dificultar a gestão do fornecimento ou inviabilizar a economicidade. Assim, a eventual divisão do objeto deverá observar critérios técnicos e administrativos que permitam compatibilizar ampliação da competitividade, melhor aproveitamento do mercado e adequada execução contratual.

Dessa forma, conclui-se que o parcelamento da presente solução se mostra **tecnicamente possível e administrativamente recomendável**, desde que estruturado de modo racional, com agrupamento de itens por afinidade, natureza ou funcionalidade, preservando-se a competitividade, a economicidade, a eficiência administrativa e o atendimento integral das necessidades das diversas secretarias do Município de Pereiro/CE.



Ademais, a formação de lotes seguiu critérios técnicos e objetivos, considerando a natureza e as características dos produtos, bem como a viabilidade de fornecimento conjunto. Os produtos foram agrupados de forma coerente, observando a similaridade quanto à forma de acondicionamento, frequência de entrega e necessidades de armazenamento, o que favorece a logística de distribuição por parte dos fornecedores e da própria Administração. Essa organização permite, inclusive, que os licitantes apresentem propostas mais competitivas, aproveitando ganhos de escala e racionalização em sua estrutura de fornecimento.

Importa destacar que a adoção de lotes, tal como dimensionados, também não representa barreira injustificada à competitividade ou à participação de microempresas e empresas de pequeno porte. Os lotes foram estruturados de modo a não concentrar em um único fornecedor volumes excessivos de fornecimento, preservando o equilíbrio e a possibilidade de que empresas locais e regionais possam participar da disputa. Portanto, mesmo com o julgamento por lotes, permanece assegurada a observância do tratamento favorecido previsto na legislação aplicável, incluindo o art. 3º e seus incisos da Lei Complementar nº 123/2006.

A súmula 247 do TCU, listada também assevera na mesma tônica, que é obrigatória a admissão da adjudicação por item e não por preço global, nos editais das licitações para a contratação de obras, serviços, compras e alienações, cujo objeto seja divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto ou complexo ou perda de economia de escala.

*A adjudicação por grupo ou lote não é, em princípio, irregular, devendo a Administração, nesses casos, justificar de forma fundamentada, no respectivo processo administrativo, a vantagem dessa opção. (Acórdão 5134/2014-Segunda Câmara | Relator: JOSÉ JORGE)*

Com efeito, as justificativas para a adoção em lotes nesse certame são plenamente corroboradas por essa área de licitações por ser essa a opção mais adequada do ponto de vista operacional e econômico, tal como retrata a Súmula 247/TCU.

*É lícito o agrupamentos em lotes de itens a serem adquiridos por meio de pregão, desde que possuam mesma natureza e que guardem relação entre si.*

*Acórdão 861/2013-Plenário | Relator: ANA ARRAES*

Além disso, a aquisição visa proporcionar maior eficiência administrativa, com racionalização dos procedimentos logísticos e operacionais. A organização do fornecimento por meio de lotes permitirá à Administração Pública otimizar o controle da execução contratual, simplificar o gerenciamento de entregas, reduzir o número de fornecedores e contratos a serem acompanhados e fiscalizados, e, conseqüentemente, diminuir custos operacionais e riscos de falhas na distribuição dos gêneros alimentícios.

A contratação também objetiva alcançar maior economicidade para o Município, uma vez que a estruturação da licitação em lotes coerentes e compatíveis permite que os licitantes formulem propostas mais vantajosas, aproveitando ganhos de escala e otimizando sua logística de fornecimento. Com isso, espera-se não apenas um fornecimento eficiente, mas também a obtenção de melhores preços e condições comerciais, em consonância com os princípios da vantajosidade, da economicidade e da busca pelo interesse público que regem as contratações públicas.

Assim, diante de todo o exposto, resta plenamente justificada a opção pelo **não parcelamento do objeto por item e pela adoção do critério de julgamento por lotes**, na



forma prevista no art. 40, §2º, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, tendo em vista razões de ordem técnica, administrativa e econômica, voltadas à eficiência da contratação, à segurança do fornecimento e à busca pela proposta mais vantajosa para a Administração Pública, conforme determinam os princípios da economicidade, da eficiência e do interesse público que regem a contratação pública.

**2 - FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:** A fundamentação da contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico do ETP, apêndice deste Termo de Referência (TR).

**2.1 Justificativa da contratação:** A presente contratação justifica-se pela necessidade de assegurar suporte material adequado às rotinas internas e às atividades institucionais desenvolvidas pelas diversas secretarias do Município de Pereiro/CE, considerando que os ambientes de copa e cozinha integram a infraestrutura de apoio indispensável ao funcionamento diário das unidades administrativas e de atendimento ao público. A disponibilidade de materiais e utensílios apropriados é essencial para garantir condições mínimas de higiene, organização e segurança no preparo, acondicionamento e distribuição de água, café e pequenos lanches, bem como para atender demandas decorrentes de reuniões, treinamentos, recepção de visitantes e realização de atividades prolongadas nas repartições. A ausência ou insuficiência desses itens pode comprometer a limpeza e a conservação dos ambientes, aumentar riscos sanitários, dificultar a organização de rotinas básicas e gerar descontinuidade no apoio necessário às atividades administrativas. Dessa forma, a contratação atende ao interesse público ao assegurar a manutenção de ambientes de apoio funcionais e adequados, contribuindo para melhores condições de trabalho, acolhimento e regularidade das atividades realizadas pelas secretarias municipais.

2.1 O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual (PCA) 2026, conforme consta das informações básicas desse TR.

**3 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO:** A solução mais adequada para atender às necessidades das diversas secretarias do Município de Pereiro/CE consiste na aquisição de materiais de copa e cozinha por meio de procedimento licitatório próprio, visando suprir as rotinas administrativas relacionadas ao preparo, acondicionamento, oferta e apoio ao consumo de alimentos e bebidas no âmbito das repartições públicas. A medida busca assegurar o fornecimento dos itens necessários ao funcionamento das unidades administrativas, de acordo com as demandas identificadas pela Administração.

A contratação tem por objetivo garantir a disponibilidade de materiais com padrões mínimos de qualidade, funcionalidade, resistência e durabilidade, observadas as especificações técnicas e as condições de entrega e recebimento definidas no processo. Ressalta-se que o objeto se restringe ao fornecimento dos bens, não abrangendo serviços de manutenção ou reparo.

A solução adotada permite à Administração definir com maior precisão os itens e quantitativos necessários, além de favorecer o controle da execução contratual, a padronização dos materiais e sua adequada distribuição entre as secretarias municipais, contribuindo para maior eficiência administrativa e melhor aplicação dos recursos públicos.

### **3.1 Especificação geral do fornecimento**

a) A futura contratada deverá fornecer ao Município os materiais de copa e cozinha solicitados, novos e sem uso, conforme quantitativos, especificações técnicas e condições constantes do processo e das futuras contratações dele decorrentes, observando as exigências de embalagem, transporte e entrega.



- b) O fornecimento ocorrerá de acordo com a necessidade da Administração, mediante emissão de Ordem de Compra ou instrumento equivalente, observadas as demandas efetivas das secretarias municipais e a disponibilidade orçamentária.
- c) Os itens fornecidos deverão apresentar integridade total, sem avarias, rachaduras, amassados, trincas, oxidação, deformações, sinais de uso, violação ou quaisquer danos que comprometam sua utilização, devendo estar em perfeitas condições de uso no momento da entrega.
- d) Os materiais deverão possuir características compatíveis com sua finalidade, observando-se, quando aplicável, requisitos mínimos relacionados ao tipo de material, capacidade, dimensão, resistência, acabamento, facilidade de limpeza e segurança para uso em atividades de copa e cozinha.
- e) Quando cabível, os produtos deverão atender às normas técnicas e requisitos de qualidade pertinentes aos materiais empregados em sua fabricação, especialmente quando destinados ao contato com alimentos e bebidas.
- f) Os itens deverão ser entregues, quando aplicável, acompanhados das informações mínimas necessárias à sua identificação, tais como marca, modelo, fabricante, capacidade, composição, orientações básicas de uso e termo de garantia, quando houver.
- g) As entregas deverão ocorrer em dias úteis, no horário administrativo, em local previamente designado pela Administração, mediante conferência e recebimento por servidor responsável, com registro formal do recebimento e verificação de conformidade.
- h) O transporte e o acondicionamento dos materiais serão de inteira responsabilidade da contratada, devendo ser realizados de modo a preservar a integridade, a qualidade e as condições de uso dos itens até sua entrega e aceite pela Administração.
- i) A contratada deverá substituir, sem ônus para o Município, quaisquer itens que apresentem defeitos, avarias, divergência de especificação, vícios aparentes ou ocultos, ou qualquer desconformidade com os requisitos definidos no processo.
- j) A empresa deverá emitir nota fiscal contendo descrição detalhada dos itens fornecidos, unidade, quantidade, marca, especificação e valores unitários e totais, bem como as demais informações exigidas pela legislação aplicável.
- k) É vedada a entrega de itens com características distintas das previstas no processo, salvo mediante prévia anuência da Administração, desde que devidamente justificada e comprovada a equivalência técnica e a vantajosidade da substituição.
- l) A contratada deverá prestar os esclarecimentos técnicos e administrativos solicitados pela Administração, especialmente quanto à identificação dos produtos, suas características e orientações básicas de uso, quando necessário, para assegurar o adequado recebimento e destinação dos materiais.
- m) Quando aplicável, os materiais destinados ao preparo, acondicionamento, armazenamento, transporte ou servimento de alimentos e bebidas deverão ser fabricados em material adequado ao contato com alimentos, atóxico, resistente e compatível com as normas sanitárias pertinentes, de modo a não comprometer a segurança e a qualidade dos produtos manuseados.
- n) Os utensílios e recipientes deverão apresentar dimensões, capacidades e características compatíveis com a finalidade a que se destinam, observando-se a adequação ao uso rotineiro das secretarias municipais, inclusive nas situações que demandem preparo, acondicionamento ou distribuição de alimentos em maior escala.
- o) Os itens que possuírem tampa, alças, cabos, travas, vedação ou quaisquer componentes acessórios deverão ser entregues com todos esses elementos em perfeito funcionamento, devidamente fixados e aptos ao uso, sem folgas, rachaduras, deformações ou falhas que comprometam sua utilidade.



p) Os materiais cortantes, perfurantes ou destinados a atividades de corte e manipulação deverão apresentar condições adequadas de segurança, resistência e manuseio, com acabamento compatível com a finalidade de uso, de forma a reduzir riscos operacionais e garantir melhor desempenho nas atividades executadas.

q) Os recipientes destinados ao armazenamento ou transporte de alimentos e bebidas, quando aplicável, deverão possuir vedação, fechamento ou acondicionamento compatível com sua finalidade, de modo a evitar vazamentos, perdas, contaminações ou comprometimento da integridade do conteúdo.

r) Os itens fornecidos deverão apresentar acabamento regular, superfície íntegra e ausência de rebarbas, pontas expostas, trincas, fissuras, porosidades excessivas, oxidação ou quaisquer imperfeições que possam comprometer a higienização, a durabilidade ou a segurança no uso.

s) Quando houver exigência de marca, modelo ou referência de qualidade no processo, a contratada deverá observar integralmente as especificações aprovadas pela Administração, admitindo-se substituição apenas nas hipóteses autorizadas, desde que comprovada equivalência técnica e vantajosidade.

t) Os itens deverão ser entregues em condições adequadas de higiene, limpeza e conservação, livres de poeira, resíduos de fabricação, manchas, odores inadequados ou qualquer condição que prejudique sua utilização imediata pela Administração.

u) Sempre que cabível, a contratada deverá observar a padronização definida pela Administração quanto a tipo, capacidade, material, formato ou aplicação dos itens, com vistas a favorecer a uniformidade dos materiais utilizados pelas diversas secretarias municipais.

v) A contratada deverá garantir que os materiais fornecidos sejam compatíveis com uso contínuo e com as condições normais de utilização nas unidades administrativas, inclusive em demandas específicas que envolvam preparo, acondicionamento, transporte e distribuição de alimentos, quando for o caso.

w) Os itens deverão observar, quando aplicável, as normas expedidas pela ANVISA e as Normas Brasileiras da ABNT pertinentes à natureza de cada produto, especialmente no que se refere à segurança, qualidade, higienização e adequação de materiais em contato com alimentos e bebidas, a exemplo da RDC nº 14/2014 da ANVISA e das ABNT NBR 13206 e NBR 11857, sem prejuízo de outras normas técnicas e sanitárias aplicáveis ao caso.

### **3.2 Recusa de itens (recebimento provisório e definitivo)**

Serão recusados, no ato do recebimento provisório ou definitivo, os itens que apresentarem:

- (i) características em desacordo com os padrões de qualidade e especificações técnicas exigidas;
- (ii) quantidade divergente da solicitada;
- (iii) avarias, danos aparentes, sinais de violação, oxidação, deformações, rachaduras, trincas ou quaisquer defeitos que comprometam sua utilização; divergência de marca, modelo, tipo, capacidade ou material, quando tais elementos tiverem sido exigidos no processo;
- (iv) ausência de informações ou elementos indispensáveis à identificação do produto, quando cabível; ou
- (v) qualquer outra não conformidade que impeça o uso adequado do item para as finalidades de copa e cozinha no âmbito da Administração Municipal.

3.2.1 Em síntese, quaisquer materiais de copa e cozinha que apresentarem irregularidades quanto à qualidade, integridade, especificação, procedência ou conformidade com o processo de contratação serão rejeitados e deverão ser substituídos pela contratada, sem ônus para a Administração, de modo a assegurar a efetividade da contratação e o adequado funcionamento das diversas secretarias do Município de Pereiro/CE.

### **3.3 Justificativa da exigência de compatibilidade dos atestados de capacidade técnica:**



A exigência de apresentação de atestados de capacidade técnica compatíveis com o objeto da contratação encontra fundamento nos princípios da vinculação ao instrumento convocatório, da seleção da proposta mais vantajosa e, sobretudo, da garantia da execução adequada do contrato administrativo, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

A exigência de Atestado de Capacidade Técnica no presente processo de contratação fundamenta-se na necessidade de assegurar que a futura contratada possua experiência comprovada na execução de fornecimentos compatíveis com o objeto da contratação, garantindo à Administração Pública maior segurança jurídica e eficiência na execução contratual.

Nos termos da Lei nº 14.133/2021, a Administração Pública possui o dever de estabelecer critérios de habilitação que permitam verificar se os licitantes possuem qualificação técnica suficiente para cumprir as obrigações contratuais, evitando a contratação de empresas que não disponham de capacidade operacional ou experiência adequada para a execução dos serviços pretendidos.

Nesse contexto, a apresentação de atestados de capacidade técnica emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado constitui instrumento idôneo para comprovar que a empresa licitante já executou, de forma satisfatória, serviços de natureza semelhante ao objeto da contratação, demonstrando possuir experiência prática, estrutura organizacional e conhecimento operacional necessários para a adequada prestação dos serviços.

A exigência de experiência anterior mostra-se especialmente relevante para reduzir riscos administrativos, tais como:

- inexecução contratual;
- prestação inadequada dos serviços;
- paralisação das atividades contratadas;
- prejuízos ao interesse público decorrentes de falhas operacionais.

Além disso, a comprovação de capacidade técnica contribui para garantir que a empresa selecionada possua condições reais de cumprir as obrigações contratuais com eficiência, regularidade e qualidade, promovendo maior confiabilidade no processo de contratação e maior segurança para a Administração Pública.

Importa destacar que tal exigência não possui caráter restritivo ou limitador da competitividade, uma vez que se limita à comprovação de experiência compatível com o objeto da contratação, em observância aos princípios da razoabilidade, proporcionalidade e isonomia entre os licitantes.

Assim, a exigência de atestado de capacidade técnica tem como objetivo resguardar o interesse público, garantir a boa execução contratual e prevenir a contratação de empresas sem experiência ou estrutura adequada, contribuindo para que os serviços sejam executados de forma satisfatória e em conformidade com as necessidades da Administração.

Dessa forma, a previsão dessa exigência no instrumento convocatório encontra respaldo na legislação vigente e representa medida legítima e necessária para assegurar a eficiência, qualidade e segurança na execução do objeto contratual.

Destarte, as exigências de qualificação técnica mostram-se diretamente vinculadas ao objeto, observam os princípios da razoabilidade e proporcionalidade e têm por finalidade resguardar o interesse público, garantindo que a futura contratada possua capacidade técnica comprovada para executar os fornecimentos com qualidade, segurança jurídica e efetividade, minimizando riscos de falhas, retrabalho ou prejuízo à Administração.

### **3.4 Requisitos econômico-financeiros**

Deverá ser previsto no instrumento convocatório que a empresa licitante demonstre ter capacidade econômica para fins de contratar com o município através da apresentação do Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais.



### 3.5 Justificativa Técnica para exigência de qualificação econômica para o objeto

A exigência de requisitos de qualificação econômico-financeira, nos termos propostos, encontra amparo direto na Lei nº 14.133/2021, especialmente em seu art. 69, que autoriza a Administração a demandar a comprovação da capacidade econômico-financeira do licitante como condição para participação no certame, com vistas a assegurar a adequada execução do futuro contrato.

A previsão de apresentação do balanço patrimonial, da demonstração do resultado do exercício e demais demonstrações contábeis dos últimos exercícios sociais, devidamente registrados na forma da lei, constitui medida essencial para aferir a real situação financeira da empresa, permitindo à Administração avaliar sua estabilidade econômica, capacidade de honrar compromissos e resistência a oscilações financeiras durante a execução contratual. Tal exigência está em consonância com as boas práticas recomendadas pelo Tribunal de Contas da União (TCU), notadamente em seu Manual de Licitações & Contratos: Orientações e Jurisprudência do TCU, versão 2025, que destaca a importância da análise contábil como instrumento de mitigação de riscos de inexecução contratual.

Sob a perspectiva do interesse público, a adoção desses requisitos revela-se medida prudencial e necessária, na medida em que visa resguardar a Administração contra a contratação de empresas financeiramente incapazes, o que poderia acarretar prejuízos à continuidade dos serviços, comprometimento de resultados institucionais e eventual dano ao erário.

Ademais, a doutrina especializada em contratações públicas é pacífica ao reconhecer que a qualificação econômico-financeira deve ser estabelecida de forma proporcional, razoável e alinhada à complexidade e ao vulto da contratação, exatamente como se propõe no presente caso, não configurando restrição indevida à competitividade, mas sim instrumento legítimo de seleção de propostas aptas à execução contratual.

Dessa forma, a exigência em questão se mostra juridicamente adequada, tecnicamente justificada e alinhada às diretrizes da Lei nº 14.133/2021 e às orientações dos órgãos de controle, constituindo importante mecanismo de mitigação de riscos e de garantia da boa e regular execução do futuro contrato.

**4 - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:** De modo geral, o objeto da presente contratação deverá ser fornecido pela futura contratada em conformidade com as especificações definidas no edital, no Termo de Referência e nos demais instrumentos que instruem o procedimento. A contratada deverá observar todas as exigências legais e normativas aplicáveis, responsabilizando-se pela qualidade, adequação e conformidade dos materiais de copa e cozinha a serem fornecidos, os quais deverão apresentar padrão de qualidade compatível com as finalidades a que se destinam, observadas as normas técnicas vigentes e as condições usuais de aceitação no mercado.

4.1 De maneira específica, para a contratação do objeto deste TR, alguns requisitos mínimos devem ser atendidos:

- a) A contratada deverá executar o serviço ou entregar o bem objeto da contratação no prazo estabelecido, em conformidade com a padronização adotada pelo órgão, com as especificações técnicas constantes no Termo de Referência e requisitos de desempenho, atendendo à solicitação da contratante, conforme Ordem de Compra, no endereço indicado no instrumento convocatório.
- b) A contratada deverá executar diretamente os serviços ou entregar os bens contratados, sendo vedada a transferência da responsabilidade contratual a terceiros, empresas ou instituições de qualquer natureza.
- c) Nos valores propostos deverão estar inclusos todos os custos operacionais e acessórios necessários à plena execução do objeto, sejam serviços ou bens, tais como fretes, impostos,



seguros, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente sobre a execução contratual, devendo ser apresentados os comprovantes quando solicitados pelo Município.

d) A proposta da contratada deverá ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada (manual, digital ou eletrônica) e as demais rubricadas pelo licitante ou representante legal. A proposta deverá ainda conter a indicação de instituição bancária, número da conta e agência, para fins de pagamento.

e) Todas as especificações do objeto constantes na proposta – sejam relativas a serviços (escopo, metodologia, prazos, condições de execução) ou a bens (marca, modelo, dimensões, composições, tipo, fabricante, procedência, entre outras referências) – vinculam a contratada.

f) Não haverá exigência de garantia da contratação prevista nos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133/2021, de forma a evitar acréscimos de custos desnecessários e restrição à competitividade.

g) A contratada deverá declarar que atende integralmente aos requisitos de habilitação, respondendo pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei.

h) Será exigida a apresentação da documentação de habilitação apenas do licitante vencedor, salvo nas hipóteses em que a fase de habilitação preceder à fase de julgamento.

i) Serão exigidos os documentos relativos à regularidade fiscal somente em momento posterior ao julgamento das propostas e apenas do licitante mais bem classificado.

j) A contratada deverá atender integralmente aos regulamentos aplicáveis, apresentando os registros e comprovações oficiais cabíveis.

k) Quando aplicável, os bens fornecidos ou serviços executados deverão observar critérios socioambientais em conformidade com a Lei nº 6.938/1981 (Política Nacional do Meio Ambiente – PNMA), Lei nº 12.305/2010 (Política Nacional de Resíduos Sólidos – PNRS), bem como legislações estaduais e municipais correlatas, apresentando, quando couber, registros e comprovações oficiais pertinentes.

l) A contratada deverá obedecer às Normas Brasileiras Regulamentadoras (NBR) publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT), aplicáveis aos bens ou serviços objeto da contratação.

m) A execução do objeto deverá observar soluções que assegurem desempenho técnico-profissional adequado, eficiência operacional e baixo consumo de energia, sempre que pertinente.

n) A contratada deverá cumprir rigorosamente as regras e condições previstas no Edital de Licitação, no Termo de Referência, no contrato, na proposta apresentada e em seus documentos complementares, conforme o caso.

o) O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados da data da assinatura do contrato, na forma dos artigos 105 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

**5 - POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E TRATAMENTOS:** A adoção de critérios de sustentabilidade no processo licitatório constitui um instrumento estratégico para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável, incorporando parâmetros ambientais, sociais e econômicos que orientam a escolha de bens e serviços. Tais critérios estimulam a criação e o fortalecimento de um mercado verde, ao exigir dos fornecedores práticas mais responsáveis, como a melhoria dos processos produtivos, a gestão ambiental eficiente e a oferta de produtos que facilitem a reciclagem, apresentem maior durabilidade, gerem menos resíduos e demandem menor consumo de matéria-prima, água e energia. Considerando que a Administração Pública figura como um dos principais agentes econômicos do país, sua atuação como compradora responsável induz transformações positivas no setor privado,



promovendo o aprimoramento contínuo das práticas empresariais e incentivando a adoção de padrões mais sustentáveis mesmo entre aqueles que ainda não os possuem. Assim, a incorporação de exigências ambientais nesta licitação visa não apenas mitigar eventuais impactos negativos ao meio ambiente, mas também impulsionar políticas públicas voltadas à proteção ambiental, à equidade social e ao crescimento econômico, fortalecendo o compromisso institucional do município com os objetivos de desenvolvimento sustentável e gerando benefícios concretos para toda a sociedade (MACÊDO, 2018).

Para que os procedimentos licitatórios promovam o uso racional e eficiente dos recursos naturais, é imprescindível que a relação de itens a serem adquiridos permita a identificação de produtos que apresentem menor impacto ambiental, que atendam integralmente às especificações técnicas de uso e que incorporem atributos relacionados à sustentabilidade social e econômica. Dessa forma, o processo de aquisição pública não se limita à análise dos aspectos ambientais relacionados ao ciclo de vida dos produtos que compreende a extração da matéria-prima, os processos produtivos, a utilização e a destinação final, mas também considera critérios tradicionais inerentes às licitações, como a avaliação do custo e da qualidade. Esse equilíbrio entre desempenho ambiental e eficiência econômica caracteriza o conceito de ecoeficiência, que se traduz na oferta de bens e serviços de qualidade, com preços competitivos, capazes de satisfazer as necessidades da administração pública, ao mesmo tempo em que minimizam os impactos negativos sobre o meio ambiente e reduzem a exploração dos recursos naturais (KRUMMENAUER *et al.*, 2010).

Assim, em atendimento à Nova Lei de Licitações nº 14.133/2021 e considerando o Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, visando à efetiva aplicação de critérios, ações ambientais e socioambientais quanto à inserção de requisitos de sustentabilidade ambiental nos editais de licitações promovidos pela Administração Pública, buscou-se atribuir requisitos técnicos que atendam às exigências ambientais atuais, bem como o alcance de alternativas que apresentem um nível de qualidade aceitável sem perder de vista a questão da economicidade e competitividade da licitação.

Nesse contexto, a contratação de solução destinada ao atendimento das necessidades das diversas secretarias do Município de Pereiro/CE, no que se refere aos materiais e utensílios de copa e cozinha, pode gerar impactos ambientais relacionados, principalmente, à fabricação, ao transporte, ao acondicionamento, ao uso e à destinação final dos produtos. Tais impactos decorrem do consumo de matérias-primas empregadas na fabricação dos itens, como alumínio, aço inox, plástico, vidro, borracha, silicone, madeira e outros materiais comumente utilizados em utensílios e recipientes de uso em copa e cozinha. Além disso, devem ser considerados a geração de resíduos provenientes de embalagens, a necessidade de reposição de itens com baixa durabilidade, o consumo indireto de água e produtos de limpeza na higienização frequente dos materiais e os efeitos ambientais associados à logística de transporte e entrega.

Um dos aspectos ambientais mais relevantes da presente contratação está relacionado ao ciclo de vida dos materiais a serem disponibilizados. Itens de menor qualidade, com reduzida resistência ou inadequados à finalidade de uso tendem a demandar substituições mais frequentes, aumentando o consumo de recursos naturais, a geração de resíduos sólidos e os custos indiretos para a Administração. Por essa razão, mostra-se recomendável priorizar produtos que apresentem padrões mínimos de resistência, funcionalidade, facilidade de higienização e durabilidade, de forma a reduzir o descarte prematuro, evitar reposições desnecessárias e promover maior racionalidade no uso dos recursos públicos.

Outro ponto relevante refere-se ao acondicionamento e ao transporte dos bens. O fornecimento de materiais de copa e cozinha pode envolver o uso de embalagens plásticas, caixas de papelão, isopor, fitas e outros materiais de proteção, muitas vezes necessários para preservar a integridade dos itens durante o deslocamento. Embora tais recursos sejam



importantes para evitar danos no transporte, seu uso excessivo ou inadequado pode ampliar a geração de resíduos. Da mesma forma, entregas fracionadas ou desorganizadas tendem a aumentar deslocamentos, consumo de combustível e emissão de poluentes. Por isso, recomenda-se que a Administração adote, sempre que possível, planejamento logístico adequado, de forma a racionalizar o recebimento dos materiais, evitar trocas por avarias e reduzir impactos desnecessários.

Também merece destaque o risco de perdas decorrentes do uso de recipientes ou utensílios inadequados ao preparo, acondicionamento e transporte de alimentos e bebidas. Em situações dessa natureza, além de prejuízo operacional, pode haver desperdício de alimentos e aumento da geração de resíduos, o que representa impacto ambiental indireto. Esse aspecto assume especial relevância em demandas que envolvem preparo e distribuição de alimentos em maior escala, de modo que a utilização de recipientes apropriados, com boa vedação, resistência e compatibilidade com contato alimentício, constitui medida importante para mitigar perdas e assegurar melhor aproveitamento dos recursos empregados.

De igual modo, a adequada gestão dos bens adquiridos pode produzir efeitos ambientais positivos indiretos. A utilização correta dos materiais, seu armazenamento em locais apropriados, a higienização compatível com as orientações de uso e a adoção de rotinas internas de conservação contribuem para prolongar a vida útil dos itens, reduzir perdas e minimizar a necessidade de reposições frequentes. Assim, além da escolha de produtos de melhor qualidade, a própria gestão administrativa dos materiais influencia diretamente a redução dos impactos ambientais decorrentes da contratação.

Dessa forma, em observância à Lei nº 14.133/2021 e às diretrizes de contratações sustentáveis aplicáveis à Administração Pública, entende-se que a presente contratação deve contemplar requisitos mínimos que conciliem qualidade, economicidade, competitividade e responsabilidade ambiental, assegurando o atendimento das necessidades das secretarias municipais sem desconsiderar os impactos associados ao ciclo de vida dos materiais disponibilizados.

### **5.1 Requisitos ambientais que devem ser observados na contratação**

#### **5.1.1 Durabilidade, qualidade e redução de substituições prematuras**

- a) Prever especificações que priorizem materiais de copa e cozinha com qualidade compatível com o uso contínuo, resistência adequada e boa durabilidade, a fim de reduzir substituições frequentes e minimizar a geração de resíduos.
- b) Sempre que cabível, exigir informações mínimas quanto à composição, capacidade, forma de uso e conservação dos produtos, de modo a favorecer sua utilização adequada e prolongar sua vida útil.
- c) Priorizar, sempre que possível, materiais com maior resistência ao desgaste, facilidade de higienização e menor propensão a quebras, deformações ou descarte prematuro.

#### **5.1.2 Transporte e logística com racionalização de impactos**

- a) Recomendar que o fornecimento ocorra com planejamento logístico compatível com as necessidades da Administração, evitando fracionamentos desnecessários de entrega que ampliem deslocamentos e emissão de poluentes.
- b) Exigir acondicionamento e transporte adequados, suficientes para preservar a integridade dos materiais e evitar avarias que resultem em trocas, descarte precoce e desperdício.
- c) Sempre que possível, incentivar a consolidação de remessas, de modo a reduzir impactos decorrentes de múltiplos deslocamentos.

#### **5.1.3 Gestão de embalagens e resíduos sólidos**

- a) Estabelecer que as embalagens e materiais de proteção sejam, sempre que possível, recicláveis ou reutilizáveis, em volume compatível com a segurança do transporte, evitando excessos desnecessários.



b) Orientar que, no recebimento dos itens, seja observada a segregação dos resíduos de embalagem, como papelão, plástico e outros materiais recicláveis, conforme a estrutura disponível no Município para destinação ambientalmente adequada.

c) Evitar, sempre que possível, o fornecimento com excesso de plástico, isopor ou materiais de proteção em quantidade incompatível com a efetiva necessidade do transporte.

#### **5.1.4 Conservação e uso racional dos materiais**

a) Recomendar a adoção de rotinas internas de guarda, limpeza, organização e conservação dos materiais adquiridos, de forma a reduzir avarias e prolongar sua vida útil.

b) Incentivar o uso responsável dos itens pelas unidades administrativas, evitando perdas, danos por armazenamento inadequado e substituições desnecessárias.

c) Priorizar, quando aplicável, utensílios e recipientes de fácil limpeza e manutenção, contribuindo para o uso mais racional de água e produtos de higienização.

#### **5.1.5 Destinação final, reaproveitamento e prevenção de desperdícios**

a) Sempre que possível, antes do descarte definitivo, deverá ser avaliada a possibilidade de reaproveitamento, remanejamento interno ou outra destinação legalmente adequada dos materiais que ainda apresentem condições de uso.

b) Quando os itens se tornarem inservíveis, sua destinação deverá observar, no que couber, as normas aplicáveis ao descarte ambientalmente adequado de resíduos sólidos.

c) Adotar recipientes e utensílios compatíveis com o preparo, acondicionamento e transporte de alimentos e bebidas, de modo a reduzir vazamentos, perdas e desperdícios que possam gerar descarte desnecessário.

#### **5.1.6 Verificação no recebimento**

a) No ato do recebimento, deverão ser verificados aspectos relacionados à integridade física dos produtos, às condições de acondicionamento e à conformidade com as especificações exigidas, de forma a evitar o recebimento de itens avariados, inadequados ou de baixa durabilidade.

b) Havendo desconformidade, deverão ser adotadas as providências cabíveis para substituição dos materiais, evitando-se o descarte indevido e assegurando-se maior efetividade à contratação.

c) Quando aplicável, deverá ser verificada a adequação dos recipientes e utensílios ao contato, armazenamento ou transporte de alimentos, de forma a prevenir perdas e assegurar melhor desempenho ambiental e operacional da solução.

#### **5.2 Base legal e normativa ambiental aplicável (com observância de atualizações)**

Considerando a natureza do objeto da presente contratação, poderão ser observados critérios de sustentabilidade em conformidade com a legislação e com as normas ambientais aplicáveis nas esferas federal, estadual e municipal, especialmente no que se refere ao uso racional de recursos, à durabilidade dos materiais, à redução de resíduos, à destinação ambientalmente adequada de embalagens e ao descarte correto de itens inservíveis. A seguir, apresentam-se as principais normas e diplomas legais relacionados ao tema, os quais deverão ser observados, no que couber, inclusive quanto a futuras atualizações:

**a) Política Nacional do Meio Ambiente – PNMA (Lei nº 6.938/1981):** dispõe sobre a Política Nacional do Meio Ambiente, seus fins, mecanismos de formulação e aplicação, servindo de base para a adoção de práticas que visem à prevenção, redução e mitigação de impactos ambientais decorrentes da contratação.

**b) Constituição Federal de 1988, art. 225:** estabelece que todos têm direito ao meio ambiente ecologicamente equilibrado, impondo ao Poder Público e à coletividade o dever de defendê-lo e preservá-lo para as presentes e futuras gerações, fundamento que orienta a inserção de critérios de sustentabilidade nas contratações públicas.

**c) Lei de Crimes Ambientais (Lei nº 9.605/1998):** dispõe sobre sanções penais e administrativas derivadas de condutas e atividades lesivas ao meio ambiente, incluindo



situações relacionadas ao descarte irregular de resíduos sólidos e à destinação inadequada de materiais.

**d) Política Nacional de Educação Ambiental – PNEA (Lei nº 9.795/1999):** institui a Política Nacional de Educação Ambiental, servindo como referência para a promoção de práticas conscientes de uso, conservação e destinação dos materiais empregados pela Administração.

**e) Política Nacional de Resíduos Sólidos – PNRS (Lei nº 12.305/2010):** estabelece princípios, objetivos e instrumentos voltados à gestão integrada e ao gerenciamento ambientalmente adequado dos resíduos sólidos, incluindo diretrizes sobre redução da geração de resíduos, reaproveitamento, reciclagem e destinação final ambientalmente adequada.

**f) Lei nº 14.133/2021:** ao disciplinar as licitações e contratos administrativos, prevê a observância do desenvolvimento nacional sustentável como um dos fundamentos das contratações públicas, autorizando a inserção de critérios ambientais compatíveis com o objeto licitado.

**g) Normativas e diretrizes sobre contratações sustentáveis na Administração Pública:** compreendem orientações e guias aplicáveis à promoção de aquisições públicas sustentáveis, com incentivo à escolha de bens mais duráveis, de menor impacto ambiental e com melhor desempenho ao longo do ciclo de vida.

**h) Normas Técnicas da ABNT:** deverão ser observadas, quando aplicáveis ao objeto, especialmente aquelas relacionadas à qualidade, segurança, materiais em contato com alimentos, acondicionamento, armazenamento, durabilidade, higienização e destinação de resíduos, além de outras normas pertinentes aos materiais e utensílios de copa e cozinha.

**i) Normas sanitárias aplicáveis ao uso de materiais e utensílios em contato com alimentos:** deverão ser observadas, quando cabíveis, as normas expedidas pelos órgãos competentes, especialmente ANVISA, no que se refere à segurança, higienização e adequação dos recipientes, utensílios e materiais utilizados no preparo, acondicionamento, armazenamento e transporte de alimentos e bebidas.

**j) Legislação estadual e municipal correlatas:** também deverão ser observadas as normas locais eventualmente aplicáveis à gestão de resíduos, coleta seletiva, vigilância sanitária, funcionamento de unidades públicas de alimentação e demais aspectos relacionados à execução do objeto.

**6 - SUBCONTRATAÇÃO:** É vedada a subcontratação completa ou da parcela principal do objeto da contratação.

**7 - GARANTIA DA CONTRATAÇÃO:** Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

## **8 - MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO CONDIÇÕES DE ENTREGA:**

8.1 O objeto, desta licitação, Aquisição de materiais de copa e cozinha, deverá atender a Secretaria de Administração, Secretaria de Obras e Urbanismo, Secretaria de Cultura e Turismo, Secretaria do Trabalho e Assistência Social, Secretaria de Educação e Desporto, Secretaria de Agricultura, Secretaria de Saúde e Saneamento do município de Pereiro/CE.

8.2 O fornecimento será executado conforme discriminado abaixo:

8.2.1 O fornecimento será efetuado de forma parcelada, conforme necessidade, no prazo de 05 (cinco) dias a contar da expedição da “Ordem de Compras” pela secretaria contratante, podendo ser prorrogado caso seja solicitado antes do prazo de entrega concluído, desde que devidamente justificado.

8.3 Os materiais serão recusados nos seguintes casos:

8.3.1 Possuírem qualidade fora do padrão do exigido pela secretaria contratante;



8.3.2 Forem enviados em quantidades menores que o solicitado;

8.3.3 Estiverem contaminados por quaisquer elementos não permitidos em sua composição.

8.4 Os materiais que forem recusados deverão ser substituídos no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, contadas a partir do recebimento da formalização da recusa pela contratante.

8.4.1 Em caso de irregularidade não sanada pelo licitante vencedor, a Administração, por meio de seu representante, reduzirá a termo os fatos ocorridos e encaminhará à autoridade competente para que sejam tomadas as providências legais pertinentes;

8.4.2 Sendo necessárias providências por parte dos fornecedores, os prazos para pagamento serão suspensos e considerados os fornecimentos em atrasos, sujeitando-o à aplicação de multa sobre o valor considerado em atraso e, conforme o caso, a outras sanções estabelecidas na lei, nesta ata e no ato convocatório e na minuta do contrato (anexo I).

8.5 O fornecimento do objeto desta licitação deverá serem feitos por meio de documento de "Ordem de Compra", também disponibilizado pela Contratada e sob responsabilidade do Contratante, que deverá carimbar e assinar as mesmas.

8.6 A contratada deverá prestar todos os esclarecimentos solicitados, obrigando-se a atender, de imediato, todas as reclamações decorrentes da constatação de vícios, defeitos ou incorreções relativas ao objeto desta especificação, bem como a respeito da qualidade dos materiais, casos em que a contratada deverá, às suas expensas, realizar correções e comprovar a regularidade e a procedência dos mesmos.

8.7 A contratada deverá emitir e encaminhar à contratante nota fiscal dos materiais fornecidos, das quais deverão constar as quantidades, os valores unitários e totais deduzidos os descontos concedidos, expressos em reais. A Fatura e Nota Fiscal deverá ser emitida em nome da Prefeitura Municipal de Pereiro/CE ou órgãos requisitantes de acordo com o CNPJ informado na Ordem de Compras.

8.7.1 O pagamento fica condicionado, à satisfação de todas as condições estabelecidas em contrato e da comprovação de regularidade para com os encargos previdenciários, trabalhistas e fiscais.

8.7.2 Deverá vir acompanhada a fatura da nota fiscal os seguintes documentos:

a) A comprovação de regularidade para com a Fazenda Federal deverá ser feita através da Certidão de Regularidade de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União, emitidas pela Receita Federal do Brasil na forma da Portaria Conjunta RFB/PGFN nº 1.751, de 2 de outubro de 2014;

b) A comprovação de regularidade para com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;

c) A comprovação de regularidade para com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;

d) Prova de situação regular perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, através de Certificação de Regularidade – CRF;

e) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão de regularidade, 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." (NR), conforme Lei 12.440/2011 de 07 de julho de 2011.

## **9 - CRITÉRIOS DE ACEITABILIDADE DO OBJETO:**

9.1 Não será admitida a entrega do objeto desta licitação, pelas contratadas sem que esta esteja de posse da Ordem de Compra, Nota de Empenho ou outro instrumento similar respectivo e devidamente acompanhado dos documentos fiscais (Nota Fiscal).

9.1.1 O objeto desta licitação fornecidos devem corresponder às especificações e quantitativos constantes da Nota de Empenho de despesa, Ordem de Compra ou outro instrumento similar.



9.2 De posse dos documentos que devem acompanhar o objeto desta licitação, serão os mesmos recebidos provisoriamente pelo servidor da Administração ou comissão responsável, mediante termo circunstanciado, para posterior verificação de especificações, da qualidade, da quantidade, dos prazos, dos preços e de outros dados pertinentes.

9.2.1 Quanto ao recebimento, o servidor da Administração ou comissão responsável, verificará se foram atendidas todas as exigências legais pertinentes e toda a observação específica no Edital e anexos.

9.2.2 Aprovando os materiais, objeto desta licitação, após as verificações necessárias, o servidor ou comissão responsável, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados de sua efetiva entrega, receberá os materiais em caráter definitivo, mediante recibo, o qual ratificará o termo circunstanciado de recebimento provisório, podendo, entretanto, retificá-lo nos itens necessários.

9.2.3 Encontrando irregularidades no recebimento do objeto, o servidor ou comissão responsável, fixará aos fornecedores o prazo de 24 (vinte e quatro) horas para promoverem as correções necessárias, sob pena de serem os rejeitados e devolvidos, no estado em que se encontrarem.

9.2.4 Na hipótese de irregularidades em relação aos materiais, a Administração somente os receberá em caráter definitivo, mediante termo circunstanciado, após as correções promovidas pelos fornecedores e após a reavaliação realizada pela Administração, por intermédio quer do servidor encarregado, quer da comissão responsável.

### **10 - MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO:**

10.1 O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

10.2 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.

10.3 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.

10.4 O órgão ou entidade poderá convocar representantes das empresas para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

10.5 Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar os representantes das empresas contratadas 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.

### **10.6 FISCALIZAÇÃO:**

10.6.1 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelos fiscais do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, artigo 117, caput);

10.6.2 As contratantes são obrigadas a acompanhar, fiscalizar, conferir o fornecimento do objeto do presente certame, através de um Gestor/Fiscal a ser designado, por intermédio de Portaria, o qual deverá anotar em registro próprio, as falhas detectadas e comunicar por escrito a autoridade superior todas as ocorrências de quaisquer fatos que, a seu critério, exijam medidas corretivas por parte da contratada.

10.6.3 A fiscalização será exercida no interesse do Município de Pereiro/CE, e não exclui nem reduz a responsabilidade das licitantes contratadas, inclusive perante terceiros, por quaisquer



irregularidades, e na sua ocorrência, não implica corresponsabilidade das contratantes ou de seus agentes e prepostos.

10.7 Caberá à fiscalização exercer rigoroso controle no cumprimento do contrato.

10.7.1 Caberá ainda ao fiscal do Contrato as seguintes atribuições (artigo 10º - Anexo VI- Decreto Municipal nº 310, de 22 de março de 2023):

I - Prestar informações a respeito da execução dos serviços e apontar ao gestor do contrato eventuais irregularidades ensejadoras de penalidade ou glosa nos pagamentos devidos as contratadas;

II - Manter o controle das ordens de serviço emitidas e cumpridas, quando cabível;

III - Conhecer as obrigações contratuais que afetem diretamente a fiscalização do contrato;

IV - Zelar pelo fiel cumprimento dos contratos sob sua fiscalização;

V - Verificar a conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de acordo com o objeto do contrato e respectivas cláusulas contratuais;

VI - Atestar formalmente a execução do objeto do contrato, atestar as notas fiscais e as faturas correspondentes a sua prestação;

VII - Informar ao gestor do contrato sobre eventuais vícios, irregularidades ou baixa qualidade dos produtos ou serviços fornecidos pela contratada;

VIII - Propor soluções para regularização das faltas e problemas observados, sem prejuízo das penalidades aplicáveis;

IX - Solicitar formalmente ao gestor esclarecimentos sobre as obrigações que afetem diretamente à fiscalização do contrato;

XI - Monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à contratada a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas;

XII - Apresentar ao preposto da contratada a avaliação da execução do objeto, ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada, e obter dele a ciência;

XIII - Comunicar ao órgão competente qualquer dano ou desvio causado ao patrimônio da Administração ou de terceiros, de que tenha ciência, por ação ou omissão dos empregados da contratada ou de seus prepostos.

10.8 Gestor do Contrato (artigo 8º do Anexo VI do Decreto Municipal nº 310, de 22 de março de 2023):

I - Acompanhar, sempre que possível, o andamento das contratações que ficarão sob sua responsabilidade;

II - Manter registro atualizado das ocorrências relacionadas à execução do contrato;

III - Acompanhar e fazer cumprir o cronograma de execução e os prazos previstos no ajuste;

IV - Acompanhar o prazo de vigência do contrato;

V - Solicitar, com justificativa, a rescisão de contrato;

VI - Emitir parecer sobre fato relacionado à gestão do contrato;

VII - Orientar o fiscal de contrato sobre os procedimentos a serem adotados no decorrer da execução do contrato;

VIII - Solicitar à contratada, justificadamente, a substituição do preposto ou de empregado desta, seja por comportamento inadequado à função, seja por insuficiência de desempenho;

IX - Determinar formalmente à contratada a regularização das falhas ou defeitos observados, assinalando prazo para correção, sob pena de sanção;

X - Solicitar ao órgão competente, com justificativa, quaisquer alterações, supressões ou acréscimos contratuais, observada a legislação pertinente;

XI - Solicitar orientação de ordem técnica aos diversos órgãos da Administração, de acordo com suas competências;

XII - Conferir o atesto do fiscal de contrato e encaminhar para pagamento faturas ou notas



fiscais com as devidas observações e glosas, se for o caso;

XIII - Solicitar ao órgão financeiro competente, com as devidas justificativas, emissão, reforço ou anulação, total ou parcial, de notas de empenho, bem como inclusão de valores na rubrica de Restos a Pagar;

XIV - Solicitar a prestação, complementação, renovação, substituição ou liberação da garantia exigida nos termos do artigo 96, da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021;

XV- Executar outras ações de gestão que se façam necessárias ao pleno acompanhamento, fiscalização e controle das atividades desempenhadas pela contratada, a fim de garantir o fiel cumprimento das obrigações pactuadas e a observância do princípio da eficiência;

XVI - Agendar e observar os prazos pactuados no contrato sob sua responsabilidade;

XVII - Comunicar-se com a Administração ou com terceiros sempre por escrito e com a antecedência necessária;

XVIII - Notificar formalmente à contratada sobre toda e qualquer decisão da Administração que repercuta no contrato;

XIX- Fundamentar, por escrito, todas as suas decisões, com observância dos princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, eficiência, interesse público e outros correlatos;

XX - Juntar todos os documentos obrigatórios à gestão do contrato nos devidos processos;

XXI - Instruir em processo apartado todos os documentos pertinentes à gestão do contrato que não se enquadram no inciso anterior.

10.8.1 A análise e o ateste de conformidade descritos no inciso I, do § 1º, do art. 7º, do Anexo VI do Decreto 310/2023, quando referentes aos documentos comprobatórios arrolados no art. 57, deste Decreto, poderão ser efetivados por amostragem.

a) Mensalmente, a amostra deverá abarcar empregados distintos a serem analisados, de modo que, sempre que possível, ao final do exercício, tenha sido feita a análise dos pagamentos referentes, ao menos, a um mês, por empregado contratado;

b) O gestor do contrato enviará à contratada a relação dos nomes que integram a amostra aleatória mensal, para que, no prazo de 5 (cinco) dias, seja providenciada a documentação a que se refere o caput deste artigo.

## **11 - CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO:**

11.1 **Do Recebimento:** O objeto contratado será recebido de forma provisória ou definitiva, nos termos do artigo 140 da Lei Federal nº 14.133, de 2021 e do Decreto Municipal nº 310, de 22 de março de 2023.

11.1.1 Os prazos para a realização dos recebimentos provisório e definitivo do objeto contratados, bem como as condições específicas de execução e recebimento do objeto, deverão ser definidos neste termo de referência, sendo que o início do prazo de recebimento definitivo contar-se-á do término do prazo de recebimento provisório.

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

11.2 Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no termo de referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

11.3 O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 10 (dez) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.



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

11.5 No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do artigo 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.

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

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

11.8 **Da Liquidação:** Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 10 (dez) dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do artigo 7º, §3º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

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

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

11.9.1 O prazo de validade;

11.9.2 A data da emissão;

11.9.3 Os dados do contrato e do órgão contratante.

11.9.4 O período respectivo de execução do contrato.

11.9.5 O valor a pagar; e

11.9.6 Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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

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

11.12 A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

a) Verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital, quando esta não for possível de verificar mediante apresentação de documentação física ou por e-mail por parte da contratada;

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).

11.13 Constatando-se, junto ao SICAF ou ao município, 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.



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

11.14.1 A regularização poderá ser feita mediante apresentação de documentação física ou por e-mail por parte da contratada;

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

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

## **12 - PRAZO DE PAGAMENTO:**

12.1 O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, e consequente assinatura da ordem de pagamento pela autoridade competente, nos termos do artigo 59 do Decreto Municipal nº 310, de 22 de março de 2023.

12.2 Forma de pagamento:

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

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

12.2.2 O pagamento deverá observar a ordem cronológica de exigibilidade, e subdividida estabelecidas no artigo 141 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021 e no artigo 60 do Decreto Municipal nº 310, de 22 de março de 2023.

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

12.3.1 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.

12.4 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.

## **13 - FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO:**

13.1 Forma de seleção e critério de julgamento da proposta:

13.1.1 O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO.

13.2 Forma de fornecimento:

13.2.1 O fornecimento do objeto será parcelado, conforme solicitação da contratante, descrito no documento "Ordem de Compra" enviado a contratada.

**14 - EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO:** Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

**14.1 Habilitação Jurídica:**



14.1.1 No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

14.1.2 No caso de **sociedade empresária ou sociedade limitada unipessoal (SLU)**: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado, quando for o caso, dos documentos que comprovem os poderes de administração e representação do licitante.

14.1.3 No caso de sociedade simples: Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrados pelo Registro Civil de Pessoas Jurídicas, ou Órgão Equivalente, do domicílio sede do licitante;

14.1.4 No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país: decreto de autorização expedido pelo órgão competente; os atos constitutivos das empresas licitantes deverão estar acompanhados dos demais documentos aditivos e modificativos do seu texto podendo ser substituídos, preferencialmente, pela respectiva consolidação;

14.1.5 No caso de sociedade por ações: Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrados pela Junta Comercial do domicílio sede do licitante;

14.1.6 No caso de Cooperativa: Ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o artigo 107 da Lei nº 5.764, de 1971.

14.1.7 Em se tratando de MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio [www.portaldoempreendedor.gov.br](http://www.portaldoempreendedor.gov.br).

14.1.8 Cópia de documento oficial com foto e CPF, de Sócio Administrador ou do titular da empresa ou outro documento oficial de identificação com foto válido na forma da lei.

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

#### **14.2 - Prova de Inscrição na:**

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);

b) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual (FIC) ou municipal, conforme o caso, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.

#### **14.3 - Regularidade Fiscal e Trabalhista:**

14.3.1 Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante.

a) A comprovação de regularidade para com a Fazenda Federal deverá ser feita através da Certidão de regularidade de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União (CND), emitidas pela Receita Federal do Brasil na forma da Portaria Conjunta RFB/PGFN nº 1.751, de 2 de outubro de 2014.

b) A comprovação de regularidade para com a Fazenda Estadual deverá ser feita através de Certidão Consolidada Negativa de Débitos inscritos na Dívida Ativa Estadual;

c) A comprovação de regularidade para com a Fazenda Municipal deverá ser feita através de Certidão Consolidada Negativa de Débitos inscritos na Dívida Ativa Municipal.

14.3.2- Prova de situação regular perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, através de Certificado de Regularidade de Situação – CRS e;

14.3.3- Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão de regularidade, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho (CLT), aprovada pelo Decreto-Lei no 5.452, de 1º de maio de 1943, conforme Lei 12.440, de 07 de julho de 2011.

#### **14.4 - Qualificação Técnica:**



14.4.1 Apresentação de no mínimo 01 (um) Atestado de Capacidade Técnica de fornecimento executados, obrigatoriamente pertinente e compatível com o objeto desta licitação, expedido por entidade pública ou privado, usuária dos materiais em questão, comprovando que forneceu, satisfatoriamente, o objeto deste edital ou outro semelhante, bem como prova de atendimento de requisitos previstos em lei especial, quando for o caso. Somente serão considerados válidos os atestados com timbre da entidade expedidora e com identificação do nome completo do emitente. O atestado deverá ser datado e assinado por pessoa física identificada pelo nome e cargo exercido na entidade, estando às informações sujeitas à conferência pelo Pregoeiro/Agente de Contratação ou quem este indicar.

a) No atestado de capacidade técnica deverá estar descrito expressamente os itens cuja execução ou entrega foram realizadas.

b) Poderá, facultativamente, vir acompanhado junto ao atestado de capacidade técnica para comprovação ao que dispõe o item 14.4.1 “a”, instrumento de nota fiscal e/ou contrato respectiva ao qual o atestado faz vinculação.

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

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

#### **14.5 - Qualificação econômico-financeira:**

14.5.1 Certidão negativa de falência, recuperação judicial ou extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica – Lei nº 14.133, de 2021, artigo 69, caput, inciso II;

14.5.2 Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 02 (dois) últimos exercícios sociais devidamente registrado no órgão competente;

a) A documentação exigida acima estará restrita ao último exercício social, no caso de empresas constituídas há menos de dois anos.

b) No caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial de abertura referentes ao período de existência da sociedade, devidamente registrados ou autenticados na Junta Comercial do domicílio da Licitante, assinado pelo sócio-gerente ou diretor e pelo contador ou outro profissional equivalente, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade.

c) É admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato/estatuto social.

#### **14.6 - Outras exigências:**

14.6.1 Declarações complementares: A proponente deverá declarar em documento único;

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

b) Não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do artigo 1º e no inciso III do artigo 5º da Constituição Federal;

c) Inexiste quaisquer fatos impeditivos de sua habilitação e que a mesma não foi declarada inidônea por Ato do Poder Público Municipal, ou que esteja temporariamente impedida de licitar, contratar ou transacionar com a Administração Pública de Pereiro ou quaisquer de seus órgãos descentralizados (inciso III e IV do artigo 156 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021);

d) Não possui funcionário público no quadro societário da empresa;

e) Está adequada à Lei Geral de Proteção de Dados (LGPD) – Lei nº 13.709/2018;

f) Conhece na íntegra o Edital, está ciente e concorda com as condições impostas nele e em seus anexos, ao passo que se submete às condições nele estabelecidas, 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;

g) Atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (artigo 63, I, da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021);

h) Declara que o cálculo do valor da contratação considera taxa de risco compatível com o objeto da licitação e com os riscos atribuídos ao contratado.

14.6.2 A licitante deverá fornecer, a título de informação, número de telefone, fax, e pessoa de contato, preferencialmente local. A ausência desses dados não a tornará inabilitada.

### **15 - ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:**

15.1 O custo estimado total da contratação é de **R\$ 416.405,56 (quatrocentos e dezesseis mil, quatrocentos e cinco reais e cinquenta e seis centavos)**, e o detalhamento pode ser verificado no anexo III do ETP.

15.2 Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea "d" do inciso II do caput do artigo 124 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

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

15.4 Os preços inicialmente contratados são fixos e irredutíveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado.

### **16 - ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:**

16.1 As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral, conforme solicitação de disponibilidade orçamentária das devidas dotações (anexo II).

16.2 A contratação será atendida pela seguinte dotação:

#### **a) 03.03 - SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO:**

Dotação: 0303.04.122.0037.2.003.0000 - Secretaria de Administração - Custeio Administrativo.

Elemento de despesa: 3.3.90.30.00 Material de consumo.

#### **b) 04.04 - SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E DESPORTO:**

Dotação: 12.122.0231.2.008.0000 - Educação - Custeio Administrativo.

Elemento de despesa: 3.3.90.30.00 Material de consumo.

#### **c) 04.05 - FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO / FUNDEB:**

Dotação: 12.361.0231.2.062.0000 - Ensino Fundamental - Gestão Administrativa (FUNDEB 30%).

Elemento de despesa: 3.3.90.30.00 Material de consumo.

Dotação: 12.365.0271.2.089.0000 - Educação Infantil Creche - Gestão Administrativa (FUNDEB 30%).

Elemento de despesa: 3.3.90.30.00 Material de consumo.

#### **d) 05.05 - SECRETARIA DE AGRICULTURA:**

Dotação: 04.122.0037.2.024.0000 - Agricultura - Custeio Administrativo.

Elemento de despesa: 3.3.90.30.00 Material de consumo.

#### **e) 06.01 - FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE:**

Dotação: 10.301.0171.2.067.0000 - Gestão dos Programas da Atenção Básica.



Elemento de despesa: 3.3.90.30.00 Material de consumo.

Dotação: 10.302.0176.2.070.0000 - Manutenção do Bloco de Média e Alta Complexidade Ambulatorial e Hospitalar.

Elemento de despesa: 3.3.90.30.00 Material de consumo.

**f) 06.06 - SECRETARIA DE SAUDE E SANEAMENTO:**

Dotação: 10.122.0037.2.031.0000 - Manutenção das Atividades da Casa de Apoio em Fortaleza.

Elemento de despesa: 3.3.90.30.00 Material de consumo.

**g) 07.07 - SECRETARIA DE OBRAS E URBANISMO:**

Dotação: 04.122.0037.2.036.0000 - Obras e Urbanismo - Custeio Administrativo.

Elemento de despesa: 3.3.90.30.00 Material de consumo.

**h) 08.01 - FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL:**

Dotação: 08.245.0136.2.081.0000 - Manutenção dos Serviços de Proteção Social Básica.

Elemento de despesa: 3.3.90.30.00 Material de consumo.

**i) 08.08 - SECRETARIA DO TRABALHO E ASSISTENCIA SOCIAL:**

Dotação: 08.122.0037.2.040 - Manutenção Da Secretaria Municipal do Trabalho e Assistência Social - Administrativo.

Elemento de despesa: 3.3.90.30.00 Material de consumo.

**j) 10.10 - SECRETARIA DE CULTURA E TURISMO:**

Dotação: 13.392.0307.2.052.0000 - Cultura e Turismo - Custeio Administrativo.

Elemento de despesa: 3.3.90.30.00 Material de consumo.

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

**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 72/2026**  
**DATA DE INÍCIO DA ELABORAÇÃO: 12/03/2026**

**1 - INTRODUÇÃO:** As contratações governamentais produzem significativo impacto na atividade econômica, tendo em vista o volume de recursos envolvidos, os quais, em grande parte, são instrumentos de realização de políticas públicas. Neste sentido, um planejamento bem elaborado propicia contratações potencialmente mais eficientes, posto que a realização de estudos previamente delineados conduz ao conhecimento de novas modelagens/metodologias ofertadas pelo mercado, resultando na melhor qualidade do gasto e em uma gestão eficiente dos recursos públicos. O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá a necessidade abaixo especificada.

**2 - UNIDADE REQUISITANTE:** SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO, SECRETARIA DE OBRAS E URBANISMO, SECRETARIA DE CULTURA E TURISMO, SECRETARIA DO TRABALHO E ASSISTÊNCIA SOCIAL, SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E DESPORTO, SECRETARIA DE AGRICULTURA, SECRETARIA DE SAÚDE E SANEAMENTO DO MUNICÍPIO DE PEREIRO/CE.

**3 - DESCRIÇÃO DO OBJETO:** CONTRATAÇÃO DE SOLUÇÃO DESTINADA AO ATENDIMENTO DAS NECESSIDADES DAS DIVERSAS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO DE PEREIRO/CE, NO QUE SE REFERE À DISPONIBILIZAÇÃO DE MATERIAIS E UTENSÍLIOS DE COPA E COZINHA PARA APOIO ÀS ROTINAS INTERNAS, ÀS ATIVIDADES



INSTITUCIONAIS, ÀS AÇÕES SOCIOASSISTENCIAIS DE PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS E AO SUPORTE OPERACIONAL DE UNIDADES ESPECÍFICAS DA ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL.

**4 - CLASSIFICAÇÃO DO OBJETO:** O objeto da presente contratação é classificado como **bem comum**, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei nº 14.133, de 2021, por tratar-se de objeto cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser definidos de forma objetiva no edital, com base em especificações usuais praticadas no mercado.

A contratação destina-se ao atendimento das necessidades de diversas secretarias do Município de Pereiro/CE.

**5 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE:** A presente contratação justifica-se pela necessidade de assegurar condições adequadas ao funcionamento das diversas secretarias do Município de Pereiro/CE, especialmente quanto ao preparo, acondicionamento, oferta e apoio ao consumo de alimentos e bebidas no âmbito das repartições públicas. Em espaços coletivos, os ambientes de copa e cozinha integram a estrutura de apoio institucional e dependem da disponibilidade de utensílios e materiais apropriados para garantir organização, funcionalidade e regularidade das rotinas administrativas. Nesse sentido, as boas práticas aplicáveis aos serviços de alimentação não se restringem aos alimentos em si, abrangendo também os materiais, utensílios e demais elementos utilizados nas etapas de preparo, manipulação, acondicionamento e servimento, o que reforça a importância da presente contratação para assegurar o adequado funcionamento desses espaços. (AKUTSU et al., 2005; MEDEIROS et al., 2012)

A necessidade da contratação também pode ser compreendida a partir da evolução do debate sobre segurança alimentar e nutricional, tema que passou a ganhar destaque na agenda internacional e a influenciar propostas governamentais voltadas à alimentação e às condições de vida da população. Essa ampliação conceitual evidenciou que o funcionamento de ambientes destinados à alimentação depende de medidas preventivas e de controle em todas as etapas do processo, envolvendo não apenas os alimentos, mas também a estrutura física, a higiene dos manipuladores, a higienização adequada, a manipulação, o preparo e a conservação. Durante muitos anos, contudo, os serviços de alimentação foram pouco valorizados, operando em cozinhas simples, semelhantes às domésticas quanto às instalações, equipamentos e área física. A superação dessa lógica reforça a necessidade de prover a Administração com melhores condições materiais para o atendimento das demandas atuais (SILVA, 2018).

Também é relevante observar que os estudos sobre condições higiênico-sanitárias e práticas de manipulação vêm sendo amplamente discutidos no Brasil e no mundo, sobretudo em razão da preocupação com a qualidade sanitária dos alimentos consumidos em espaços coletivos. Ainda que tais discussões sejam frequentemente associadas a unidades escolares, hospitais, universidades e outras instituições, sua lógica se aplica igualmente aos ambientes administrativos que mantêm espaços de copa e cozinha como apoio ao funcionamento interno. Nessa perspectiva, a presente contratação visa garantir meios materiais que permitam a adequada organização desses espaços, contribuindo para o desempenho das rotinas institucionais e para a manutenção de condições compatíveis com a finalidade a que se destinam. (SILVA, 2018; COLARES; FREITAS, 2007)

Além do suporte às rotinas internas das repartições, a presente contratação também atende necessidades específicas de algumas secretarias. No âmbito da Secretaria do Trabalho e Assistência Social, os materiais mostram-se indispensáveis à execução do Programa Sópão Solidário, voltado à produção e distribuição de alimentos à população em situação de vulnerabilidade social. A literatura aponta que cozinhas solidárias constituem importante



tecnologia social de enfrentamento da insegurança alimentar, especialmente em áreas marcadas por desigualdade no acesso aos alimentos, sendo a infraestrutura adequada e a existência de mecanismos eficientes de recebimento, preparo, acondicionamento e distribuição fatores essenciais à continuidade e à efetividade dessas ações. Além disso, destaca-se que o desafio não está apenas em oferecer resposta pontual à fome, mas em estruturar meios adequados de gestão e operação capazes de processar e distribuir alimentos em escala suficiente e sustentável às populações vulneráveis (SOARES et al., 2025). Nesse cenário, itens como caldeirões, caçarolas, recipientes, utensílios de manipulação, caixas térmicas e materiais de acondicionamento revelam-se necessários ao funcionamento regular dessa iniciativa socioassistencial, assegurando melhores condições para o preparo e a entrega das refeições à população beneficiária.

A contratação também se justifica, no caso da Secretaria de Agricultura, pelas necessidades relacionadas ao Abatedouro Público de Pereiro, cuja rotina demanda instrumentos e materiais compatíveis com atividades de manipulação, corte, preparo e apoio operacional relacionados a produtos de origem animal. Estudos na área destacam que a qualidade dos alimentos e o cumprimento das normas de inspeção e fiscalização sanitária exigem não apenas estrutura adequada, mas também instrumentos apropriados ao serviço executado. Soma-se a isso o fato de que o esforço físico empregado no manuseio de ferramentas e produtos, bem como a utilização de materiais perfurocortantes, representa importante fator de risco ocupacional nesse tipo de atividade (MARRA; SOUZA; CARDOSO, 2013). Desse modo, a disponibilização de utensílios e materiais adequados, resistentes e compatíveis com a natureza do serviço contribui para a segurança dos trabalhadores, para a eficiência operacional do abatedouro e para a adequada execução das atividades sob responsabilidade da Secretaria de Agricultura. Ademais, a própria concepção de unidades voltadas à alimentação coletiva demonstra que a produção e a oferta de alimentos para clientela definida dependem de organização, estrutura e meios materiais apropriados. Embora as secretarias municipais não se confundam integralmente com uma Unidade de Alimentação e Nutrição em sentido estrito, é possível extrair dessa referência a compreensão de que ambientes destinados ao apoio alimentar, mesmo em escala diversa, precisam estar minimamente estruturados para atender às necessidades de seus usuários de forma adequada. Dessa forma, os materiais de copa e cozinha assumem relevância como instrumentos que viabilizam o suporte cotidiano às atividades desenvolvidas nas repartições, bem como a execução de ações específicas de interesse público, a exemplo do preparo e distribuição de alimentos no âmbito socioassistencial e do apoio operacional às atividades do Abatedouro Público. (COLARES; FREITAS, 2007)

Por fim, também deve ser considerado que os objetos e instrumentos destinados ao preparo e apoio ao consumo de alimentos passaram por contínuo processo de transformação ao longo do tempo, acompanhando a evolução das necessidades humanas, dos materiais empregados e das exigências de uso. Atualmente, esses itens apresentam grande diversidade de formatos, composições e características, o que exige da Administração atenção não apenas à funcionalidade, mas também a critérios de praticidade, segurança, conforto e adaptação aos diferentes usuários. Nessa linha, os princípios do design inclusivo reforçam que os produtos devem possibilitar uso equitativo, flexível, simples, intuitivo, com informação perceptível, tolerância ao erro, baixo esforço físico e espaço adequado para aproximação e manuseio (PINTO; DOLZAN; GOMEZ, 2018; PORTÃO, 2015).

Assim, a contratação pretendida busca prover as diversas secretarias do Município com materiais compatíveis com as necessidades reais de utilização, contribuindo para melhores condições de trabalho, maior eficiência nas rotinas internas e adequado suporte às atividades institucionais.



**6 - DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL:** A contratação prevista está devidamente contemplada no Plano de Contratações Anual (PCA), com sua execução planejada para o mês de outubro de 2026. Essa iniciativa foi cuidadosamente alinhada aos objetivos e diretrizes estabelecidos no planejamento estratégico da Administração, garantindo que a implementação ocorra de acordo com as necessidades e prioridades previamente definidas, além de assegurar a conformidade com as metas institucionais estabelecidas para o período.

**7 - DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:** De modo geral, o objeto da presente contratação deverá ser fornecido pela futura contratada em conformidade com as especificações definidas no edital, no Termo de Referência e nos demais instrumentos que instruem o procedimento. A contratada deverá observar todas as exigências legais e normativas aplicáveis, responsabilizando-se pela qualidade, adequação e conformidade dos materiais de copa e cozinha a serem fornecidos, os quais deverão apresentar padrão de qualidade compatível com as finalidades a que se destinam, observadas as normas técnicas vigentes e as condições usuais de aceitação no mercado.

7.1 De maneira específica, para a contratação do objeto deste ETP, alguns requisitos mínimos devem ser atendidos:

- a) A contratada deverá executar o serviço ou entregar o bem objeto da contratação no prazo estabelecido, em conformidade com a padronização adotada pelo órgão, com as especificações técnicas constantes no Termo de Referência e requisitos de desempenho, atendendo à solicitação da contratante, conforme Ordem de Serviço ou Ordem de Compra, no endereço indicado no instrumento convocatório.
- b) A contratada deverá executar diretamente os serviços ou entregar os bens contratados, sendo vedada a transferência da responsabilidade contratual a terceiros, empresas ou instituições de qualquer natureza.
- c) Nos valores propostos deverão estar inclusos todos os custos operacionais e acessórios necessários à plena execução do objeto, sejam serviços ou bens, tais como fretes, impostos, seguros, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente sobre a execução contratual, devendo ser apresentados os comprovantes quando solicitados pelo Município.
- d) A proposta da contratada deverá ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada (manual, digital ou eletrônica) e as demais rubricadas pelo licitante ou representante legal. A proposta deverá ainda conter a indicação de instituição bancária, número da conta e agência, para fins de pagamento.
- e) Todas as especificações do objeto constantes na proposta sejam relativas a serviços (escopo, metodologia, prazos, condições de execução) ou a bens (marca, modelo, dimensões, composições, tipo, fabricante, procedência, entre outras referências) – vinculam a contratada.
- f) Não haverá exigência de garantia da contratação prevista nos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133/2021, de forma a evitar acréscimos de custos desnecessários e restrição à competitividade.
- g) A contratada deverá declarar que atende integralmente aos requisitos de habilitação, respondendo pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei.
- h) Será exigida a apresentação da documentação de habilitação apenas do licitante vencedor, salvo nas hipóteses em que a fase de habilitação preceder à fase de julgamento.
- i) Serão exigidos os documentos relativos à regularidade fiscal somente em momento posterior ao julgamento das propostas e apenas do licitante mais bem classificado.



- j) A contratada deverá atender integralmente aos regulamentos aplicáveis, apresentando os registros e comprovações oficiais cabíveis.
- k) Quando aplicável, os bens fornecidos ou serviços executados deverão observar critérios socioambientais em conformidade com a Lei nº 6.938/1981 (Política Nacional do Meio Ambiente – PNMA), Lei nº 12.305/2010 (Política Nacional de Resíduos Sólidos – PNRS), bem como legislações estaduais e municipais correlatas, apresentando, quando couber, registros e comprovações oficiais pertinentes.
- l) A contratada deverá obedecer às Normas Brasileiras Regulamentadoras (NBR) publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT), aplicáveis aos bens ou serviços objeto da contratação.
- m) A execução do objeto deverá observar soluções que assegurem desempenho técnico-profissional adequado, eficiência operacional e baixo consumo de energia, sempre que pertinente.
- n) A contratada deverá cumprir rigorosamente as regras e condições previstas no Edital de Licitação, no Termo de Referência, no contrato, na proposta apresentada e em seus documentos complementares, conforme o caso.
- o) O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados da data da assinatura do contrato, na forma dos artigos 105 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

## **8 - MEMÓRIA DE CÁLCULO PARA A ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM**

**CONTRATADAS:** Segundo Duro e Dorneles (2019a), as estimativas numéricas cumprem um papel importante ao oferecer respostas quantitativas de forma ágil, sem exigir exatidão absoluta, mas com precisão suficiente para atender à demanda da situação concreta. Os mesmos autores (2021) complementam que o “número estimado” não é escolhido aleatoriamente, mas resulta de observações e estratégias que buscam uma maior aproximação da realidade, sendo considerado mais preciso quanto menor for seu desvio da quantidade real.

Nesse contexto, embora a matemática esteja historicamente associada à busca pela exatidão como evidenciam expressões como “matematicamente”, “exatamente” ou “precisamente”, é possível compreender que, no tratamento de problemas práticos, a estimativa não configura uma contradição, mas sim uma necessidade funcional (DURO; DORNELES, 2019b).

Esta memória de cálculo (Anexo I) é parte integrante do processo de planejamento e fundamenta a escolha das quantidades licitadas, garantindo transparência e eficiência no uso dos recursos públicos.

### **8.1 Secretaria do Trabalho e Assistência Social**

#### **8.1.1. CRAS e Centro de Convivência Social:**

A aquisição dos itens se faz necessária para garantir o pleno funcionamento das atividades desenvolvidas nos dois equipamentos socioassistenciais: CRAS e Centro de Convivência Social. Ambos os setores realizam atendimentos contínuos à população, com oferta de serviços, atividades coletivas, reuniões, oficinas e ações socioeducativas, demandando suporte constante de utensílios de copa e cozinha para organização, preparo de alimentos e apoio às atividades institucionais. Ressalta-se ainda que, no exercício anterior, não houve processo licitatório para aquisição desses materiais, o que ocasionou desgaste, insuficiência e ausência de diversos utensílios, intensificando significativamente a necessidade atual de aquisição. A definição das quantidades foi realizada com base em demandas reais, a partir de levantamento realizado in loco.

- **Justificativa dos itens:**

**a) Utensílios de preparo e cocção Itens e quantidades:**



Amolador (2), assadeiras (12), caçarolas (12), caldeirões (6), cuscuzeiras (6), frigideiras (8), panelas de pressão (4), cafeteiras e bules (14 unidades no total).

**Memória de cálculo:**

- Atendimento de atividades coletivas;
- Reposição de itens desgastados.

**Justificativa:**

Garantem eficiência no preparo de alimentos e suporte às ações coletivas dos dois equipamentos.

**b) Utensílios de manipulação**

**Itens:**

Colheres diversas (186), conchas (12), espumadeiras (6), pegadores (6), facas (66), garfos (60), raladores/descascadores (6).

**Memória de cálculo:**

- Uso contínuo nas atividades;
- Reposição por desgaste.

**Justificativa:**

Essenciais para manipulação adequada dos alimentos com segurança e higiene.

**c) Utensílios de armazenamento e transporte**

**Itens:**

Bacias (6), baldes (8), caixas organizadoras (16), caixas térmicas (12), potes diversos (16), embalagens (100 caixas), garrafas descartáveis (100 kits).

**Memória de cálculo:**

- Armazenamento de insumos;
- Transporte interno de materiais;

**Justificativa:**

Garantem organização, conservação e logística eficiente.

**d) Utensílios para servir e consumo**

**Itens:**

Pratos (126), copos (80), xícaras (20), bandejas (12), travessas (16).

**Memória de cálculo:**

- Baseado na média de usuários atendidos em atividades;
- Rotatividade e reposição;
- Uso em eventos e reuniões.

**Justificativa:**

Essenciais para atendimento adequado ao público e realização de atividades coletivas.

**e) Equipamentos de apoio e organização**

**Itens:**

Cestos de lixo (14), escuradores (12), gaveteiros (4), porta copos (8).

**Memória de cálculo:**

- Organização dos ambientes;
- Manutenção da higiene;
- Suporte às rotinas diárias.

**Justificativa:**

Garantem condições sanitárias e organização dos espaços.

**f) Utensílios complementares**

**Itens:**

Tábuas (6), suqueiras (6), jarras (4), travessas diversas (8).

**Memória de cálculo:**

- Apoio às atividades coletivas;
- Uso em eventos e ações socioassistenciais.

**Justificativa:**

Complementam a estrutura necessária para execução das atividades.

**Conclusão:**

Diante do exposto, verifica-se que a aquisição dos materiais e utensílios de copa e cozinha é imprescindível para assegurar o funcionamento contínuo e eficiente do Centro de Referência de Assistência Social e Centro de Convivência Social. A Tabela 1 a seguir, demonstra de maneira resumida a distribuição dos itens entre os dois equipamentos socioassistenciais e o respectivo quantitativo total.

**Tabela 1 – Distribuição dos materiais e utensílios de copa e cozinha entre o CRAS e o Centro de Convivência Social**

| ITEM                                                         | QUANT   | CRAS | CCS | TOTAL |
|--------------------------------------------------------------|---------|------|-----|-------|
| AMOLADOR MANUAL.                                             | UNIDADE | 1    | 1   | 2     |
| ASSADEIRA RETANGULAR Nº 4.                                   | UNIDADE | 3    | 3   | 6     |
| ASSADEIRA RETANGULAR Nº 6.                                   | UNIDADE | 3    | 3   | 6     |
| AVENTAL DE COZINHA                                           | UNIDADE | 3    | 3   | 6     |
| BACIA DE PLÁSTICO 16 L.                                      | UNIDADE | 2    | 2   | 4     |
| BACIA DE PLÁSTICO 50 L.                                      | UNIDADE | 1    | 1   | 2     |
| BALDE PLÁSTICO 10 L.                                         | UNIDADE | 2    | 2   | 4     |
| BALDE PLÁSTICO 20 L.                                         | UNIDADE | 2    | 2   | 4     |
| BANDEJA RETANGULAR DE AÇO INOXIDÁVEL 36X24 CM.               | UNIDADE | 3    | 3   | 6     |
| BANDEJA RETANGULAR DE AÇO INOXIDÁVEL 41X29 CM.               | UNIDADE | 3    | 3   | 6     |
| BULE PARA CAFÉ, 3 L.                                         | UNIDADE | 3    | 3   | 6     |
| CAÇAROLA INDUSTRIAL Nº55.                                    | UNIDADE | 3    | 3   | 6     |
| CAÇAROLA, 3 L.                                               | UNIDADE | 3    | 3   | 6     |
| CAFETEIRA CABO REFORÇADO 2 L.                                | UNIDADE | 4    | 4   | 8     |
| CAIXA ORGANIZADORA PARA TRANSPORTE COM TAMPA E TRAVAS 65 L.  | UNIDADE | 4    | 4   | 8     |
| CAIXA ORGANIZADORA PARA TRANSPORTE COM TAMPA E TRAVAS – 45L. | UNIDADE | 4    | 4   | 8     |
| CAIXA TÉRMICA DE ISOPOR 60 LITROS.                           | UNIDADE | 3    | 3   | 6     |
| CAIXA TÉRMICA DE ISOPOR 80 LITROS.                           | UNIDADE | 3    | 3   | 6     |
| CALDEIRÃO INDUSTRIAL Nº 40.                                  | UNIDADE | 3    | 3   | 6     |
| CANECÃO DE ALUMÍNIO Nº 16.                                   | UNIDADE | 3    | 3   | 6     |
| CANECÃO DE ALUMÍNIO Nº 20                                    | UNIDADE | 3    | 3   | 6     |
| CESTO PARA LIXO 10 L.                                        | UNIDADE | 5    | 5   | 10    |
| CESTO PLÁSTICO NÃO VASADO COM TAMPA 60 L.                    | UNIDADE | 2    | 2   | 4     |
| COLHER DE CHÁ AÇO INOXIDÁVEL.                                | UNIDADE | 30   | 30  | 60    |
| COLHER DE MESA EM AÇO INOXIDÁVEL.                            | UNIDADE | 3    | 3   | 6     |
| COLHER DE SOBREMESA EM AÇO INOXIDÁVEL.                       | UNIDADE | 30   | 30  | 60    |
| COLHER DE SOPA EM AÇO INOXIDÁVEL.                            | UNIDADE | 30   | 30  | 60    |

# ESTADO DO CEARÁ



## PREFEITURA MUNICIPAL DE **PEREIRO**



|                                                                               |          |    |    |     |
|-------------------------------------------------------------------------------|----------|----|----|-----|
| CONCHA 160 ML.                                                                | UNIDADE  | 3  | 3  | 6   |
| CONCHA 270 ML.                                                                | UNIDADE  | 3  | 3  | 6   |
| CONJUNTO DE POTES DE MANTIMENTOS, 5 UNIDADES.                                 | KIT      | 4  | 4  | 8   |
| CONJUNTO JOGO DE ASSADEIRAS REDONDAS EM ALUMÍNIO KIT 3 PEÇAS                  | CONJUNTO | 2  | 2  | 4   |
| COPO DE VIDRO 190 ML.                                                         | UNIDADE  | 20 | 20 | 40  |
| COPO DE VIDRO 300 ML.                                                         | UNIDADE  | 20 | 20 | 40  |
| CUSCUZEIRA INDUSTRIAL Nº 30, 14 L.                                            | UNIDADE  | 3  | 3  | 6   |
| DESCASCADOR E RALADOR DE FRUTAS E LEGUMES EM AÇO INOXIDÁVEL.                  | UNIDADE  | 3  | 3  | 6   |
| EMBALAGEM PLÁSTICA COM TAMPA ARTICULADA, CAIXA COM 100 UNIDADES.              | CAIXA    | 50 | 50 | 100 |
| ESCORREDOR DE ARROZ EM ALUMÍNIO.                                              | UNIDADE  | 2  | 2  | 4   |
| ESCORREDOR DE MACARRÃO EM ALUMÍNIO Nº 30                                      | UNIDADE  | 2  | 2  | 4   |
| ESCORREDOR DE PRATOS, MÍNIMO 40 PRATOS.                                       | UNIDADE  | 2  | 2  | 4   |
| ESPUMADEIRA Nº 11.                                                            | UNIDADE  | 3  | 3  | 6   |
| FACA DE MESA EM AÇO INOXIDÁVEL.                                               | UNIDADE  | 30 | 30 | 60  |
| FACA PARA CORTAR CARNE, 12 POLEGADAS.                                         | UNIDADE  | 3  | 3  | 6   |
| FRIGIDEIRA EM ALUMÍNIO ANTIADERENTE 30 CM.                                    | UNIDADE  | 2  | 2  | 4   |
| FRIGIDEIRA RETA COM CABO E TAMPA Nº 28.                                       | UNIDADE  | 2  | 2  | 4   |
| GARFO DE MESA EM AÇO INOXIDÁVEL.                                              | UNIDADE  | 30 | 30 | 60  |
| GARRAFA PLÁSTICA DESCARTÁVEL COM TAMPA E LACRE – 300ML, KIT COM 100 UNIDADES. | KIT      | 50 | 50 | 100 |
| GARRAFÃO TÉRMICO 12L, COM TORNEIRA, PÉ E ALÇA.                                | UNIDADE  | 3  | 3  | 6   |
| GAVETEIRO DE MESA COM 3 GAVETAS, 19X29X22 CM.                                 | UNIDADE  | 2  | 2  | 4   |
| JARRA PARA SUCO 3 L.                                                          | UNIDADE  | 2  | 2  | 4   |
| PANELA DE PRESSÃO 7 L.                                                        | UNIDADE  | 2  | 2  | 4   |
| PEGADOR DE MASSA EM AÇO INOXIDÁVEL.                                           | UNIDADE  | 3  | 3  | 6   |
| PORTA COPOS DESCARTÁVEIS, 180 A 200 ML.                                       | UNIDADE  | 2  | 2  | 4   |
| PORTA COPOS DESCARTÁVEIS, 50 ML.                                              | UNIDADE  | 2  | 2  | 4   |
| POTE DE VIDRO PARA CONSERVA 1 L.                                              | UNIDADE  | 2  | 2  | 4   |
| POTE DE VIDRO PARA CONSERVA 2 L.                                              | UNIDADE  | 2  | 2  | 4   |
| POTE DE VIDRO PARA CONSERVA 600 ML.                                           | UNIDADE  | 2  | 2  | 4   |
| POTE DE VIDRO PARA CONSERVA 800 ML.                                           | UNIDADE  | 2  | 2  | 4   |
| PRATO FUNDO DE VIDRO.                                                         | UNIDADE  | 30 | 30 | 60  |
| PRATO PARA BOLO, MATERIAL: VIDRO, COM PÉ, 31 X 25 cm.                         | UNIDADE  | 3  | 3  | 6   |
| PRATO RASO DE VIDRO.                                                          | UNIDADE  | 30 | 30 | 60  |
| SUQUEIRA DE VIDRO TRANSPARENTE, 5L, COM BASE.                                 | UNIDADE  | 3  | 3  | 6   |
| TÁBUA DE PLÁSTICO GRANDE.                                                     | UNIDADE  | 3  | 3  | 6   |
| TRAVESSA DE VIDRO COM PÉ 34 X 15 X 10,5 CM.                                   | UNIDADE  | 4  | 4  | 8   |



|                                           |         |    |    |    |
|-------------------------------------------|---------|----|----|----|
| TRAVESSA DE VIDRO.                        | UNIDADE | 4  | 4  | 8  |
| XÍCARA GRANDE EM CERÂMICA BRANCA, 180 ML. | UNIDADE | 10 | 10 | 20 |

### 8.1.2 Secretaria do Trabalho e Assistência Social e Programa Sópão Solidário

A presente aquisição se faz necessária para garantir o pleno funcionamento das atividades desenvolvidas tanto pela Secretaria do Trabalho e Assistência Social quanto pelo Programa Sópão Solidário.

Ressalta-se que o Programa Sópão Solidário constitui uma ação de caráter contínuo e diário, voltada ao atendimento de famílias em situação de insegurança alimentar, através da produção e distribuição regular de 1 porção diária de sopa por pessoa. Dessa forma, a disponibilidade de utensílios adequados é indispensável para assegurar condições adequadas de preparo, armazenamento e distribuição dos alimentos, garantindo qualidade, higiene e segurança alimentar. Conforme demonstrado no Quadro 1, o Programa Sópão Solidário atende famílias e beneficiários distribuídos em diferentes localidades do Município de Pereiro/CE, sendo esses dados utilizados como suporte à estimativa dos materiais e utensílios necessários à execução regular das atividades.

No que se refere à Secretaria do Trabalho e Assistência Social, seu funcionamento ocorre de forma contínua, com atendimento diário ao público, realização de reuniões, ações sócio assistenciais e atividades administrativas, demandando suporte constante de materiais de copa e cozinha.

Quadro 1 – Quantitativo de famílias e beneficiários atendidos pelo Programa Sópão Solidário no Município de Pereiro/CE.

| SECRETARIA MUNICIPAL DO TRABALHO E ASSISTÊNCIA SOCIAL DE PEREIRO-CE<br>PROGRAMA SOPÃO SOLIDÁRIO |                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| LOCALIDADE                                                                                      | NÚMERO DE FAMÍLIAS |
| SEDE                                                                                            | 84                 |
| BELA VISTA                                                                                      | 32                 |
| POPULARES                                                                                       | 64                 |
| SÍTIO DOS LOPES                                                                                 | 57                 |
| SÍTIO CONTENDAS                                                                                 | 53                 |
| <b>TOTAL DE FAMÍLIAS ATENDIDAS PELO PROGRAMA</b>                                                | <b>290</b>         |

| SECRETARIA MUNICIPAL DO TRABALHO E ASSISTÊNCIA SOCIAL DE PEREIRO-CE<br>PROGRAMA SOPÃO SOLIDÁRIO |                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| LOCALIDADE                                                                                      | NÚMERO DE BENEFICIÁRIOS |
| SEDE                                                                                            | 289                     |
| BELA VISTA                                                                                      | 102                     |
| POPULARES                                                                                       | 215                     |
| SÍTIO DOS LOPES                                                                                 | 190                     |
| SÍTIO CONTENDAS                                                                                 | 194                     |
| <b>TOTAL DE BENEFICIÁRIOS ATENDIDOS PELO PROGRAMA</b>                                           | <b>990</b>              |

**Fonte:** Programa Sópão Solidário de Pereiro/CE, 2026.

Importante destacar que, no exercício anterior, não houve processo licitatório para aquisição desses itens, o que ocasionou desgaste, insuficiência e até ausência de utensílios essenciais, intensificando significativamente a necessidade atual de aquisição.

Ressalta-se ainda que as quantidades ora solicitadas destinam-se ao atendimento conjunto dos dois setores (Secretaria e Programa Sópão Solidário), tendo sido definidas com base em demandas reais, mediante levantamento realizado in loco, considerando o consumo diário,



reposição de itens danificados e a necessidade de manter estoque mínimo para garantir a continuidade dos serviços.

- **Justificativa dos Itens:**

**a) Utensílios de preparo e cocção**

**Itens:**

Amolador manual (10), assadeiras (4), caçarolas (14), caldeirão (2), cuscuzeira (2), frigideiras (6), panela de pressão (2), cafeteira (4).

**Memória de cálculo:**

- Considerando preparo diário de alimentos em grande escala;
- Reposição de itens desgastados.

**Justificativa:**

Essenciais para garantir continuidade e eficiência no preparo das refeições do programa.

**b) Utensílios de manipulação e distribuição**

**Itens:**

Colheres diversas (270), conchas (27), espumadeiras (2), pegadores (3), facas (95), garfos (80), descascador e ralador (14).

**Memória de cálculo:**

- Uso contínuo durante preparo e distribuição;
- Quantidade proporcional ao volume de refeições servidas diariamente (conforme quadro 1);
- Reserva para substituição.

**Justificativa:**

Garantem higiene, agilidade e segurança alimentar.

**c) Utensílios de armazenamento e transporte**

**Itens:**

Bacias (09), baldes (586), bombonas (20), caixas organizadoras (10), caixas térmicas (4), potes de vidro (8), sacos plásticos (20).

**Memória de cálculo:**

- Armazenamento de insumos e alimentos prontos;
- Transporte de refeições e organização logística;

**Justificativa:**

Fundamentais para conservação, organização e transporte adequado dos alimentos.

**d) Utensílios para servir e consumo**

**Itens:**

Pratos (160), copos (55), xícaras (40), bandejas (19), travessas (12).

**Memória de cálculo:**

- Baseado no número médio de atendimentos diários;
- Rotatividade e reposição por quebra/desgaste;
- Atendimento coletivo.

**Justificativa:**

Garantem distribuição adequada das refeições e suporte às atividades da Secretaria.

**e) Equipamentos auxiliares e organização**

**Itens:**

Cestos de lixo (12), escorredores (6), gaveteiros (6), porta copos (10), tela mosquiteira (100).

**Memória de cálculo:**

- Organização e higiene dos ambientes;
- Manutenção da estrutura da cozinha;
- Apoio às atividades diárias.

**Justificativa:**

Essenciais para manter condições sanitárias adequadas e organização dos espaços.

**f) Itens descartáveis e apoio ao programa****Itens:**

Embalagens (100), garrafas descartáveis (100), baldes com lacre (576 unidades).

**Memória de cálculo:**

- Ações e Campanhas conforme calendário de eventos;
- Distribuição diária de sopa referente ao programa sopão solidário;
- Quantidade baseada na média de atendimentos mensais;
- Garantia de estoque contínuo.

**Justificativa:**

Indispensáveis para viabilizar a entrega dos alimentos à população e para o armazenamento adequado de refeições tipo lanche para distribuição em ações e campanhas.

**Conclusão:**

Diante do exposto, verifica-se que a aquisição dos materiais e utensílios de copa e cozinha é imprescindível para assegurar o funcionamento contínuo e eficiente da Secretaria do Trabalho e Assistência Social e do Programa Sopão Solidário. A Tabela 2 apresenta a distribuição dos materiais e utensílios entre os dois setores, bem como o quantitativo total correspondente a cada item.

Tabela 2 – Distribuição dos materiais e utensílios de copa e cozinha entre a Secretaria do Trabalho e Assistência Social e o Programa Sopão Solidário

| ITEM                                                                                                           | UNID.<br>MEDIDA | SEC.<br>ASSISTÊNCIA | SOPÃO<br>SOLIDÁRIO | QUANT.<br>TOTAL |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|---------------------|--------------------|-----------------|
| AMOLADOR MANUAL.                                                                                               | UNIDADE         | 2                   | 8                  | 10              |
| ASSADEIRA RETANGULAR Nº 4.                                                                                     | UNIDADE         | 2                   | 0                  | 2               |
| ASSADEIRA RETANGULAR Nº 6.                                                                                     | UNIDADE         | 2                   | 0                  | 2               |
| AVENTAL DE COZINHA                                                                                             | UNIDADE         | 2                   | 10                 | 12              |
| BACIA DE PLÁSTICO 16 L.                                                                                        | UNIDADE         | 1                   | 4                  | 5               |
| BACIA DE PLÁSTICO 50 L.                                                                                        | UNIDADE         | 0                   | 4                  | 4               |
| BALDE PLÁSTICO 10 L.                                                                                           | UNIDADE         | 1                   | 4                  | 5               |
| BALDE PLÁSTICO 20 L.                                                                                           | UNIDADE         | 1                   | 4                  | 5               |
| BALDE PLÁSTICO COM LACRE E ALÇA 3,6 LITROS<br>TRANSPARENTE                                                     | UNIDADE         | 0                   | 576                | 576             |
| BANDEJA RETANGULAR DE AÇO INOXIDÁVEL 36X24<br>CM.                                                              | UNIDADE         | 7                   | 0                  | 7               |
| BANDEJA RETANGULAR DE AÇO INOXIDÁVEL 41X29<br>CM.                                                              | UNIDADE         | 6                   | 0                  | 6               |
| BANDEJA RETANGULAR EM BAMBU, COM ALÇA NA<br>LATERAL, 41CM DE COMPRIMENTO X 26CM DE<br>LARGURA X 6CM DE ALTURA. | UNIDADE         | 6                   | 0                  | 6               |
| BOMBONA LEITERA 50 LITROS, COM ALÇA - BRANCA                                                                   | UNIDADE         |                     | 20                 | 20              |
| BULE PARA CAFÉ, 3 L.                                                                                           | UNIDADE         | 4                   |                    | 4               |
| CAÇAROLA INDUSTRIAL Nº55.                                                                                      | UNIDADE         |                     | 10                 | 10              |
| CAÇAROLA, 3 L.                                                                                                 | UNIDADE         | 4                   |                    | 4               |
| CAFETEIRA CABO REFORÇADO 2 L.                                                                                  | UNIDADE         | 4                   |                    | 4               |
| CAIXA ORGANIZADORA PARA TRANSPORTE COM<br>TAMPA E TRAVAS 65 L.                                                 | UNIDADE         | 1                   | 4                  | 5               |
| CAIXA ORGANIZADORA PARA TRANSPORTE COM<br>TAMPA E TRAVAS – 45L.                                                | UNIDADE         | 1                   | 4                  | 5               |
| CAIXA PLÁSTICA AGRÍCOLA.                                                                                       | UNIDADE         |                     | 5                  | 5               |
| CAIXA PLÁSTICA VAZADA 36X55X31 CM.                                                                             | UNIDADE         |                     | 5                  | 5               |
| CAIXA TÉRMICA DE ISOPOR 60 LITROS.                                                                             | UNIDADE         | 2                   | 0                  | 2               |

# ESTADO DO CEARÁ



## PREFEITURA MUNICIPAL DE **PEREIRO**



|                                                                                       |          |     |    |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----|----|-----|
| CAIXA TÉRMICA DE ISOPOR 80 LITROS.                                                    | UNIDADE  | 2   |    | 2   |
| CALDEIRÃO INDUSTRIAL Nº 40.                                                           | UNIDADE  | 2   |    | 2   |
| CANECÃO DE ALUMÍNIO Nº 16.                                                            | UNIDADE  | 4   | 2  | 6   |
| CANECÃO DE ALUMÍNIO Nº 20                                                             | UNIDADE  | 4   | 2  | 6   |
| CESTO PARA LIXO 10 L.                                                                 | UNIDADE  | 6   | 4  | 12  |
| CESTO PLÁSTICO NÃO VASADO COM TAMPA 60 L.                                             | UNIDADE  |     | 3  | 3   |
| COLHER DE CHÁ AÇO INOXIDÁVEL.                                                         | UNIDADE  | 80  |    | 80  |
| COLHER DE MESA EM AÇO INOXIDÁVEL.                                                     | UNIDADE  | 6   |    | 6   |
| COLHER DE SOBREMESA EM AÇO INOXIDÁVEL.                                                | UNIDADE  | 80  |    | 80  |
| COLHER DE SOPA EM AÇO INOXIDÁVEL.                                                     | UNIDADE  | 80  |    | 80  |
| COLHER POLIETILENO 50CM DE ALTURA E 6CM DE LARGURA.                                   | UNIDADE  |     | 8  | 8   |
| COLHER POLIETILENO 60 CM DE ALTURA E 7,5 CM DE LARGURA.                               | UNIDADE  |     | 8  | 8   |
| COLHER POLIETILENO 75CM DE ALTURA E 9 CM DE LARGURA                                   | UNIDADE  |     | 8  | 8   |
| CONCHA 160 ML.                                                                        | UNIDADE  | 6   |    | 6   |
| CONCHA 270 ML.                                                                        | UNIDADE  | 6   |    | 6   |
| CONCHA COM CABO 50CM, AÇO INOX, 9 A 11 CM DE DIÂMETRO COM CAPACIDADE MÍNIMA DE 250ML. | UNIDADE  |     | 15 | 15  |
| CONJUNTO DE POTES DE MANTIMENTOS, 5 UNIDADES.                                         | KIT      | 3   |    | 3   |
| CONJUNTO JOGO DE ASSADEIRAS REDONDAS EM ALUMÍNIO KIT 3 PEÇAS                          | CONJUNTO | 1   |    | 1   |
| COPO DE VIDRO 190 ML.                                                                 | UNIDADE  | 25  |    | 25  |
| COPO DE VIDRO 300 ML.                                                                 | UNIDADE  | 30  |    | 30  |
| CUSCUZEIRA INDUSTRIAL Nº 30, 14 L.                                                    | UNIDADE  | 2   |    | 2   |
| DESCASCADOR E RALADOR DE FRUTAS E LEGUMES EM AÇO INOXIDÁVEL.                          | UNIDADE  | 2   | 12 | 14  |
| EMBALAGEM PLÁSTICA COM TAMPA ARTICULADA, CAIXA COM 100 UNIDADES.                      | CAIXA    | 100 |    | 100 |
| ESCORREDOR DE ARROZ EM ALUMÍNIO.                                                      | UNIDADE  | 2   |    | 2   |
| ESCORREDOR DE MACARRÃO EM ALUMÍNIO Nº 30                                              | UNIDADE  | 2   |    | 2   |
| ESCORREDOR DE PRATOS, MÍNIMO 40 PRATOS.                                               | UNIDADE  | 1   | 1  | 2   |
| ESPUMADEIRA Nº 11.                                                                    | UNIDADE  | 2   |    | 2   |
| FACA DE MESA EM AÇO INOXIDÁVEL.                                                       | UNIDADE  | 80  |    | 80  |
| FACA PARA CORTAR CARNE, 12 POLEGADAS.                                                 | UNIDADE  | 2   | 13 | 15  |
| FRIGIDEIRA EM ALUMÍNIO ANTIADERENTE 30 CM.                                            | UNIDADE  | 3   |    | 3   |
| FRIGIDEIRA RETA COM CABO E TAMPA Nº 28.                                               | UNIDADE  | 3   |    | 3   |
| GARFO DE MESA EM AÇO INOXIDÁVEL.                                                      | UNIDADE  | 80  |    | 80  |
| GARRAFA PLÁSTICA DESCARTÁVEL COM TAMPA E LACRE – 300ML, KIT COM 100 UNIDADES.         | KIT      | 100 |    | 100 |
| GARRAFÃO TÉRMICO 12L, COM TORNEIRA, PÉ E ALÇA.                                        | UNIDADE  | 4   |    | 4   |
| GAVETEIRO DE MESA COM 3 GAVETAS, 19X29X22 CM.                                         | UNIDADE  | 4   | 2  | 6   |
| JARRA PARA SUCO 3 L.                                                                  | UNIDADE  | 2   |    | 2   |
| PANELA DE PRESSÃO 7 L.                                                                | UNIDADE  | 2   |    | 2   |
| PEGADOR DE MASSA EM AÇO INOXIDÁVEL.                                                   | UNIDADE  | 3   |    | 3   |
| PORTA COPOS DESCARTÁVEIS, 180 A 200 ML.                                               | UNIDADE  | 3   | 2  | 5   |
| PORTA COPOS DESCARTÁVEIS, 50 ML.                                                      | UNIDADE  | 3   | 2  | 5   |
| POTE DE VIDRO PARA CONSERVA 1 L.                                                      | UNIDADE  | 2   |    | 2   |
| POTE DE VIDRO PARA CONSERVA 2 L.                                                      | UNIDADE  | 2   |    | 2   |
| POTE DE VIDRO PARA CONSERVA 600 ML.                                                   | UNIDADE  | 2   |    | 2   |
| POTE DE VIDRO PARA CONSERVA 800 ML.                                                   | UNIDADE  | 2   |    | 2   |



|                                                       |         |    |     |            |
|-------------------------------------------------------|---------|----|-----|------------|
| PRATO FUNDO DE VIDRO.                                 | UNIDADE | 80 |     | <b>80</b>  |
| PRATO PARA BOLO, MATERIAL: VIDRO, COM PÉ, 31 X 25 cm. | UNIDADE | 4  |     | <b>4</b>   |
| PRATO RASO DE VIDRO.                                  | UNIDADE | 80 |     | <b>80</b>  |
| SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE 10 KG.                     | ROLO    |    | 20  | <b>20</b>  |
| SUQUEIRA DE VIDRO TRANSPARENTE, 5L, COM BASE.         | UNIDADE | 4  |     | <b>4</b>   |
| TÁBUA DE PLÁSTICO GRANDE.                             | UNIDADE | 2  | 10  | <b>12</b>  |
| TELA MOSQUITEIRA NYLON VERDE.                         | METRO   |    | 100 | <b>100</b> |
| TRAVESSA DE VIDRO COM PÉ 34 X 15 X 10,5 CM.           | UNIDADE | 6  |     | <b>6</b>   |
| TRAVESSA DE VIDRO.                                    | UNIDADE | 6  |     | <b>6</b>   |
| XÍCARA GRANDE EM CERÂMICA BRANCA, 180 ML.             | UNIDADE | 40 |     | <b>40</b>  |

### **8.2 Secretaria de Administração:**

A presente estimativa para a Secretaria de Administração visa a estruturação e modernização da copa do Centro Administrativo. O objetivo é assegurar condições adequadas de higiene, conservação e preparo de alimentos, garantindo um ambiente de trabalho que atenda dignamente tanto aos servidores quanto ao público externo em atendimento cotidiano, mitigando a precariedade dos utensílios atuais.

A partir das necessidades identificadas para estruturação e adequação da copa do Centro Administrativo, a Tabela 3 apresenta os materiais e utensílios demandados pela Secretaria de Administração, seus respectivos quantitativos e a justificativa específica utilizada para o dimensionamento de cada item.

Tabela 3 – Quantitativos e respectivas justificativas dos materiais e utensílios destinados à Secretaria de Administração

| ITEM                                         | UNIDADE DE MEDIDA | QUANT. | NECESSIDADE ESPECÍFICA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------|-------------------|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>BANDEJA DE AÇO INOXIDÁVEL 36 X 24 CM</b>  | UNIDADE           | 2      | A AQUISIÇÃO DE DUAS BANDEJAS VISA COMPOR O INVENTÁRIO PERMANENTE DA COPA DO CENTRO ADMINISTRATIVO, PERMITINDO A REALIZAÇÃO SIMULTÂNEA DO TRANSPORTE E DA ORGANIZAÇÃO DE MATERIAIS DURANTE REUNIÕES, ATENDIMENTOS INSTITUCIONAIS E RECEPÇÃO DE VISITANTES                                                                                                           |
| <b>BANDEJA DE AÇO INOXIDÁVEL 41 X 29 CM</b>  | UNIDADE           | 2      | AS BANDEJAS DE MAIOR DIMENSÃO DESTINAM-SE AO ATENDIMENTO DE REUNIÕES AMPLIADAS, EVENTOS ADMINISTRATIVOS E RECEPÇÃO DE AUTORIDADES, POSSIBILITANDO MAIOR CAPACIDADE DE TRANSPORTE DE UTENSÍLIOS E ALIMENTOS.                                                                                                                                                        |
| <b>CANECÃO DE ALUMÍNIO Nº 16</b>             | UNIDADE           | 1      | A QUANTIDADE PREVISTA ATENDE À NECESSIDADE DE MANTER UM UTENSÍLIO EXCLUSIVO PARA AQUECIMENTO DE ÁGUA E PREPARO DE BEBIDAS NA COPA DO CENTRO ADMINISTRATIVO.                                                                                                                                                                                                        |
| <b>COLHER DE MESA EM AÇO INOXIDÁVEL</b>      | UNIDADE           | 2      | A AQUISIÇÃO DE DUAS COLHERES DE SERVIR DESTINA-SE À COMPOSIÇÃO DO CONJUNTO PERMANENTE DE UTENSÍLIOS UTILIZADOS EM PEQUENAS REUNIÕES, EVENTOS INSTITUCIONAIS E APOIO ÀS ATIVIDADES DA COPA.                                                                                                                                                                         |
| <b>COLHER DE SOBREMESA EM AÇO INOXIDÁVEL</b> | UNIDADE           | 50     | O QUANTITATIVO FOI DEFINIDO PARA AMPLIAR O INVENTÁRIO DE TALHERES DISPONÍVEL NO CENTRO ADMINISTRATIVO, POSSIBILITANDO ATENDIMENTO SIMULTÂNEO DURANTE CAPACITAÇÕES, REUNIÕES, CONFRATERNIZAÇÕES E EVENTOS INSTITUCIONAIS. TAMBÉM CONSIDERA A NECESSIDADE DE SUBSTITUIÇÃO DECORRENTE DE PERDAS NATURAIS, DESGASTE E SUBSTITUIÇÕES AO LONGO DA VIDA ÚTIL DO MATERIAL. |
| <b>COLHER DE SOPA EM AÇO INOXIDÁVEL</b>      | UNIDADE           | 50     | O QUANTITATIVO FOI DEFINIDO PARA AMPLIAR O INVENTÁRIO DE TALHERES DISPONÍVEL NO CENTRO ADMINISTRATIVO, POSSIBILITANDO ATENDIMENTO SIMULTÂNEO DURANTE CAPACITAÇÕES, REUNIÕES, CONFRATERNIZAÇÕES E EVENTOS                                                                                                                                                           |



|                                                                |          |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------|----------|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                |          |    | INSTITUCIONAIS. TAMBÉM CONSIDERA A NECESSIDADE DE REPOSIÇÃO DECORRENTE DE PERDAS NATURAIS, DESGASTE E SUBSTITUIÇÕES AO LONGO DA VIDA ÚTIL DO MATERIAL.                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>CONJUNTO DE 5 POTES PLÁSTICOS HERMÉTICOS 530 ML</b>         | CONJUNTO | 1  | A AQUISIÇÃO DE UM CONJUNTO ATENDE À NECESSIDADE DE ORGANIZAR ADEQUADAMENTE ALIMENTOS E INSUMOS UTILIZADOS NA COPA ADMINISTRATIVA, PROPORCIONANDO MELHOR CONSERVAÇÃO E IDENTIFICAÇÃO DOS PRODUTOS ARMAZENADOS.                                                                                                                                                             |
| <b>ESPÁTULA / PÁ PARA BOLOS 28 CM</b>                          | UNIDADE  | 1  | A UNIDADE SERÁ INCORPORADA AO ACERVO DA COPA PARA UTILIZAÇÃO EM EVENTOS INSTITUCIONAIS, REUNIÕES COMEMORATIVAS E RECEPÇÃO DE VISITANTES QUANDO HOUVER DISTRIBUIÇÃO DE BOLOS E SOBREMESAS.                                                                                                                                                                                 |
| <b>FACA DE MESA EM AÇO INOXIDÁVEL</b>                          | UNIDADE  | 50 | O QUANTITATIVO FOI DEFINIDO PARA AMPLIAR O INVENTÁRIO DE TALHERES DISPONÍVEL NO CENTRO ADMINISTRATIVO, POSSIBILITANDO ATENDIMENTO SIMULTÂNEO DURANTE CAPACITAÇÕES, REUNIÕES, CONFRATERNIZAÇÕES E EVENTOS INSTITUCIONAIS. TAMBÉM CONSIDERA A NECESSIDADE DE REPOSIÇÃO DECORRENTE DE PERDAS NATURAIS, DESGASTE E SUBSTITUIÇÕES AO LONGO DA VIDA ÚTIL DO MATERIAL.           |
| <b>GARFO DE MESA EM AÇO INOXIDÁVEL</b>                         | UNIDADE  | 50 | O QUANTITATIVO FOI DEFINIDO PARA AMPLIAR O INVENTÁRIO DE TALHERES DISPONÍVEL NO CENTRO ADMINISTRATIVO, POSSIBILITANDO ATENDIMENTO SIMULTÂNEO DURANTE CAPACITAÇÕES, REUNIÕES, CONFRATERNIZAÇÕES E EVENTOS INSTITUCIONAIS. TAMBÉM CONSIDERA A NECESSIDADE DE REPOSIÇÃO DECORRENTE DE PERDAS NATURAIS, DESGASTE E SUBSTITUIÇÕES AO LONGO DA VIDA ÚTIL DO MATERIAL.           |
| <b>GARRAFA TÉRMICA 2 L</b>                                     | UNIDADE  | 2  | A AQUISIÇÃO DE DUAS GARRAFAS TÉRMICAS VISA ATENDER SIMULTANEAMENTE DIFERENTES AMBIENTES DO CENTRO ADMINISTRATIVO, PERMITINDO A DISPONIBILIDADE DE BEBIDAS DURANTE REUNIÕES, ATENDIMENTOS INSTITUCIONAIS E RECEPÇÃO DE AUTORIDADES.                                                                                                                                        |
| <b>JOGO DE TAÇAS DE VIDRO 350 ML DIAMOND</b>                   | JOGO     | 3  | A QUANTIDADE FOI DEFINIDA PARA COMPOR UM CONJUNTO PERMANENTE DESTINADO AO ATENDIMENTO DE SOLENIDADES, RECEPÇÕES OFICIAIS, REUNIÕES INSTITUCIONAIS E DEMAIS EVENTOS PROMOVIDOS PELA ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL.                                                                                                                                                               |
| <b>JOGO DE TAÇAS PARA SOBREMESA</b>                            | JOGO     | 2  | OS DOIS JOGOS DESTINAM-SE À FORMAÇÃO DE UM CONJUNTO DE UTENSÍLIOS VOLTADO AO ATENDIMENTO DE EVENTOS INSTITUCIONAIS REALIZADOS NO CENTRO ADMINISTRATIVO. O QUANTITATIVO POSSIBILITA UTILIZAÇÃO EM OCASIÕES QUE ENVOLVAM RECEPÇÃO DE CONVIDADOS, TREINAMENTOS E CONFRATERNIZAÇÕES, MANTENDO QUANTIDADE SUFICIENTE PARA ATENDIMENTO COLETIVO E REPOSIÇÃO EM CASO DE AVARIAS. |
| <b>KIT PORTA-MANTIMENTOS COM TAMPA</b>                         | KIT      | 1  | A AQUISIÇÃO DE UM KIT BUSCA ORGANIZAR ADEQUADAMENTE OS ALIMENTOS ARMAZENADOS NA COPA ADMINISTRATIVA, PROPORCIONANDO MELHOR CONSERVAÇÃO, IDENTIFICAÇÃO E APROVEITAMENTO DOS INSUMOS UTILIZADOS DIARIAMENTE.                                                                                                                                                                |
| <b>KIT UTENSÍLIOS DE COZINHA GOURMET EM AÇO INOX - 6 PEÇAS</b> | KIT      | 1  | O KIT SERÁ INCORPORADO AO PATRIMÔNIO PERMANENTE DA COPA, REUNINDO UTENSÍLIOS ESSENCIAIS PARA PREPARAÇÃO E SERVIÇO DE ALIMENTOS DURANTE REUNIÕES, EVENTOS E ATIVIDADES INSTITUCIONAIS. A AQUISIÇÃO EVITA COMPRAS ISOLADAS DE PEÇAS, PADRONIZA O CONJUNTO DE UTENSÍLIOS DISPONÍVEIS E AMPLIA A VIDA ÚTIL DOS EQUIPAMENTOS UTILIZADOS ROTINEIRAMENTE.                        |
| <b>PEGADOR DE MASSA EM AÇO INOXIDÁVEL</b>                      | UNIDADE  | 2  | A PREVISÃO DE DUAS UNIDADES PERMITE MANTER UTENSÍLIOS ESPECÍFICOS PARA O SERVIÇO DE ALIMENTOS EM REUNIÕES, EVENTOS E CAPACITAÇÕES PROMOVIDAS PELA ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL.                                                                                                                                                                                                |
| <b>PENEIRA COADOR COM CABO PLÁSTICO 25 CM</b>                  | UNIDADE  | 2  | A AQUISIÇÃO DE DUAS UNIDADES VISA COMPOR O CONJUNTO PERMANENTE DE UTENSÍLIOS DA COPA DO CENTRO ADMINISTRATIVO, POSSIBILITANDO A UTILIZAÇÃO SIMULTÂNEA DURANTE O PREPARO DE BEBIDAS E ALIMENTOS.                                                                                                                                                                           |
| <b>PORTA COPOS DESCARTÁVEIS 180</b>                            | UNIDADE  | 2  | O QUANTITATIVO FOI DEFINIDO PARA INSTALAÇÃO EM LOCAIS ESTRATÉGICOS DE GRANDE CIRCULAÇÃO DENTRO DO CENTRO                                                                                                                                                                                                                                                                  |



|                                            |         |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------------------|---------|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A 200 ML                                   |         |    | ADMINISTRATIVO, PROPORCIONANDO MELHOR ORGANIZAÇÃO, CONTROLE DO CONSUMO E HIGIENE NA DISTRIBUIÇÃO DE COPOS DESCARTÁVEIS.                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| PRATO PARA BOLO DE VIDRO COM PÉ 31 X 25 CM | UNIDADE | 2  | A AQUISIÇÃO DE DUAS UNIDADES DESTINA-SE À COMPOSIÇÃO DO PATRIMÔNIO DA COPA PARA UTILIZAÇÃO EM REUNIÕES, SOLENIDADES, EVENTOS INSTITUCIONAIS E RECEPÇÃO DE AUTORIDADES.                                                                                                                                                                                                                                               |
| SUQUEIRA DE VIDRO COM DISPENSER 3 LITROS   | UNIDADE | 2  | AS DUAS SUQUEIRAS PERMITIRÃO ATENDER REUNIÕES, CAPACITAÇÕES, AUDIÊNCIAS PÚBLICAS E DEMAIS EVENTOS REALIZADOS NO CENTRO ADMINISTRATIVO, OFERECENDO MAIOR PRATICIDADE NA DISTRIBUIÇÃO DE BEBIDAS.                                                                                                                                                                                                                      |
| TACHO RASO Nº 50                           | UNIDADE | 1  | A AQUISIÇÃO DE UMA UNIDADE ATENDE À NECESSIDADE DE COMPLEMENTAR OS UTENSÍLIOS PERMANENTES DA COPA PARA UTILIZAÇÃO EVENTUAL EM PREPARAÇÕES REALIZADAS DURANTE EVENTOS INSTITUCIONAIS DE MAIOR PORTE.                                                                                                                                                                                                                  |
| TRAVESSA DE VIDRO COM PÉ 34 X 15 X 10,5 CM | UNIDADE | 2  | A PREVISÃO DE DUAS TRAVESSAS VISA AMPLIAR O CONJUNTO DE UTENSÍLIOS DESTINADOS À APRESENTAÇÃO E AO SERVIÇO DE ALIMENTOS DURANTE REUNIÕES, TREINAMENTOS, SOLENIDADES E RECEPÇÃO DE VISITANTES.                                                                                                                                                                                                                         |
| XÍCARA GRANDE EM CERÂMICA BRANCA 180 ML    | UNIDADE | 24 | O QUANTITATIVO FOI ESTIMADO PARA FORMAR UM CONJUNTO PERMANENTE DE XÍCARAS DESTINADO AO ATENDIMENTO SIMULTÂNEO DE SERVIDORES, AUTORIDADES, COLABORADORES E VISITANTES DURANTE REUNIÕES, CAPACITAÇÕES E DEMAIS ATIVIDADES INSTITUCIONAIS. A QUANTIDADE TAMBÉM CONSIDERA A NECESSIDADE DE MANUTENÇÃO DO ACERVO, CONTEMPLANDO EVENTUAIS PERDAS OU QUEBRAS DECORRENTES DO USO CONTÍNUO AO LONGO DA VIDA ÚTIL DO MATERIAL. |

### **8.3 Secretaria de Agricultura:**

O dimensionamento de materiais para a Secretaria de Agricultura concentra-se na infraestrutura operacional da copa do abatedouro municipal e no suporte logístico de materiais necessários ao desenvolvimento das atividades de campo e manejo. A aquisição visa padronizar os utensílios de suporte às equipes que atuam na fiscalização e operação, garantindo as normas técnicas de vigilância sanitária e o adequado apoio aos trabalhadores. Considerando as necessidades operacionais da Secretaria de Agricultura, especialmente aquelas relacionadas ao funcionamento do Abatedouro Municipal e às atividades de apoio desenvolvidas pelo setor, a Tabela 4 apresenta os itens demandados, seus quantitativos e as respectivas justificativas de dimensionamento.

Tabela 4 – Quantitativos e respectivas justificativas dos materiais e utensílios destinados à Secretaria de Agricultura

| ITEM                                 | UNIDADE DE MEDIDA | QUANT. | NECESSIDADE ESPECÍFICA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------|-------------------|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| AFIADOR MANUAL PARA FACAS E TESOURAS | UNIDADE           | 10     | ITEM ESSENCIAL PARA A MANUTENÇÃO DIÁRIA DO CORTE DOS UTENSÍLIOS UTILIZADOS PELAS EQUIPES DO ABATEDOURO MUNICIPAL DE PEREIRO/CE. A AFIAÇÃO REGULAR E PRECISA GARANTE A EFICIÊNCIA NO MANUSEIO DAS CARÇAÇAS, REDUZ O ESFORÇO FÍSICO DOS MANIPULADORES DURANTE AS ATIVIDADES OPERACIONAIS E MINIMIZA RISCOS DE ACIDENTES DE TRABALHO PROVOCADOS POR LÂMINAS CEGAS. ALÉM DISSO, ASSEGURA CORTES LIMPOS E ALINHADOS ÀS NORMAS DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. |



|                                                           |         |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------|---------|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AMOLADOR<br/>MANUAL (PEDRA<br/>PARA AFIAR)</b>         | UNIDADE | 10  | A PEDRA DE AFIAR DE DUPLA FACE É INDISPENSÁVEL PARA REALIZAR A AFIAÇÃO PESADA E O ACABAMENTO FINO DAS LÂMINAS UTILIZADAS NO PROCESSAMENTO ANIMAL DO ABATEDOURO. PERMITE O AJUSTE CONTÍNUO DOS INSTRUMENTOS DE CORTE DURANTE A JORNADA DE TRABALHO, GARANTINDO AGILIDADE NO TRATAMENTO E MANUSEIO DA CARNE, PRESERVANDO A VIDA ÚTIL DAS FACAS E MANTENDO O PADRÃO HIGIÊNICO-SANITÁRIO EXIGIDO NAS ETAPAS DE ABATE.                                             |
| <b>AVENTAL DE PVC<br/>TRANSLÚCIDO COM<br/>MANGA LONGA</b> | UNIDADE | 30  | EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO IMPERATIVO PARA OS SERVIDORES ATUANTES NAS ETAPAS OPERACIONAIS E DE ABATE NO ABATEDOURO MUNICIPAL. POR POSSUIR MANGAS LONGAS, IMPERMEABILIDADE TOTAL E FACILIDADE DE HIGIENIZAÇÃO, GARANTE A PROTEÇÃO DOS TRABALHADORES CONTRA RESPIGOS DE FLUIDOS CORPORAIS, UMIDADE E RESÍDUOS ORGÂNICOS DURANTE O MANUSEIO DAS CARNES, ASSEGURANDO A OBSERVÂNCIA DAS NORMAS SANITÁRIAS APLICÁVEIS A BIOSSEGURANÇA NO AMBIENTE DE TRABALHO.         |
| <b>AVENTAL EM PVC</b>                                     | UNIDADE | 100 | UTILIZADO PARA A PROTEÇÃO CONTÍNUA DO TRONCO E MEMBROS INFERIORES DOS MANIPULADORES E AUXILIARES DURANTE AS ROTINAS DE ABATE, LIMPEZA E LAVAGEM DAS INSTALAÇÕES DA SECRETARIA E DO ABATEDOURO MUNICIPAL. O MATERIAL RESISTENTE E IMPERMEÁVEL IMPEDE O CONTATO DIRETO DOS SERVIDORES COM ÁGUA E SUJIDADES, GARANTINDO CONDIÇÕES ADEQUADAS DE HIGIENE, ERGONOMIA, CONFORTO OPERACIONAL E PADRONIZAÇÃO SANITÁRIA NO PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL. |
| <b>CAÇAROLA EM AÇO<br/>INOX 1,4 L</b>                     | UNIDADE | 1   | UTENSÍLIO DESTINADO À MONTAGEM DO INVENTÁRIO DA COPA DA SECRETARIA DE AGRICULTURA E DO ABATEDOURO MUNICIPAL. PERMITE O AQUECIMENTO DE ÁGUA E O PREPARO DE REFEIÇÕES RÁPIDAS E BEBIDAS QUENTES PARA A EQUIPE DE SERVIDORES DURANTE AS PAUSAS DE EXPEDIENTE, PROMOVENDO UM AMBIENTE DE APOIO FUNCIONAL, LIMPO E ADEQUADO PARA A CONVIVÊNCIA E O BEM-ESTAR DOS TRABALHADORES DO SETOR.                                                                           |
| <b>CAIXA PLÁSTICA<br/>AGRÍCOLA<br/>FECHADA</b>            | UNIDADE | 50  | ELEMENTO FUNDAMENTAL PARA A ORGANIZAÇÃO, ACONDICIONAMENTO E TRANSPORTE HIGIÊNICO DE CORTES DE CARNE, MIÚDOS E PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL DENTRO DO ABATEDOURO MUNICIPAL. FABRICADA EM MATERIAL ATÓXICO, ATENDENDO À LEGISLAÇÃO SANITÁRIA APLICÁVEL, IMPEDINDO A CONTAMINAÇÃO CRUZADA, FACILITANDO A HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES E OTIMIZANDO A LOGÍSTICA INTERNA DE MANUSEIO E ARMAZENAMENTO TEMPORÁRIO.                                                      |
| <b>CANECÃO DE<br/>ALUMÍNIO Nº 16</b>                      | UNIDADE | 2   | ITEM VOLTADO À ESTRUTURAÇÃO DO ESPAÇO DE COPA PARA OS SERVIDORES DA UNIDADE. UTILIZADO PARA O FERVIMENTO RÁPIDO DE ÁGUA OU LEITE E APOIO NO PREPARO DE PEQUENOS LANCHES NOS INTERVALOS DO EXPEDIENTE, GARANTINDO CONDIÇÕES MÍNIMAS DE CONFORTO, HIGIENE E PRATICIDADE NA INFRAESTRUTURA INTERNA DESTINADA ÀS REFEIÇÕES RÁPIDAS DOS FUNCIONÁRIOS.                                                                                                              |
| <b>CUTELO 7<br/>POLEGADAS</b>                             | UNIDADE | 3   | UTENSÍLIO DE CORTE ROBUSTO, EM AÇO INOXIDÁVEL, INDISPENSÁVEL PARA O FRACIONAMENTO E SECÇÃO DE ESTRUTURAS ÓSSEAS E CORTES PESADOS DE CARCAÇAS NO ABATEDOURO MUNICIPAL. A LÂMINA FIRME E O CABO ERGONÔMICO PROPORCIONAM PRECISÃO, FORÇA E SEGURANÇA NO MANUSEIO DA CARNE, OTIMIZANDO O TEMPO DE PROCESSAMENTO E GARANTINDO O RIGOR TÉCNICO EXIGIDO NAS ATIVIDADES DE ABATE.                                                                                     |



|                                                               |         |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------|---------|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>FACA PEIXEIRA, 6 POLEGADAS</b>                             | UNIDADE | 15 | LÂMINA DESTINADA ÀS TAREFAS ESPECÍFICAS DE CORTE, RETALHAÇÃO E DESOSSA PRECISA DE CARNES NO AMBIENTE DE MANIPULAÇÃO DO ABATEDOURO. A LÂMINA AFIADA E O MANUSEIO CONFORTÁVEL PERMITEM UM TRABALHO MINUCIOSO E SEGURO POR PARTE DAS EQUIPES OPERACIONAIS, ASSEGURANDO O REAPROVEITAMENTO ADEQUADO DOS CORTES E A MANUTENÇÃO DOS PADRÕES DE HIGIENE E QUALIDADE DO PRODUTO FINAL.                                    |
| <b>FACA TIRA COURO E SANGRIA, 6 POLEGADAS</b>                 | UNIDADE | 15 | FERRAMENTA ALTAMENTE ESPECIALIZADA PARA AS ETAPAS INICIAIS DE SANGRIA E ESFOLA (RETIRADA DE COURO) DOS ANIMAIS NO ABATEDOURO MUNICIPAL. SUA LÂMINA PRECISA E RESISTENTE EM AÇO INOX MINIMIZA O DESGASTE FÍSICO DO OPERADOR, PREVINE PERFURAÇÕES INDEVIDAS NA CARCAÇA E ASSEGURA A EXECUÇÃO DAS TÉCNICAS ADEQUADAS DE ABATE, CUMPRINDO AS EXIGÊNCIAS LEGAIS E SANITÁRIAS DE PROCESSAMENTO.                         |
| <b>FACÃO 18 POLEGADAS</b>                                     | UNIDADE | 2  | FERRAMENTA DE APOIO PARA SERVIÇOS GERAIS E AUXÍLIO EM TAREFAS DE CAMPO E ROTINAS OPERACIONAIS ASSOCIADAS À SECRETARIA DE AGRICULTURA. PROPORCIONA CORTE EFICIENTE, RESISTÊNCIA MECÂNICA E SEGURANÇA NO MANUSEIO, SENDO EMPREGADO EM ATIVIDADES COMPLEMENTARES DE APOIO À INFRAESTRUTURA RURAL E MANUTENÇÃO DO SETOR.                                                                                              |
| <b>FILME PLÁSTICO STRETCH (ESTICÁVEL) MANUAL 500MM X 300M</b> | ROLO    | 80 | ELEMENTO FUNDAMENTAL PARA A ORGANIZAÇÃO, ACONDICIONAMENTO E TRANSPORTE HIGIÊNICO DE CORTES DE CARNE, MIÚDOS E PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL DENTRO DO ABATEDOURO MUNICIPAL. FABRICADA EM MATERIAL ATÓXICO, ATENDE INTEGRALMENTE À LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE, IMPEDINDO A CONTAMINAÇÃO CRUZADA, FACILITANDO A HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES E OTIMIZANDO A LOGÍSTICA INTERNA DE MANUSEIO E ARMAZENAMENTO TEMPORÁRIO. |
| <b>FRIGIDEIRA EM ALUMÍNIO ANTIADERENTE 20 CM</b>              | UNIDADE | 2  | DESTINADA A COMPOR O INVENTÁRIO DA COPA DE APOIO AOS SERVIDORES MUNICIPAIS. PERMITE O PREPARO E AQUECIMENTO DE REFEIÇÕES RÁPIDAS DURANTE OS TURNOS DE TRABALHO, GARANTINDO QUE OS FUNCIONÁRIOS DISPONHAM DE UTENSÍLIOS FUNCIONAIS, DE FÁCIL LIMPEZA E ADEQUADOS PARA MANTER A ROTINA DE ALIMENTAÇÃO DENTRO DO PRÓPRIO AMBIENTE DE TRABALHO COM HIGIENE E PRATICIDADE.                                             |
| <b>MACHADINHA COM CABO EM FIBRA DE VIDRO EMBORRACHADO</b>     | UNIDADE | 3  | FERRAMENTA DE ALTA RESISTÊNCIA UTILIZADA PARA AUXÍLIO NA DIVISÃO PRIMÁRIA DE PEÇAS PESADAS DE CARCAÇAS NO ABATEDOURO MUNICIPAL, BEM COMO EM SERVIÇOS ESTRUTURAIS DE APOIO DA SECRETARIA. O CABO EM FIBRA DE VIDRO COM REVESTIMENTO EMBORRACHADO OFERECE ABSORÇÃO DE IMPACTO, MÁXIMA ADEQUÊNCIA E SEGURANÇA AO OPERADOR DURANTE O USO CONTÍNUO.                                                                    |

#### **8.4 Secretaria de Cultura e Turismo:**

A solicitação de materiais para esta pasta justifica-se pela expressiva expansão das atividades e eventos institucionais desenvolvidos pela Secretaria Municipal de Cultura e Turismo. Com o aumento do número de oficinas, cursos, reuniões e eventos públicos, a estruturação da copa da Secretaria torna-se indispensável para viabilizar a recepção de visitantes e a manutenção das equipes em regime de trabalho externo e interno.

Em razão das atividades institucionais, oficinas, cursos, reuniões e eventos desenvolvidos pela Secretaria de Cultura e Turismo, os materiais previstos para atendimento da demanda, acompanhados dos respectivos quantitativos e justificativas específicas, encontram-se apresentados na Tabela 5.



Tabela 5 – Quantitativos e respectivas justificativas dos materiais e utensílios destinados à Secretaria de Cultura e Turismo

| ITEM                                         | UNIDADE DE MEDIDA | QUANT. | NECESSIDADE ESPECÍFICA                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------|-------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AVENTAL EM TECIDO OXFORD</b>              | UNIDADE           | 125    | ESTINADO A ATIVIDADES DIVERSAS DA SECRETARIA, GARANTINDO A PROTEÇÃO E HIGIENE DE OFICINEIROS, ALUNOS E SERVIDORES DURANTE WORKSHOPS, OFICINAS DE ARTESANATO, FEIRAS E DEMAIS EVENTOS CULTURAIS. |
| <b>BANDEJA DE AÇO INOXIDÁVEL 36X24 CM</b>    | UNIDADE           | 4      | NECESSÁRIA PARA ESTRUTURAR O ACERVO DA COPA DA SECRETARIA, PERMITINDO O TRANSPORTE SEGURO E ORGANIZADO DE COPOS E PEQUENAS PORÇÕES DURANTE AS ROTINAS INTERNAS.                                 |
| <b>BANDEJA EM AÇO INOXIDÁVEL 41X29 CM</b>    | UNIDADE           | 4      | FUNDAMENTAL PARA COMPOR OS MATERIAIS DE COZINHA, AUXILIANDO NO SERVIÇO E NA DISTRIBUIÇÃO DE MAIORES VOLUMES DE ALIMENTOS EM REUNIÕES INSTITUCIONAIS.                                            |
| <b>BULE PARA CAFÉ 3 L</b>                    | UNIDADE           | 2      | ITEM ESSENCIAL PARA A ESTRUTURAÇÃO DA COPA, VISANDO O PREPARO ADEQUADO E O ARMAZENAMENTO DO CAFÉ CONSUMIDO DIARIAMENTE PELOS SERVIDORES.                                                        |
| <b>CAÇAROLA INDUSTRIAL DE ALUMÍNIO Nº 40</b> | UNIDADE           | 1      | NECESSÁRIA PARA EQUIPAR O ACERVO DA COZINHA, POSSIBILITANDO O PREPARO DE GRANDES VOLUMES DE ALIMENTOS PARA ATENDER EVENTOS PROLONGADOS PROMOVIDOS PELA PASTA.                                   |
| <b>CAFETEIRA DE ALUMÍNIO 2 L</b>             | UNIDADE           | 1      | DESTINADA A ESTRUTURAR A COPA, GARANTINDO AGILIDADE NO PREPARO DIÁRIO DO CAFÉ PARA A EQUIPE TÉCNICA E ADMINISTRATIVA.                                                                           |
| <b>CAIXA TÉRMICA (COOLER) 12 L</b>           | UNIDADE           | 1      | NECESSÁRIA PARA O ACERVO DE APOIO DA COPA, PERMITINDO A CONSERVAÇÃO TÉRMICA DE SUCOS E ÁGUAS EM PEQUENAS REUNIÕES INTERNAS.                                                                     |
| <b>CAIXA TÉRMICA (COOLER) 32 L</b>           | UNIDADE           | 1      | FUNDAMENTAL PARA A ESTRUTURA DA COZINHA E COPA, GARANTINDO O ACONDICIONAMENTO DE VOLUMES MAIORES DE GELO E BEBIDAS DURANTE EVENTOS E RECEPÇÕES.                                                 |
| <b>CAIXA TÉRMICA (COOLER) 5 L</b>            | UNIDADE           | 1      | NECESSÁRIA PARA ESTRUTURAR O SETOR DE APOIO, FACILITANDO O TRANSPORTE ÁGIL E A CONSERVAÇÃO DE PEQUENOS ITENS PERECÍVEIS NO DIA A DIA.                                                           |
| <b>CALDEIRÃO INDUSTRIAL Nº 30</b>            | UNIDADE           | 1      | EQUIPAMENTO NECESSÁRIO PARA O ACERVO DA COZINHA, PROPICIANDO A COCÇÃO EFICIENTE DE INSUMOS EM MÉDIA ESCALA PARA A ALIMENTAÇÃO DE EQUIPES DE TRABALHO.                                           |
| <b>CALDEIRÃO INDUSTRIAL Nº 35</b>            | UNIDADE           | 1      | DESTINADO A COMPOR A INFRAESTRUTURA DA COZINHA DA SECRETARIA, GARANTINDO SUPORTE ADEQUADO NO COZIMENTO DE GRANDES QUANTIDADES DE REFEIÇÕES.                                                     |
| <b>CALDEIRÃO INDUSTRIAL Nº 40</b>            | UNIDADE           | 1      | ESSENCIAL PARA A ESTRUTURAÇÃO DA COZINHA, VISANDO O ATENDIMENTO DAS MAIS ALTAS DEMANDAS DE PREPARO DE ALIMENTOS DURANTE AÇÕES DE GRANDE PORTE.                                                  |
| <b>CANECÃO DE ALUMÍNIO Nº 16</b>             | UNIDADE           | 1      | NECESSÁRIO PARA EQUIPAR A COPA, PROPORCIONANDO RAPIDEZ NO AQUECIMENTO DE ÁGUA E LEITE PARA AS ROTINAS MATINAIS DOS SERVIDORES.                                                                  |
| <b>CANECÃO DE ALUMÍNIO Nº 20</b>             | UNIDADE           | 1      | DESTINADO À ESTRUTURAÇÃO DA COZINHA, AUXILIANDO NA FERVURA SEGURA DE LÍQUIDOS EM QUANTIDADES INTERMEDIÁRIAS.                                                                                    |

# ESTADO DO CEARÁ



## PREFEITURA MUNICIPAL DE **PEREIRO**



|                                                                                     |          |     |                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CANECÃO DE ALUMÍNIO Nº 22</b>                                                    | UNIDADE  | 1   | FUNDAMENTAL PARA O ACERVO DA COPA/COZINHA, SENDO UM SUPORTE PRÁTICO PARA O AQUECIMENTO DE ALTOS VOLUMES DE ÁGUA DESTINADOS A CHÁS E CAFÉS.                                                        |
| <b>COLHER DE MESA EM AÇO INOXIDÁVEL</b>                                             | UNIDADE  | 3   | NECESSÁRIA PARA EQUIPAR A COZINHA, GARANTINDO O MANUSEIO, PREPARO E SERVIÇO ADEQUADO DE ARROZ E GUARNIÇÕES.                                                                                       |
| <b>COLHER DE SOBREMESA EM AÇO INOXIDÁVEL</b>                                        | UNIDADE  | 50  | ESSENCIAL PARA A COPA DA SECRETARIA, PERMITINDO O CONSUMO ADEQUADO DE DOCES E SOBREMESAS INSTITUCIONAIS DURANTE OS COFFEE BREAKS.                                                                 |
| <b>COLHER DE SOPA EM AÇO INOXIDÁVEL</b>                                             | UNIDADE  | 50  | DESTINADA À ESTRUTURAÇÃO DO ACERVO DE REFEIÇÃO, GARANTINDO OS TALHERES BÁSICOS PARA O USO DIÁRIO DOS SERVIDORES NO AMBIENTE DE TRABALHO.                                                          |
| <b>CONJUNTO DE 5 POTES PLÁSTICOS HERMÉTICOS 530 ML</b>                              | CONJUNTO | 2   | NECESSÁRIO PARA A ORGANIZAÇÃO DA COZINHA, ASSEGURANDO O ACONDICIONAMENTO SEGURO, LIVRE DE PRAGAS E HIGIÊNICO DE PEQUENAS SOBRAS E INSUMOS.                                                        |
| <b>CONJUNTO DE TRAVESSAS / ASSADEIRAS RETANGULARES EM ALUMÍNIO POLIDO – 5 PEÇAS</b> | CONJUNTO | 2   | FUNDAMENTAL PARA ESTRUTURAR O ACERVO DA COZINHA, AUXILIANDO NO PREPARO DE ASSADOS E NA ORGANIZAÇÃO DOS ALIMENTOS PARA O SERVIÇO INTERNO.                                                          |
| <b>CUSCUZEIRA INDUSTRIAL Nº 30, 14</b>                                              | UNIDADE  | 1   | DESTINADA À ESTRUTURAÇÃO DA COZINHA, PERMITINDO O PREPARO EM LARGA ESCALA DE CUSCUZ, ALIMENTO BÁSICO EM CAFÉS DA MANHÃ OFERECIDOS ÀS EQUIPES.                                                     |
| <b>ESPÁTULA / PÁ PARA BOLOS 28 CM</b>                                               | UNIDADE  | 2   | NECESSÁRIA PARA O ACERVO DA COPA, VIABILIZANDO O CORTE CORRETO E O SERVIÇO HIGIÊNICO DE BOLOS E TORTAS EM REUNIÕES.                                                                               |
| <b>FACA DE MESA EM AÇO INOXIDÁVEL</b>                                               | UNIDADE  | 50  | ITEM INDISPENSÁVEL PARA ESTRUTURAR A COPA, GARANTINDO AOS SERVIDORES OS UTENSÍLIOS ADEQUADOS PARA SUAS REFEIÇÕES ROTINEIRAS.                                                                      |
| <b>FACA PEIXEIRA, 6 POLEGADAS</b>                                                   | UNIDADE  | 2   | NECESSÁRIA PARA EQUIPAR A COZINHA DA SECRETARIA, OFERECENDO O CORTE PRECISO E SEGURO DE CARNES E PEIXES DURANTE OS PREPAROS INTERNOS.                                                             |
| <b>FRIGIDEIRA EM ALUMÍNIO ANTIADERENTE 30 CM</b>                                    | UNIDADE  | 2   | DESTINADA AO ACERVO DA COZINHA, PROPICIANDO O PREPARO RÁPIDO E SAUDÁVEL DE GUARNIÇÕES E FRITURAS DO DIA A DIA.                                                                                    |
| <b>FRIGIDEIRA RETA COM CABO E TAMPA Nº 28</b>                                       | UNIDADE  | 2   | FUNDAMENTAL PARA ESTRUTURAR A COZINHA, SENDO IDEAL PARA REFOGADOS MAIS ELABORADOS, REDUZINDO RESPINGOS GRAÇAS AO USO DA TAMPA.                                                                    |
| <b>GARFO DE MESA EM AÇO INOXIDÁVEL</b>                                              | UNIDADE  | 50  | NECESSÁRIO PARA A COPA, COMPODO OS JOGOS DE TALHERES ESSENCIAIS PARA A ALIMENTAÇÃO REGULAR DA EQUIPE TÉCNICA.                                                                                     |
| <b>GARRAFA PLÁSTICA COM TAMPA BICO COLORIDO 500 ML</b>                              | UNIDADE  | 150 | DESTINADA A ATIVIDADES DIVERSAS DA SECRETARIA, SERVINDO COMO MATERIAL DE APOIO E HIDRATAÇÃO SUSTENTÁVEL (REDUZINDO DESCARTÁVEIS) PARA OFICINEIROS E PARTICIPANTES DE PROJETOS E EVENTOS EXTERNOS. |
| <b>GARRAFA TÉRMICA 2 L</b>                                                          | UNIDADE  | 4   | NECESSÁRIA PARA A ESTRUTURAÇÃO DA COPA, MANTENDO A TEMPERATURA IDEAL DO CAFÉ AO LONGO DO EXPEDIENTE ADMINISTRATIVO.                                                                               |
| <b>GARRAFÃO TÉRMICO 12L, COM TORNEIRA, PÉ E ALÇA</b>                                | UNIDADE  | 3   | DESTINADO AO ACERVO DA COPA E COZINHA, SENDO FUNDAMENTAL PARA O FORNECIMENTO PRÁTICO DE GRANDES VOLUMES DE ÁGUA OU SUCO GELADO AOS COLABORADORES.                                                 |

# ESTADO DO CEARÁ



## PREFEITURA MUNICIPAL DE **PEREIRO**



|                                                                      |         |     |                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------|---------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| JARRA PARA SUCO 1 L                                                  | UNIDADE | 1   | ESSENCIAL PARA COMPOR OS ITENS DA COPA, PERMITINDO O ACONDICIONAMENTO E O SERVIÇO PRÁTICO DE BEBIDAS EM PEQUENAS MESAS DE REUNIÃO.                                                              |
| JARRA PARA SUCO 3 L                                                  | UNIDADE | 2   | NECESSÁRIA PARA ESTRUTURAR A COPA, FACILITANDO O FORNECIMENTO DE SUCOS PARA AS EQUIPES NOS INTERVALOS DE DESCANSO.                                                                              |
| JARRA PARA SUCO 5 L                                                  | UNIDADE | 2   | DESTINADA AO ACERVO DA COZINHA, OTIMIZANDO O SERVIÇO DE HIDRATAÇÃO E BEBIDAS EM REUNIÕES SETORIAIS MAIS VOLUMOSAS.                                                                              |
| JOGO DE COPOS DE VIDRO 350 ML HAUS CONCEPT                           | JOGO    | 4   | FUNDAMENTAL PARA EQUIPAR A COPA, PROPICIANDO O CONSUMO DIÁRIO DE ÁGUA E A ELIMINAÇÃO GRADUAL DO USO EXCESSIVO DE COPOS PLÁSTICOS DESCARTÁVEIS.                                                  |
| JOGO DE COPOS DE VIDRO 410 ML LIGHTS LONG DRINK                      | JOGO    | 2   | NECESSÁRIO PARA A COPA DA SECRETARIA, OFERECENDO RECIPIENTES MAIS ADEQUADOS E ESTETICAMENTE AGRADÁVEIS PARA RECEPÇÕES E ATENDIMENTOS FORMAIS.                                                   |
| JOGO DE PANEAS 10 PEÇAS ANTIADERENTE COM TAMPA DE VIDRO E UTENSÍLIOS | JOGO    | 1   | DESTINADO À ESTRUTURAÇÃO GERAL DA COZINHA, OFERECENDO UM LEQUE DE UTENSÍLIOS VERSÁTEIS PARA OS PREPAROS BÁSICOS E ROTINEIROS DE PEQUENOS VOLUMES.                                               |
| JOGO DE TAÇAS DE VIDRO 350ML DIAMOND                                 | JOGO    | 4   | NECESSÁRIO PARA O ACERVO DA COPA, USO VOLTADO EM RECEPÇÕES, REUNIÕES E EVENTOS INSTITUCIONAIS.                                                                                                  |
| KIT PORTA-MANTIMENTOS COM TAMPA                                      | KIT     | 2   | ESSENCIAL PARA ORGANIZAR A DESPENSA E A COZINHA, PROTEGENDO ALIMENTOS SECOS (CAFÉ, AÇÚCAR, BISCOITOS) CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÃO.                                                            |
| KIT UTENSÍLIOS DE COZINHA GOURMET EM AÇO INOX 6 PEÇAS                | KIT     | 2   | DESTINADO A ESTRUTURAR A COZINHA COM PEÇAS FUNDAMENTAIS (CONCHA, ESCUMADEIRA, ETC.) QUE GARANTEM SEGURANÇA TÉRMICA E EFICIÊNCIA NOS PREPAROS DIÁRIOS.                                           |
| MINI CANECA ESMALTADA BRANCA 90 ML                                   | UNIDADE | 200 | DESTINADA A ATIVIDADES DIVERSAS DA SECRETARIA, SENDO UM ITEM DE ESTÉTICA CULTURAL E RETRÔ IDEAL PARA AÇÕES LÚDICAS, DEGUSTAÇÕES RÁPIDAS E DINÂMICAS PROMOVIDAS PELA PASTA TURÍSTICA E CULTURAL. |
| PANELA DE PRESSÃO 20 L                                               | UNIDADE | 1   | NECESSÁRIA PARA EQUIPAR O ACERVO DE COZINHA, GARANTINDO O COZIMENTO RÁPIDO E SEGURO DE GRÃOS E CARNES EM GRANDE QUANTIDADE PARA EVENTOS PROLONGADOS.                                            |
| PEGADOR DE MASSA EM AÇO INOXIDÁVEL                                   | UNIDADE | 2   | FUNDAMENTAL PARA COMPOR OS TALHERES DE SERVIÇO DA COZINHA, VIABILIZANDO A HIGIÊNICA E CORRETA DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS NAS REFEIÇÕES DA EQUIPE.                                               |
| PENEIRA COADOR COM CABO PLÁSTICO 25 CM                               | UNIDADE | 4   | NECESSÁRIA PARA ESTRUTURAR AS ROTINAS DA COZINHA, AUXILIANDO NO PREPARO ADEQUADO DE SUCOS NATURAIS E NA FILTRAGEM DE IMPUREZAS EM INSUMOS.                                                      |
| PLÁSTICO CRISTAL TRANSPARENTE                                        | METRO   | 36  | DESTINADO AO ACERVO DE APOIO, SERVINDO PARA FORRAR, PROTEGER E FACILITAR A HIGIENIZAÇÃO CONSTANTE DAS MESAS DE REFEIÇÃO E APOIO DA SECRETARIA.                                                  |
| PORTA COPOS DESCARTÁVEIS, 180 A 200 ML                               | UNIDADE | 2   | ESSENCIAL PARA A ORGANIZAÇÃO DA COPA, ACONDICIONANDO OS COPOS DESCARTÁVEIS DE FORMA HIGIÊNICA E EVITANDO DESPERDÍCIOS COM O BOTÃO DE LIBERAÇÃO.                                                 |
| PRATO PARA BOLO, MATERIAL: VIDRO, COM PÉ, 31 X 25 CM                 | UNIDADE | 4   | NECESSÁRIO PARA ESTRUTURAR O ACERVO DA COPA, GARANTINDO A EXPOSIÇÃO ADEQUADA, PROTEGIDA E VISUALMENTE AGRADÁVEL DE ALIMENTOS EM COFFEE BREAKS.                                                  |



|                                                                             |         |    |                                                                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------|---------|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>PRATO RASO OPALINE<br/>PÉTALA BRANCO 25,5<br/>CM</b>                     | UNIDADE | 50 | DESTINADO A APARELHAR A COZINHA DA SECRETARIA COM LOUÇAS DURÁVEIS, PROMOVENDO DIGNIDADE E SUSTENTABILIDADE NAS REFEIÇÕES DOS SERVIDORES.                |
| <b>RODÍZIO GIRATÓRIO<br/>METÁLICO</b>                                       | UNIDADE | 24 | NECESSÁRIO PARA COMPOR O ACERVO LOGÍSTICO DA COZINHA E COPA, PERMITINDO A MOBILIDADE DE CARRINHOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS E MÓVEIS PESADOS DE APOIO. |
| <b>SUQUEIRA DE VIDRO<br/>COM DISPENSER 3<br/>LITROS</b>                     | UNIDADE | 4  | FUNDAMENTAL PARA EQUIPAR A COPA, DISPONIBILIZANDO ÁGUAS AROMATIZADAS E SUCOS DE FORMA PRÁTICA E ESTETICAMENTE AGRADÁVEL PARA VISITANTES.                |
| <b>TÁBUA DE PLÁSTICO<br/>GRANDE</b>                                         | UNIDADE | 2  | ESSENCIAL PARA A ESTRUTURAÇÃO DA COZINHA, PROVENDO UMA SUPERFÍCIE SEGURA E DE FÁCIL SANITIZAÇÃO PARA O CORTE DIÁRIO DE CARNES E LEGUMES.                |
| <b>TACHO RASO Nº 50</b>                                                     | UNIDADE | 2  | DESTINADO AO ACERVO DA COZINHA, PROPICIANDO SUPORTE ESTRUTURAL PARA A FRITURA E O PREPARO DE MISTURAS VOLUMOSAS DURANTE OS EVENTOS DA PASTA.            |
| <b>TRAVESSA ASSADEIRA<br/>DE VIDRO RETANGULAR<br/>- 3,5 L</b>               | UNIDADE | 4  | NECESSÁRIA PARA COMPOR OS ITENS DA COZINHA, PERMITINDO ASSAR E APRESENTAR ALIMENTOS QUENTES DE FORMA DIRETA E SEGURA.                                   |
| <b>TRAVESSA ASSADEIRA<br/>RETANGULAR FUNDA<br/>GRANDE<br/>DE VIDRO - 5L</b> | UNIDADE | 8  | FUNDAMENTAL PARA A ESTRUTURA DA COZINHA, POSSIBILITANDO O ACONDICIONAMENTO DE RECEITAS DE MAIOR VOLUME (COM CALDOS E MOLHOS) PARA EQUIPES MAIORES.      |
| <b>TRAVESSA DE VIDRO<br/>COM PÉ 34 X 15 X 10,5<br/>CM</b>                   | UNIDADE | 2  | DESTINADA À COPA DA SECRETARIA, OTIMIZANDO O ESPAÇO DAS MESAS DE REUNIÕES AO ELEVAR A EXPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS SERVIDOS.                                 |
| <b>TRAVESSA DE VIDRO<br/>OPALINO WHITE - 34 X<br/>25 X 7,5<br/>CM</b>       | UNIDADE | 3  | ESSENCIAL PARA ORGANIZAR O ACERVO DA COZINHA, OFERECENDO RECIPIENTES NEUTROS E HIGIÊNICOS PARA O TRANSPORTE DA COZINHA ATÉ A MESA DE BUFFET INTERNO.    |
| <b>XÍCARA GRANDE EM<br/>CERÂMICA BRANCA, 180<br/>ML</b>                     | UNIDADE | 12 | NECESSÁRIA PARA ESTRUTURAR A COPA, SENDO A MEDIDA ADEQUADA PARA SERVIR CHÁS E CAFÉS COM LEITE DURANTE OS EXPEDIENTES DIÁRIOS DOS SERVIDORES.            |
| <b>XÍCARA PEQUENA EM<br/>CERÂMICA BRANCA, 90<br/>ML</b>                     | UNIDADE | 12 | DESTINADA AO ACERVO DA COPA, CONFIGURANDO-SE COMO UTENSÍLIO PADRÃO E DURÁVEL PARA A OFERTA TRADICIONAL DE CAFEZINHOS A VISITANTES E AUTORIDADES.        |

### **8.5 Secretaria de Obras e Urbanismo:**

A estimativa de materiais de copa para a Secretaria de Obras e Urbanismo é voltada especificamente ao suporte e fornecimento de material básico para os servidores que compõem as equipes de campo e do setor administrativo. A aquisição visa garantir o bem-estar da força de trabalho, oferecendo condições mínimas de hidratação e alimentação durante o exercício de suas funções, reconhecendo a necessidade de suporte constante para aqueles que atuam diretamente na infraestrutura da cidade.

Considerando a necessidade de suporte aos servidores que desempenham atividades externas e operacionais vinculadas à Secretaria de Obras e Urbanismo, a Tabela 6 apresenta o item demandado, seu quantitativo e a justificativa específica adotada para o respectivo dimensionamento.

Tabela 6 – Quantitativo e justificativa do material destinado à Secretaria de Obras e Urbanismo

| ITEM | UNIDADE<br>DE<br>MEDIDA | QUANT. | NECESSIDADE ESPECÍFICA |
|------|-------------------------|--------|------------------------|
|------|-------------------------|--------|------------------------|



|                                    |         |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------------------------------------|---------|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>GARRAFA TÉRMICA<br/>(800ML)</b> | UNIDADE | 84 | A AQUISIÇÃO DESTAS GARRAFAS TÉRMICAS DESTINA-SE EXCLUSIVAMENTE AO ATENDIMENTO DOS SERVIDORES OPERACIONAIS ATUANTES NA LIMPEZA PÚBLICA DO MUNICÍPIO DE PEREIRO/CE. POR DESEMPENHAREM ATIVIDADES EXTERNAS SOB INTENSA EXPOSIÇÃO SOLAR E ESFORÇO FÍSICO CONTÍNUO, A DISPONIBILIZAÇÃO DE RECIPIENTES INDIVIDUAIS COM ISOLAMENTO TÉRMICO EFICIENTE E VEDAÇÃO HERMÉTICA É INDISPENSÁVEL PARA GARANTIR O ARMAZENAMENTO ADEQUADO E A CONSERVAÇÃO DA TEMPERATURA DA ÁGUA POTÁVEL DURANTE TODO O TURNO DE TRABALHO. ESSA MEDIDA PREVINE A DESIDRATAÇÃO E O ESTRESSE TÉRMICO DOS TRABALHADORES, ASSEGURANDO CONDIÇÕES DIGNAS E ADEQUADAS DE TRABALHO, EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DE SAÚDE E SEGURANÇA OCUPACIONAL NO SERVIÇO PÚBLICO MUNICIPAL. |
|------------------------------------|---------|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### **8.6 Secretaria de Saúde e Saneamento:**

#### **8.6.1 Metodologia de Dimensionamento:**

Os quantitativos foram dimensionados com base em critérios técnicos e parâmetros operacionais de serviço contínuo, considerando as peculiaridades da rede municipal de saúde:

- Pontos de uso e unidades atendidas: Mapeamento minucioso do número de unidades básicas de saúde, postos de atendimento, copas setoriais hospitalares, áreas de pré-preparo, cocção e pontos de distribuição que utilizarão cada categoria de item;
- Frequência e intensidade de uso: Análise da rotina diária e ininterrupta de preparo, cocção, fracionamento, distribuição e serviço de refeições, dietas, hidratação, café e lanches a pacientes, acompanhantes e equipes de plantão;
- Rotatividade e lavagem: Estabelecimento de jogos múltiplos de utensílios de mesa e distribuição para viabilizar o ciclo operacional de rodízio e higienização contínua sem que ocorra interrupção ou descontinuidade dos serviços alimentares;
- Vida útil e reposição: Estimativa do desgaste acelerado sob uso industrial e contínuo, contemplando margens de reserva técnica para reposição imediata decorrente de quebras e avarias operacionais;
- Boas práticas sanitárias: Cumprimento rigoroso da separação de utensílios e superfícies por gênero alimentício (carnes cruas, hortifrutigranjeiros, cozidos e massas), em estrita conformidade com a Resolução RDC nº 216/2004 e a Resolução RDC nº 14/2014 da ANVISA, bem como com as Normas Regulamentadoras NR-6 (Equipamentos de Proteção Individual) e NR-17 (Ergonomia);
- Continuidade do serviço público: Manutenção de itens essenciais de reserva técnica para garantir a prontidão ininterrupta dos polos de cocção e distribuição hospitalar.

#### **8.6.2 Premissas Adotadas:**

##### **8.6.2.1 Atenção Básica (PAB)**

Número de unidades de saúde atendidas: 07 (sete) unidades ativas, abrangendo Unidades Básicas de Saúde (UBS) e demais pontos da rede de atenção primária vinculados ao PAB;  
 Polos de preparo centralizado de alimentos: 02 (dois) polos estruturados, responsáveis pela retaguarda e apoio logístico-alimentar às rotinas e ações programáticas das equipes;  
 Jogo de talheres e utensílios de mesa por unidade: Projeção de 10 (dez) conjuntos completos por unidade, dimensionados para suprir o atendimento das equipes multidisciplinares em rotina diária, reuniões técnicas, treinamentos e acolhimento institucional;  
 Itens de uso compartilhado nos polos: Alocação de 01 (um) a 02 (dois) itens por polo de preparo, com provisão de reserva técnica operacional quando aplicável.

##### **8.6.2.2 Hospital (MAC)**



Capacidade de atendimento e fluxo de refeições: Dimensionamento voltado para 80 (oitenta) refeições simultâneas por turno, cobrindo pacientes internados, dietas especiais, acompanhantes legais e equipes de plantão médico e assistencial;

Áreas de preparo e manipulação de alimentos: 04 (quatro) setores segregados de trabalho (cocção geral, pré-preparo de hortifrúti, manipulação de carnes e setor de massas/sobremesas);

Copas setoriais: 10 (dez) copas de distribuição descentralizada, alocadas estrategicamente nas alas de internação clínica, observação e áreas de apoio técnico;

Quadro de colaboradores da cozinha: 6 (seis) profissionais em regime de escala contínua;

Jogos de talheres e utensílios de mesa: Previsão de 02 (dois) jogos completos sobre a base de atendimento ( $80 \text{ refeições} \times 2 = 160$  talheres para itens de maior giro), garantindo o rodízio durante os processos de lavagem e desinfecção;s

Itens de reserva técnica: 01 (um) item de reserva para cada utensílio crítico de cocção, fracionamento e suporte logístico.

### 8.6.2.3 Casa de Apoio

Estrutura: 01 (uma) Casa de Apoio, vinculada à Secretaria Municipal de Saúde e Saneamento do Município de Pereiro/CE, destinada ao suporte material e logístico às rotinas internas e atividades institucionais da Secretaria, com ênfase no preparo e distribuição de refeições, café e lanches;

Capacidade de atendimento e fluxo de refeições: Dimensionamento voltado para 48 (quarenta e oito) refeições simultâneas por turno, cobrindo equipes multidisciplinares, reuniões técnicas, treinamentos, recepção de visitantes e acolhimento institucional;

Copas setoriais: 02 (duas) copas de distribuição descentralizada, alocadas estrategicamente para o serviço de café, hidratação e lanches, garantindo a cobertura dos fluxos de atendimento em distintos pontos da unidade;

Quadro de colaboradores da cozinha: 02 (dois) profissionais em regime de escala contínua, responsáveis pelo preparo, cocção, fracionamento, distribuição e higienização;

Jogos de talheres e utensílios de mesa: Previsão de 02 (dois) jogos completos sobre a base de atendimento ( $48 \text{ refeições} \times 2 = 96$  talheres para itens de maior giro), garantindo o rodízio durante os processos de lavagem e desinfecção sem interrupção do serviço;

### 8.6.3 Memória de Cálculo — Atenção Básica (PAB)

A relação abaixo especifica os 36 itens destinados às unidades e polos da Atenção Básica, acompanhados de sua respectiva fórmula de cálculo e motivação técnica:

Tabela 7 – Quantitativos e memória de cálculo dos materiais e utensílios destinados à Atenção Básica

| ITEM | DESCRIÇÃO                          | UNIDADE | QUANT | MEMÓRIA DE CÁLCULO / JUSTIFICATIVA DO QUANTITATIVO                                                                                                   |
|------|------------------------------------|---------|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1    | AMOLADOR MANUAL (PEDRA PARA AFIAR) | UNIDADE | 7     | 1 POR UNIDADE DE SAÚDE (7 UNIDADES $\times$ 1), PARA MANUTENÇÃO DO FIO DE CORTE DAS FACAS DE USO DIÁRIO.                                             |
| 2    | ASSADEIRA RETANGULAR Nº 4          | UNIDADE | 2     | 1 POR POLO DE PREPARO CENTRALIZADO (2 POLOS $\times$ 1), PARA ASSAMENTO DE ALIMENTOS EM FORNOS CONVENCIONAIS.                                        |
| 3    | ASSADEIRA RETANGULAR Nº 6          | UNIDADE | 2     | 1 POR POLO DE PREPARO CENTRALIZADO (2 POLOS $\times$ 1), PARA ASSAMENTO DE ALIMENTOS EM MAIOR VOLUME.                                                |
| 4    | AVENTAL DE NAPA COM TIRAS SOLDADAS | UNIDADE | 14    | 2 POR UNIDADE DE SAÚDE (7 UNIDADES $\times$ 2), SENDO 1 EM USO E 1 DE RESERVA, COMO EPI CONFORME NR-6, PARA PROTEÇÃO CONTRA RESPIGOS E CONTAMINAÇÃO. |
| 5    | BACIA PLÁSTICA 16 L                | UNIDADE | 2     | 1 POR POLO DE PREPARO CENTRALIZADO (2 POLOS $\times$ 1),                                                                                             |

# ESTADO DO CEARÁ



## PREFEITURA MUNICIPAL DE **PEREIRO**



|    |                                                                |          |    |                                                                                                                                |
|----|----------------------------------------------------------------|----------|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |                                                                |          |    | PARA ACONDICIONAMENTO, TRANSPORTE E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS E LÍQUIDOS.                                                       |
| 6  | BANDEJA DE AÇO INOXIDÁVEL 36X24 CM                             | UNIDADE  | 2  | 1 POR POLO DE PREPARO CENTRALIZADO (2 POLOS × 1), PARA ACONDICIONAMENTO, TRANSPORTE E SERVIÇO DE ALIMENTOS.                    |
| 7  | CAÇAROLA DE ALUMÍNIO Nº 22                                     | UNIDADE  | 14 | 2 POR UNIDADE DE SAÚDE (7 UNIDADES × 2), SENDO 1 EM USO E 1 DE RESERVA, PARA PREPARO E COCÇÃO DE ALIMENTOS.                    |
| 8  | CAFETEIRA DE ALUMÍNIO 2 L                                      | UNIDADE  | 7  | 1 POR UNIDADE DE SAÚDE (7 UNIDADES × 1), PARA PREPARO DE CAFÉ NAS ROTINAS DIÁRIAS DE ATENDIMENTO.                              |
| 9  | CANECÃO DE ALUMÍNIO Nº 16                                      | UNIDADE  | 4  | 2 POR POLO DE PREPARO CENTRALIZADO (2 POLOS × 2), SENDO 1 EM USO E 1 DE RESERVA, PARA PREPARO E AQUECIMENTO DE LÍQUIDOS.       |
| 10 | COLHER DE CHÁ EM AÇO INOXIDÁVEL                                | UNIDADE  | 70 | 10 POR UNIDADE DE SAÚDE (7 UNIDADES × 10), COMPONDO O JOGO DE TALHERES PARA EQUIPES, REUNIÕES E VISITANTES.                    |
| 11 | COLHER DE MESA EM AÇO INOXIDÁVEL (GRANDE PARA ARROZ)           | UNIDADE  | 7  | 1 POR UNIDADE DE SAÚDE (7 UNIDADES × 1), PARA PREPARAÇÃO E PORCIONAMENTO DE ALIMENTOS EM GRANDES QUANTIDADES.                  |
| 12 | COLHER DE SOBREMESA EM AÇO INOXIDÁVEL                          | UNIDADE  | 70 | 10 POR UNIDADE DE SAÚDE (7 UNIDADES × 10), COMPONDO O JOGO DE TALHERES.                                                        |
| 13 | COLHER DE SOPA EM AÇO INOXIDÁVEL                               | UNIDADE  | 70 | 10 POR UNIDADE DE SAÚDE (7 UNIDADES × 10), COMPONDO O JOGO DE TALHERES.                                                        |
| 14 | CONCHA 160 ML                                                  | UNIDADE  | 7  | 1 POR UNIDADE DE SAÚDE (7 UNIDADES × 1), PARA PORCIONAMENTO E SERVIÇO DE ALIMENTOS LÍQUIDOS E SEMILÍQUIDOS.                    |
| 15 | CONJUNTO DE POTES DE MANTIMENTOS (5 UNIDADES)                  | KIT      | 7  | 1 KIT POR UNIDADE DE SAÚDE (7 UNIDADES × 1), PARA ACONDICIONAMENTO ADEQUADO DE MANTIMENTOS, CONFORME BOAS PRÁTICAS SANITÁRIAS. |
| 16 | CONJUNTO JOGO DE ASSADEIRAS REDONDAS EM ALUMÍNIO (KIT 3 PEÇAS) | CONJUNTO | 2  | 1 POR POLO DE PREPARO CENTRALIZADO (2 POLOS × 1), PARA ASSAMENTO DE ALIMENTOS EM FORMATOS VARIADOS.                            |
| 17 | COPO DE VIDRO 190 ML                                           | UNIDADE  | 35 | 5 POR UNIDADE DE SAÚDE (7 UNIDADES × 5), PARA SERVIÇO DE BEBIDAS, COM RESERVA PARA QUEBRAS.                                    |
| 18 | COPO DE VIDRO 300 ML                                           | UNIDADE  | 35 | 5 POR UNIDADE DE SAÚDE (7 UNIDADES × 5), PARA SERVIÇO DE ÁGUA E OUTRAS BEBIDAS.                                                |
| 19 | DESCASCADOR E RALADOR DE FRUTAS E LEGUMES EM AÇO INOXIDÁVEL    | UNIDADE  | 7  | 1 POR UNIDADE DE SAÚDE (7 UNIDADES × 1), PARA PREPARO DE HORTIFRÚTI.                                                           |
| 20 | ESCORREDOR DE ARROZ EM ALUMÍNIO                                | UNIDADE  | 2  | 1 POR POLO DE PREPARO CENTRALIZADO (2 POLOS × 1), PARA ESCORRIMENTO DE ARROZ E GRÃOS.                                          |
| 21 | ESCORREDOR DE MACARRÃO EM ALUMÍNIO Nº 30                       | UNIDADE  | 2  | 1 POR POLO DE PREPARO CENTRALIZADO (2 POLOS × 1), PARA ESCORRIMENTO DE MASSAS.                                                 |
| 22 | ESPUMADEIRA Nº 11                                              | UNIDADE  | 2  | 1 POR POLO DE PREPARO CENTRALIZADO (2 POLOS × 1), PARA RETIRADA DE ALIMENTOS DE FRITURAS E CALDOS.                             |
| 23 | FACA DE MESA EM AÇO INOXIDÁVEL                                 | UNIDADE  | 70 | 10 POR UNIDADE DE SAÚDE (7 UNIDADES × 10), COMPONDO O JOGO DE TALHERES.                                                        |
| 24 | FACA PARA CORTAR                                               | UNIDADE  | 7  | 1 POR UNIDADE DE SAÚDE (7 UNIDADES × 1), PARA CORTES                                                                           |



|    |                                        |         |    |                                                                                                                               |
|----|----------------------------------------|---------|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | CARNE 12 POLEGADAS                     |         |    | DE CARNES.                                                                                                                    |
| 25 | FRIGIDEIRA RETA COM CABO E TAMPA Nº 28 | UNIDADE | 2  | 1 POR POLO DE PREPARO CENTRALIZADO (2 POLOS × 1), PARA FRITURAS E PREPAROS DIVERSOS.                                          |
| 26 | GARFO DE MESA EM AÇO INOXIDÁVEL        | UNIDADE | 70 | 10 POR UNIDADE DE SAÚDE (7 UNIDADES × 10), COMPONDO O JOGO DE TALHERES.                                                       |
| 27 | GAVETEIRO DE MESA COM 3 GAVETAS        | UNIDADE | 7  | 1 POR UNIDADE DE SAÚDE (7 UNIDADES × 1), PARA ORGANIZAÇÃO DE DOCUMENTOS E PEQUENOS OBJETOS NAS COPAS E ÁREAS ADMINISTRATIVAS. |
| 28 | JARRA PARA SUCO 3 L                    | UNIDADE | 7  | 1 POR UNIDADE DE SAÚDE (7 UNIDADES × 1), PARA ARMAZENAMENTO E SERVIÇO DE SUCOS.                                               |
| 29 | PANELA DE PRESSÃO 7 L                  | UNIDADE | 7  | 1 POR UNIDADE DE SAÚDE (7 UNIDADES × 1), PARA COCÇÃO SOB PRESSÃO DE ALIMENTOS.                                                |
| 30 | PEGADOR DE MASSA EM AÇO INOXIDÁVEL     | UNIDADE | 2  | 1 POR POLO DE PREPARO CENTRALIZADO (2 POLOS × 1), PARA MANIPULAÇÃO DE MASSAS.                                                 |
| 31 | PORTA COPOS DESCARTÁVEIS 180 A 200 ML  | UNIDADE | 14 | 2 POR UNIDADE DE SAÚDE (7 UNIDADES × 2), SENDO 1 EM USO E 1 DE RESERVA, PARA ARMAZENAMENTO E LIBERAÇÃO DE COPOS DESCARTÁVEIS. |
| 32 | PORTA COPOS DESCARTÁVEIS 50 ML         | UNIDADE | 14 | 2 POR UNIDADE DE SAÚDE (7 UNIDADES × 2), SENDO 1 EM USO E 1 DE RESERVA, PARA COPOS DE CAFÉ.                                   |
| 33 | POTE DE VIDRO PARA CONSERVA 1 L        | UNIDADE | 2  | 1 POR POLO DE PREPARO CENTRALIZADO (2 POLOS × 1), PARA ARMAZENAMENTO DE CONSERVAS COM FECHAMENTO HERMÉTICO.                   |
| 34 | POTE DE VIDRO PARA CONSERVA 2 L        | UNIDADE | 2  | 1 POR POLO DE PREPARO CENTRALIZADO (2 POLOS × 1), PARA ARMAZENAMENTO DE CONSERVAS EM MAIOR VOLUME.                            |
| 35 | PRATO FUNDO DE VIDRO                   | UNIDADE | 70 | 10 POR UNIDADE DE SAÚDE (7 UNIDADES × 10), COMPONDO O JOGO DE UTENSÍLIOS DE MESA PARA SOPAS E MOLHOS.                         |
| 36 | TÁBUA DE PLÁSTICO GRANDE               | UNIDADE | 7  | 1 POR UNIDADE DE SAÚDE (7 UNIDADES × 1), PARA CORTE DE CARNES.                                                                |

#### 8.6.4 Memória de Cálculo — Hospital (MAC)

A relação a seguir detalha os 60 itens destinados à estrutura hospitalar, considerando o atendimento de pacientes internados, dietas controladas, equipes multidisciplinares e fluxos operacionais contínuos:

Tabela 8 – Quantitativos e memória de cálculo dos materiais e utensílios destinados ao Hospital Municipal.

| ITEM | DESCRIÇÃO                          | UNIDADE | QUANT | MEMÓRIA DE CÁLCULO / JUSTIFICATIVA DO QUANTITATIVO                                                                                                |
|------|------------------------------------|---------|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1    | AMOLADOR MANUAL (PEDRA PARA AFIAR) | UN      | 4     | 1 POR ÁREA DE PREPARO (4 ÁREAS × 1), PARA MANUTENÇÃO DO FIO DE CORTE DAS FACAS DE USO CONTÍNUO.                                                   |
| 2    | ASSADEIRA RETANGULAR Nº 4          | UN      | 4     | 2 POR FORNO (2 FORNOS × 2), PARA ASSAMENTO DE ALIMENTOS EM FORNOS CONVENCIONAIS E INDUSTRIAIS.                                                    |
| 3    | ASSADEIRA RETANGULAR Nº 6          | UN      | 4     | 2 POR FORNO (2 FORNOS × 2), PARA ASSAMENTO DE ALIMENTOS EM MAIOR VOLUME.                                                                          |
| 4    | AVENTAL DE COZINHA                 | UN      | 18    | 3 POR COLABORADOR DA COZINHA (6PROFISSIONAIS × 3), COMO EPI CONFORME NR-6, PARA PROTEÇÃO CONTRA RESPINGOS E CALOR DURANTE O PREPARO DE ALIMENTOS. |
| 5    | BACIA PLÁSTICA 16 L                | UN      | 4     | 1 POR SETOR DE APOIO (4 SETORES × 1), PARA ACONDICIONAMENTO, TRANSPORTE E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS E LÍQUIDOS.                                    |

# ESTADO DO CEARÁ



## PREFEITURA MUNICIPAL DE **PEREIRO**



|    |                                                      |    |     |                                                                                                                                                                  |
|----|------------------------------------------------------|----|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6  | BACIA PLÁSTICA 50 L                                  | UN | 4   | 1 POR SETOR DE APOIO (4 SETORES × 1), PARA ACONDICIONAMENTO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS EM MAIOR VOLUME.                                                           |
| 7  | BALDE PLÁSTICO 10 L                                  | UN | 4   | 1 POR SETOR DE APOIO (4 SETORES × 1), PARA TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO DE LÍQUIDOS E MATERIAIS DIVERSOS.                                                          |
| 8  | BALDE PLÁSTICO 20 L                                  | UN | 4   | 1 POR SETOR DE APOIO (4 SETORES × 1), PARA TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO EM MAIOR VOLUME.                                                                           |
| 9  | BANDEJA DE AÇO INOXIDÁVEL 36X24 CM                   | UN | 4   | 1 POR SETOR DE DISTRIBUIÇÃO (4 SETORES × 1), PARA ACONDICIONAMENTO, TRANSPORTE E SERVIÇO DE ALIMENTOS.                                                           |
| 10 | BANDEJA DE BAMBU 40X30X5 CM                          | UN | 4   | 1 POR SETOR DE DISTRIBUIÇÃO (4 SETORES × 1), PARA TRANSPORTE E SERVIÇO DE ALIMENTOS E BEBIDAS.                                                                   |
| 11 | BANDEJA EM AÇO INOXIDÁVEL 41X29 CM                   | UN | 4   | 1 POR SETOR DE DISTRIBUIÇÃO (4 SETORES × 1), PARA ACONDICIONAMENTO E SERVIÇO DE ALIMENTOS EM MAIOR DIMENSÃO.                                                     |
| 12 | CAÇAROLA DE ALUMÍNIO Nº 22                           | UN | 4   | 1 POR PONTO DE COCÇÃO (4 PONTOS × 1), PARA PREPARO E COCÇÃO DE ALIMENTOS.                                                                                        |
| 13 | CAFETEIRA DE ALUMÍNIO 2 L                            | UN | 4   | 1 POR COPA SETORIAL DE MAIOR DEMANDA (4 COPAS × 1), PARA PREPARO DE CAFÉ.                                                                                        |
| 14 | CAIXA ORGANIZADORA PARA TRANSPORTE 45 L              | UN | 4   | 1 POR SETOR DE ARMAZENAMENTO (4 SETORES × 1), PARA ARMAZENAMENTO, ORGANIZAÇÃO E TRANSPORTE DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, PRÓPRIA PARA CONTATO COM ALIMENTOS (ANVISA). |
| 15 | CAIXA ORGANIZADORA PARA TRANSPORTE 65 L              | UN | 4   | 1 POR SETOR DE ARMAZENAMENTO (4 SETORES × 1), PARA ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE EM MAIOR VOLUME.                                                                   |
| 16 | CAIXA PLÁSTICA AGRÍCOLA FECHADA                      | UN | 5   | 1 POR SETOR DE RECEBIMENTO/ARMAZENAMENTO (5 SETORES × 1), PARA ACONDICIONAMENTO E TRANSPORTE DE HORTIFRUTIGRANJEIROS E PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL.                |
| 17 | CAIXA PLÁSTICA AGRÍCOLA VAZADA                       | UN | 5   | 1 POR SETOR DE RECEBIMENTO/ARMAZENAMENTO (5 SETORES × 1), PARA ALIMENTOS QUE NECESSITAM DE VENTILAÇÃO (FRUTAS, VERDURAS, LEGUMES).                               |
| 18 | CALDEIRÃO INDUSTRIAL Nº 40                           | UN | 2   | 1 EM USO E 1 DE RESERVA, PARA PREPARO DE ALIMENTOS EM GRANDE ESCALA (CAPACIDADE MÍNIMA DE 42 L), GARANTINDO A CONTINUIDADE DO SERVIÇO DE REFEIÇÕES.              |
| 19 | CANECÃO DE ALUMÍNIO Nº 16                            | UN | 4   | 1 POR PONTO DE PREPARO DE LÍQUIDOS (4 PONTOS × 1), PARA PREPARO E AQUECIMENTO DE LÍQUIDOS.                                                                       |
| 20 | CANECÃO DE ALUMÍNIO Nº 20                            | UN | 6   | 2 POR PONTO DE PREPARO DE LÍQUIDOS DE MAIOR DEMANDA (3 PONTOS × 2), SENDO 1 EM USO E 1 DE RESERVA.                                                               |
| 21 | COLHER DE CHÁ EM AÇO INOXIDÁVEL                      | UN | 160 | 2 JOGOS DE 80 UNIDADES (80 REFEIÇÕES SIMULTÂNEAS × 2 JOGOS), GARANTINDO O RODÍZIO DURANTE A LAVAGEM SEM INTERRUPTÃO DO SERVIÇO.                                  |
| 22 | COLHER DE MESA EM AÇO INOXIDÁVEL (GRANDE PARA ARROZ) | UN | 6   | 2 POR PONTO DE PREPARO (3 PONTOS × 2), SENDO 1 EM USO E 1 DE RESERVA, PARA PREPARAÇÃO DE ALIMENTOS EM GRANDES QUANTIDADES.                                       |
| 23 | COLHER DE SOBREMESA EM AÇO INOXIDÁVEL                | UN | 80  | 1 JOGO DE 80 UNIDADES (80 REFEIÇÕES SIMULTÂNEAS × 1), PARA SERVIÇO DE SOBREMESAS.                                                                                |
| 24 | COLHER DE SOPA EM AÇO INOXIDÁVEL                     | UN | 80  | 1 JOGO DE 80 UNIDADES (80 REFEIÇÕES SIMULTÂNEAS × 1), PARA SERVIÇO DE SOPAS E PRATOS PRINCIPAIS.                                                                 |
| 25 | COLHER DE POLIETILENO 50 CM                          | UN | 8   | 2 POR PONTO DE PREPARO (4 PONTOS × 2), PARA MANUSEIO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS EM GRANDES                                                                        |



|    |                                                                |          |    |                                                                                                                                  |
|----|----------------------------------------------------------------|----------|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |                                                                |          |    | QUANTIDADES, CONFORME RDC Nº 14/2014.                                                                                            |
| 26 | COLHER DE POLIETILENO 60 CM                                    | UN       | 8  | 2 POR PONTO DE PREPARO (4 PONTOS × 2), PARA MANUSEIO E SERVIÇO DE ALIMENTOS EM AMBIENTES COMERCIAIS.                             |
| 27 | COLHER DE POLIETILENO 75 CM                                    | UN       | 8  | 2 POR PONTO DE PREPARO (4 PONTOS × 2), PARA MANUSEIO DE GRANDES QUANTIDADES DE ALIMENTOS EM CALDEIRÕES E PANEAS FUNDAS.          |
| 28 | CONCHA 160 ML                                                  | UN       | 8  | 2 POR PONTO DE DISTRIBUIÇÃO (4 PONTOS × 2), PARA PORCIONAMENTO E SERVIÇO DE ALIMENTOS LÍQUIDOS E SEMILÍQUIDOS.                   |
| 29 | CONCHA 270 ML                                                  | UN       | 8  | 2 POR PONTO DE DISTRIBUIÇÃO (4 PONTOS × 2), PARA MANIPULAÇÃO DE GRANDES QUANTIDADES DE ALIMENTOS.                                |
| 30 | CONCHA COM CABO 50 CM EM AÇO INOX 250 ML                       | UN       | 8  | 2 POR PONTO DE DISTRIBUIÇÃO (4 PONTOS × 2), PARA PORCIONAMENTO EM CALDEIRÕES E PANEAS FUNDAS, COM CABO LONGO ERGONÔMICO (NR-17). |
| 31 | CONJUNTO DE POTES DE MANTIMENTOS (5 UNIDADES)                  | KIT      | 8  | 2 KITS POR ÁREA DE ARMAZENAMENTO (4 ÁREAS × 2), SENDO 1 EM USO E 1 DE RESERVA, PARA ACONDICIONAMENTO DE MANTIMENTOS.             |
| 32 | CONJUNTO JOGO DE ASSADEIRAS REDONDAS EM ALUMÍNIO (KIT 3 PEÇAS) | CONJUNTO | 1  | 1 CONJUNTO PARA O FORNO PRINCIPAL, PARA ASSAMENTO DE ALIMENTOS EM FORMATOS VARIADOS.                                             |
| 33 | COPO DE VIDRO 190 ML                                           | UN       | 25 | 5 POR COPA SETORIAL DE MAIOR DEMANDA (5 COPAS × 5), PARA SERVIÇO DE BEBIDAS, COM RESERVA PARA QUEBRAS.                           |
| 34 | COPO DE VIDRO 300 ML                                           | UN       | 30 | 6 POR COPA SETORIAL DE MAIOR DEMANDA (5 COPAS × 6), PARA SERVIÇO DE ÁGUA E OUTRAS BEBIDAS.                                       |
| 35 | CUSCUZEIRA INDUSTRIAL Nº 30 (14 L)                             | UN       | 2  | 1 EM USO E 1 DE RESERVA, PARA PREPARAÇÃO DE CUSCUZ EM GRANDE ESCALA, ITEM DE CONSUMO FREQUENTE NA ALIMENTAÇÃO REGIONAL.          |
| 36 | DESCASCADOR E RALADOR DE FRUTAS E LEGUMES EM AÇO INOXIDÁVEL    | UN       | 8  | 2 POR ÁREA DE PREPARO DE HORTIFRÚTI (4 ÁREAS × 2), SENDO 1 EM USO E 1 DE RESERVA.                                                |
| 37 | ESCORREDOR DE ARROZ EM ALUMÍNIO                                | UN       | 2  | 1 EM USO E 1 DE RESERVA, PARA ESCORRIMENTO DE ARROZ E GRÃOS.                                                                     |
| 38 | ESCORREDOR DE MACARRÃO EM ALUMÍNIO Nº 30                       | UN       | 2  | 1 EM USO E 1 DE RESERVA, PARA ESCORRIMENTO DE MASSAS.                                                                            |
| 39 | ESCORREDOR DE PRATOS (MÍNIMO 40 PRATOS)                        | UN       | 2  | 1 EM USO E 1 DE RESERVA, PARA SECAGEM DE PRATOS APÓS A LAVAGEM, COM CAPACIDADE PARA O VOLUME DE REFEIÇÕES SERVIDAS.              |
| 40 | ESPUMADEIRA Nº 11                                              | UN       | 2  | 1 EM USO E 1 DE RESERVA, PARA RETIRADA DE ALIMENTOS DE FRITURAS E CALDOS.                                                        |
| 41 | FACA DE MESA EM AÇO INOXIDÁVEL                                 | UN       | 80 | 1 JOGO DE 80 UNIDADES (80 REFEIÇÕES SIMULTÂNEAS × 1), PARA USO EM REFEIÇÕES.                                                     |
| 42 | FACA PARA CORTAR CARNE 12 POLEGADAS                            | UN       | 8  | 2 POR ÁREA DE CORTE (4 ÁREAS × 2), SENDO 1 EM USO E 1 DE RESERVA, PARA CORTES DE CARNES GRANDES E PESADAS.                       |
| 43 | FRIGIDEIRA EM ALUMÍNIO ANTIADERENTE 30 CM                      | UN       | 4  | 1 POR PONTO DE COZÇÃO (4 PONTOS × 1), PARA FRITURAS E COZIMENTOS DIVERSOS.                                                       |
| 44 | FRIGIDEIRA RETA COM CABO E TAMPA Nº 28                         | UN       | 4  | 1 POR PONTO DE COZÇÃO (4 PONTOS × 1), PARA FRITURAS E PREPAROS RÁPIDOS.                                                          |
| 45 | GARFO DE MESA EM AÇO INOXIDÁVEL                                | UN       | 80 | 1 JOGO DE 80 UNIDADES (80 REFEIÇÕES SIMULTÂNEAS × 1), PARA USO EM REFEIÇÕES.                                                     |



|    |                                          |    |    |                                                                                                                                                                   |
|----|------------------------------------------|----|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 46 | GAVETEIRO DE MESA COM 3 GAVETAS          | UN | 6  | 1 POR SETOR ADMINISTRATIVO DE APOIO (6 SETORES × 1), PARA ORGANIZAÇÃO DE DOCUMENTOS E PEQUENOS OBJETOS.                                                           |
| 47 | JARRA PARA SUCO 3 L                      | UN | 2  | 1 POR PONTO DE SERVIÇO DE SUCOS (2 PONTOS × 1), PARA ARMAZENAMENTO E SERVIÇO DE SUCOS.                                                                            |
| 48 | PANELA DE PRESSÃO 7 L                    | UN | 4  | 1 POR PONTO DE COZÇÃO (4 PONTOS × 1), PARA COZIMENTO SOB PRESSÃO.                                                                                                 |
| 49 | PEGADOR DE MASSA EM AÇO INOXIDÁVEL       | UN | 4  | 1 POR PONTO DE PREPARO (4 PONTOS × 1), PARA MANIPULAÇÃO DE MASSAS.                                                                                                |
| 50 | PORTA COPOS DESCARTÁVEIS 180 A 200 ML    | UN | 10 | 1 POR COPA SETORIAL (10 COPAS × 1), PARA ARMAZENAMENTO E LIBERAÇÃO DE COPOS DESCARTÁVEIS.                                                                         |
| 51 | PORTA COPOS DESCARTÁVEIS 50 ML           | UN | 5  | 1 POR PONTO DE CAFÉ DE MAIOR DEMANDA (5 PONTOS × 1), PARA COPOS DE CAFÉ.                                                                                          |
| 52 | POTE DE VIDRO PARA CONSERVA 1 L          | UN | 4  | 1 POR SETOR DE ARMAZENAMENTO (4 SETORES × 1), PARA ARMAZENAMENTO DE CONSERVAS COM FECHAMENTO HERMÉTICO.                                                           |
| 53 | POTE DE VIDRO PARA CONSERVA 2 L          | UN | 4  | 1 POR SETOR DE ARMAZENAMENTO (4 SETORES × 1), PARA ARMAZENAMENTO DE CONSERVAS EM MAIOR VOLUME.                                                                    |
| 54 | PRATO FUNDO DE VIDRO                     | UN | 80 | 1 JOGO DE 80 UNIDADES (80 REFEIÇÕES SIMULTÂNEAS × 1), PARA SOPAS E MOLHOS.                                                                                        |
| 55 | PRATO PARA BOLO DE VIDRO COM PÉ 31X25 CM | UN | 4  | 1 POR PONTO DE SERVIÇO (4 PONTOS × 1), PARA SERVIR, EXPOR E DECORAR BOLOS, TORTAS E DOCES.                                                                        |
| 56 | PRATO RASO DE VIDRO                      | UN | 80 | 1 JOGO DE 80 UNIDADES (80 REFEIÇÕES SIMULTÂNEAS × 1), PARA PRATOS PRINCIPAIS.                                                                                     |
| 57 | TÁBUA DE PLÁSTICO GRANDE                 | UN | 12 | 3 POR ÁREA DE PREPARO (4 ÁREAS × 3), GARANTINDO A SEPARAÇÃO POR TIPO DE ALIMENTO (CARNES, HORTIFRÚTI, MASSAS) CONFORME BOAS PRÁTICAS SANITÁRIAS (ABNT NBR 11857). |
| 58 | TRAVESSA DE VIDRO COM PÉ 34X15X10,5 CM   | UN | 6  | 1 POR MESA DE DISTRIBUIÇÃO (6 MESAS × 1), PARA SERVIR E EXPOR ALIMENTOS.                                                                                          |
| 59 | TRAVESSA DE VIDRO                        | UN | 6  | 1 POR MESA DE DISTRIBUIÇÃO (6 MESAS × 1), PARA SERVIR ALIMENTOS NO ESTILO FAMILIAR.                                                                               |
| 60 | XÍCARA GRANDE EM CERÂMICA BRANCA 180 ML  | UN | 40 | 4 POR COPA SETORIAL DE MAIOR DEMANDA (10 COPAS × 4), PARA SERVIÇO DE CAFÉ E CHÁ, COM RESERVA PARA QUEBRAS.                                                        |

### 8.6.5 Memória de Cálculo — Casa de Apoio

Tabela 9 – Quantitativos e memória de cálculo dos materiais e utensílios destinados à Casa de Apoio.

| ITEM | DESCRIÇÃO                                     | UNIDADE | QUANT | MEMÓRIA DE CÁLCULO / JUSTIFICATIVA DO QUANTITATIVO                                                                                                                                         |
|------|-----------------------------------------------|---------|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1    | AMOLADOR MANUAL (PEDRA PARA AFIAR)            | UNIDADE | 1     | 1 UNIDADE PARA A COZINHA DA CASA DE APOIO, DESTINADA À MANUTENÇÃO PERIÓDICA DO FIO DE CORTE DAS FACAS DE USO DIÁRIO, GARANTINDO SEGURANÇA E EFICIÊNCIA NO MANUSEIO DE UTENSÍLIOS DE CORTE. |
| 2    | ASSADEIRA RETANGULAR Nº 6                     | UNIDADE | 1     | 1 UNIDADE PARA A COZINHA, DESTINADA AO ASSAMENTO DE ALIMENTOS EM FORNOS CONVENCIONAIS, DIMENSIONADA PARA O VOLUME DE PREPARAÇÕES DA CASA DE APOIO.                                         |
| 3    | AVENTAL DE NAPA COM TIRAS SOLDADAS (60 × 21 × | UNIDADE | 4     | 2 POR COLABORADOR DA COZINHA (2 PROFISSIONAIS × 2), COMO EPI CONFORME NR-6, PARA PROTEÇÃO                                                                                                  |

# ESTADO DO CEARÁ



## PREFEITURA MUNICIPAL DE **PEREIRO**



|    |                                                                |          |    |                                                                                                                                                                             |
|----|----------------------------------------------------------------|----------|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | 4 CM)                                                          |          |    | CONTRA RESPINGOS, CALOR E CONTAMINAÇÃO DURANTE O PREPARO DE ALIMENTOS.                                                                                                      |
| 4  | BACIA PLÁSTICA 16 L                                            | UNIDADE  | 2  | 1 EM USO E 1 DE RESERVA (2 UNIDADES), PARA ACONDICIONAMENTO, TRANSPORTE E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS E LÍQUIDOS, GARANTINDO A CONTINUIDADE DO SERVIÇO DURANTE A HIGIENIZAÇÃO. |
| 5  | BACIA PLÁSTICA 50 L                                            | UNIDADE  | 2  | 1 EM USO E 1 DE RESERVA (2 UNIDADES), PARA MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS EM MAIOR VOLUME, ATENDENDO À DEMANDA DE PREPARAÇÃO DA CASA DE APOIO.                       |
| 6  | BANDEJA DE AÇO INOXIDÁVEL 36×24 CM                             | UNIDADE  | 1  | 1 UNIDADE PARA A COPA PRINCIPAL, PARA ACONDICIONAMENTO, TRANSPORTE E SERVIÇO DE ALIMENTOS, DIMENSIONADA PARA O FLUXO DIÁRIO DE DISTRIBUIÇÃO.                                |
| 7  | BANDEJA EM AÇO INOXIDÁVEL 41×29 CM                             | UNIDADE  | 1  | 1 UNIDADE PARA A COZINHA, PARA ACONDICIONAMENTO E SERVIÇO DE ALIMENTOS EM MAIOR DIMENSÃO, COMPLEMENTANDO A BANDEJA DE MENOR TAMANHO.                                        |
| 8  | CAÇAROLA DE ALUMÍNIO Nº 22                                     | UNIDADE  | 4  | 2 POR PONTO DE COCÇÃO (2 PONTOS × 2), SENDO 1 EM USO E 1 DE RESERVA, PARA PREPARO E COCÇÃO DE ALIMENTOS, GARANTINDO O RODÍZIO DURANTE A HIGIENIZAÇÃO.                       |
| 9  | CAFETEIRA DE ALUMÍNIO 2 L                                      | UNIDADE  | 2  | 1 POR PONTO DE CAFÉ (2 PONTOS × 1), PARA PREPARO DE CAFÉ NAS ROTINAS DIÁRIAS DE ATENDIMENTO, DISTRIBUINDO A PRODUÇÃO ENTRE OS PONTOS ESTRATÉGICOS.                          |
| 10 | CANECÃO DE ALUMÍNIO Nº 16                                      | UNIDADE  | 2  | 1 EM USO E 1 DE RESERVA (2 UNIDADES), PARA PREPARO E AQUECIMENTO DE LÍQUIDOS, GARANTINDO A DISPONIBILIDADE CONTÍNUA DURANTE OS TURNOS.                                      |
| 11 | COLHER DE CHÁ EM AÇO INOXIDÁVEL                                | UNIDADE  | 96 | 1 POR USUÁRIO ATENDIDO (96 USUÁRIOS × 1), COMPODO O JOGO DE TALHERES PARA O ATENDIMENTO SIMULTÂNEO DE 80 BENEFICIÁRIOS E 16 MEMBROS DA EQUIPE.                              |
| 12 | COLHER DE MESA EM AÇO INOXIDÁVEL (GRANDE PARA ARROZ)           | UNIDADE  | 2  | 1 POR PONTO DE COCÇÃO (2 PONTOS × 1), PARA PREPARAÇÃO E PORCIONAMENTO DE ALIMENTOS EM GRANDES QUANTIDADES.                                                                  |
| 13 | COLHER DE SOBREMESA EM AÇO INOXIDÁVEL                          | UNIDADE  | 96 | 1 POR USUÁRIO ATENDIDO (96 USUÁRIOS × 1), COMPODO O JOGO DE TALHERES PARA O SERVIÇO DE SOBREMESAS.                                                                          |
| 14 | COLHER DE SOPA EM AÇO INOXIDÁVEL                               | UNIDADE  | 96 | 1 POR USUÁRIO ATENDIDO (96 USUÁRIOS × 1), COMPODO O JOGO DE TALHERES PARA O SERVIÇO DE SOPAS E PRATOS PRINCIPAIS.                                                           |
| 15 | COLHER DE POLIETILENO 50 CM DE ALTURA E 6 CM DE LARGURA        | UNIDADE  | 4  | 2 POR PONTO DE COCÇÃO (2 PONTOS × 2), SENDO 1 EM USO E 1 DE RESERVA, PARA MANUSEIO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS EM GRANDES QUANTIDADES, CONFORME RDC Nº 14/2014 DA ANVISA.     |
| 16 | CONCHA 160 ML                                                  | UNIDADE  | 2  | 1 EM USO E 1 DE RESERVA (2 UNIDADES), PARA PORCIONAMENTO E SERVIÇO DE ALIMENTOS LÍQUIDOS E SEMILÍQUIDOS.                                                                    |
| 17 | CONJUNTO JOGO DE ASSADEIRAS REDONDAS EM ALUMÍNIO (KIT 3 PEÇAS) | CONJUNTO | 1  | 1 CONJUNTO PARA A COZINHA, PARA ASSAMENTO DE ALIMENTOS EM FORMATOS VARIADOS, DIMENSIONADO PARA O VOLUME DE PREPARAÇÕES.                                                     |
| 18 | CUSCUZEIRA INDUSTRIAL Nº 30 (14 L)                             | UNIDADE  | 1  | 1 UNIDADE PARA A COZINHA, PARA PREPARAÇÃO DE CUSCUZ EM ESCALA ADEQUADA AO VOLUME DE REFEIÇÕES, ATENDENDO À DEMANDA CARACTERÍSTICA DA ALIMENTAÇÃO REGIONAL.                  |
| 19 | DESCASCADOR E                                                  | UNIDADE  | 1  | 1 UNIDADE PARA A ÁREA DE PRÉ-PREPARO, PARA                                                                                                                                  |

# ESTADO DO CEARÁ



## PREFEITURA MUNICIPAL DE PEREIRO



|    |                                               |         |    |                                                                                                                                                                                            |
|----|-----------------------------------------------|---------|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | RALADOR DE FRUTAS E LEGUMES EM AÇO INOXIDÁVEL |         |    | DESCASCAMENTO E RALAÇÃO DE FRUTAS E LEGUMES, GARANTINDO AGILIDADE NO PREPARO DE HORTIFRÚTI.                                                                                                |
| 20 | ESCORREDOR DE ARROZ EM ALUMÍNIO               | UNIDADE | 1  | 1 UNIDADE PARA A COZINHA, PARA ESCORRIMENTO DE ARROZ E GRÃOS, ESSENCIAL AO FLUXO DE PREPARO DE REFEIÇÕES.                                                                                  |
| 21 | ESCORREDOR DE MACARRÃO EM ALUMÍNIO Nº 30      | UNIDADE | 1  | 1 UNIDADE PARA A COZINHA, PARA ESCORRIMENTO DE MASSAS, COMPLEMENTANDO OS UTENSÍLIOS DE COCÇÃO.                                                                                             |
| 22 | ESCORREDOR DE PRATOS (MÍNIMO 40 PRATOS)       | UNIDADE | 1  | 1 UNIDADE PARA A COPA PRINCIPAL, PARA SECAGEM DE PRATOS APÓS A LAVAGEM, COM CAPACIDADE ADEQUADA AO VOLUME DE REFEIÇÕES SERVIDAS.                                                           |
| 23 | ESPUMADEIRA Nº 11                             | UNIDADE | 1  | 1 UNIDADE PARA A COZINHA, PARA RETIRADA DE ALIMENTOS DE FRITURAS E CALDOS, ESSENCIAL AO PROCESSO DE COCÇÃO.                                                                                |
| 24 | FACA DE MESA EM AÇO INOXIDÁVEL                | UNIDADE | 96 | 1 POR USUÁRIO ATENDIDO (96 USUÁRIOS × 1), COMPODO O JOGO DE TALHERES PARA USO EM REFEIÇÕES.                                                                                                |
| 25 | FACA PARA CORTAR CARNE, 12 POLEGADAS          | UNIDADE | 2  | 1 EM USO E 1 DE RESERVA (2 UNIDADES), PARA CORTES DE CARNES GRANDES E PESADAS, GARANTINDO A DISPONIBILIDADE DURANTE A HIGIENIZAÇÃO.                                                        |
| 26 | FRIGIDEIRA EM ALUMÍNIO ANTIADERENTE 30 CM     | UNIDADE | 2  | 1 POR PONTO DE COCÇÃO (2 PONTOS × 1), PARA FRITURAS E COZIMENTOS DIVERSOS, DISTRIBUINDO A CAPACIDADE DE PREPARO.                                                                           |
| 27 | FRIGIDEIRA RETA COM CABO E TAMPA Nº 28        | UNIDADE | 2  | 1 POR PONTO DE COCÇÃO (2 PONTOS × 1), PARA FRITURAS E PREPAROS RÁPIDOS COM CONTROLE DE TEMPERATURA.                                                                                        |
| 28 | GARFO DE MESA EM AÇO INOXIDÁVEL               | UNIDADE | 96 | 1 POR USUÁRIO ATENDIDO (96 USUÁRIOS × 1), COMPODO O JOGO DE TALHERES PARA USO EM REFEIÇÕES.                                                                                                |
| 29 | GAVETEIRO DE MESA COM 3 GAVETAS (19×29×22 CM) | UNIDADE | 2  | 1 PARA A COZINHA E 1 PARA A COPA (2 ÁREAS × 1), PARA ORGANIZAÇÃO DE DOCUMENTOS, ANOTAÇÕES E PEQUENOS OBJETOS DE USO ROTINEIRO.                                                             |
| 30 | JARRA PARA SUCO 3 L                           | UNIDADE | 2  | 1 EM USO E 1 DE RESERVA (2 UNIDADES), PARA ARMAZENAMENTO E SERVIÇO DE SUCOS, GARANTINDO A DISPONIBILIDADE DURANTE A HIGIENIZAÇÃO.                                                          |
| 31 | PANELA DE PRESSÃO 7 L                         | UNIDADE | 2  | 1 EM USO E 1 DE RESERVA (2 UNIDADES), PARA COCÇÃO SOB PRESSÃO DE ALIMENTOS, GARANTINDO A CONTINUIDADE DO PREPARO DURANTE A HIGIENIZAÇÃO OU MANUTENÇÃO.                                     |
| 32 | PEGADOR DE MASSA EM AÇO INOXIDÁVEL            | UNIDADE | 1  | 1 UNIDADE PARA A COZINHA, PARA MANIPULAÇÃO DE MASSAS, DIMENSIONADO PARA O VOLUME DE PREPARO.                                                                                               |
| 33 | PORTA COPOS DESCARTÁVEIS, 180 A 200 ML        | UNIDADE | 2  | 1 POR PONTO DE DISTRIBUIÇÃO (2 PONTOS × 1), PARA ARMAZENAMENTO E LIBERAÇÃO DE COPOS DESCARTÁVEIS PARA ÁGUA E BEBIDAS.                                                                      |
| 34 | PORTA COPOS DESCARTÁVEIS, 50 ML               | UNIDADE | 2  | 1 POR PONTO DE CAFÉ (2 PONTOS × 1), PARA ARMAZENAMENTO E LIBERAÇÃO DE COPOS DESCARTÁVEIS PARA CAFÉ.                                                                                        |
| 35 | PRATO FUNDO DE VIDRO                          | UNIDADE | 96 | 1 POR USUÁRIO ATENDIDO (96 USUÁRIOS × 1), COMPODO O JOGO DE UTENSÍLIOS DE MESA PARA SOPAS E MOLHOS, DIMENSIONADO PARA O ATENDIMENTO SIMULTÂNEO DE 80 BENEFICIÁRIOS E 16 MEMBROS DA EQUIPE. |
| 36 | TÁBUA DE PLÁSTICO GRANDE                      | UNIDADE | 2  | 1 POR ÁREA DE PREPARO (2 ÁREAS × 1), PARA CORTE DE ALIMENTOS, GARANTINDO A SEPARAÇÃO POR TIPO CONFORME BOAS PRÁTICAS SANITÁRIAS (ABNT NBR                                                  |



### **8.7 Secretaria de Educação e Desporto:**

#### **8.7.1 Base de Cálculo Adotada**

Número de unidades atendidas: 16 (dezesesseis) unidades escolares, 01 (uma) sede administrativa da Secretaria de Educação e 01 (uma) Creche Nova.

Dessa forma, os quantitativos estimados foram distribuídos entre as unidades de acordo com a demanda, o número de alunos atendidos, a estrutura física e as necessidades específicas de cada unidade escolar, incluindo as escolas de Educação Infantil, Ensino Fundamental, a Creche Nova e a sede administrativa da Secretaria de Educação e Desporto. Como documento de suporte ao levantamento da demanda, o quantitativo atualizado de alunos da rede municipal de ensino integra o Anexo II do Estudo Técnico Preliminar.

Ressalta-se que, para fins de dimensionamento e consolidação dos quantitativos apresentados na tabela, a demanda correspondente à Creche Nova encontra-se contemplada na coluna "Ensino Infantil", não representando, portanto, quantitativo adicional ou duplicidade em relação aos dados de Educação Infantil. A distribuição interna dos itens poderá ser ajustada conforme a demanda efetivamente verificada em cada unidade, observando-se as características, o número de alunos atendidos e as necessidades específicas de cada estabelecimento. Essa metodologia busca assegurar que os quantitativos sejam compatíveis com a realidade de cada entidade, evitando excessos ou insuficiências e promovendo maior eficiência, racionalidade e economicidade na aplicação dos recursos públicos.

Ressalta-se que as estimativas foram estabelecidas com o objetivo de assegurar o adequado funcionamento das atividades educacionais e administrativas, garantindo a continuidade e a eficiência na prestação dos serviços públicos, bem como o atendimento ao interesse público e a utilização responsável dos recursos disponíveis.

#### **8.7.2 Conclusão**

Diante do exposto, a presente Memória de Cálculo referente à aquisição de materiais, utensílios e equipamentos de copa e cozinha para atender às demandas da Secretaria de Educação e Desporto do Município de Pereiro foi elaborada com base em critérios técnicos, operacionais e administrativos, considerando as necessidades específicas de cada unidade escolar e da sede administrativa. Ressalta-se que a aquisição dos itens é indispensável para garantir condições adequadas de preparo, armazenamento e distribuição da alimentação escolar, contribuindo diretamente para a qualidade dos serviços prestados, a segurança alimentar dos alunos e a eficiência das atividades desenvolvidas no âmbito educacional. Os quantitativos apresentados encontram-se distribuídos na Tabela 10 por unidade administrativa (SEDUC), Ensino Fundamental (ENS. FUN) e Ensino Infantil (ENS. INF), conforme a demanda estimada de cada segmento, totalizando a necessidade da Secretaria de Educação e Desporto do Município de Pereiro/CE.

Tabela 10 – Distribuição dos quantitativos de materiais e utensílios de copa e cozinha da Secretaria de Educação e Desporto por segmento de atendimento

| Nº. | DESCRIÇÃO DO ITEM          | U.MED. | SEDUC | ENS. FUN | ENS.INF | TOTAL |
|-----|----------------------------|--------|-------|----------|---------|-------|
| 1   | ASSADEIRA RETANGULAR Nº 4. | UND    | 2     | 16       | 10      | 28    |
| 2   | ASSADEIRA RETANGULAR Nº 6. | UND    | 2     | 16       | 10      | 28    |
| 3   | BACIA DE PLÁSTICO 16 L.    | UND    | 10    | 50       | 30      | 90    |
| 4   | BACIA DE PLÁSTICO 50 L.    | UND    | 10    | 40       | 25      | 75    |
| 5   | BALDE PLÁSTICO 10 L.       | UND    | 10    | 50       | 30      | 90    |
| 6   | BALDE PLÁSTICO 20 L.       | UND    | 20    | 70       | 30      | 120   |
| 7   | BULE PARA CAFÉ, 3 L.       | UND    | 5     | -        | -       | 5     |

# ESTADO DO CEARÁ



## PREFEITURA MUNICIPAL DE PEREIRO



|    |                                                                         |       |     |       |       |       |
|----|-------------------------------------------------------------------------|-------|-----|-------|-------|-------|
| 8  | CAÇAROLA GRANDE INDUSTRIAL EM ALUMÍNIO Nº 30.                           | UND   | 3   | 14    | 8     | 25    |
| 9  | CAÇAROLA INDUSTRIAL Nº40.                                               | UND   | 2   | 8     | 5     | 15    |
| 10 | CAÇAROLA INDUSTRIAL Nº50                                                | UND   | 2   | 8     | 5     | 15    |
| 11 | CAÇAROLA INDUSTRIAL Nº55.                                               | UND   | 2   | 8     | 5     | 15    |
| 12 | CAFETEIRA CABO REFORÇADO 2 L.                                           | UND   | 5   | 10    | 5     | 20    |
| 13 | CALDEIRÃO INDUSTRIAL Nº 30.                                             | UND   | 2   | 10    | 5     | 17    |
| 14 | CALDEIRÃO INDUSTRIAL Nº 35.                                             | UND   | 2   | 10    | 5     | 17    |
| 15 | CALDEIRÃO INDUSTRIAL Nº 40.                                             | UND   | 2   | 10    | 5     | 17    |
| 16 | CALDEIRÃO INDUSTRIAL Nº 50                                              | UND   | 2   | 10    | 5     | 17    |
| 17 | CANECÃO DE ALUMÍNIO Nº 16.                                              | UND   | 10  | 25    | 10    | 45    |
| 18 | CANECÃO DE ALUMÍNIO Nº 20                                               | UND   | 10  | 25    | 10    | 45    |
| 19 | CANECÃO DE ALUMÍNIO Nº 22.                                              | UND   | 10  | 25    | 10    | 45    |
| 20 | CESTO DE PLÁSTICO NÃO VASADO COM TAMPA 100 L                            | UND   | 10  | 50    | 20    | 80    |
| 21 | CESTO PARA LIXO 10 L.                                                   | UND   | 10  | 40    | 20    | 70    |
| 22 | CESTO PLÁSTICO NÃO VASADO C/ TAMPA 60 L.                                | UND   | 10  | 50    | 20    | 80    |
| 23 | COLHER DE MESA EM AÇO INOXIDÁVEL.                                       | UND   | 10  | 20    | 10    | 40    |
| 24 | COLHER DE SOPA EM AÇO INOXIDÁVEL                                        | UND   | 500 | 3.000 | 1.500 | 5.000 |
| 25 | COLHER PLANA PÁ INDUSTRIAL POLIETILENO 35 CM ALTURA E 4,5 CM DE LARGURA | UND   | 5   | 12    | 8     | 25    |
| 26 | COLHER POLIETILENO 50CM DE ALTURA E 6CM DE LARGURA.                     | UND   | 5   | 12    | 8     | 25    |
| 27 | COLHER POLIETILENO 60 CM DE ALTURA E 7,5 CM DE LARGURA.                 | UND   | 5   | 12    | 8     | 25    |
| 28 | COLHER POLIETILENO 75CM DE ALTURA E 9 CM DE LARGURA                     | UND   | 5   | 12    | 8     | 25    |
| 29 | CONCHA 160 ML.                                                          | UND   | 5   | 15    | 8     | 28    |
| 30 | CONCHA COM CABO 50 CM, INOX , 250 ML                                    | UND   | 10  | 35    | 15    | 60    |
| 31 | CONJUNTO DE POTES DE MANTIMENTOS, 5 UNIDADES.                           | KIT   | 1   | 3     | 1     | 5     |
| 32 | COPO DE ALUMÍNIO                                                        | UND   | 500 | 3.000 | 1.500 | 5.000 |
| 33 | COPO DE VIDRO 300 ML.                                                   | UND   | 200 | 300   | 100   | 600   |
| 34 | CUSCUZEIRA EM ALUMÍNIO Nº 22, 6,4 L.                                    | UND   | 3   | 10    | 7     | 20    |
| 35 | CUSCUZEIRA INDUSTRIAL Nº 30, 14 L.                                      | UND   | 2   | 10    | 3     | 15    |
| 36 | CUSCUZEIRA INDUSTRIAL Nº 40, 20 L.                                      | UND   | 2   | 10    | 3     | 15    |
| 37 | DESCASCADOR E RALADOR DE FRUTAS E LEGUMES EM AÇO INOXIDÁVEL.            | UND   | 30  | 120   | 50    | 200   |
| 38 | ESCORREDOR DE MACARRÃO EM ALUMÍNIO Nº 30                                | UND   | 5   | 15    | 10    | 30    |
| 39 | ESCORREDOR DE MACARRÃO EM ALUMÍNIO Nº 50                                | UND   | 2   | 6     | 2     | 10    |
| 40 | ESPUMADEIRA Nº11                                                        | UND   | 5   | 13    | 7     | 25    |
| 41 | FACA DE MESA EM AÇO INOXIDÁVEL.                                         | UND   | 500 | 3.000 | -     | 3.500 |
| 42 | FACA PARA CORTAR CARNE, 12 POLEGADAS.                                   | UND   | 10  | 25    | 15    | 50    |
| 43 | FRIGIDEIRA COM ASA E TAMPA Nº 40.                                       | UND   | 2   | 6     | 2     | 10    |
| 44 | FRIGIDEIRA RETA COM CABO E TAMPA Nº 28.                                 | UND   | 2   | 6     | 2     | 10    |
| 45 | FRIGIDEIRA RETA COM CABO E TAMPA Nº 30.                                 | UND   | 2   | 6     | 2     | 10    |
| 46 | GARFO DE MESA EM AÇO INOXIDÁVEL.                                        | UND   | 500 | 3.000 | -     | 3.500 |
| 47 | GARRAÇÃO 20 L.                                                          | UND   | 20  | 100   | 30    | 150   |
| 48 | JARRA PARA SUCO 3 L.                                                    | UND   | 5   | 7     | 3     | 15    |
| 49 | JARRA PARA SUCO 5 L                                                     | UND   | 5   | 7     | 3     | 15    |
| 50 | KIT 6 TÁBUAS PLACA POLIETILENO COZINHA                                  | KIT   | 2   | 15    | 8     | 25    |
| 51 | MANGUEIRA PARA REGISTRO.                                                | METRO | 20  | 80    | 50    | 150   |
| 52 | PANELA DE PRESSÃO 10 L.                                                 | UND   | 5   | 15    | 10    | 30    |
| 53 | PANELA DE PRESSÃO 12 L                                                  | UND   | 3   | 10    | 5     | 18    |
| 54 | PANELA DE PRESSÃO 7 L.                                                  | UND   | 3   | 15    | 7     | 25    |
| 55 | PRATO DE ALUMÍNIO                                                       | UND   | 500 | 3.000 | 1.500 | 5.000 |
| 56 | PRATO FUNDO DE VIDRO.                                                   | UND   | 200 | 600   | 200   | 1.000 |
| 57 | PRATO RASO DE VIDRO.                                                    | UND   | 200 | 300   | 200   | 700   |
| 58 | RALADOR EM AÇO INOXIDÁVEL.                                              | UND   | 10  | 60    | 30    | 100   |
| 59 | REGISTO DE GÁS.                                                         | UND   | 10  | 25    | 15    | 50    |



|    |                          |     |    |    |   |           |
|----|--------------------------|-----|----|----|---|-----------|
| 60 | TÁBUA DE PLÁSTICO GRANDE | UND | 5  | 12 | 8 | <b>25</b> |
| 61 | TACHO RASO Nº 50.        | UND | 2  | 10 | 3 | <b>15</b> |
| 62 | TRAVESSA DE VIDRO.       | UND | 10 | 14 | 6 | <b>30</b> |

**8.8. Conclusão:** Diante do exposto, a presente Memória de Cálculo consolida as demandas apresentadas pelos setores requisitantes, reunindo os quantitativos necessários ao atendimento da contratação. A Tabela 11 apresenta, de forma consolidada, todos os itens previstos, com suas respectivas unidades de medida e quantitativos totais a serem adquiridos.

Tabela 11: Especificação detalhada dos itens, com indicações das respectivas unidades de medida e quantitativos:

| ITEM | DESCRIÇÃO DO ITEM                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | UNID. DE MEDIDA | QUANT. |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------|
| 1    | <b>AFIADOR MANUAL PARA FACAS E TESOURAS.</b><br>TIPO: AFIADOR MANUAL. APLICAÇÃO: AFIAÇÃO DE FACAS E TESOURAS. SISTEMA: MÍNIMO DE 4 ESTÁGIOS DE AFIAÇÃO. MATERIAL: CORPO EM PLÁSTICO RESISTENTE E METAL, OU MATERIAL DE QUALIDADE EQUIVALENTE. DIMENSÕES: APROXIMADAMENTE 21,5 X 5 X 5 CM, ADMITIDA VARIAÇÃO DE $\pm 5\%$ . CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: BASE ANTIDERRAPANTE E CABO ERGONÔMICO, PROPORCIONANDO MAIOR SEGURANÇA E ESTABILIDADE DURANTE O USO.                                                                                                                                                                                                                                                  | UNIDADE         | 10     |
| 2    | <b>AMOLADOR MANUAL (PEDRA PARA AFIAR).</b><br>TIPO: PEDRA PARA AFIAR, DUPLA FACE. APLICAÇÃO: AFIAÇÃO MANUAL DE FACAS E OUTROS UTENSÍLIOS DE CORTE. MATERIAL: CARBETO DE SILÍCIO OU MATERIAL ABRASIVO DE QUALIDADE EQUIVALENTE. GRANULAÇÃO: DUPLA FACE, SENDO UM LADO DE GRÃO GROSSO E OUTRO DE GRÃO FINO. DIMENSÕES: APROXIMADAMENTE 15 X 5 X 2,5 CM (6"), ADMITIDA VARIAÇÃO DE $\pm 5\%$ . CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: FORMATO RETANGULAR, INDICADA PARA AFIAÇÃO E ACABAMENTO DO FIO DE CORTE.                                                                                                                                                                                                             | UNIDADE         | 34     |
| 3    | <b>ASSADEIRA RETANGULAR Nº 4.</b><br>TIPO: ASSADEIRA RETANGULAR. APLICAÇÃO: PREPARO E ASSAMENTO DE ALIMENTOS. MATERIAL: ALUMÍNIO. TAMANHO: Nº 4. DIMENSÕES: APROXIMADAMENTE 40 X 28 X 7 CM (COMPRIMENTO X LARGURA X ALTURA), ADMITIDA VARIAÇÃO DE $\pm 5\%$ . CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: BORDAS REFORÇADAS, RESISTENTE A ALTAS TEMPERATURAS, ADEQUADA PARA USO EM FORNOS CONVENCIONAIS E INDUSTRIAIS.                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | UNIDADE         | 42     |
| 4    | <b>ASSADEIRA RETANGULAR Nº 6.</b><br>TIPO: ASSADEIRA RETANGULAR. APLICAÇÃO: PREPARO E ASSAMENTO DE ALIMENTOS. MATERIAL: ALUMÍNIO. TAMANHO: Nº 6. DIMENSÕES: APROXIMADAMENTE 55 X 35 X 8 CM (COMPRIMENTO X LARGURA X ALTURA), ADMITIDA VARIAÇÃO DE $\pm 5\%$ . CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: BORDAS REFORÇADAS, RESISTENTE A ALTAS TEMPERATURAS, ADEQUADA PARA USO EM FORNOS CONVENCIONAIS E INDUSTRIAIS.                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | UNIDADE         | 43     |
| 5    | <b>AVENTAL DE COZINHA.</b><br>TIPO: AVENTAL DE COZINHA PROFISSIONAL; CLASSIFICAÇÃO: EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPI); APLICAÇÃO: PROTEGE O USUÁRIO DE RESPINGOS E CALOR DURANTE O PREPARO DE ALIMENTOS; MEDIDAS (VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): 80 CM DE ALTURA E 65 CM DE LARGURA; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: MODELO COM TIRA AJUSTÁVEL, TECIDO DE BRIM E COURO; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS REGULAMENTAÇÕES DE EPIS PARA PROFISSIONAIS DA COZINHA, CONFORME NORMAS NR-6; INFORMAÇÕES ADICIONAIS: DESIGN ERGONÔMICO PARA CONFORTO E PROTEÇÃO DURANTE O USO.                                                                                                                                               | UNIDADE         | 36     |
| 6    | <b>AVENTAL DE NAPA COM TIRAS SOLDADAS TAMANHO 60 x 21 x 4 CM.</b><br>TIPO: AVENTAL DE PROTEÇÃO; CLASSIFICAÇÃO: EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPI); APLICAÇÃO: PROTEGE O USUÁRIO DE RESPINGOS, IMPACTOS E CONTAMINAÇÃO DURANTE ATIVIDADES EM COZINHAS, LABORATÓRIOS OU OUTROS AMBIENTES INDUSTRIAIS; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: NAPA (PLÁSTICO REFORÇADO), MATERIAL IMPERMEÁVEL, DURÁVEL E FÁCIL DE LIMPAR, OFERECENDO PROTEÇÃO CONTRA CALOR, RESPINGOS E OUTROS RISCOS COMUNS EM AMBIENTES DE COZINHA; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS REGULAMENTAÇÕES DE EPIS PARA PROFISSIONAIS DE COZINHA E INDUSTRIAIS, CONFORME NORMAS NR-6 E RDC Nº 15/2012 DA ANVISA, GARANTINDO SEGURANÇA E EFICIÊNCIA NO USO; | UNIDADE         | 18     |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |         |     |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----|
|    | INFORMAÇÕES ADICIONAIS: DESIGN ERGONÔMICO COM TIRAS AJUSTÁVEIS PARA MAIOR CONFORTO E ADAPTAÇÃO AO CORPO DO USUÁRIO. AVENTAL COM SUPERFÍCIE RESISTENTE E FACILIDADE DE MANUTENÇÃO, GARANTINDO LONGA DURABILIDADE E EFICIÊNCIA NA PROTEÇÃO DURANTE O USO. TAMANHO 60 x 21 x 4 CM NA COR BRANCA.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |         |     |
| 7  | <b>AVENTAL DE PVC TRANSLÚCIDO COM MANGA LONGA.</b><br>TIPO: AVENTAL DE PROTEÇÃO COM MANGAS LONGAS. APLICAÇÃO: PROTEÇÃO DO USUÁRIO CONTRA UMIDADE, RESPIGOS E RESÍDUOS DURANTE ATIVIDADES DE ABATE, PROCESSAMENTO E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS EM ABATEDOUROS, FRIGORÍFICOS E DEMAIS AMBIENTES DE PROCESSAMENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. MATERIAL: PVC FLEXÍVEL, IMPERMEÁVEL. ESPESSURA: MÍNIMA DE 0,20 MM (200 MICRAS). COR: TRANSLÚCIDO. DIMENSÕES: APROXIMADAMENTE 130 X 80 CM (COMPRIMENTO X LARGURA), COM MANGAS LONGAS DE APROXIMADAMENTE 85 CM, ADMITIDA VARIAÇÃO DE ±5%. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: PUNHOS COM ELÁSTICO, TIRAS PARA AJUSTE, RESISTENTE, IMPERMEÁVEL E DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO.                                          | UNIDADE | 30  |
| 8  | <b>AVENTAL EM PVC.</b><br>AVENTAL DE SEGURANÇA CONFECCIONADO EM PVC COM FORRO INTERNO DE POLIÉSTER, DESTINADO À PROTEÇÃO DO TRONCO E DOS MEMBROS INFERIORES DO USUÁRIO. O EQUIPAMENTO DEVE CONTAR COM ACABAMENTO NAS LATERAIS E TIRAS DE FIXAÇÃO INTEIRAMENTE UNIDAS POR MEIO DE SOLDA ELETRÔNICA, ASSEGURANDO ESTANQUEIDADE, RESISTÊNCIA E DURABILIDADE. O ITEM DEVE APRESENTAR LARGURA DE 70 CM E OPÇÕES DE COMPRIMENTO DE 100 CM, 120 CM OU 140 CM, ADMITINDO-SE UMA VARIAÇÃO DIMENSIONAL DE ATÉ 5% (CINCO POR CENTO) PARA MAIS OU PARA MENOS EM RELAÇÃO ÀS MEDIDAS INDICADAS. O PESO UNITÁRIO DE REFERÊNCIA DEVE SER DE APROXIMADAMENTE 230 G, DEVENDO O PRODUTO SER DISPONIBILIZADO NA COR BRANCA, CONFORME SOLICITAÇÃO DO ÓRGÃO LICITANTE. | UNIDADE | 100 |
| 9  | <b>AVENTAL EM TECIDO OXFORD.</b><br>AVENTAL DE PROTEÇÃO. MATERIAL: TECIDO OXFORD, COMPOSIÇÃO EM POLIÉSTER OU POLIÉSTER COM ALGODÃO, COM GRAMATURA MÍNIMA DE 150 G/M². TAMANHOS: DISPONÍVEL NOS TAMANHOS P, M, G E GG, CONFORME NECESSIDADE DA ADMINISTRAÇÃO. CORES: PRETO E BRANCO, CONFORME SOLICITAÇÃO DA ADMINISTRAÇÃO. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: MODELO UNISSEX, COM ALÇAS PARA AJUSTE NO PESCOÇO E TIRAS PARA AMARRAÇÃO NA CINTURA, COSTURAS REFORÇADAS, ACABAMENTO EM BAINHA, RESISTENTE AO USO CONTÍNUO E DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO.                                                                                                                                                                                                        | UNIDADE | 125 |
| 10 | <b>BACIA PLÁSTICA 16 L.</b><br>TIPO: BACIA PLÁSTICA. APLICAÇÃO: ACONDICIONAMENTO, TRANSPORTE E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS, LÍQUIDOS E MATERIAIS DIVERSOS. MATERIAL: POLIPROPILENO (PP) OU POLIETILENO (PE) DE ALTA RESISTÊNCIA. CAPACIDADE: 16 LITROS. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: ATÓXICA, RESISTENTE A IMPACTOS, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | UNIDADE | 107 |
| 11 | <b>BACIA PLÁSTICA 50 L.</b><br>TIPO: BACIA PLÁSTICA. APLICAÇÃO: ACONDICIONAMENTO, TRANSPORTE E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS, LÍQUIDOS E MATERIAIS DIVERSOS. MATERIAL: POLIPROPILENO (PP) OU POLIETILENO (PE) DE ALTA RESISTÊNCIA. CAPACIDADE: 50 LITROS. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: ATÓXICA, RESISTENTE A IMPACTOS, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | UNIDADE | 87  |
| 12 | <b>BALDE PLÁSTICO 10 L.</b><br>TIPO: BALDE PLÁSTICO. APLICAÇÃO: TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO E ACONDICIONAMENTO DE LÍQUIDOS E MATERIAIS DIVERSOS. MATERIAL: POLIPROPILENO (PP) OU POLIETILENO (PE) DE ALTA RESISTÊNCIA. CAPACIDADE: 10 LITROS. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM ALÇA REFORÇADA, RESISTENTE A IMPACTOS E DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | UNIDADE | 103 |
| 13 | <b>BALDE PLÁSTICO 20 L.</b><br>TIPO: BALDE PLÁSTICO. APLICAÇÃO: TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO E ACONDICIONAMENTO DE LÍQUIDOS E MATERIAIS DIVERSOS. MATERIAL: POLIPROPILENO (PP) OU POLIETILENO (PE) DE ALTA RESISTÊNCIA. CAPACIDADE: 20 LITROS. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM ALÇA REFORÇADA, RESISTENTE A IMPACTOS E DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | UNIDADE | 133 |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |         |     |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----|
| 14 | <b>BALDE PLÁSTICO TRANSPARENTE COM LACRE 3,6 L.</b><br>TIPO: BALDE PLÁSTICO COM TAMPA E LACRE. APLICAÇÃO: ACONDICIONAMENTO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS, LÍQUIDOS E OUTROS MATERIAIS. MATERIAL: POLIPROPILENO (PP) TRANSPARENTE, ATÓXICO. CAPACIDADE: 3,6 LITROS. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: TAMPA COM SISTEMA DE LACRE INVOLÁVEL, ALÇA PLÁSTICA, RESISTENTE E DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO.                                                                                            | UNIDADE | 576 |
| 15 | <b>BANDEJA DE AÇO INOXIDÁVEL 36X24 CM.</b><br>TIPO: BANDEJA RETANGULAR. APLICAÇÃO: ACONDICIONAMENTO, TRANSPORTE E SERVIÇO DE ALIMENTOS. MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL. DIMENSÕES: APROXIMADAMENTE 36 X 24 CM (COMPRIMENTO X LARGURA), ADMITIDA VARIAÇÃO DE $\pm 5\%$ . CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM ALÇAS LATERAIS PARA FACILITAR O TRANSPORTE, BORDAS REFORÇADAS, RESISTENTE À CORROSÃO E DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO.                                                                | UNIDADE | 26  |
| 16 | <b>BANDEJA DE BAMBU 40X30X5CM.</b><br>TIPO: BANDEJA RETANGULAR. APLICAÇÃO: TRANSPORTE E SERVIÇO DE ALIMENTOS E BEBIDAS. MATERIAL: BAMBU NATURAL. DIMENSÕES: APROXIMADAMENTE 40 X 30 X 5 CM (COMPRIMENTO X LARGURA X ALTURA), ADMITIDA VARIAÇÃO DE $\pm 5\%$ . CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM ALÇAS LATERAIS PARA FACILITAR O TRANSPORTE, BORDAS ELEVADAS, SUPERFÍCIE LISA, RESISTENTE E DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO.                                                                | UNIDADE | 10  |
| 17 | <b>BANDEJA EM AÇO INOXIDÁVEL 41X29 CM.</b><br>TIPO: BANDEJA RETANGULAR. APLICAÇÃO: ACONDICIONAMENTO, TRANSPORTE E SERVIÇO DE ALIMENTOS. MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL. DIMENSÕES: APROXIMADAMENTE 41 X 29 CM (COMPRIMENTO X LARGURA), ADMITIDA VARIAÇÃO DE $\pm 5\%$ . CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM ALÇAS LATERAIS PARA FACILITAR O TRANSPORTE, BORDAS REFORÇADAS, RESISTENTE À CORROSÃO E DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO.                                                                | UNIDADE | 23  |
| 18 | <b>BOMBONA LEITEIRA 50 LITROS.</b><br>TIPO: BOMBONA LEITEIRA. APLICAÇÃO: ACONDICIONAMENTO E TRANSPORTE DE ÁGUA, LEITE E OUTROS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS. MATERIAL: POLIETILENO (PE) DE ALTA DENSIDADE, ATÓXICO. CAPACIDADE: 50 LITROS. COR: BRANCA. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: TAMPA REMOVÍVEL COM VEDAÇÃO, DUAS ALÇAS SUPERIORES PARA TRANSPORTE, TORNEIRA PARA ESCOAMENTO DO CONTEÚDO, RESISTENTE A IMPACTOS E DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO.                                          | UNIDADE | 20  |
| 19 | <b>BULE PARA CAFÉ 3 L.</b><br>TIPO: BULE PARA CAFÉ. APLICAÇÃO: PREPARO, ARMAZENAMENTO TEMPORÁRIO E SERVIÇO DE CAFÉ. MATERIAL: ALUMÍNIO. CAPACIDADE: 3 LITROS. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: CABO E PEGADOR DA TAMPA EM BAQUELITE OU MATERIAL ISOLANTE EQUIVALENTE, COM TAMPA E BICO DIRECIONADOR PARA SERVIR, RESISTENTE E DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO.                                                                                                                                | UNIDADE | 17  |
| 20 | <b>CAÇAROLA DE ALUMÍNIO Nº 22.</b><br>TIPO: CAÇAROLA COM TAMPA. APLICAÇÃO: PREPARO E COCÇÃO DE ALIMENTOS. MATERIAL: ALUMÍNIO. NÚMERO: 22. CAPACIDADE MÍNIMA: 2,8 LITROS. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM TAMPA, ALÇAS LATERAIS REFORÇADAS, RESISTENTE A ALTAS TEMPERATURAS E DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO.                                                                                                                                                                            | UNIDADE | 32  |
| 21 | <b>CAÇAROLA EM AÇO INOX 1,4 L.</b><br>TIPO: CAÇAROLA COM TAMPA. APLICAÇÃO: PREPARO E COCÇÃO DE ALIMENTOS. MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL. CAPACIDADE MÍNIMA: 1,4 LITROS. DIMENSÕES: DIÂMETRO APROXIMADO DE 16 CM, ADMITIDA VARIAÇÃO DE $\pm 5\%$ . FUNDO: TRIPLO (AÇO INOX + ALUMÍNIO + AÇO INOX). CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM TAMPA EM AÇO INOX, ALÇAS LATERAIS REFORÇADAS, COMPATÍVEL COM FOGÕES A GÁS, ELÉTRICO E POR INDUÇÃO, RESISTENTE À CORROSÃO E DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO. | UNIDADE | 1   |
| 22 | <b>CAÇAROLA INDUSTRIAL DE ALUMÍNIO Nº 30.</b><br>TIPO: CAÇAROLA INDUSTRIAL COM TAMPA. APLICAÇÃO: PREPARO E COCÇÃO DE ALIMENTOS EM COZINHAS INDUSTRIAIS, INSTITUCIONAIS E SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO. MATERIAL: ALUMÍNIO. NÚMERO: 30. CAPACIDADE MÍNIMA: 10 LITROS. ESPESSURA: MÍNIMA DE 2,5 MM. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM TAMPA EM ALUMÍNIO, ALÇAS LATERAIS REFORÇADAS, RESISTENTE A ALTAS TEMPERATURAS E DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO.                                            | UNIDADE | 25  |
| 23 | <b>CAÇAROLA INDUSTRIAL DE ALUMÍNIO Nº 40.</b><br>TIPO: CAÇAROLA INDUSTRIAL COM TAMPA. APLICAÇÃO: PREPARO E COCÇÃO DE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | UNIDADE | 16  |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |         |    |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----|
|    | ALIMENTOS EM COZINHAS INDUSTRIAIS, INSTITUCIONAIS E SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO. MATERIAL: ALUMÍNIO. NÚMERO: 40. CAPACIDADE MÍNIMA: 23 LITROS. ESPESSURA: MÍNIMA DE 2,5 MM. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM TAMPA EM ALUMÍNIO, ALÇAS LATERAIS REFORÇADAS, RESISTENTE A ALTAS TEMPERATURAS E DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |         |    |
| 24 | <b>CAÇAROLA INDUSTRIAL DE ALUMÍNIO Nº 50.</b><br>TIPO: CAÇAROLA INDUSTRIAL COM TAMPA. APLICAÇÃO: PREPARO E COCÇÃO DE ALIMENTOS EM COZINHAS INDUSTRIAIS, INSTITUCIONAIS E SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO. MATERIAL: ALUMÍNIO. NÚMERO: 50. CAPACIDADE MÍNIMA: 41 LITROS. ESPESSURA: MÍNIMA DE 2,5 MM. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM TAMPA EM ALUMÍNIO, ALÇAS LATERAIS REFORÇADAS, RESISTENTE A ALTAS TEMPERATURAS E DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | UNIDADE | 15 |
| 25 | <b>CAÇAROLA INDUSTRIAL DE ALUMÍNIO Nº 55.</b><br>TIPO: CAÇAROLA INDUSTRIAL COM TAMPA. APLICAÇÃO: PREPARO E COCÇÃO DE ALIMENTOS EM COZINHAS INDUSTRIAIS, INSTITUCIONAIS E SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO. MATERIAL: ALUMÍNIO. NÚMERO: 55. CAPACIDADE MÍNIMA: 50 LITROS. ESPESSURA: MÍNIMA DE 2,5 MM. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM TAMPA EM ALUMÍNIO, ALÇAS LATERAIS REFORÇADAS, RESISTENTE A ALTAS TEMPERATURAS E DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | UNIDADE | 31 |
| 26 | <b>CAFETEIRA DE ALUMÍNIO 2 L.</b><br>TIPO: CAFETEIRA MANUAL. APLICAÇÃO: PREPARO DE CAFÉ. MATERIAL: ALUMÍNIO. CAPACIDADE MÍNIMA: 2 LITROS. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: CABO E PEGADOR DA TAMPA EM MATERIAL ISOLANTE TÉRMICO, RESISTENTE A ALTAS TEMPERATURAS, BICO DIRECIONADOR PARA SERVIR E DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | UNIDADE | 46 |
| 27 | <b>CAIXA ORGANIZADORA PARA TRANSPORTE 45 L.</b><br>TIPO: CAIXA ORGANIZADORA COM TAMPA. APLICAÇÃO: ARMAZENAMENTO, ORGANIZAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS, GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E OUTROS MATERIAIS. MATERIAL: POLIPROPILENO (PP) OU MATERIAL PLÁSTICO DE ALTA RESISTÊNCIA, ATÓXICO E PRÓPRIO PARA CONTATO COM ALIMENTOS. CAPACIDADE MÍNIMA: 45 LITROS. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: TAMPA COM TRAVAS LATERAIS DE FECHAMENTO, ALÇAS LATERAIS INTEGRADAS, RESISTENTE A IMPACTOS, EMPILHÁVEL E DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO. SUPERFÍCIE INTERNA LISA, SEM POROSIDADES OU REENTRÂNCIAS, FACILITANDO A HIGIENIZAÇÃO E EVITANDO O ACÚMULO DE RESÍDUOS. NORMAS: O MATERIAL DEVERÁ SER PRÓPRIO PARA CONTATO COM ALIMENTOS, EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE DA ANVISA APLICÁVEL A MATERIAIS PLÁSTICOS DESTINADOS AO CONTATO COM ALIMENTOS. | UNIDADE | 17 |
| 28 | <b>CAIXA ORGANIZADORA PARA TRANSPORTE 65 L.</b><br>TIPO: CAIXA ORGANIZADORA COM TAMPA. APLICAÇÃO: ARMAZENAMENTO, ORGANIZAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS, GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E OUTROS MATERIAIS. MATERIAL: POLIPROPILENO (PP) OU MATERIAL PLÁSTICO DE ALTA RESISTÊNCIA, ATÓXICO E PRÓPRIO PARA CONTATO COM ALIMENTOS. CAPACIDADE MÍNIMA: 65 LITROS. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: TAMPA COM TRAVAS LATERAIS DE FECHAMENTO, ALÇAS LATERAIS INTEGRADAS, RESISTENTE A IMPACTOS, EMPILHÁVEL E DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO. SUPERFÍCIE INTERNA LISA, SEM POROSIDADES OU REENTRÂNCIAS, FACILITANDO A HIGIENIZAÇÃO E EVITANDO O ACÚMULO DE RESÍDUOS. NORMAS: O MATERIAL DEVERÁ SER PRÓPRIO PARA CONTATO COM ALIMENTOS, EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE DA ANVISA APLICÁVEL A MATERIAIS PLÁSTICOS DESTINADOS AO CONTATO COM ALIMENTOS. | UNIDADE | 17 |
| 29 | <b>CAIXA PLÁSTICA AGRÍCOLA FECHADA.</b><br>TIPO: CAIXA PLÁSTICA AGRÍCOLA FECHADA. APLICAÇÃO: ARMAZENAMENTO, ACONDICIONAMENTO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS, HORTIFRUTIGRANJEIROS E PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. MATERIAL: POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE (PEAD) OU POLIPROPILENO (PP), ATÓXICO E PRÓPRIO PARA CONTATO COM ALIMENTOS. CAPACIDADE: APROXIMADAMENTE 50 LITROS (VARIAÇÃO DE ATÉ 5%). CAPACIDADE DE CARGA: MÍNIMA DE 25 KG, SEM DEFORMAÇÃO DA ESTRUTURA. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: EMPILHÁVEL, RESISTENTE A IMPACTOS, COM ALÇAS LATERAIS INTEGRADAS, SUPERFÍCIE INTERNA LISA E DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO. NORMAS: O MATERIAL DEVERÁ SER PRÓPRIO PARA CONTATO COM ALIMENTOS, EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE DA ANVISA APLICÁVEL AOS MATERIAIS DESTINADOS AO CONTATO COM ALIMENTOS.                                   | UNIDADE | 60 |
| 30 | <b>CAIXA PLÁSTICA AGRÍCOLA VAZADA.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | UNIDADE | 10 |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |         |   |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---|
|    | TIPO: CAIXA PLÁSTICA AGRÍCOLA VAZADA. APLICAÇÃO: ARMAZENAMENTO, ACONDICIONAMENTO E TRANSPORTE DE FRUTAS, VERDURAS, LEGUMES, CARNES E DEMAIS ALIMENTOS QUE NECESSITEM DE VENTILAÇÃO. MATERIAL: POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE (PEAD) OU POLIPROPILENO (PP), ATÓXICO E PRÓPRIO PARA CONTATO COM ALIMENTOS. CAPACIDADE: APROXIMADAMENTE 50 LITROS (VARIAÇÃO DE ATÉ 5%). CAPACIDADE DE CARGA: MÍNIMA DE 25 KG, SEM DEFORMAÇÃO DA ESTRUTURA. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: ESTRUTURA VAZADA PARA VENTILAÇÃO, EMPILHÁVEL, RESISTENTE A IMPACTOS, COM ALÇAS LATERAIS INTEGRADAS E DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO. NORMAS: O MATERIAL DEVERÁ SER PRÓPRIO PARA CONTATO COM ALIMENTOS, EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE DA ANVISA APLICÁVEL AOS MATERIAIS DESTINADOS AO CONTATO COM ALIMENTOS. |         |   |
| 31 | <b>CAIXA TÉRMICA (COOLER) 12 L.</b><br>TIPO: CAIXA TÉRMICA (COOLER). APLICAÇÃO: CONSERVAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS E BEBIDAS. MATERIAL: CORPO EM POLIPROPILENO (PP) OU POLIETILENO (PE) DE ALTA RESISTÊNCIA, COM ISOLAMENTO TÉRMICO EM POLIURETANO (PU) OU MATERIAL EQUIVALENTE. CAPACIDADE MÍNIMA: 12 LITROS. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: TAMPA COM FECHAMENTO FIRME, ALÇA PARA TRANSPORTE, RESISTENTE A IMPACTOS E DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO. NORMAS: O MATERIAL DEVERÁ SER ATÓXICO E PRÓPRIO PARA CONTATO COM ALIMENTOS, EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE DA ANVISA APLICÁVEL AOS MATERIAIS DESTINADOS AO CONTATO COM ALIMENTOS.                                                                                                                                       | UNIDADE | 1 |
| 32 | <b>CAIXA TÉRMICA (COOLER) 32 L.</b><br>TIPO: CAIXA TÉRMICA (COOLER). APLICAÇÃO: CONSERVAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS E BEBIDAS. MATERIAL: CORPO EM POLIPROPILENO (PP) OU POLIETILENO (PE) DE ALTA RESISTÊNCIA, COM ISOLAMENTO TÉRMICO EM POLIURETANO (PU) OU MATERIAL EQUIVALENTE. CAPACIDADE MÍNIMA: 32 LITROS. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: TAMPA COM FECHAMENTO FIRME, ALÇAS LATERAIS REFORÇADAS PARA TRANSPORTE, RESISTENTE A IMPACTOS E DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO. NORMAS: O MATERIAL DEVERÁ SER ATÓXICO E PRÓPRIO PARA CONTATO COM ALIMENTOS, EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE DA ANVISA APLICÁVEL AOS MATERIAIS DESTINADOS AO CONTATO COM ALIMENTOS.                                                                                                                  | UNIDADE | 1 |
| 33 | <b>CAIXA TÉRMICA (COOLER) 5 L.</b><br>TIPO: CAIXA TÉRMICA (COOLER). APLICAÇÃO: CONSERVAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS E BEBIDAS. MATERIAL: CORPO EM POLIPROPILENO (PP) OU POLIETILENO (PE) DE ALTA RESISTÊNCIA, COM ISOLAMENTO TÉRMICO EM POLIURETANO (PU) OU MATERIAL EQUIVALENTE. CAPACIDADE MÍNIMA: 5 LITROS. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: TAMPA COM FECHAMENTO FIRME, ALÇA PARA TRANSPORTE, RESISTENTE A IMPACTOS E DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO. NORMAS: O MATERIAL DEVERÁ SER ATÓXICO E PRÓPRIO PARA CONTATO COM ALIMENTOS, EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE DA ANVISA APLICÁVEL AOS MATERIAIS DESTINADOS AO CONTATO COM ALIMENTOS.                                                                                                                                         | UNIDADE | 1 |
| 34 | <b>CAIXA TÉRMICA DE ISOPOR (EPS) 60 L.</b><br>TIPO: CAIXA TÉRMICA DE ISOPOR (EPS). APLICAÇÃO: CONSERVAÇÃO, ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS, BEBIDAS E OUTROS PRODUTOS TERMOSENSÍVEIS. MATERIAL: POLIESTIRENO EXPANDIDO (EPS) DE ALTA DENSIDADE. CAPACIDADE: 60 LITROS. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: TAMPA ENCAIXÁVEL, PAREDES COM ESPESSURA MÍNIMA DE 30 MM, RESISTENTE À UMIDADE, LEVE, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E COM EFICIENTE ISOLAMENTO TÉRMICO. NORMAS: O MATERIAL DEVERÁ SER ATÓXICO E PRÓPRIO PARA CONTATO COM ALIMENTOS, EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE DA ANVISA APLICÁVEL AOS MATERIAIS DESTINADOS AO CONTATO COM ALIMENTOS.                                                                                                                            | UNIDADE | 8 |
| 35 | <b>CAIXA TÉRMICA DE ISOPOR (EPS) 80 L.</b><br>TIPO: CAIXA TÉRMICA DE ISOPOR (EPS). APLICAÇÃO: CONSERVAÇÃO, ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS, BEBIDAS E OUTROS PRODUTOS TERMOSENSÍVEIS. MATERIAL: POLIESTIRENO EXPANDIDO (EPS) DE ALTA DENSIDADE. CAPACIDADE: 80 LITROS. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: TAMPA ENCAIXÁVEL, PAREDES COM ESPESSURA MÍNIMA DE 30 MM, RESISTENTE À UMIDADE, LEVE, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E COM EFICIENTE ISOLAMENTO TÉRMICO. NORMAS: O MATERIAL DEVERÁ SER ATÓXICO E PRÓPRIO PARA CONTATO COM ALIMENTOS, EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE DA ANVISA APLICÁVEL AOS MATERIAIS DESTINADOS AO CONTATO COM ALIMENTOS.                                                                                                                            | UNIDADE | 8 |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |         |    |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----|
| 36 | <b>CALDEIRÃO INDUSTRIAL Nº 30.</b><br>TIPO: CALDEIRÃO INDUSTRIAL; CLASSIFICAÇÃO: UTENSÍLIO DE COZINHA; APLICAÇÃO: PREPARO DE ALIMENTOS EM GRANDE ESCALA; MEDIDAS (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): Nº 30 (DIMENSÕES ESPECÍFICAS CONFORME A NUMERAÇÃO), CAPACIDADE MÍNIMA DE 18 LITROS; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: ALUMÍNIO REFORÇADO; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DA ANVISA PARA UTENSÍLIOS ALIMENTÍCIOS; INFORMAÇÕES ADICIONAIS: ACOMPANHA TAMPA E POSSUI ALÇAS REFORÇADAS PARA MELHOR MANUSEIO.             | UNIDADE | 18 |
| 37 | <b>CALDEIRÃO INDUSTRIAL Nº 35.</b><br>TIPO: CALDEIRÃO INDUSTRIAL; CLASSIFICAÇÃO: UTENSÍLIO DE COZINHA; APLICAÇÃO: PREPARO DE ALIMENTOS EM GRANDE ESCALA; MEDIDAS (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): Nº 35 (DIMENSÕES ESPECÍFICAS CONFORME A NUMERAÇÃO), CAPACIDADE MÍNIMA DE 30 LITROS; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: ALUMÍNIO REFORÇADO; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DA ANVISA PARA UTENSÍLIOS ALIMENTÍCIOS; INFORMAÇÕES ADICIONAIS: ACOMPANHA TAMPA E POSSUI ALÇAS REFORÇADAS PARA MELHOR MANUSEIO.             | UNIDADE | 18 |
| 38 | <b>CALDEIRÃO INDUSTRIAL Nº 40.</b><br>TIPO: CALDEIRÃO INDUSTRIAL; CLASSIFICAÇÃO: UTENSÍLIO DE COZINHA; APLICAÇÃO: PREPARO DE ALIMENTOS EM GRANDE ESCALA; MEDIDAS (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): Nº 40 (DIMENSÕES ESPECÍFICAS CONFORME A NUMERAÇÃO), CAPACIDADE MÍNIMA DE 42 LITROS; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: ALUMÍNIO REFORÇADO; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DA ANVISA PARA UTENSÍLIOS ALIMENTÍCIOS; INFORMAÇÕES ADICIONAIS: ACOMPANHA TAMPA E POSSUI ALÇAS REFORÇADAS PARA MELHOR MANUSEIO.             | UNIDADE | 28 |
| 39 | <b>CALDEIRÃO INDUSTRIAL Nº 50.</b><br>TIPO: CALDEIRÃO INDUSTRIAL; CLASSIFICAÇÃO: UTENSÍLIO DE COZINHA; APLICAÇÃO: PREPARO DE ALIMENTOS EM GRANDE ESCALA; MEDIDAS (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): Nº 50 (DIMENSÕES ESPECÍFICAS CONFORME A NUMERAÇÃO), CAPACIDADE MÍNIMA DE 45 LITROS A 50 LITROS; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: ALUMÍNIO REFORÇADO; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DA ANVISA PARA UTENSÍLIOS ALIMENTÍCIOS; INFORMAÇÕES ADICIONAIS: ACOMPANHA TAMPA E POSSUI ALÇAS REFORÇADAS PARA MELHOR MANUSEIO. | UNIDADE | 17 |
| 40 | <b>CANECÃO DE ALUMÍNIO Nº 16.</b><br>TIPO: CANECÃO; CLASSIFICAÇÃO: UTENSÍLIO DE COZINHA; APLICAÇÃO: USO EM COPA E COZINHA PARA PREPARO E AQUECIMENTO DE LÍQUIDOS; MEDIDAS (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): CAPACIDADE DE 3 LITROS, DIÂMETRO DE 18 CM (VARIAÇÃO DE ATÉ 5%), ALTURA DE 18 CM; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: ALUMÍNIO; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DA ANVISA PARA UTENSÍLIOS ALIMENTÍCIOS; INFORMAÇÕES ADICIONAIS: CABO REFORÇADO PARA MAIOR SEGURANÇA TÉRMICA.                                    | UNIDADE | 71 |
| 41 | <b>CANECÃO DE ALUMÍNIO Nº 20.</b><br>TIPO: CANECÃO; CLASSIFICAÇÃO: UTENSÍLIO DE COZINHA; APLICAÇÃO: USO EM COPA E COZINHA PARA PREPARO E AQUECIMENTO DE LÍQUIDOS; MEDIDAS (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): CAPACIDADE DE 5,3 LITROS, DIÂMETRO DE 20 CM, ALTURA DE 20 CM; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: ALUMÍNIO; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DA ANVISA PARA UTENSÍLIOS ALIMENTÍCIOS; INFORMAÇÕES ADICIONAIS: CABO REFORÇADO PARA MAIOR SEGURANÇA TÉRMICA.                                                       | UNIDADE | 64 |
| 42 | <b>CANECÃO DE ALUMÍNIO Nº 22.</b><br>TIPO: CANECÃO; CLASSIFICAÇÃO: UTENSÍLIO DE COZINHA; APLICAÇÃO: USO EM COPA E COZINHA PARA PREPARO E AQUECIMENTO DE LÍQUIDOS; MEDIDAS (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): CAPACIDADE DE 7 LITROS; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: ALUMÍNIO COM CABO EM BAQUELITE; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DA ANVISA PARA UTENSÍLIOS ALIMENTÍCIOS; INFORMAÇÕES ADICIONAIS: CABO REFORÇADO PARA MAIOR SEGURANÇA TÉRMICA.                                                                       | UNIDADE | 46 |
| 43 | <b>CESTO DE PLÁSTICO NÃO VASADO COM TAMPA 100 L.</b><br>TIPO: CESTO PLÁSTICO; CLASSIFICAÇÃO: RECIPIENTE PARA ARMAZENAGEM; APLICAÇÃO: ARMAZENAMENTO DE RESÍDUOS OU MATERIAIS DIVERSOS; MEDIDAS (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): CAPACIDADE DE 100 LITROS; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: PLÁSTICO RESISTENTE; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DA ANVISA PARA ARMAZENAMENTO DE RESÍDUOS; INFORMAÇÕES ADICIONAIS: TAMPA REMOVÍVEL COM FECHAMENTO POR ENCAIXE.                                                           | UNIDADE | 80 |
| 44 | <b>CESTO PARA LIXO 10 L.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | UNIDADE | 92 |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |         |      |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|------|
|    | TIPO: CESTO DE LIXO; CLASSIFICAÇÃO: RECIPIENTE PARA DESCARTE DE RESÍDUOS; APLICAÇÃO: ARMAZENAMENTO DE RESÍDUOS SÓLIDOS; MEDIDAS (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): CAPACIDADE DE 10 LITROS; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: PLÁSTICO RESISTENTE; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DA ANVISA PARA DESCARTE DE RESÍDUOS; INFORMAÇÕES ADICIONAIS: SEM TAMPA, DISPONÍVEL EM DIVERSAS CORES, FORMATO REDONDO.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |         |      |
| 45 | <b>CESTO PLÁSTICO NÃO VASADO COM TAMPA 60 L.</b><br>CESTO PLÁSTICO NÃO VASADO COM TAMPA 60 L. TIPO: CESTO PLÁSTICO; CLASSIFICAÇÃO: RECIPIENTE PARA ARMAZENAGEM; APLICAÇÃO: ARMAZENAMENTO DE RESÍDUOS OU MATERIAIS DIVERSOS; MEDIDAS (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): CAPACIDADE DE 60 LITROS; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: PLÁSTICO RESISTENTE; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DA ANVISA PARA ARMAZENAMENTO DE RESÍDUOS; INFORMAÇÕES ADICIONAIS: TAMPA REMOVÍVEL COM FECHAMENTO POR ENCAIXE.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | UNIDADE | 87   |
| 46 | <b>COLHER DE CHÁ AÇO INOXIDÁVEL.</b><br>COLHER DE CHÁ EM AÇO INOXIDÁVEL. TIPO: COLHER DE CHÁ; CLASSIFICAÇÃO: UTENSÍLIO DOMÉSTICO E PROFISSIONAL; APLICAÇÃO: USO EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO (RESTAURANTES, HOTÉIS, RESIDÊNCIAS, ETC.); MEDIDAS APROXIMADAS (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): 11,4 CM DE COMPRIMENTO X 2,6 CM DE LARGURA; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: DEVE ATENDER À NORMA NR-17 (ERGONOMIA), COM MATERIAIS QUE NÃO COMPROMETAM A SAÚDE, CONFORME NORMAS DA ANVISA; INFORMAÇÕES ADICIONAIS: RESISTENTE À CORROSÃO, FÁCIL DE LIMPAR, COM ACABAMENTO POLIDO E LIVRE DE MATERIAIS TÓXICOS.                                                                                                                                                                                                                                     | UNIDADE | 466  |
| 47 | <b>COLHER DE MESA EM AÇO INOXIDÁVEL.</b><br>TIPO: COLHER GRANDE PARA ARROZ; CLASSIFICAÇÃO: UTENSÍLIO DE COZINHA; APLICAÇÃO: PREPARAÇÃO DE ALIMENTOS; MEDIDAS APROXIMADAS (VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): CABO LONGO DE 30 CM; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: CABO EM AÇO INOXIDÁVEL; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDER À NR-17 (ERGONOMIA) E NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR (ANVISA); INFORMAÇÕES ADICIONAIS: IDEAL PARA USO EM GRANDES QUANTIDADES DE ALIMENTOS, RESISTENTE E DE FÁCIL MANUTENÇÃO.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | UNIDADE | 72   |
| 48 | <b>COLHER DE SOBREMESA EM AÇO INOXIDÁVEL.</b><br>TIPO: COLHER DE SOBREMESA; CLASSIFICAÇÃO: UTENSÍLIO DOMÉSTICO E PROFISSIONAL; APLICAÇÃO: USO EM SERVIÇOS DE SOBREMESA (RESTAURANTES, HOTÉIS, RESIDÊNCIAS); MEDIDAS APROXIMADAS (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): 15,5 CM DE COMPRIMENTO E 3,5 CM DE LARGURA; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDER A NR-17 (ERGONOMIA), ANVISA (SEGURANÇA ALIMENTAR), E INMETRO (CONFORMIDADE COM QUALIDADE E SEGURANÇA); INFORMAÇÕES ADICIONAIS: DESIGN FUNCIONAL COM EXCELENTE ACABAMENTO, RESISTENTE A MANCHAS E CORROSÃO.                                                                                                                                                                                                                                                                              | UNIDADE | 486  |
| 49 | <b>COLHER DE SOPA EM AÇO INOXIDÁVEL.</b><br>TIPO: COLHER DE SOPA; CLASSIFICAÇÃO: UTENSÍLIO DOMÉSTICO E PROFISSIONAL; APLICAÇÃO: USO EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO (RESTAURANTES, HOTÉIS, RESIDÊNCIAS); MEDIDAS APROXIMADAS (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): 18 CM DE COMPRIMENTO; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: CORPO E CABO EM AÇO INOXIDÁVEL; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: CONFORMIDADE COM A NR-17 (ERGONOMIA) E INMETRO PARA GARANTIR A QUALIDADE E DURABILIDADE DO PRODUTO; INFORMAÇÕES ADICIONAIS: RESISTENTE AO CALOR E FÁCIL DE MANUSEAR.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | UNIDADE | 5486 |
| 50 | <b>COLHER PLANA PÁ INDUSTRIAL POLIETILENO 35 CM ALTURA E 4,5 CM DE LARGURA.</b><br>TIPO: COLHER POLIETILENO; CLASSIFICAÇÃO: UTENSÍLIO DE COZINHA/ARMAZENAMENTO; APLICAÇÃO: MANUSEIO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS EM GRANDES QUANTIDADES, IDEAL PARA SERVIÇO EM CANTINAS, RESTAURANTES E INDÚSTRIAS ALIMENTÍCIAS; MEDIDAS (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): 35 CM DE ALTURA E 4,5 CM DE LARGURA. COMPOSIÇÃO E MATERIAL: POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE (PEAD), UM MATERIAL RESISTENTE, LEVE E DURÁVEL, QUE GARANTE A INTEGRIDADE DURANTE O USO FREQUENTE; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: DEVE ATENDER ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR, CONFORME RDC Nº 14/2014 DA ANVISA, QUE REGULAMENTA O USO DE MATERIAIS EM CONTATO COM ALIMENTOS, E A NORMA NR-17 (ERGONOMIA), GARANTINDO O CONFORTO E A SEGURANÇA DO USUÁRIO DURANTE O USO; INFORMAÇÕES ADICIONAIS: DESIGN ERGONÔMICO QUE OFERECE | UNIDADE | 25   |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |         |    |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----|
|    | MAIOR CONFORTO AO USUÁRIO, COM CABO RESISTENTE E FÁCIL DE LIMPAR, IDEAL PARA AMBIENTES COMERCIAIS DE ALIMENTAÇÃO, COMO RESTAURANTES E CANTINAS, GARANTINDO MAIOR DURABILIDADE.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |         |    |
| 51 | <b>COLHER POLIETILENO 50CM DE ALTURA E 6CM DE LARGURA.</b><br>TIPO: COLHER POLIETILENO; CLASSIFICAÇÃO: UTENSÍLIO DE COZINHA/ARMAZENAMENTO; APLICAÇÃO: MANUSEIO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS EM GRANDES QUANTIDADES, IDEAL PARA SERVIÇO EM CANTINAS, RESTAURANTES E INDÚSTRIAS ALIMENTÍCIAS; MEDIDAS (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): 50 CM DE ALTURA E 6 CM DE LARGURA; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE (PEAD), UM MATERIAL RESISTENTE, LEVE E DURÁVEL, QUE GARANTE A INTEGRIDADE DURANTE O USO FREQUENTE; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: DEVE ATENDER ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR, CONFORME RDC Nº 14/2014 DA ANVISA, QUE REGULAMENTA O USO DE MATERIAIS EM CONTATO COM ALIMENTOS, E A NORMA NR-17 (ERGONOMIA), GARANTINDO O CONFORTO E A SEGURANÇA DO USUÁRIO DURANTE O USO; INFORMAÇÕES ADICIONAIS: DESIGN ERGONÔMICO QUE OFERECE MAIOR CONFORTO AO USUÁRIO, COM CABO RESISTENTE E FÁCIL DE LIMPAR, IDEAL PARA AMBIENTES COMERCIAIS DE ALIMENTAÇÃO, COMO RESTAURANTES E CANTINAS, GARANTINDO MAIOR DURABILIDADE.                                                                                                                                                                                                                                         | UNIDADE | 45 |
| 52 | <b>COLHER POLIETILENO 60 CM DE ALTURA E 7,5 CM DE LARGURA.</b><br>TIPO: COLHER POLIETILENO; CLASSIFICAÇÃO: UTENSÍLIO DE COZINHA/ARMAZENAMENTO; APLICAÇÃO: MANUSEIO E SERVIÇO DE ALIMENTOS EM AMBIENTES COMERCIAIS, COMO RESTAURANTES, CANTINAS E INDÚSTRIAS ALIMENTÍCIAS; MEDIDAS (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): 60 CM DE ALTURA E 7,5 CM DE LARGURA; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE (PEAD), UM MATERIAL RESISTENTE, LEVE E DURÁVEL, GARANTINDO LONGA VIDA ÚTIL E MAIOR SEGURANÇA NO MANUSEIO DE ALIMENTOS; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: DEVE ATENDER ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR, CONFORME RDC Nº 14/2014 DA ANVISA, QUE REGULAMENTA O USO DE MATERIAIS EM CONTATO COM ALIMENTOS, E A NORMA NR-17 (ERGONOMIA), GARANTINDO O CONFORTO E SEGURANÇA DO USUÁRIO DURANTE O USO; INFORMAÇÕES ADICIONAIS: DESIGN ERGONÔMICO PARA MELHOR MANUSEIO, CABO RESISTENTE QUE OFERECE DURABILIDADE E FACILIDADE DE LIMPEZA, IDEAL PARA USO INTENSIVO EM AMBIENTES COMERCIAIS E INDUSTRIAIS. A COMPOSIÇÃO DO MATERIAL GARANTE QUE NÃO HAJA CONTAMINAÇÃO DOS ALIMENTOS, SENDO ADEQUADO PARA AMBIENTES DE ALIMENTAÇÃO.                                                                                                                                               | UNIDADE | 41 |
| 53 | <b>COLHER POLIETILENO 75CM DE ALTURA E 9 CM DE LARGURA.</b><br>TIPO: COLHER POLIETILENO; CLASSIFICAÇÃO: UTENSÍLIO DE COZINHA/ARMAZENAMENTO; APLICAÇÃO: MANUSEIO E SERVIÇO DE ALIMENTOS EM AMBIENTES COMERCIAIS E INDUSTRIAIS, COMO RESTAURANTES, CANTINAS E INDÚSTRIAS ALIMENTÍCIAS; MEDIDAS (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): 75 CM DE ALTURA E 9 CM DE LARGURA; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE (PEAD), MATERIAL RESISTENTE E DURÁVEL, QUE GARANTE LONGA VIDA ÚTIL, RESISTÊNCIA AO USO INTENSIVO E ÀS CONDIÇÕES AMBIENTAIS EM AMBIENTES DE ALIMENTAÇÃO; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: DEVE ATENDER ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR, CONFORME RDC Nº 14/2014 DA ANVISA, QUE REGULAMENTA O USO DE MATERIAIS EM CONTATO COM ALIMENTOS, E A NORMA NR-17 (ERGONOMIA), GARANTINDO O CONFORTO E A SEGURANÇA DO USUÁRIO DURANTE O USO; INFORMAÇÕES ADICIONAIS: DESIGN ERGONÔMICO, COM CABO RESISTENTE PARA MAIOR DURABILIDADE, QUE PROPORCIONA MAIOR CONFORTO E SEGURANÇA AO USUÁRIO. FÁCIL DE LIMPAR E MANTER, IDEAL PARA AMBIENTES COMERCIAIS E INDUSTRIAIS QUE EXIGEM O MANUSEIO DE GRANDES QUANTIDADES DE ALIMENTOS. O MATERIAL UTILIZADO GARANTE QUE NÃO HAJA CONTAMINAÇÃO DOS ALIMENTOS, SENDO ADEQUADO PARA O USO EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS. | UNIDADE | 41 |
| 54 | <b>CONCHA 160 ML.</b><br>TIPO: CONCHA TIPO HOTEL; CLASSIFICAÇÃO: UTENSÍLIO PROFISSIONAL; APLICAÇÃO: USO EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E REFEITÓRIOS INDUSTRIAIS; MEDIDAS APROXIMADAS (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): 160 ML DE CAPACIDADE; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: CORPO EM ALUMÍNIO; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE A NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR DA ANVISA, NR-17 (ERGONOMIA); INFORMAÇÕES ADICIONAIS: DURÁVEL E DE FÁCIL MANUTENÇÃO, COM ACABAMENTO ANTIADERENTE.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | UNIDADE | 57 |
| 55 | <b>CONCHA 270 ML.</b><br>TIPO: CONCHA TIPO HOTEL; CLASSIFICAÇÃO: UTENSÍLIO PROFISSIONAL; APLICAÇÃO:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | UNIDADE | 20 |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |          |    |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----|
|    | USO EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E REFEITÓRIOS INDUSTRIAIS; MEDIDAS APROXIMADAS (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): 270 ML DE CAPACIDADE; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: CORPO EM ALUMÍNIO; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE A NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR DA ANVISA, NR-17 (ERGONOMIA); INFORMAÇÕES ADICIONAIS: IDEAL PARA MANIPULAÇÃO DE GRANDES QUANTIDADES DE ALIMENTOS, COM ACABAMENTO QUE FACILITA A LIMPEZA E EVITA A CORROSÃO.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |          |    |
| 56 | <b>CONCHA COM CABO 50CM AÇO INOX 250 ML.</b><br>TIPO: CONCHA COM CABO LONGO EM AÇO INOXIDÁVEL CLASSIFICAÇÃO: UTENSÍLIO DE COZINHA / SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO APLICAÇÃO: INDICADA PARA O MANUSEIO, PORCIONAMENTO E SERVIÇO DE ALIMENTOS LÍQUIDOS OU SEMILÍQUIDOS EM AMBIENTES COMERCIAIS E INDUSTRIAIS, COMO RESTAURANTES, COZINHAS INDUSTRIAIS, CANTINAS, HOSPITAIS E INDÚSTRIAS ALIMENTÍCIAS. MEDIDAS (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): COMPRIMENTO TOTAL: 50 CM DIÂMETRO DA CONCHA: ENTRE 9 CM E 11 CM CAPACIDADE MÍNIMA: 250 ML. COMPOSIÇÃO E MATERIAL: FABRICADA EM AÇO INOXIDÁVEL DE ALTA QUALIDADE (AISI 304 OU EQUIVALENTE), MATERIAL ALTAMENTE RESISTENTE À CORROSÃO, COM DURABILIDADE PARA USO CONTÍNUO E PROLONGADO, MESMO SOB ALTAS TEMPERATURAS. O AÇO INOX É UM MATERIAL INERTE E SEGURO PARA O CONTATO COM ALIMENTOS, ALÉM DE SER DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO. REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A RDC Nº 14/2014 DA ANVISA, QUE REGULAMENTA OS MATERIAIS EM CONTATO COM ALIMENTOS, BEM COMO A NR-17 (ERGONOMIA), PROPORCIONANDO CONFORTO E SEGURANÇA DURANTE O USO PROLONGADO. O PRODUTO DEVE ESTAR ISENTO DE PARTES CORTANTES, REBARBAS OU FALHAS DE ACABAMENTO QUE POSSAM OFERECER RISCOS AO USUÁRIO. INFORMAÇÕES ADICIONAIS: CABO LONGO E ERGONÔMICO, PROJETADO PARA FACILITAR O ALCANCE EM CALDEIRÕES E PANEIS FUNDAS, GARANTINDO SEGURANÇA E PRATICIDADE NO MANUSEIO DE GRANDES VOLUMES DE ALIMENTOS. ACABAMENTO POLIDO, QUE REDUZ A ADERÊNCIA DE RESÍDUOS E FACILITA A LIMPEZA. ADEQUADA PARA AMBIENTES QUE EXIJAM ALTO PADRÃO DE HIGIENE E RESISTÊNCIA. O DESIGN POSSUI FURO NA EXTREMIDADE DO CABO PARA PENDURAR, FACILITANDO O ARMAZENAMENTO | UNIDADE  | 83 |
| 57 | <b>CONJUNTO DE 5 POTES PLÁSTICOS HERMÉTICOS 530 ML.</b><br>CONJUNTO CONTENDO 5 POTES PLÁSTICOS HERMÉTICOS COM CAPACIDADE INDIVIDUAL DE 530 ML, DESTINADOS AO ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS E BEBIDAS. FABRICADOS EM PLÁSTICO ATÓXICO DE ALTA QUALIDADE, LIVRE DE BPA, RESISTENTE A IMPACTOS LEVES E VARIAÇÕES DE TEMPERATURA. POSSUEM TRAVAS LATERAIS E VEDAÇÃO DE SILICONE, GARANTINDO FECHAMENTO SEGURO E CONSERVAÇÃO DOS ALIMENTOS. DESIGN EMPILHÁVEL E DE FÁCIL LIMPEZA. INDICADO PARA USO DOMÉSTICO E COMPATÍVEL COM FREEZER, MICROONDAS E LAVA-LOUÇAS.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | CONJUNTO | 3  |
| 58 | <b>CONJUNTO DE POTES DE MANTIMENTOS, 5 UNIDADES.</b><br>TIPO: CONJUNTO DE POTES; CLASSIFICAÇÃO: RECIPIENTE PARA ALIMENTOS; APLICAÇÃO: ACONDICIONAMENTO DE ALIMENTOS; QUANTIDADE: 5 UNIDADES; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: ALUMÍNIO; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR DA ANVISA; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM TAMPA E FORMATO REDONDO.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | KIT      | 31 |
| 59 | <b>CONJUNTO DE TRAVESSAS / ASSADEIRAS RETANGULARES EM ALUMÍNIO POLIDO – 5 PEÇAS.</b><br>CONJUNTO CONTENDO 5 (CINCO) TRAVESSAS RETANGULARES DE ALUMÍNIO POLIDO, DESTINADAS AO PREPARO E SERVIÇO DE ALIMENTOS EM FORNO OU MESA. FABRICADAS EM ALUMÍNIO DE ALTA RESISTÊNCIA, COM EXCELENTE CONDUÇÃO TÉRMICA E DURABILIDADE. SUPERFÍCIE INTERNA LISA E POLIDA, FACILITANDO A LIMPEZA E EVITANDO ADERÊNCIA DE RESÍDUOS. MEDIDAS INDIVIDUAIS APROXIMADAS (C X L X A): 40 CM X 30 CM X 6 CM; 36 CM X 26 CM X 6 CM; 32 CM X 24 CM X 5,5 CM; 28 CM X 20 CM X 5 CM; 24 CM X 18 CM X 4,5 CM. PODEM SER UTILIZADAS EM FORNOS CONVENCIONAIS E SÃO INDICADAS PARA USO DOMÉSTICO OU PROFISSIONAL. CONJUNTO COM TAMANHOS VARIADOS, EMPILHÁVEIS PARA MELHOR ARMAZENAMENTO.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | CONJUNTO | 2  |
| 60 | <b>CONJUNTO JOGO DE ASSADEIRAS REDONDAS EM ALUMÍNIO KIT 3 PEÇAS.</b><br>DIMENSÕES (VARIAÇÃO DE ATÉ 2%) 01 ASSADEIRA: DIÂMETRO: 34,0 CM; ALTURA: 6,5 CM, 01 ASSADEIRA: DIÂMETRO: 29,5 CM; ALTURA: 6,0 CM; 01 ASSADEIRA: DIÂMETRO: 25,0 CM; ALTURA: 5,5 CM;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | CONJUNTO | 9  |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |         |      |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|------|
| 61 | <b>COPO DE ALUMÍNIO</b><br>ALUMÍNIO POLIDO DE ALTA QUALIDADE, DURÁVEL E QUE NÃO ENFERRUJA, TAMANHOS ENTRE 250ML E 300ML, ADEQUADOS PARA O CONSUMO DE SUCOS, LEITE E ÁGUA. SUPERFÍCIE LISA, FÁCIL DE LIMPAR E ATÓXICA, GARANTINDO A HIGIENE NO USO DIÁRIO. POSSUI ALÇA REFORÇADA QUE FACILITA O MANUSEIO PELAS CRIANÇAS. MANTÉM A BEBIDA GELADA POR MAIS TEMPO, PERFEITO PARA DIAS QUENTES. PRODUTO REUTILIZÁVEL, RECICLÁVEL, HIGIÊNICO E PRÁTICO PARA O DIA A DIA.                                                                                                                                                                                                                                                                                            | UNIDADE | 5000 |
| 62 | <b>COPO DE VIDRO 190 ML.</b><br>TIPO: COPO DE VIDRO; CLASSIFICAÇÃO: UTENSÍLIO DOMÉSTICO E PROFISSIONAL; APLICAÇÃO: USO PARA BEBIDAS; MEDIDAS APROXIMADAS (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): 190 ML DE CAPACIDADE; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: VIDRO INCOLOR; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR DA ANVISA E INMETRO; INFORMAÇÕES ADICIONAIS: RESISTENTE E FÁCIL DE LIMPAR, IDEAL PARA USO EM BARES E RESTAURANTES.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | UNIDADE | 125  |
| 63 | <b>COPO DE VIDRO 300 ML.</b><br>TIPO: COPO DE VIDRO; CLASSIFICAÇÃO: UTENSÍLIO DOMÉSTICO E PROFISSIONAL; APLICAÇÃO: USO PARA ÁGUA E OUTRAS BEBIDAS; MEDIDAS APROXIMADAS (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): 13 CM DE ALTURA, 7 CM DE DIÂMETRO E 300 ML DE CAPACIDADE; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: VIDRO INCOLOR; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR DA ANVISA; INFORMAÇÕES ADICIONAIS: PRODUTO REUTILIZÁVEL, DE FÁCIL MANUTENÇÃO E LIMPEZA.                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | UNIDADE | 735  |
| 64 | <b>CUSCUZEIRA EM ALUMÍNIO Nº 22, 6,4 L.</b><br>TIPO: CUSCUZEIRA; CLASSIFICAÇÃO: UTENSÍLIO DE COZINHA; APLICAÇÃO: PREPARAÇÃO DE CUSCUZ; MEDIDAS APROXIMADAS (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): 6,4 L DE CAPACIDADE; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: ALUMÍNIO COM CABOS EM BAQUELITE; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR DA ANVISA E NR-17 (ERGONOMIA); INFORMAÇÕES ADICIONAIS: PRODUTO RESISTENTE, IDEAL PARA USO DOMÉSTICO E EM ESTABELECIMENTOS DE PEQUENO PORTE.                                                                                                                                                                                                                                                                                | UNIDADE | 20   |
| 65 | <b>CUSCUZEIRA INDUSTRIAL Nº 30, 14 L.</b><br>TIPO: CUSCUZEIRA INDUSTRIAL; CLASSIFICAÇÃO: UTENSÍLIO DE COZINHA INDUSTRIAL; APLICAÇÃO: PREPARAÇÃO DE CUSCUZ; MEDIDAS APROXIMADAS (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): 14 LITROS DE CAPACIDADE; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: ALUMÍNIO; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR DA ANVISA E NR-17 (ERGONOMIA); INFORMAÇÕES ADICIONAIS: IDEAL PARA USO EM GRANDE ESCALA, RESISTENTE E FÁCIL DE MANUSEAR.                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | UNIDADE | 27   |
| 66 | <b>CUSCUZEIRA INDUSTRIAL Nº 40, 20 L.</b><br>TIPO: CUSCUZEIRA INDUSTRIAL; CLASSIFICAÇÃO: UTENSÍLIO DE COZINHA INDUSTRIAL; APLICAÇÃO: PREPARAÇÃO DE CUSCUZ; MEDIDAS APROXIMADAS (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): 20 LITROS DE CAPACIDADE; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: ALUMÍNIO; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR DA ANVISA E NR-17 (ERGONOMIA); INFORMAÇÕES ADICIONAIS: IDEAL PARA GRANDES PRODUÇÕES, DURÁVEL E DE FÁCIL MANUTENÇÃO.                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | UNIDADE | 15   |
| 67 | <b>CUTELO 7 POLEGADAS</b><br>CUTELO PRODUZIDO EM AÇO INOXIDÁVEL, OFERECENDO RESISTÊNCIA À CORROSÃO, DURABILIDADE E FACILIDADE NA HIGIENIZAÇÃO. POSSUI LÂMINA COM BORDA PLANA, ADEQUADA PARA CORTES PRECISOS E MANIPULAÇÃO DE DIVERSOS TIPOS DE ALIMENTOS. CONTA COM CABO EM MATERIAL PLÁSTICO RESISTENTE, NA COR BRANCA, COM FORMATO QUE PROPORCIONA FIRMEZA E SEGURANÇA NO MANUSEIO. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: MATERIAL DA LÂMINA: AÇO INOXIDÁVEL; BORDA DA LÂMINA: PLANA; MATERIAL DO CABO: PLÁSTICO RESISTENTE; COR DO CABO: BRANCO; DIMENSÕES DO PRODUTO: 42,5 X 14 X 3 CM; PESO APROXIMADO: 400 G. PRODUTO COM ESTRUTURA ROBUSTA, INDICADO PARA USO EM COZINHAS DOMÉSTICAS OU PROFISSIONAIS, GARANTINDO EFICIÊNCIA E PRATICIDADE NO PREPARO DE ALIMENTOS. | UNIDADE | 3    |
| 68 | <b>DESCASCADOR E RALADOR DE FRUTAS E LEGUMES EM AÇO INOXIDÁVEL.</b><br>TIPO: DESCASCADOR E RALADOR; CLASSIFICAÇÃO: UTENSÍLIO DE COZINHA; APLICAÇÃO: DESCASCAMENTO E RALAÇÃO DE FRUTAS E LEGUMES; MEDIDAS APROXIMADAS (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): 23,2 CM X 9,4 CM X 2 CM E 60 G DE PESO; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE À NR-17 (ERGONOMIA), ANVISA (SEGURANÇA ALIMENTAR), E INMETRO; INFORMAÇÕES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | UNIDADE | 236  |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |         |     |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----|
|    | ADICIONAIS: DESIGN FUNCIONAL E RESISTENTE À CORROSÃO. FÁCIL DE LIMPAR, COM LÂMINAS AFIADAS E MANUSEIO CONFORTÁVEL.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |         |     |
| 69 | <b>EMBALAGEM PLÁSTICA COM TAMPA ARTICULADA, CAIXA COM 100 UNIDADES.</b><br>TIPO: EMBALAGEM PLÁSTICA RÍGIDA, COM TAMPA ARTICULADA (TIPO FLIP-TOP OU SIMILAR), DESTINADA AO ACONDICIONAMENTO E ORGANIZAÇÃO DE ITENS DIVERSOS. DEVE SER LIVRE DE IMPUREZAS, RACHADURAS, PARTÍCULAS SOLTAS OU ODOR, COM SUPERFÍCIE LISA, SEM REBARBAS E COM ACABAMENTO UNIFORME. EMBALAGEM: EMBALAGEM INDIVIDUAL COM FECHAMENTO ATRAVÉS DE TAMPA ARTICULADA QUE GARANTA A VEDAÇÃO EFICIENTE CONTRA VAZAMENTOS, ENTRADA DE POEIRA OU CONTAMINAÇÃO. A TAMPA DEVE POSSIBILITAR ABERTURA E FECHAMENTO REPETIDOS SEM PERDER A EFICÁCIA. CADA EMBALAGEM DEVE SER ENTREGUE EM CAIXA CONTENDO 100 UNIDADES, ACONDICIONADAS DE FORMA SEGURA E ORGANIZADA. DIMENSÕES: MEDIDA EXTERNA APROXIMADA: 5,8 CM DE ALTURA, 19 CM DE COMPRIMENTO E 12 CM DE LARGURA; MEDIDA INTERNA APROXIMADA: 5,4 CM DE ALTURA, 16,9 CM DE COMPRIMENTO E 9 CM DE LARGURA. MATERIAL: FABRICADA EM PLÁSTICO ATÓXICO, LIVRE DE BISFENOL A (BPA) E OUTRAS SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, COMO POLIPROPILENO (PP) OU POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE (PEAD), RESISTENTE A IMPACTOS, LEVE E REUTILIZÁVEL. O MATERIAL DEVE SER APROPRIADO PARA CONTATO COM ALIMENTOS OU PRODUTOS SENSÍVEIS, CONFORME NECESSIDADE. VALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. O PRODUTO DEVERÁ CUMPRIR TODAS AS NORMAS VIGENTES DA AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA), MINISTÉRIO DA SAÚDE E DEMAIS ÓRGÃOS REGULADORES PERTINENTES, INCLUINDO OS REQUISITOS TÉCNICOS PARA EMBALAGENS PLÁSTICAS DESTINADAS AO USO EM PRODUTOS DE CONSUMO. | CAIXA   | 200 |
| 70 | <b>ESCORREDOR DE ARROZ EM ALUMÍNIO.</b><br>TIPO: ESCORREDOR DE ARROZ; CLASSIFICAÇÃO: UTENSÍLIO DE COZINHA; APLICAÇÃO: ESCORRIMENTO DE ARROZ E OUTROS GRÃOS; MEDIDAS APROXIMADAS (VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): 26 CM DE DIÂMETRO, 8 CM DE ALTURA E 2,5 MM DE ESPESSURA; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: ALUMÍNIO; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR DA ANVISA; INFORMAÇÕES ADICIONAIS: PRODUTO RESISTENTE, FÁCIL DE MANUSEAR E ADEQUADO PARA O USO EM COZINHAS INDUSTRIAIS E COMERCIAIS.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | UNIDADE | 11  |
| 71 | <b>ESCORREDOR DE MACARRÃO EM ALUMÍNIO Nº 30.</b><br>TIPO: ESCORREDOR DE MACARRÃO; CLASSIFICAÇÃO: UTENSÍLIO DE COZINHA PROFISSIONAL; APLICAÇÃO: ESCORRIMENTO DE MACARRÃO E OUTROS ALIMENTOS; MEDIDAS APROXIMADAS (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): 30 CM DE ALTURA, 5 CM DE LARGURA, 52,5 CM DE COMPRIMENTO E 1,5 MM DE ESPESSURA; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: ALUMÍNIO; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR DA ANVISA, NR-17 (ERGONOMIA); INFORMAÇÕES ADICIONAIS: PRODUTO ROBUSTO E FÁCIL DE MANUSEAR, IDEAL PARA USO EM COZINHAS INDUSTRIAIS.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | UNIDADE | 41  |
| 72 | <b>ESCORREDOR DE MACARRÃO EM ALUMÍNIO Nº 50.</b><br>TIPO: ESCORREDOR DE MACARRÃO; CLASSIFICAÇÃO: UTENSÍLIO DE COZINHA PROFISSIONAL; APLICAÇÃO: ESCORRIMENTO DE MACARRÃO E OUTROS ALIMENTOS; MEDIDAS APROXIMADAS (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): 50 CM DE ALTURA, 5 CM DE LARGURA, 52,5 CM DE COMPRIMENTO E 1,5 MM DE ESPESSURA; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: ALUMÍNIO; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR DA ANVISA, NR-17 (ERGONOMIA); INFORMAÇÕES ADICIONAIS: PRODUTO ROBUSTO E FÁCIL DE MANUSEAR, IDEAL PARA USO EM COZINHAS INDUSTRIAIS.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | UNIDADE | 10  |
| 73 | <b>ESCORREDOR DE PRATOS, MÍNIMO 40 PRATOS.</b><br>TIPO: ESCORREDOR DE PRATOS; CLASSIFICAÇÃO: UTENSÍLIO DE COZINHA; APLICAÇÃO: SECAGEM DE PRATOS APÓS A LAVAGEM; MEDIDAS APROXIMADAS (VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): 52 CM X 27,5 CM X 62 CM, COM CAPACIDADE PARA, NO MÍNIMO, 40 PRATOS; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR DA ANVISA, NR-17 (ERGONOMIA); INFORMAÇÕES ADICIONAIS: ESCORREDOR COM 3 ANDARES, RESISTENTE E FÁCIL DE LIMPAR, IDEAL PARA USO EM REFEITÓRIOS E COZINHAS INDUSTRIAIS.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | UNIDADE | 9   |
| 74 | <b>ESPÁTULA / PÁ PARA BOLOS 28 CM.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | UNIDADE | 3   |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |         |      |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|------|
|    | ESPÁTULA TIPO PÁ DESTINADA AO CORTE E SERVIÇO DE BOLOS, TORTAS, DOCES E PUDINS. FABRICADA EM AÇO INOXIDÁVEL DE ALTA QUALIDADE, LEVE, RESISTENTE À CORROSÃO E DE FÁCIL LIMPEZA. MEDIDA APROXIMADA: 28 CM DE COMPRIMENTO TOTAL. INDICADA PARA USO DOMÉSTICO OU PROFISSIONAL, COMPATÍVEL COM LAVA-LOUÇAS.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |         |      |
| 75 | <b>ESPUMADEIRA Nº 11.</b><br>TIPO: ESPUMADEIRA; CLASSIFICAÇÃO: UTENSÍLIO DE COZINHA; APLICAÇÃO: RETIRADA DE ALIMENTOS LÍQUIDOS OU ESPUMOSOS DE FRITURAS OU CALDOS; MEDIDAS APROXIMADAS (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): 46 CM DE COMPRIMENTO TOTAL, 35 CM DE COMPRIMENTO DO CABO, 11 CM DE DIÂMETRO DA ESCUMADEIRA E 110 G DE PESO; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: CORPO E CABO EM ALUMÍNIO; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR DA ANVISA; INFORMAÇÕES ADICIONAIS: AÇO LEVE E DURÁVEL, IDEAL PARA USO EM FRITURAS E CALDOS.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | UNIDADE | 38   |
| 76 | <b>FACA DE MESA EM AÇO INOXIDÁVEL.</b><br>TIPO: FACA DE MESA; CLASSIFICAÇÃO: UTENSÍLIO DE MESA; APLICAÇÃO: USO EM REFEIÇÕES; MEDIDAS APROXIMADAS (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): 20 CM DE COMPRIMENTO; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: LÂMINA EM AÇO INOXIDÁVEL E CABO EM AÇO INOXIDÁVEL; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR DA ANVISA; INFORMAÇÕES ADICIONAIS: LÂMINA AFIADA, DESIGN ERGONÔMICO, E DURÁVEL PARA USO DIÁRIO.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | UNIDADE | 3986 |
| 77 | <b>FACA PARA CORTAR CARNE, 12 POLEGADAS.</b><br>TIPO: FACA PARA CORTAR CARNE; CLASSIFICAÇÃO: UTENSÍLIO DE COZINHA; APLICAÇÃO: CORTES DE CARNES; MEDIDAS APROXIMADAS (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): 12 POLEGADAS DE COMPRIMENTO DA LÂMINA; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: LÂMINA EM AÇO INOXIDÁVEL; CABO EM MADEIRA; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR DA ANVISA; INFORMAÇÕES ADICIONAIS: LÂMINA LONGA E AFIADA, IDEAL PARA CORTES DE CARNES GRANDES E PESADAS.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | UNIDADE | 88   |
| 78 | <b>FACA PEIXEIRA, 6 POLEGADAS.</b><br>TIPO: FACA PEIXEIRA; CLASSIFICAÇÃO: UTENSÍLIO DE COZINHA; APLICAÇÃO: CORTES DE PEIXE; MEDIDAS APROXIMADAS (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): 6 POLEGADAS DE LÂMINA; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: LÂMINA EM AÇO CARBONO; CABO DE MADEIRA (GOIABEIRA); REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR DA ANVISA; INFORMAÇÕES ADICIONAIS: IDEAL PARA O CORTE PRECISO DE PEIXES, COM LÂMINA AFIADA E CONFORTÁVEL AO MANUSEIO.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | UNIDADE | 17   |
| 79 | <b>FACA TIRA COURO E SANGRIA, 6 POLEGADAS.</b><br>TIPO: FACA PARA TIRAR COURO E SANGRIA; CLASSIFICAÇÃO: UTENSÍLIO DE COZINHA E ABATE; APLICAÇÃO: RETIRADA DE COURO E SANGRIA DE ANIMAIS; MEDIDAS APROXIMADAS (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): 6 POLEGADAS DE LÂMINA; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: LÂMINA EM AÇO INOXIDÁVEL 1,8 MM; CABO EM POLIPROPILENO; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR DA ANVISA; INFORMAÇÕES ADICIONAIS: LÂMINA FORTE E PRECISA, ADEQUADA PARA CORTES EXIGENTES EM AMBIENTES DE ABATE.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | UNIDADE | 15   |
| 80 | <b>FACÃO 18 POLEGADAS.</b><br>FACÃO COM LÂMINA FABRICADA EM AÇO CARBONO 1074 COM ADIÇÃO DE MANGANÊS, PROPORCIONANDO MAIOR RESISTÊNCIA MECÂNICA, DURABILIDADE E RETENÇÃO DE FIO. POSSUI DUREZA APROXIMADA DE 50 HRC, GARANTINDO BOM DESEMPENHO EM ATIVIDADES DE CORTE CONTÍNUO. A LÂMINA APRESENTA ESPESSURA DE 2,0 MM, CONFERINDO EQUILÍBRIO ENTRE LEVEZA E EFICIÊNCIA NO CORTE. CONTA COM CABO EM MATERIAL PLÁSTICO DE ALTA RESISTÊNCIA, COM DESIGN ERGONÔMICO QUE PROPORCIONA MELHOR EMPUNHADURA, CONFORTO E SEGURANÇA DURANTE O USO. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: TIPO: FACÃO; COMPRIMENTO DA LÂMINA: 18 POLEGADAS; MATERIAL DA LÂMINA: AÇO CARBONO 1074 COM ADIÇÃO DE MANGANÊS; DUREZA: APROXIMADAMENTE 50 HRC; ESPESSURA DA LÂMINA: 2,0 MM; MATERIAL DO CABO: PLÁSTICO DE ALTA RESISTÊNCIA; DESIGN: ERGONÔMICO. PRODUTO INDICADO PARA ATIVIDADES RURAIS, AGRÍCOLAS E SERVIÇOS GERAIS DE CORTE, OFERECENDO RESISTÊNCIA, DURABILIDADE E EFICIÊNCIA. | UNIDADE | 2    |
| 81 | <b>FILME PLÁSTICO STRETCH (ESTIRÁVEL) MANUAL 500MM X 300M.</b><br>FILME PLÁSTICO STRETCH (ESTICÁVEL) PARA APLICAÇÃO MANUAL, APROPRIADO PARA CONTATO DIRETO COM GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, INCLUINDO CARNES IN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | UNIDADE | 80   |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |         |      |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|------|
|    | NATURA E VÍSCERAS, MEDINDO 500 MM DE LARGURA E 300 METROS DE COMPRIMENTO, COM ESPESSURA ENTRE 20 E 25 MICRAS. O PRODUTO DEVE SER FABRICADO EM POLIETILENO LINEAR DE BAIXA DENSIDADE (PELBD) 100% VIRGEM, SENDO EXPRESSAMENTE VEDADA A UTILIZAÇÃO DE RESINAS RECICLADAS. DEVE SER TOTALMENTE TRANSPARENTE, INODORO, ATÓXICO E LIVRE DE BISFENOL A (BPA FREE). O MATERIAL DEVE APRESENTAR ALTA RESISTÊNCIA MECÂNICA À TRAÇÃO E À PERFURAÇÃO, EXCELENTE MEMÓRIA ELÁSTICA E ELEVADO PODER DE ADERÊNCIA (TACK), DISPENSANDO O USO DE FITAS ADESIVAS OU DE SELAGEM TÉRMICA. O FILME DEVE SER FORNECIDO ENROLADO EM TUBETE DE PAPELÃO RÍGIDO E RESISTENTE, COM DIÂMETRO INTERNO COMPATÍVEL COM APLICADORES MANUAIS PADRÃO. PARA GARANTIR A SEGURANÇA ALIMENTAR DO ABATEDOURO, O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE À LEGISLAÇÃO VIGENTE DA ANVISA APLICÁVEL A MATERIAIS PLÁSTICOS DESTINADOS AO CONTATO COM ALIMENTOS, INCLUINDO A RDC Nº 51/2010, A RESOLUÇÃO Nº 105/1999 E A RDC Nº 326/2019. O MATERIAL NÃO DEVE CEDER SUBSTÂNCIAS TÓXICAS, CORANTES, ODORES OU SABORES AOS PRODUTOS EMBALADOS. |         |      |
| 82 | <b>FRIGIDEIRA COM ASA E TAMPA Nº 40.</b><br>TIPO: FRIGIDEIRA COM ASA E TAMPA; CLASSIFICAÇÃO: UTENSÍLIO DE COZINHA PROFISSIONAL; APLICAÇÃO: USO PARA FRITURAS E PREPAROS DE ALIMENTOS COM TAMPA; MEDIDAS APROXIMADAS (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): CAPACIDADE MÍNIMA DE 8 LITROS; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: ALUMÍNIO; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR DA ANVISA; INFORMAÇÕES ADICIONAIS: IDEAL PARA FRITURAS E PREPAROS DE GRANDES VOLUMES DE ALIMENTOS.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | UNIDADE | 10   |
| 83 | <b>FRIGIDEIRA EM ALUMÍNIO ANTIADERENTE 20 CM.</b><br>TIPO: FRIGIDEIRA ANTIADERENTE; CLASSIFICAÇÃO: UTENSÍLIO DE COZINHA; APLICAÇÃO: USO PARA FRITURAS E COZIMENTOS DIVERSOS; MEDIDAS APROXIMADAS (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): 20 CM DE DIÂMETRO; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: ALUMÍNIO COM REVESTIMENTO ANTIADERENTE; CABO EM BAQUELITE; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR DA ANVISA E INMETRO; INFORMAÇÕES ADICIONAIS: RESISTENTE, FÁCIL DE LIMPAR E PERMITE UM COZIMENTO MAIS SAUDÁVEL.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | UNIDADE | 2    |
| 84 | <b>FRIGIDEIRA EM ALUMÍNIO ANTIADERENTE 30 CM.</b><br>TIPO: FRIGIDEIRA ANTIADERENTE; CLASSIFICAÇÃO: UTENSÍLIO DE COZINHA; APLICAÇÃO: USO PARA FRITURAS E COZIMENTOS DIVERSOS; MEDIDAS APROXIMADAS (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): 30 CM DE DIÂMETRO; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: ALUMÍNIO COM REVESTIMENTO ANTIADERENTE E CABO EM BAQUELITE; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR DA ANVISA E INMETRO; INFORMAÇÕES ADICIONAIS: PROPORCIONA COZIMENTOS RÁPIDOS E SAUDÁVEIS, ALÉM DE SER FÁCIL DE LIMPAR.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | UNIDADE | 15   |
| 85 | <b>FRIGIDEIRA RETA COM CABO E TAMPA Nº 28.</b><br>TIPO: FRIGIDEIRA RETA COM CABO E TAMPA; CLASSIFICAÇÃO: UTENSÍLIO DE COZINHA; APLICAÇÃO: FRITURAS E PREPAROS DIVERSOS; MEDIDAS APROXIMADAS (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): CAPACIDADE MÍNIMA DE 4 LITROS; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: ALUMÍNIO; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR DA ANVISA; INFORMAÇÕES ADICIONAIS: COMPACTA E IDEAL PARA FRITURAS E PREPAROS RÁPIDOS.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | UNIDADE | 27   |
| 86 | <b>FRIGIDEIRA RETA COM CABO E TAMPA Nº 30.</b><br>TIPO: FRIGIDEIRA RETA COM CABO E TAMPA; CLASSIFICAÇÃO: UTENSÍLIO DE COZINHA; APLICAÇÃO: FRITURAS E PREPAROS DIVERSOS; MEDIDAS APROXIMADAS (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): CAPACIDADE MÍNIMA DE 4,5 LITROS; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: ALUMÍNIO; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR DA ANVISA; INFORMAÇÕES ADICIONAIS: IDEAL PARA PREPAROS RÁPIDOS E EFICIENTES, FÁCIL DE MANUSEAR.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | UNIDADE | 10   |
| 87 | <b>GARFO DE MESA EM AÇO INOXIDÁVEL.</b><br>TIPO: GARFO DE MESA; CLASSIFICAÇÃO: UTENSÍLIO DE MESA; APLICAÇÃO: USO EM REFEIÇÕES; MEDIDAS APROXIMADAS (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): 18 CM DE COMPRIMENTO; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: CORPO E CABO EM AÇO INOXIDÁVEL; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR DA ANVISA; INFORMAÇÕES ADICIONAIS: LISO, POLIDO E DURÁVEL, ADEQUADO PARA USO EM REFEITÓRIOS E EM CASA.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | UNIDADE | 3986 |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |         |     |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----|
| 88 | <b>GARRAFA PLÁSTICA COM TAMPA BICO COLORIDO 500 ML.</b><br>GARRAFA TIPO SQUEEZE FABRICADA EM PLÁSTICO RESISTENTE NA COR BRANCO LEITOSO, COM TAMPA COLORIDA DE BICO DOSADOR. CAPACIDADE TOTAL DE 500 ML, DIMENSÕES APROXIMADAS DE 20 CM DE ALTURA E 6,5 CM DE DIÂMETRO, PESANDO CERCA DE 45 G. IDEAL PARA HIDRATAÇÃO EM ATIVIDADES FÍSICAS, EVENTOS OU USO DIÁRIO. LEVE, REUTILIZÁVEL E DE FÁCIL LIMPEZA, GARANTINDO PRATICIDADE E DURABILIDADE.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | UNIDADE | 150 |
| 89 | <b>GARRAFA PLÁSTICA DESCARTÁVEL COM TAMPA E LACRE – 300ML, KIT COM 100 UNIDADES.</b><br>TIPO: GARRAFA PLÁSTICA DESCARTÁVEL, TRANSPARENTE OU LEVEMENTE TRANSLÚCIDA, COM CAPACIDADE PARA 300 MILILITROS, LIVRE DE IMPUREZAS, RESÍDUOS OU MICROORGANISMOS, COM FORMATO ERGONÔMICO E RESISTENTE A IMPACTOS LEVES. DESTINADA AO ENVASE DE LÍQUIDOS PARA CONSUMO OU USO EM PROCESSOS INDUSTRIAIS, LABORATORIAIS OU COMERCIAIS. EMBALAGEM: CADA GARRAFA DEVE POSSUIR TAMPA ROSQUEÁVEL COM LACRE INVOLÁVEL, GARANTINDO A SEGURANÇA E A PROTEÇÃO DO CONTEÚDO ATÉ O MOMENTO DA ABERTURA. O CONJUNTO DEVERÁ SER FORNECIDO EM KITS CONTENDO 100 UNIDADES, ACONDICIONADAS EM CAIXA DE TRANSPORTE ADEQUADA, QUE AS PROTEJA CONTRA AVARIAS E CONTAMINAÇÃO DURANTE O ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE. MATERIAL: FABRICADA EM PLÁSTICO ATÓXICO (PET OU SIMILAR), LIVRE DE BISFENOL A (BPA) E OUTRAS SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, APROPRIADO PARA USO EM CONTATO COM ALIMENTOS E BEBIDAS, COM CERTIFICAÇÃO DE QUALIDADE QUE COMPROVE A RESISTÊNCIA E A SEGURANÇA DO PRODUTO. VALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. O PRODUTO DEVERÁ ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA, MINISTÉRIO DA SAÚDE E DEMAIS ÓRGÃOS REGULADORES COMPETENTES, CONFORME AS NORMAS VIGENTES APLICÁVEIS A EMBALAGENS PLÁSTICAS DESCARTÁVEIS PARA USO EM PRODUTOS DE CONSUMO. | KIT     | 200 |
| 90 | <b>GARRAFA TÉRMICA (800ML).</b><br>GARRAFA TÉRMICA DE ALTA PERFORMANCE, CONSTRUÍDA EM AÇO INOXIDÁVEL, COM SISTEMA DE ISOLAMENTO A VÁCUO, PROJETADA PARA CONSERVAÇÃO DE TEMPERATURA DE LÍQUIDOS QUENTES POR, NO MÍNIMO, 6 HORAS E LÍQUIDOS FRIOS POR, NO MÍNIMO, 12 HORAS (QUENTE OU FRIA) E TRANSPORTE ERGONÔMICO. CAPACIDADE: MÍNIMO DE 800ML ATÉ 1000ML (1 LITRO). ACABAMENTO: PINTURA ELETROSTÁTICA OU POLIMENTO EXTERNO RESISTENTE A RISCOS E CORROSÃO. TIPO DE TAMPA: ROSQUEÁVEL, COM VEDAÇÃO EM SILICONE DE ALTA RESISTÊNCIA (ANÉIS DE VEDAÇÃO) PARA EVITAR VAZAMENTOS. SISTEMA DE TRANSPORTE: ALÇA FIXA OU CORDÃO (TIRANTE) EM MATERIAL SINTÉTICO RESISTENTE (NYLON/POLIÉSTER), FIXADO DE FORMA SEGURA AO CORPO. LIVRE DE BPA: O PRODUTO DEVE SER ATÓXICO E LIVRE DE BISFENOLA (BPA FREE).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | UNIDADE | 84  |
| 91 | <b>GARRAFA TÉRMICA 2 L.</b><br>TIPO: GARRAFA TÉRMICA; CLASSIFICAÇÃO: RECIPIENTE TÉRMICO; APLICAÇÃO: DESTINADA À ARMAZENAGEM E MANUTENÇÃO DA TEMPERATURA DE BEBIDAS QUENTES OU FRIAS, COMO CAFÉ, CHÁ, LEITE OU ÁGUA, POSSUINDO AMPLO ISOLAMENTO TÉRMICO, GARANTINDO CONSERVAÇÃO DA TEMPERATURA POR LONGOS PERÍODOS; CAPACIDADE (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): 2 LITROS; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: CORPO EXTERNO E INTERNO FABRICADOS EM AÇO INOXIDÁVEL DE ALTA DURABILIDADE, RESISTENTE A IMPACTOS LEVES E À CORROSÃO; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: EQUIPADA COM TAMPA HERMÉTICA E SISTEMA DE ACIONAMENTO POR BOTÃO SUPERIOR, PROPORCIONANDO PRATICIDADE E HIGIENE NO SERVIÇO DE BEBIDAS. DESIGN MODERNO, ACABAMENTO POLIDO EM INOX, COM ALÇA ERGONÔMICA PARA FACILITAR O MANUSEIO; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR DA ANVISA; INFORMAÇÕES ADICIONAIS: IDEAL PARA SERVIÇOS DE CAFÉ EM GRANDES REUNIÕES, COM DESIGN EFICIENTE.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | UNIDADE | 6   |
| 92 | <b>GARRAFÃO 20 L.</b><br>TIPO: GARRAFÃO; CLASSIFICAÇÃO: RECIPIENTE PARA ÁGUA; APLICAÇÃO: ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DE ÁGUA MINERAL; CAPACIDADE: 20 LITROS; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: PLÁSTICO TRANSPARENTE; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: RETORNÁVEL, CONFORME NORMAS NBR 14222/14328; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DE SEGURANÇA E HIGIENE (NBR                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | UNIDADE | 150 |



|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |         |    |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----|
|     | 14222/14328); INFORMAÇÕES ADICIONAIS: IDEAL PARA DISTRIBUIÇÃO E ARMAZENAMENTO DE ÁGUA MINERAL.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |         |    |
| 93  | <b>GARRAFAO TÉRMICO 12L, COM TORNEIRA, PÉ E ALÇA.</b><br>TIPO: GARRAFAO TÉRMICO COM TORNEIRA CLASSIFICAÇÃO: UTENSÍLIO DE SERVIÇO APLICAÇÃO: PARA ARMAZENAR E SERVIR BEBIDAS QUENTES OU FRIAS; IDEAL PARA RESTAURANTES, HOSPITAIS, ESCOLAS OU EVENTOS CAPACIDADE (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): 12 LITROS COMPOSIÇÃO E MATERIAL: ESTRUTURA EXTERNA EM POLIPROPILENO DE ALTA RESISTÊNCIA, REVESTIMENTO INTERNO TÉRMICO REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E HIGIENE DA ANVISA INFORMAÇÕES ADICIONAIS: POSSUI TORNEIRA PARA SERVIÇO, PÉ DE APOIO E ALÇA PARA FACILITAR O TRANSPORTE.                                                                        | UNIDADE | 13 |
| 94  | <b>GAVETEIRO DE MESA COM 3 GAVETAS, 19X29X22 CM.</b><br>TIPO: GAVETEIRO DE MESA; CLASSIFICAÇÃO: MOBILIÁRIO DE ESCRITÓRIO; APLICAÇÃO: ORGANIZAÇÃO DE DOCUMENTOS E PEQUENOS OBJETOS; MEDIDAS APROXIMADAS (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): 19 CM X 29 CM X 22 CM; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: POLIPROPILENO; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DE SEGURANÇA E ERGONOMIA (NR-17); INFORMAÇÕES ADICIONAIS: COMPACTO E FUNCIONAL, IDEAL PARA USO EM MESAS DE ESCRITÓRIO.                                                                                                                                                                                                                    | UNIDADE | 25 |
| 95  | <b>JARRA PARA SUCO 1 L.</b><br>TIPO: JARRA PARA SUCO; CLASSIFICAÇÃO: RECIPIENTE DE COZINHA; APLICAÇÃO: ARMAZENAMENTO E SERVIÇO DE SUCO; CAPACIDADE (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): 1 LITRO; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: POLIPROPILENO (PLÁSTICO RESISTENTE), COM SUPORTE LATERAL; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR DA ANVISA; INFORMAÇÕES ADICIONAIS: IDEAL PARA SERVIR SUCO EM AMBIENTES COMERCIAIS E DOMÉSTICOS.                                                                                                                                                                                                                                           | UNIDADE | 1  |
| 96  | <b>JARRA PARA SUCO 3 L.</b><br>TIPO: JARRA PARA SUCO; CLASSIFICAÇÃO: RECIPIENTE DE COZINHA; APLICAÇÃO: ARMAZENAMENTO E SERVIÇO DE SUCO; CAPACIDADE (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): 3 LITROS; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: POLIPROPILENO (PLÁSTICO RESISTENTE); REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR DA ANVISA; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM TAMPa, APARADOR PARA GELO, BICO NO CORPO E ALÇA.                                                                                                                                                                                                                                                                   | UNIDADE | 34 |
| 97  | <b>JARRA PARA SUCO 5 L.</b><br>TIPO: JARRA PARA SUCO; CLASSIFICAÇÃO: RECIPIENTE DE COZINHA; APLICAÇÃO: ARMAZENAMENTO E SERVIÇO DE SUCO; CAPACIDADE (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): 5 LITROS; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: POLIPROPILENO (PLÁSTICO RESISTENTE); REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR DA ANVISA; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM TAMPa, APARADOR PARA GELO, BICO NO CORPO E ALÇA, GRADUADA.                                                                                                                                                                                                                                                         | UNIDADE | 17 |
| 98  | <b>JOGO DE COPOS DE VIDRO 350 ML HAUS CONCEPT.</b><br>JOGO DE COPOS DE VIDRO TRANSPARENTE COM CAPACIDADE DE 350 ML CADA, DESTINADOS AO SERVIÇO DE BEBIDAS EM GERAL. FABRICADOS EM VIDRO DE ALTA QUALIDADE, COM SUPERFÍCIE LISA, BRILHANTE E RESISTENTE A IMPACTOS LEVES. FORMATO CILÍNDRICO CLÁSSICO, COM BASE REFORÇADA E ACABAMENTO FINO NAS BORDAS. CONJUNTO CONTENDO 6 COPOS IGUAIS. DESIGN MODERNO, COMPATÍVEL COM LAVA-LOUÇAS.                                                                                                                                                                                                                                              | JOGO    | 4  |
| 99  | <b>JOGO DE COPOS DE VIDRO 410 ML LIGHTS LONG DRINK.</b><br>JOGO DE COPOS DO TIPO LONG DRINK COM CAPACIDADE DE 410 ML CADA, INDICADOS PARA BEBIDAS GELADAS, SUCOS E COQUETÉIS. FABRICADOS EM VIDRO TRANSPARENTE DE ALTA RESISTÊNCIA, COM DESIGN ESTRIADO E ELEGANTE. FORMATO ALTO E ALONGADO, COM BASE ESPESSE PARA MAIOR ESTABILIDADE. CONJUNTO CONTENDO 6 COPOS IGUAIS. COMPATÍVEL COM LAVA-LOUÇAS.                                                                                                                                                                                                                                                                              | JOGO    | 2  |
| 100 | <b>JOGO DE PANEAS 10 PEÇAS ANTIADERENTE COM TAMPa DE VIDRO E UTENSÍLIOS.</b><br>JOGO DE PANEAS COMPLETO DESTINADO AO PREPARO DE DIVERSOS TIPOS DE ALIMENTOS, INDICADO PARA USO DOMÉSTICO. FABRICADO EM ALUMÍNIO COM REVESTIMENTO INTERNO ANTIADERENTE DE ALTA QUALIDADE, QUE EVITA O GRUDE DE ALIMENTOS E FACILITA A LIMPEZA. POSSUI TAMPAS EM VIDRO TEMPERADO COM SAÍDA DE VAPOR E CABOS ERGONÔMICOS EM MATERIAL TÉRMICO RESISTENTE AO CALOR. ITENS DO CONJUNTO (10 PEÇAS): 1 ASSADEIRA REDONDA Ø 24 CM – 2,1 L; 1 FERVEDOR Ø 14 CM – 1,9 L; 1 COLHER PARA SERVIR; 1 ESPÁTULA; 2 CAÇAROLAS: Ø 20 CM – 2,9 L E Ø 22 CM – 3,8 L; 2 FRIGIDEIRAS RETAS: Ø 22 CM E Ø 20 CM – 0,8 L; 2 | JOGO    | 1  |



|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |         |     |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----|
|     | PANELAS: Ø 16 CM – 1,5 L E Ø 18 CM – 2,1 L. DESIGN MODERNO E FUNCIONAL. COMPATÍVEL COM FOGÕES A GÁS E ELÉTRICOS. PRODUTO DE ALTA DURABILIDADE, FÁCIL LIMPEZA E MANUSEIO.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |         |     |
| 101 | <b>JOGO DE TAÇAS DE VIDRO 350ML DIAMOND.</b><br>JOGO DE TAÇAS FABRICADAS EM VIDRO TRANSPARENTE TIPO DIAMOND, COM ACABAMENTO FACETADO E ELEGANTE. CADA TAÇA POSSUI CAPACIDADE APROXIMADA DE 350 ML, INDICADA PARA ÁGUA, SUCOS OU VINHO. DESIGN MODERNO E REFINADO, COM BASE REFORÇADA E FORMATO ERGONÔMICO. CONJUNTO CONTENDO 6 TAÇAS IGUAIS. COMPATÍVEL COM LAVA-LOUÇAS.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | JOGO    | 7   |
| 102 | <b>JOGO DE TAÇAS PARA SOBREMESA.</b><br>JOGO DE TAÇAS PARA SOBREMESA, LINHA PAULISTA, PRODUZIDO EM VIDRO RESISTENTE, CRISTALINO E BRILHANTE. POSSUI DESIGN CLÁSSICO E SOFISTICADO, ADEQUADO PARA DIVERSAS OCASIÕES. COMPOSTO POR 12 TAÇAS, CADA UNIDADE COM CAPACIDADE DE 220 ML, IDEAIS PARA SERVIR SOBREMESAS EM PORÇÕES INDIVIDUAIS. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: MATERIAL: VIDRO; QUANTIDADE: 12 UNIDADES; CAPACIDADE: 220 ML POR UNIDADE; ALTURA APROXIMADA: 7 CM; DIÂMETRO APROXIMADO: 9,4 CM. PRODUTO COM ACABAMENTO TRANSPARENTE, PROPORCIONANDO PRATICIDADE, DURABILIDADE E VERSATILIDADE NO USO DIÁRIO.                                                                                                                | JOGO    | 2   |
| 103 | <b>KIT 6 TÁBUAS PLACA POLIETILENO COZINHA.</b><br>KIT COM 6 TÁBUAS DE CORTE EM POLIETILENO COM SUPORTE CONJUNTO PROFISSIONAL COMPOSTO POR SEIS TÁBUAS INDIVIDUAIS DE POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE (PEAD) DIMENSÕES:(40X30X0,8 CM), MATERIAL RESISTENTE, HIGIÊNICO E DE FÁCIL LIMPEZA. CADA TÁBUA POSSUI SUPERFÍCIE LISA E IMPERMEÁVEL, QUE NÃO ABSORVE LÍQUIDOS, ODORES OU BACTÉRIAS, GARANTINDO MAIOR SEGURANÇA ALIMENTAR E DURABILIDADE. CORES PADRÃO: BRANCA, VERMELHA, AZUL, VERDE, AMARELA E BEJE, IDEAIS PARA O SISTEMA DE CODIFICAÇÃO POR COR, USADO EM COZINHAS PROFISSIONAIS PARA EVITAR CONTAMINAÇÃO CRUZADA.                                                                                                     | KIT     | 25  |
| 104 | <b>KIT PORTA-MANTIMENTOS COM TAMPA.</b><br>KIT CONTENDO 5 (CINCO) POTES PLÁSTICOS PORTA-MANTIMENTOS COM TAMPA, DESTINADOS AO ARMAZENAMENTO ORGANIZADO DE ALIMENTOS SECOS, GRÃOS, MASSAS, AÇÚCAR, CAFÉ E OUTROS ITENS DE DESPENSA. FABRICADOS EM PLÁSTICO ATÓXICO DE ALTA RESISTÊNCIA, LIVRE DE BPA, COM ACABAMENTO LISO E FÁCIL DE LIMPAR. CAPACIDADES INDIVIDUAIS: 1 POTE DE 6,6 L; 1 POTE DE 3,5 L; 2 POTES DE 1,9 L; 1 POTE DE 0,9 L. POSSUEM TAMPA HERMÉTICA NA COR PRETA, GARANTINDO FECHAMENTO SEGURO E CONSERVAÇÃO DOS ALIMENTOS. DESIGN MODERNO, EMPILHÁVEL E FUNCIONAL.                                                                                                                                             | KIT     | 3   |
| 105 | <b>KIT UTENSÍLIOS DE COZINHA GOURMET EM AÇO INOX 6 PEÇAS.</b><br>CONJUNTO DE UTENSÍLIOS DESTINADO AO PREPARO E SERVIÇO DE ALIMENTOS, FABRICADOS EM AÇO INOXIDÁVEL DE ALTA QUALIDADE, GARANTINDO DURABILIDADE, RESISTÊNCIA À CORROSÃO E FACILIDADE DE LIMPEZA. DESIGN MODERNO, COM ACABAMENTO POLIDO E CABOS ERGONÔMICOS PARA MAIOR CONFORTO NO MANUSEIO. ITENS DO CONJUNTO: 1 ESPUMADEIRA (ESCUMADEIRA); 1 FOUET (FUÊ / BATEDOR DE CLARAS E OVOS); 1 CONCHA PARA SOPAS E MOLHOS; 1 PEGADOR DE SALADA; 1 PEGADOR DE MACARRÃO; 1 COLHER DE SERVIR. PRODUTO DE USO DOMÉSTICO OU PROFISSIONAL LEVE, COMPATÍVEL COM LAVA-LOUÇAS E RESISTENTE A ALTAS TEMPERATURAS.                                                                | KIT     | 3   |
| 106 | <b>MACHADINHA COM CABO EM FIBRA DE VIDRO EMBORRACHADO.</b><br>MACHADINHA COM ESTRUTURA RESISTENTE, INDICADA PARA ATIVIDADES DE CORTE E IMPACTO EM SERVIÇOS DIVERSOS. POSSUI CABEÇA METÁLICA ROBUSTA E FIO COM BOM DESEMPENHO DE CORTE, ADEQUADA PARA USO CONTÍNUO. CONTA COM CABO CONFECCIONADO EM FIBRA DE VIDRO, REVESTIDO COM MATERIAL EMBORRACHADO, PROPORCIONANDO MAIOR RESISTÊNCIA, DURABILIDADE E MELHOR ADERÊNCIA DURANTE O MANUSEIO. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: TIPO: MACHADINHA; PESO: 600 G; MATERIAL DO CABO: FIBRA DE VIDRO COM REVESTIMENTO EMBORRACHADO; COMPRIMENTO TOTAL: 34 CM; COMPRIMENTO DO FIO: 10 CM. PRODUTO COM DESIGN FUNCIONAL, GARANTINDO SEGURANÇA, FIRMEZA E EFICIÊNCIA NAS ATIVIDADES DE CORTE. | UNIDADE | 3   |
| 107 | <b>MANGUEIRA PARA REGISTRO.</b><br>TIPO: MANGUEIRA; CLASSIFICAÇÃO: ACESSÓRIO PARA INSTALAÇÃO DE GÁS; APLICAÇÃO: CONEXÃO DE GÁS; MATERIAL: BORRACHA SINTÉTICA, RÍGIDA; DIÂMETRO EXTERNO: 15,70 MM; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | METRO   | 150 |



|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |         |     |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----|
|     | SEGURANÇA PARA SISTEMAS DE GÁS; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: LDC 0677, COR VERMELHA, PRESSÃO MÁXIMA 400.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |         |     |
| 108 | <b>MINI CANECA ESMALTADA BRANCA 90 ML.</b><br>MINI CANECA FABRICADA EM AÇO ESMALTADO, NA COR BRANCA, COM ACABAMENTO RETRÔ RÚSTICO. POSSUI 5 CM DE ALTURA E CAPACIDADE TOTAL DE 90 ML, SENDO IDEAL PARA PORÇÕES DE CAFÉ, CHÁ OU DEGUSTAÇÕES. MATERIAL RESISTENTE, HIGIÊNICO E DE FÁCIL LIMPEZA, COMPATÍVEL COM USO DOMÉSTICO OU DECORATIVO. DESIGN CLÁSSICO, LEVE E DURÁVEL.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | UNIDADE | 200 |
| 109 | <b>PANELA DE PRESSÃO 10 L.</b><br>TIPO: PANELA DE PRESSÃO; CLASSIFICAÇÃO: UTENSÍLIO DE COZINHA; APLICAÇÃO: COZIMENTO SOB PRESSÃO; CAPACIDADE (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): APROXIMADAMENTE 10 LITROS; MATERIAL: ALUMÍNIO POLIDO; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR DA ANVISA; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: TAMPA COM SISTEMA DE FECHAMENTO EXTERNO.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | UNIDADE | 30  |
| 110 | <b>PANELA DE PRESSÃO 12 L.</b><br>TIPO: PANELA DE PRESSÃO; CLASSIFICAÇÃO: UTENSÍLIO DE COZINHA; APLICAÇÃO: COZIMENTO SOB PRESSÃO; CAPACIDADE (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): APROXIMADAMENTE 12 LITROS; MATERIAL: ALUMÍNIO POLIDO; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR DA ANVISA; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: TAMPA COM SISTEMA DE FECHAMENTO EXTERNO.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | UNIDADE | 18  |
| 111 | <b>PANELA DE PRESSÃO 20 L.</b><br>TIPO: PANELA DE PRESSÃO; CLASSIFICAÇÃO: UTENSÍLIO DE COZINHA; APLICAÇÃO: COZIMENTO SOB PRESSÃO; CAPACIDADE: 20 LITROS; MATERIAL: ALUMÍNIO POLIDO; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR DA ANVISA; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: TAMPA COM SISTEMA DE FECHAMENTO EXTERNO.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | UNIDADE | 1   |
| 112 | <b>PANELA DE PRESSÃO 7 L.</b><br>TIPO: PANELA DE PRESSÃO; CLASSIFICAÇÃO: UTENSÍLIO DE COZINHA; APLICAÇÃO: COZIMENTO SOB PRESSÃO; CAPACIDADE (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): APROXIMADAMENTE 7 LITROS; MATERIAL: ALUMÍNIO POLIDO; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR DA ANVISA; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: VÁLVULA DE SEGURANÇA, TAMPA COM SISTEMA DE FECHAMENTO EXTERNO.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | UNIDADE | 44  |
| 113 | <b>PEGADOR DE MASSA EM AÇO INOXIDÁVEL.</b><br>TIPO: PEGADOR DE MASSA; CLASSIFICAÇÃO: UTENSÍLIO DE COZINHA; APLICAÇÃO: MANIPULAÇÃO DE MASSAS; MEDIDAS APROXIMADAS (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): ALTURA 4,9 CM, LARGURA 4,8 CM, COMPRIMENTO 20,5 CM; MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR DA ANVISA.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | UNIDADE | 20  |
| 114 | <b>PENEIRA COADOR COM CABO PLÁSTICO 25 CM.</b><br>PENEIRA COADOR DESTINADA AO COAMENTO E PENEIRAMENTO DE ALIMENTOS EM GERAL, COMO FARINHAS, SUCOS, MOLHOS E LÍQUIDOS DIVERSOS. ESTRUTURA FABRICADA EM MALHA FINA E RESISTENTE, GARANTINDO EFICIÊNCIA E DURABILIDADE. POSSUI CABO PLÁSTICO ERGONÔMICO DE ALTA RESISTÊNCIA, QUE PROPORCIONA SEGURANÇA E CONFORTO DURANTE O USO. DIÂMETRO APROXIMADO DE 25 CM.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | UNIDADE | 6   |
| 115 | <b>PLÁSTICO CRISTAL TRANSPARENTE.</b><br>PLÁSTICO TIPO CRISTAL, TOTALMENTE TRANSPARENTE, COM ESPESSURA NOMINAL DE 0,20 MM E LARGURA DE 1,40 M, DESTINADO À PROTEÇÃO E COBERTURA DE MESAS E TOALHAS. O MATERIAL DEVERÁ APRESENTAR ALTA TRANSPARÊNCIA, SUPERFÍCIE LISA E UNIFORME, ISENTA DE BOLHAS, ONDULAÇÕES, IMPUREZAS OU DEFEITOS VISÍVEIS. DEVE POSSUIR BOA RESISTÊNCIA MECÂNICA, FLEXIBILIDADE ADEQUADA, DURABILIDADE E RESISTÊNCIA A RASGOS, GARANTINDO DESEMPENHO SATISFATÓRIO EM USO CONTÍNUO. DEVERÁ SER IMPERMEÁVEL, DE FÁCIL LIMPEZA E NÃO APRESENTAR ODORE ACENTUADO, SENDO APROPRIADO PARA USO EM AMBIENTES INTERNOS E EXTERNOS. O PRODUTO DEVERÁ ATENDER AOS PADRÕES DE QUALIDADE E ÀS NORMAS TÉCNICAS APLICÁVEIS. | METRO   | 36  |
| 116 | <b>PORTA COPOS DESCARTÁVEIS, 180 A 200 ML.</b><br>TIPO: PORTA COPOS DESCARTÁVEIS; CLASSIFICAÇÃO: ACESSÓRIO PARA COPOS; APLICAÇÃO: ARMAZENAMENTO E LIBERAÇÃO DE COPOS DESCARTÁVEIS; CAPACIDADE: 180 A 200 ML; MATERIAL: ACRÍLICO; MEDIDAS APROXIMADAS (COM                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | UNIDADE | 39  |



|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |         |      |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|------|
|     | VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): 0,43 X 12 X 11 CM (BASE), DIÂMETRO DE 6 CM; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DE SEGURANÇA; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: BOTÃO DE PRESSÃO PARA LIBERAÇÃO DE UM COPO POR VEZ, KIT DE INSTALAÇÃO.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |         |      |
| 117 | <b>PORTA COPOS DESCARTÁVEIS, 50 ML.</b><br>TIPO: PORTA COPOS DESCARTÁVEIS; CLASSIFICAÇÃO: ACESSÓRIO PARA COPOS DE CAFÉ; APLICAÇÃO: ARMAZENAMENTO E LIBERAÇÃO DE COPOS DESCARTÁVEIS; CAPACIDADE: 50 ML; MATERIAL: PLÁSTICO RESISTENTE; MEDIDAS APROXIMADAS (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): 0,35 X 11 X 16 CM; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DE SEGURANÇA; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: ACIONADO POR ALAVANCA, LIBERAÇÃO DE UM COPO POR VEZ, KIT DE INSTALAÇÃO.                                                                                                                                                                                                                                                           | UNIDADE | 30   |
| 118 | <b>POTE DE VIDRO PARA CONSERVA 1 L.</b><br>TIPO: POTE DE VIDRO PARA CONSERVA; CLASSIFICAÇÃO: RECIPIENTE PARA ALIMENTOS; APLICAÇÃO: ARMAZENAMENTO DE CONSERVAS; CAPACIDADE: 1 LITRO; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: VIDRO TRANSPARENTE; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: TAMPA ROSQUEÁVEL E FECHAMENTO HERMÉTICO; DIMENSÕES APROXIMADAS (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): DIÂMETRO 10 CM X ALTURA 20 CM; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DA ANVISA PARA MATERIAIS EM CONTATO COM ALIMENTOS, CONFORME RDC Nº 14/2014; INFORMAÇÕES ADICIONAIS: A TAMPA ROSQUEÁVEL PROPORCIONA UM FECHAMENTO HERMÉTICO, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO DOS ALIMENTOS POR MAIS TEMPO.                                                                              | UNIDADE | 12   |
| 119 | <b>POTE DE VIDRO PARA CONSERVA 2 L.</b><br>TIPO: POTE DE VIDRO PARA CONSERVA; CLASSIFICAÇÃO: RECIPIENTE PARA ALIMENTOS; APLICAÇÃO: ARMAZENAMENTO DE CONSERVAS; CAPACIDADE: 2 LITROS; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: VIDRO TRANSPARENTE; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: TAMPA ROSQUEÁVEL E FECHAMENTO HERMÉTICO; DIMENSÕES APROXIMADAS (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): DIÂMETRO 15 CM X ALTURA 19 CM; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DA ANVISA PARA MATERIAIS EM CONTATO COM ALIMENTOS, CONFORME RDC Nº 14/2014; INFORMAÇÕES ADICIONAIS: GARANTIA DE FECHAMENTO HERMÉTICO PARA MELHOR PRESERVAÇÃO DOS ALIMENTOS.                                                                                                                    | UNIDADE | 12   |
| 120 | <b>POTE DE VIDRO PARA CONSERVA 600 ML.</b><br>TIPO: POTE DE VIDRO PARA CONSERVA; CLASSIFICAÇÃO: RECIPIENTE PARA ALIMENTOS; APLICAÇÃO: ARMAZENAMENTO DE CONSERVAS; CAPACIDADE: 600 MILILITROS; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: VIDRO TRANSPARENTE; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: TAMPA ROSQUEÁVEL E FECHAMENTO HERMÉTICO; DIMENSÕES APROXIMADAS (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): DIÂMETRO 8 CM X ALTURA 15 CM; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DA ANVISA PARA MATERIAIS EM CONTATO COM ALIMENTOS, CONFORME RDC Nº 14/2014; INFORMAÇÕES ADICIONAIS: COMPACTO E IDEAL PARA PEQUENAS PORÇÕES DE CONSERVAS OU MOLHOS.                                                                                                                     | UNIDADE | 6    |
| 121 | <b>POTE DE VIDRO PARA CONSERVA 800 ML.</b><br>TIPO: POTE DE VIDRO PARA CONSERVA; CLASSIFICAÇÃO: RECIPIENTE PARA ALIMENTOS; APLICAÇÃO: ARMAZENAMENTO DE CONSERVAS; CAPACIDADE: 800 MILILITROS; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: VIDRO TRANSPARENTE; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: TAMPA ROSQUEÁVEL E FECHAMENTO HERMÉTICO; DIMENSÕES APROXIMADAS (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): DIÂMETRO 10 CM X ALTURA 16 CM; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DA ANVISA PARA MATERIAIS EM CONTATO COM ALIMENTOS, CONFORME RDC Nº 14/2014; INFORMAÇÕES ADICIONAIS: IDEAL PARA ARMAZENAR PORÇÕES MÉDIAS DE ALIMENTOS EM CONSERVA.                                                                                                                     | UNIDADE | 6    |
| 122 | <b>PRATO DE ALUMÍNIO.</b><br>FABRICADO EM ALUMÍNIO COM EXCELENTE CONDUÇÃO DE CALOR — O PRATO AQUECE DE MANEIRA RÁPIDA E UNIFORME, TORNANDO-SE IDEAL PARA USO EM FORNOS CONVENCIONAIS E INDUSTRIAIS. ALÉM DISSO, É RESISTENTE À CORROSÃO, NÃO ENFERRUJA E SUPORTA ALTAS TEMPERATURAS. ENTRE SUAS PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS ESTÃO: CONDUTIVIDADE TÉRMICA: MANTÉM O ALIMENTO AQUECIDO POR MAIS TEMPO, SUPERIOR A PRATOS DE VIDRO. DESIGN: GERALMENTE REDONDO, DISPONÍVEL EM MODELOS FUNDOS (TIPO ESCOLAR) COM CERCA DE 22 CM DE DIÂMETRO E 500 ML DE CAPACIDADE. VERSATILIDADE: LEVE E SEGURO, EVITA RISCOS DE QUEBRA. LEVEZA E FÁCIL MANUSEIO BOA DURABILIDADE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO, CUSTO ACESSÍVEL, RECICLÁVEL E SUSTENTÁVEL. | UNIDADE | 5000 |
| 123 | <b>PRATO FUNDO DE VIDRO.</b><br>TIPO: PRATO FUNDO; CLASSIFICAÇÃO: UTENSÍLIO DE MESA; MATERIAL: VIDRO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | UNIDADE | 1386 |



|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |         |     |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----|
|     | TEMPERADO; DIMENSÕES APROXIMADAS (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): DIÂMETRO 23 CM X ALTURA 3,7 CM; CAPACIDADE: 370 G; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: RESISTENTE, IDEAL PARA SOPAS E MOLHOS; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE À NORMA DE SEGURANÇA DE UTENSÍLIOS DE MESA PARA CONTATO COM ALIMENTOS, CONFORME ANVISA E ABNT NBR 13206; INFORMAÇÕES ADICIONAIS: DURÁVEL E RESISTENTE A ALTAS TEMPERATURAS.                                                                                                                                                                                                                    |         |     |
| 124 | <b>PRATO PARA BOLO, MATERIAL: VIDRO, COM PÉ, 31 X 25 CM.</b><br>TIPO: PRATO PARA BOLO DE VIDRO COM PÉ. CLASSIFICAÇÃO: UTENSÍLIO DE SERVIÇO APLICAÇÃO: PARA SERVIR, EXPOR OU DECORAR BOLOS, TORTAS E DOCES; IDEAL PARA RESTAURANTES, CONFEITARIAS, EVENTOS, ESCOLAS OU USO DOMÉSTICO. MEDIDAS (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): 31 CM X 25 CM COMPOSIÇÃO E MATERIAL: VIDRO TRANSPARENTE TEMPERADO DE ALTA QUALIDADE REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E HIGIENE DA ANVISA INFORMAÇÕES ADICIONAIS: COM PÉ ELEVADO PARA MELHOR APRESENTAÇÃO E FACILIDADE NO SERVIÇO                         | UNIDADE | 20  |
| 125 | <b>PRATO RASO DE VIDRO.</b><br>TIPO: PRATO RASO; CLASSIFICAÇÃO: UTENSÍLIO DE MESA; MATERIAL: VIDRO TRANSPARENTE; APLICAÇÃO: PARA REFEIÇÕES; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: DESIGN RASO, IDEAL PARA PRATOS PRINCIPAIS; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE À NORMA DE SEGURANÇA DE UTENSÍLIOS DE MESA PARA CONTATO COM ALIMENTOS, CONFORME ANVISA E ABNT NBR 13206; INFORMAÇÕES ADICIONAIS: PRÁTICO E FUNCIONAL PARA O USO DIÁRIO.                                                                                                                                                                                      | UNIDADE | 920 |
| 126 | <b>PRATO RASO OPALINE PÉTALA BRANCO 25,5 CM.</b><br>PRATO RASO FABRICADO EM VIDRO OPALINO DE ALTA RESISTÊNCIA, NA COR BRANCA, COM DESIGN MODELO PÉTALA. POSSUI DIÂMETRO DE 25,5 CM, IDEAL PARA SERVIÇO DE REFEIÇÕES PRINCIPAIS. MATERIAL DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO, RESISTENTE A IMPACTOS LEVES E COMPATÍVEL COM MICROONDAS E LAVA-LOUÇAS. INDICADO PARA USO DOMÉSTICO OU PROFISSIONAL EM RESTAURANTES E REFEITÓRIOS.                                                                                                                                                                                               | UNIDADE | 50  |
| 127 | <b>RALADOR EM AÇO INOXIDÁVEL.</b><br>TIPO: RALADOR; CLASSIFICAÇÃO: UTENSÍLIO DE COZINHA; MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: 4 FACES, IDEAL PARA RALAR DIFERENTES TIPOS DE ALIMENTOS; DIMENSÕES APROXIMADAS (VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): 22 CM X 8 CM X 10,7 CM; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DE UTENSÍLIOS DE COZINHA CONFORME A ANVISA E A ABNT NBR 11857; INFORMAÇÕES ADICIONAIS: DURÁVEL E FÁCIL DE LIMPAR, COM VÁRIAS OPÇÕES DE GRANULAÇÃO.                                                                                                                                        | UNIDADE | 100 |
| 128 | <b>REGISTRO DE GÁS.</b><br>TIPO: REGISTRO DE GÁS; CLASSIFICAÇÃO: ACESSÓRIO PARA GÁS; APLICAÇÃO: CONTROLE DO FORNECIMENTO DE GÁS; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: PARA USO EM COZINHAS, COM MECANISMO DE VEDAÇÃO; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DA ANP (AGÊNCIA NACIONAL DO PETRÓLEO, GÁS NATURAL E BIOCOMBUSTÍVEIS) PARA SEGURANÇA DE SISTEMAS DE GÁS; INFORMAÇÕES ADICIONAIS: ATENDE ÀS EXIGÊNCIAS DE SEGURANÇA PARA INSTALAÇÕES DE GÁS EM COZINHAS.                                                                                                                                                   | UNIDADE | 50  |
| 129 | <b>RODÍZIO GIRATÓRIO METÁLICO.</b><br>RODÍZIOS GIRATÓRIOS COM PLACA DE FIXAÇÃO RETANGULAR E FURAÇÃO PADRÃO PARA PARAFUSOS, POSSUINDO CAPACIDADE DE GIRO DE 360 GRAUS. A RODA DEVE SER CONFECCIONADA EM LIGA METÁLICA, COMO FERRO FUNDIDO, ZAMAC OU MATERIAL DE RESISTÊNCIA EQUIVALENTE, SEM REVESTIMENTO MACIO, COM DIÂMETRO APROXIMADO DE 1 5/8 POLEGADAS (CERCA DE 41 MM). O GARFO OU SUPORTE DEVE SER FABRICADO EM AÇO ZINCADO OU POSSUIR TRATAMENTO ANTICORROSIVO, CAPACIDADE MÍNIMA DE CARGA DE 40KG.                                                                                                      | UNIDADE | 24  |
| 130 | <b>SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE 10 KG.</b><br>TIPO: SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE; CLASSIFICAÇÃO: SACO DE ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE; MATERIAL: PLÁSTICO DE POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE (PEAD), COM EXCELENTE RESISTÊNCIA MECÂNICA E DURABILIDADE, GARANTINDO SEGURANÇA E INTEGRIDADE NO ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE; CAPACIDADE (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): 10 QUILOGRAMAS; DIMENSÕES APROXIMADAS: 40 CM DE LARGURA X 60 CM DE ALTURA; APLICAÇÃO: INDICADO PARA ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DE PRODUTOS EM GRANDE QUANTIDADE, COMO ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS, PRODUTOS INDUSTRIAIS, MATERIAIS DE CONSTRUÇÃO, OU OUTROS | ROLO    | 20  |



|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |         |     |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----|
|     | ITENS SEM RISCO DE CONTAMINAÇÃO EXTERNA; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:<br>• TRANSPARENTE PARA FACILITAR A VISUALIZAÇÃO E IDENTIFICAÇÃO DO CONTEÚDO;<br>• FECHAMENTO POR NÓ OU LAÇO, GARANTINDO SEGURANÇA E INTEGRIDADE NO ARMAZENAMENTO;<br>• RESISTENTE E FLEXÍVEL, ADEQUADO PARA O ARMAZENAMENTO DE ITENS PESADOS OU GRANULADOS;<br>• ROLO COM NO MÍNIMO 500 UNIDADES, OTIMIZANDO O CUSTO E O USO EM GRANDES QUANTIDADES. REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS AMBIENTAIS E DE SEGURANÇA PARA O USO DE PLÁSTICOS EM EMBALAGENS. CASO UTILIZADO PARA ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS, DEVE ATENDER ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR DA ANVISA, CONFORME RDC Nº 14/2014, QUE REGULAMENTA O USO DE MATERIAIS EM CONTATO COM ALIMENTOS.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |         |     |
| 131 | <b>SUQUEIRA DE VIDRO COM DISPENSER 3 LITROS.</b><br>SUQUEIRA FABRICADA EM VIDRO TRANSPARENTE DE ALTA QUALIDADE, COM CAPACIDADE TOTAL DE 3 LITROS, DESTINADA AO ARMAZENAMENTO E SERVIÇO DE SUCOS, ÁGUAS AROMATIZADAS, CHÁS GELADOS E OUTRAS BEBIDAS. POSSUI TORNEIRA DISPENSER EM MATERIAL RESISTENTE, TAMPA REMOVÍVEL E BOCA AMPLA PARA FACILITAR O ABASTECIMENTO E A LIMPEZA. DESIGN ELEGANTE E FUNCIONAL, INDICADO PARA USO DOMÉSTICO, EVENTOS, REFEITÓRIOS E AMBIENTES COLETIVOS.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | UNIDADE | 6   |
| 132 | <b>SUQUEIRA DE VIDRO TRANSPARENTE, 5L, COM BASE.</b><br>TIPO: SUQUEIRA DE VIDRO TRANSPARENTE CLASSIFICAÇÃO: UTENSÍLIO DE SERVIÇO APLICAÇÃO: PARA ARMAZENAR E SERVIR BEBIDAS COMO SUCOS, ÁGUAS AROMATIZADAS E CHÁS GELADOS; IDEAL PARA RESTAURANTES, BUFFETS, EVENTOS E USO DOMÉSTICO CAPACIDADE (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): 5 LITROS COMPOSIÇÃO E MATERIAL: VIDRO TRANSPARENTE DE ALTA RESISTÊNCIA, LIVRE DE BPA REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E HIGIENE DA ANVISA INFORMAÇÕES ADICIONAIS: POSSUI BASE PARA APOIO E TORNEIRA INCORPORADA PARA FACILITAR O SERVIÇO; MATERIAL LEVE, RESISTENTE E FÁCIL DE HIGIENIZAR.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | UNIDADE | 10  |
| 133 | <b>TÁBUA DE PLÁSTICO GRANDE.</b><br>TIPO: TÁBUA DE PLÁSTICO; CLASSIFICAÇÃO: UTENSÍLIO DE COZINHA; MATERIAL: POLIPROPILENO; DIMENSÕES APROXIMADAS (VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): 40 CM X 26 CM; APLICAÇÃO: PARA CORTAR CARNE; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DE UTENSÍLIOS DE COZINHA PARA CONTATO COM ALIMENTOS, CONFORME ANVISA E ABNT NBR 11857; INFORMAÇÕES ADICIONAIS: GRANDE E RESISTENTE, COM ALTA DURABILIDADE.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | UNIDADE | 66  |
| 134 | <b>TACHO RASO Nº 50.</b><br>TIPO: TACHO HOTEL; MATERIAL: ALUMÍNIO; NÚMERO: Nº 50; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM ORLA, 2 ALÇAS E PÉ; DIMENSÕES APROXIMADAS (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): DIÂMETRO BOCA 45 CM X ALTURA 19 CM; CAPACIDADE (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): MÍNIMO 20 LITROS; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DE UTENSÍLIOS INDUSTRIAIS DE COZINHA, CONFORME ANVISA E ABNT NBR 11857; INFORMAÇÕES ADICIONAIS: IDEAL PARA GRANDES VOLUMES DE PREPARO EM AMBIENTES DE HOTELARIA.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | UNIDADE | 18  |
| 135 | <b>TELA MOSQUITEIRA NYLON VERDE.</b><br>TIPO: TELA DE PROTEÇÃO CONTRA INSETOS; CLASSIFICAÇÃO: MATERIAL DE ISOLAMENTO E PROTEÇÃO AMBIENTAL; APLICAÇÃO: UTILIZADA PARA PROTEÇÃO DE AMBIENTES CONTRA A ENTRADA DE INSETOS VOADORES, COMO MOSQUITOS E MOSCAS, EM JANELAS, PORTAS, VIVEIROS, ÁREAS DE PREPARO DE ALIMENTOS, ESTUFAS E OUTROS LOCAIS QUE EXIJAM CONTROLE SANITÁRIO E DE BIOSSEGURANÇA; MEDIDAS (VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): CONFORME A DEMANDA DO PROJETO, VENDIDA EM ROLOS OU METRAGEM PERSONALIZADA; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: NYLON RESISTENTE NA COR VERDE, COM TRAMADO FINO E FLEXÍVEL, PERMITINDO A PASSAGEM DE AR E LUZ, MAS IMPEDINDO A ENTRADA DE INSETOS. MATERIAL LEVE, DE ALTA DURABILIDADE E RESISTENTE À UMIDADE E RAIOS SOLARES; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: PRODUTO FABRICADO EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DE HIGIENE AMBIENTAL, BIOSSEGURANÇA E SEGURANÇA SANITÁRIA, SENDO INDICADO PARA USO EM ÁREAS QUE DEVEM ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA (RDC Nº 275/2002); INFORMAÇÕES ADICIONAIS: DE FÁCIL INSTALAÇÃO, PODE SER COSTURADA, COLADA OU FIXADA COM GRAMPOS OU FITAS. IDEAL PARA LOCAIS QUE EXIJAM CONTROLE DE VETORES, CONTRIBUINDO PARA A | METRO   | 100 |



|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |         |     |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----|
|     | SEGURANÇA SANITÁRIA E O BEM-ESTAR DE AMBIENTES RESIDENCIAIS, COMERCIAIS OU INDUSTRIAIS.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |         |     |
| 136 | <b>TRAVESSA ASSADEIRA DE VIDRO RETANGULAR – 3,5 L.</b><br>TRAVESSA ASSADEIRA RETANGULAR DESTINADA AO PREPARO E SERVIÇO DE ALIMENTOS. FABRICADA EM VIDRO TEMPERADO TRANSPARENTE DE ALTA RESISTÊNCIA A CHOQUES TÉRMICOS E IMPACTOS LEVES. CAPACIDADE DE 3,5 LITROS, COM DIMENSÕES APROXIMADAS DE 35 CM (COMPRIMENTO) X 23 CM (LARGURA) X 7 CM (ALTURA). ADEQUADA PARA USO EM FORNO, MICROONDAS, FREEZER E LAVA-LOUÇAS. DESIGN ERGONÔMICO E FÁCIL DE LIMPAR.                                                                                                                      | UNIDADE | 4   |
| 137 | <b>TRAVESSA ASSADEIRA RETANGULAR FUNDA GRANDE DE VIDRO – 5L.</b><br>TRAVESSA ASSADEIRA RETANGULAR COM TAMPA DESTINADA AO PREPARO, ARMAZENAMENTO E SERVIÇO DE ALIMENTOS. FABRICADA EM VIDRO TEMPERADO TRANSPARENTE DE ALTA RESISTÊNCIA TÉRMICA E MECÂNICA. CAPACIDADE APROXIMADA (VARIAÇÃO DE 5%) TOTAL DE 5 LITROS, COM DIMENSÕES APROXIMADAS (VARIAÇÃO DE 5%) DE 40 CM (COMPRIMENTO) X 27 CM (LARGURA) X 8 CM (ALTURA). PODE SER UTILIZADA EM FORNO, MICROONDAS, FREEZER E MÁQUINA DE LAVAR LOUÇAS. DESIGN CLÁSSICO, FÁCIL DE LIMPAR E RESISTENTE A VARIAÇÕES DE TEMPERATURA. | UNIDADE | 8   |
| 138 | <b>TRAVESSA DE VIDRO COM PÉ 34 X 15 X 10,5 CM.</b><br>CLASSIFICAÇÃO: UTENSÍLIO DE SERVIÇO; APLICAÇÃO: PARA SERVIR E EXPOR ALIMENTOS, IDEAL PARA RESTAURANTES, BUFFETS, EVENTOS, HOSPITAIS OU ESCOLAS; MEDIDAS (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): 34 CM X 15 CM X 10,5 CM; COMPOSIÇÃO E MATERIAL: VIDRO TRANSPARENTE TEMPERADO DE ALTA RESISTÊNCIA; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E HIGIENE DA ANVISA; INFORMAÇÕES ADICIONAIS: COM BASE ELEVADA (PÉ INCORPORADO) PARA MELHOR VISUALIZAÇÃO E ACESSO AOS ALIMENTOS.                                     | UNIDADE | 24  |
| 139 | <b>TRAVESSA DE VIDRO OPALINO WHITE – 34 X 25 X 7,5 CM.</b><br>TRAVESSA RETANGULAR FABRICADA EM VIDRO OPALINO BRANCO (WHITE), DESTINADA AO PREPARO E SERVIÇO DE ALIMENTOS. RESISTENTE AO CALOR E A IMPACTOS LEVES, COM SUPERFÍCIE LISA E FÁCIL DE HIGIENIZAR. DIMENSÕES DE 34 CM (COMPRIMENTO) X 25 CM (LARGURA) X 7,5 CM (ALTURA). COMPATÍVEL COM MICROONDAS, FREEZER E LAVA-LOUÇAS. DESIGN ELEGANTE E MODERNO.                                                                                                                                                                | UNIDADE | 3   |
| 140 | <b>TRAVESSA DE VIDRO.</b><br>TIPO: TRAVESSA DE VIDRO; MATERIAL: VIDRO; DIMENSÕES APROXIMADAS (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): 35 CM X 24 CM; FORMATO: OVAL; APLICAÇÃO: PARA SERVIR ALIMENTOS; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DE UTENSÍLIOS DE MESA PARA CONTATO COM ALIMENTOS, CONFORME ANVISA E ABNT NBR 13206; INFORMAÇÕES ADICIONAIS: IDEAL PARA USO EM REFEIÇÕES E SERVIR PRATOS NO ESTILO FAMILIAR.                                                                                                                                                                   | UNIDADE | 50  |
| 141 | <b>XÍCARA GRANDE EM CERÂMICA BRANCA, 180 ML.</b><br>TIPO: XÍCARA GRANDE; MATERIAL: CERÂMICA BRANCA; CAPACIDADE (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): 180 ML; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM SUPORTE DE APOIO LATERAL; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DE UTENSÍLIOS DE MESA PARA CONTATO COM ALIMENTOS, CONFORME ANVISA E ABNT NBR 13206; INFORMAÇÕES ADICIONAIS: DESIGN CLÁSSICO E IDEAL PARA CAFÉS E CHÁS.                                                                                                                                                                    | UNIDADE | 136 |
| 142 | <b>XÍCARA PEQUENA EM CERÂMICA BRANCA, 90 ML.</b><br>TIPO: XÍCARA PEQUENA; MATERIAL: CERÂMICA BRANCA; CAPACIDADE (COM VARIAÇÃO DE ATÉ 5%): 90 ML; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM SUPORTE DE APOIO LATERAL; REGULAMENTAÇÃO E NORMAS: ATENDE ÀS NORMAS DE UTENSÍLIOS DE MESA PARA CONTATO COM ALIMENTOS, CONFORME ANVISA E ABNT NBR 13206; INFORMAÇÕES ADICIONAIS: DESIGN CLÁSSICO, RESISTENTE E IDEAL PARA SERVIÇO DE CAFÉ EXPRESSO OU BEBIDAS EM PEQUENAS PORÇÕES.                                                                                                             | UNIDADE | 12  |

**[9 - LEVANTAMENTO DE MERCADO:** Diante das necessidades identificadas neste estudo, verifica-se que o atendimento da demanda exige a contratação de empresa(s) cujo ramo de atividade seja compatível com o fornecimento de materiais de copa e cozinha, destinados ao atendimento das diversas secretarias do Município de Pereiro/CE. Para tanto, faz-se necessária a adoção de solução que assegure a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração, com observância aos princípios da economicidade, eficiência, planejamento e



interesse público, garantindo-se, ao mesmo tempo, a adequada satisfação da necessidade administrativa e a regular execução do objeto.

Além disso, a solução mais vantajosa deve ser aquela que permita compatibilidade entre os itens efetivamente demandados e as especificações definidas pela Administração, de modo a assegurar que os materiais a serem adquiridos atendam às finalidades a que se destinam, com qualidade adequada, padronização mínima e condições compatíveis com o uso nas repartições públicas. Sempre que pertinente, também deverão ser observados critérios de responsabilidade socioambiental, de forma a promover contratações mais eficientes e sustentáveis.

Ante o exposto, foram vislumbradas as seguintes soluções de mercado que poderiam, em tese, atender aos requisitos específicos da presente contratação:

**9.1 Solução 1: Contratação por licitação usual (ou contratação direta, quando cabível).**

Descrição: Consiste na realização de procedimento licitatório próprio para aquisição dos materiais de copa e cozinha necessários ao atendimento das diversas secretarias do Município de Pereiro/CE, mediante disputa transparente e competitiva, observados os critérios legais vigentes. Conforme o enquadramento jurídico aplicável ao caso concreto, poderá haver contratação direta nas hipóteses legalmente previstas, desde que devidamente instruída, motivada e acompanhada da documentação pertinente. Essa alternativa permite à Administração definir com precisão os itens a serem adquiridos, suas especificações técnicas, quantitativos, padrões de qualidade, condições de entrega e critérios de aceitação, assegurando maior compatibilidade entre o objeto licitado e a necessidade administrativa efetivamente identificada.

**9.2 Solução 2: Adesão à Ata de Registro de Preços.** Descrição: Trata-se da contratação mediante adesão a Ata de Registro de Preços formalizada por outro órgão ou entidade, possibilitando o aproveitamento de condições e preços previamente registrados, sem a necessidade de instauração de novo procedimento licitatório, desde que demonstrada a vantajosidade da medida e a compatibilidade integral entre os itens registrados e as necessidades da Administração Municipal. Embora essa solução possa, em determinadas situações, conferir maior celeridade à contratação, sua viabilidade depende da existência de ata vigente, da disponibilidade dos quantitativos, da anuência do órgão gerenciador e, sobretudo, da correspondência entre os itens registrados e os materiais efetivamente necessários às secretarias do Município.

**9.3 Análise das soluções:** Diante da avaliação das alternativas apresentadas, conclui-se que a **Solução 1 – contratação por licitação usual, ou contratação direta quando cabível – é a que melhor atende à realidade administrativa e operacional do Município de Pereiro/CE para o presente objeto**, considerando os princípios do planejamento, da eficiência, da economicidade e da supremacia do interesse público.

Isso porque a presente contratação envolve uma relação diversificada de materiais de copa e cozinha, destinados ao atendimento de diferentes secretarias municipais, com demandas específicas e quantitativos definidos conforme a necessidade de cada unidade administrativa. Nesse contexto, a realização de procedimento próprio permite à Administração estabelecer com maior precisão os itens a serem contratados, padronizar especificações, consolidar quantitativos e exigir condições de fornecimento compatíveis com a realidade local, garantindo maior aderência entre a solução escolhida e a necessidade efetivamente apurada.

Por sua vez, embora a adesão à Ata de Registro de Preços possa representar alternativa mais célere em determinadas hipóteses, tal solução mostra-se menos adequada ao presente caso, uma vez que nem toda ata vigente contempla a totalidade dos itens necessários ao atendimento da demanda municipal. Essa limitação pode comprometer a integralidade da contratação, obrigando a Administração a buscar soluções complementares para aquisição



dos itens não abrangidos, o que tende a fragmentar o objeto, dificultar o planejamento, prejudicar a padronização e reduzir a eficiência da gestão contratual.

Além disso, a instauração de procedimento licitatório próprio, ou a adoção de contratação direta quando legalmente cabível, confere maior controle à Administração sobre as especificações técnicas, os quantitativos, os critérios de aceitabilidade e as condições de execução, permitindo que o processo seja estruturado de forma mais ajustada às necessidades concretas das secretarias municipais. Tal solução também favorece a busca da proposta mais vantajosa, mediante ampla concorrência, transparência, isonomia entre os licitantes e observância às normas legais aplicáveis.

Assim, verifica-se que a licitação própria, com possibilidade de contratação direta nas hipóteses previstas em lei, representa a alternativa mais adequada para a presente demanda, por possibilitar atendimento mais completo, seguro e eficiente do objeto pretendido, evitando dependência de atas alheias que eventualmente não contemplem todos os materiais necessários ao regular funcionamento das repartições públicas.

9.4 Ressalta-se que as soluções foram apreciadas de forma comparativa, considerando-se os encargos, limitações e benefícios de cada uma delas, bem como os preceitos legais incidentes sobre a matéria. A solução escolhida mostra-se a mais viável, eficiente e economicamente adequada para a Administração Municipal, por melhor atender às peculiaridades do objeto e às necessidades das diversas secretarias do Município de Pereiro/CE.

9.5 Acrescenta-se que, nas contratações dessa natureza, o critério de julgamento usualmente adotado é o de menor preço, desde que atendidas integralmente as especificações técnicas, os requisitos de qualidade e as condições de fornecimento estabelecidas pela Administração, tendo como parâmetro o orçamento estimado elaborado na forma da legislação aplicável.

**10 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:** A solução mais adequada para atender às necessidades das diversas secretarias do Município de Pereiro/CE consiste na aquisição de materiais de copa e cozinha por meio de procedimento licitatório próprio, visando suprir as rotinas administrativas relacionadas ao preparo, acondicionamento, oferta e apoio ao consumo de alimentos e bebidas no âmbito das repartições públicas. A medida busca assegurar o fornecimento dos itens necessários ao funcionamento das unidades administrativas, de acordo com as demandas identificadas pela Administração.

A contratação tem por objetivo garantir a disponibilidade de materiais com padrões mínimos de qualidade, funcionalidade, resistência e durabilidade, observadas as especificações técnicas e as condições de entrega e recebimento definidas no processo. Ressalta-se que o objeto se restringe ao fornecimento dos bens, não abrangendo serviços de manutenção ou reparo.

A solução adotada permite à Administração definir com maior precisão os itens e quantitativos necessários, além de favorecer o controle da execução contratual, a padronização dos materiais e sua adequada distribuição entre as secretarias municipais, contribuindo para maior eficiência administrativa e melhor aplicação dos recursos públicos.

#### **10.1 Especificação geral do fornecimento**

**a)** A futura contratada deverá fornecer ao Município os materiais de copa e cozinha solicitados, novos e sem uso, conforme quantitativos, especificações técnicas e condições constantes do processo e das futuras contratações dele decorrentes, observando as exigências de embalagem, transporte e entrega.

**b)** O fornecimento ocorrerá de acordo com a necessidade da Administração, mediante emissão de Ordem de Compra ou instrumento equivalente, observadas as demandas efetivas das secretarias municipais e a disponibilidade orçamentária.



- c)** Os itens fornecidos deverão apresentar integridade total, sem avarias, rachaduras, amassados, trincas, oxidação, deformações, sinais de uso, violação ou quaisquer danos que comprometam sua utilização, devendo estar em perfeitas condições de uso no momento da entrega.
- d)** Os materiais deverão possuir características compatíveis com sua finalidade, observando-se, quando aplicável, requisitos mínimos relacionados ao tipo de material, capacidade, dimensão, resistência, acabamento, facilidade de limpeza e segurança para uso em atividades de copa e cozinha.
- e)** Quando cabível, os produtos deverão atender às normas técnicas e requisitos de qualidade pertinentes aos materiais empregados em sua fabricação, especialmente quando destinados ao contato com alimentos e bebidas.
- f)** Os itens deverão ser entregues, quando aplicável, acompanhados das informações mínimas necessárias à sua identificação, tais como marca, modelo, fabricante, capacidade, composição, orientações básicas de uso e termo de garantia, quando houver.
- g)** As entregas deverão ocorrer em dias úteis, no horário administrativo, em local previamente designado pela Administração, mediante conferência e recebimento por servidor responsável, com registro formal do recebimento e verificação de conformidade.
- h)** O transporte e o acondicionamento dos materiais serão de inteira responsabilidade da contratada, devendo ser realizados de modo a preservar a integridade, a qualidade e as condições de uso dos itens até sua entrega e aceite pela Administração.
- i)** A contratada deverá substituir, sem ônus para o Município, quaisquer itens que apresentem defeitos, avarias, divergência de especificação, vícios aparentes ou ocultos, ou qualquer desconformidade com os requisitos definidos no processo.
- j)** A empresa deverá emitir nota fiscal contendo descrição detalhada dos itens fornecidos, unidade, quantidade, marca, especificação e valores unitários e totais, bem como as demais informações exigidas pela legislação aplicável.
- k)** É vedada a entrega de itens com características distintas das previstas no processo, salvo mediante prévia anuência da Administração, desde que devidamente justificada e comprovada a equivalência técnica e a vantajosidade da substituição.
- l)** A contratada deverá prestar os esclarecimentos técnicos e administrativos solicitados pela Administração, especialmente quanto à identificação dos produtos, suas características e orientações básicas de uso, quando necessário, para assegurar o adequado recebimento e destinação dos materiais.
- m)** Quando aplicável, os materiais destinados ao preparo, acondicionamento, armazenamento, transporte ou servimento de alimentos e bebidas deverão ser fabricados em material adequado ao contato com alimentos, atóxico, resistente e compatível com as normas sanitárias pertinentes, de modo a não comprometer a segurança e a qualidade dos produtos manuseados.
- n)** Os utensílios e recipientes deverão apresentar dimensões, capacidades e características compatíveis com a finalidade a que se destinam, observando-se a adequação ao uso rotineiro das secretarias municipais, inclusive nas situações que demandem preparo, acondicionamento ou distribuição de alimentos em maior escala.
- o)** Os itens que possuírem tampa, alças, cabos, travas, vedação ou quaisquer componentes acessórios deverão ser entregues com todos esses elementos em perfeito funcionamento, devidamente fixados e aptos ao uso, sem folgas, rachaduras, deformações ou falhas que comprometam sua utilidade.
- p)** Os materiais cortantes, perfurantes ou destinados a atividades de corte e manipulação deverão apresentar condições adequadas de segurança, resistência e manuseio, com acabamento compatível com a finalidade de uso, de forma a reduzir riscos operacionais e garantir melhor desempenho nas atividades executadas.



**q)** Os recipientes destinados ao armazenamento ou transporte de alimentos e bebidas, quando aplicável, deverão possuir vedação, fechamento ou acondicionamento compatível com sua finalidade, de modo a evitar vazamentos, perdas, contaminações ou comprometimento da integridade do conteúdo.

**r)** Os itens fornecidos deverão apresentar acabamento regular, superfície íntegra e ausência de rebarbas, pontas expostas, trincas, fissuras, porosidades excessivas, oxidação ou quaisquer imperfeições que possam comprometer a higienização, a durabilidade ou a segurança no uso.

**s)** Quando houver exigência de marca, modelo ou referência de qualidade no processo, a contratada deverá observar integralmente as especificações aprovadas pela Administração, admitindo-se substituição apenas nas hipóteses autorizadas, desde que comprovada equivalência técnica e vantajosidade.

**t)** Os itens deverão ser entregues em condições adequadas de higiene, limpeza e conservação, livres de poeira, resíduos de fabricação, manchas, odores inadequados ou qualquer condição que prejudique sua utilização imediata pela Administração.

**u)** Sempre que cabível, a contratada deverá observar a padronização definida pela Administração quanto a tipo, capacidade, material, formato ou aplicação dos itens, com vistas a favorecer a uniformidade dos materiais utilizados pelas diversas secretarias municipais.

**v)** A contratada deverá garantir que os materiais fornecidos sejam compatíveis com uso contínuo e com as condições normais de utilização nas unidades administrativas, inclusive em demandas específicas que envolvam preparo, acondicionamento, transporte e distribuição de alimentos, quando for o caso.

**w)** Os itens deverão observar, quando aplicável, as normas expedidas pela ANVISA e as Normas Brasileiras da ABNT pertinentes à natureza de cada produto, especialmente no que se refere à segurança, qualidade, higienização e adequação de materiais em contato com alimentos e bebidas, a exemplo da RDC nº 14/2014 da ANVISA e das ABNT NBR 13206 e NBR 11857, sem prejuízo de outras normas técnicas e sanitárias aplicáveis ao caso.

#### **10.2 Recusa de itens (recebimento provisório e definitivo)**

Serão recusados, no ato do recebimento provisório ou definitivo, os itens que apresentarem:

- (vi) características em desacordo com os padrões de qualidade e especificações técnicas exigidas;
- (vii) quantidade divergente da solicitada;
- (viii) avarias, danos aparentes, sinais de violação, oxidação, deformações, rachaduras, trincas ou quaisquer defeitos que comprometam sua utilização; divergência de marca, modelo, tipo, capacidade ou material, quando tais elementos tiverem sido exigidos no processo;
- (ix) ausência de informações ou elementos indispensáveis à identificação do produto, quando cabível; ou
- (x) qualquer outra não conformidade que impeça o uso adequado do item para as finalidades de copa e cozinha no âmbito da Administração Municipal.

**10.2.1** Em síntese, quaisquer materiais de copa e cozinha que apresentarem irregularidades quanto à qualidade, integridade, especificação, procedência ou conformidade com o processo de contratação serão rejeitados e deverão ser substituídos pela contratada, sem ônus para a Administração, de modo a assegurar a efetividade da contratação e o adequado funcionamento das diversas secretarias do Município de Pereiro/CE.

**11 - ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:** A estimativa do valor da presente contratação, destinada ao fornecimento de materiais e utensílios de copa e cozinha para atendimento das necessidades das diversas secretarias do Município de Pereiro/CE, foi



elaborada com base nas pesquisas de preços e justificativas que integram o processo, considerando os quantitativos consolidados e as especificações estabelecidas para cada item. Para a definição dos valores estimados, foi utilizada a plataforma **aContratação**, por meio da qual foram consolidadas referências provenientes de contratações similares realizadas por outros entes públicos, bases de preços públicos, cotações diretas com fornecedores e, quando aplicável, consultas em sítios eletrônicos. A utilização de fontes diversificadas busca conferir maior representatividade à pesquisa e aproximar os valores estimados daqueles efetivamente praticados no mercado, observando-se a sistemática prevista no art. 23 da Lei nº 14.133/2021 e a necessidade de formação de uma cesta de preços suficientemente ampla e compatível com as características do objeto. Considerando a diversidade dos materiais e utensílios que compõem a contratação, cada item foi analisado individualmente, levando-se em conta suas respectivas especificações, quantitativos e referências de mercado. Para a formação do preço estimado, adotou-se, em regra, a média aritmética dos preços válidos coletados para cada item, conforme demonstrado no detalhamento da pesquisa, sendo posteriormente multiplicado o valor médio unitário pelo quantitativo estimado, de forma a se obter o valor total correspondente a cada item e, ao final, o montante global da contratação. Conforme consolidado na pesquisa de preços, o **valor global estimado da contratação é de R\$ 416.405,56 (quatrocentos e dezesseis mil, quatrocentos e cinco reais e cinquenta e seis centavos)**. Esse montante corresponde à soma dos valores estimados dos diversos materiais e utensílios previstos para atendimento das demandas das secretarias municipais e servirá como parâmetro para o planejamento orçamentário e para a futura contratação, sem prejuízo da obtenção de preços inferiores no decorrer do procedimento de contratação e da seleção da proposta mais vantajosa para a Administração.

O **Mapa de Preços**, contendo o detalhamento dos itens, quantitativos, valores médios unitários e valores totais estimados, integrará o **Anexo III deste Estudo Técnico Preliminar**, como documento de suporte à estimativa do valor da contratação.

**12 - JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO:** Em conformidade com o art. 18, §1º, inciso VIII, da Lei nº 14.133/2021, entende-se que a presente contratação **admite parcelamento**, tendo em vista que o objeto é composto por diversos materiais e utensílios de copa e cozinha, com características, finalidades e especificações distintas, destinados ao atendimento das necessidades das diversas secretarias do Município de Pereiro/CE. Trata-se, portanto, de conjunto heterogêneo de itens, abrangendo utensílios de preparo, recipientes de armazenamento, materiais de apoio ao servimento, itens de acondicionamento, transporte e conservação de alimentos e bebidas, entre outros, o que torna tecnicamente possível e administrativamente recomendável a divisão da solução, desde que observada a conveniência da Administração e a preservação da economicidade.

Sob o ponto de vista da competitividade, o parcelamento mostra-se medida adequada por ampliar a participação de fornecedores, sobretudo daqueles que não comercializam a totalidade dos itens previstos, mas possuem capacidade de atender parte do objeto com maior especialização. Dessa forma, evita-se restringir indevidamente a disputa a empresas com portfólio excessivamente amplo, favorecendo maior concorrência e aumentando as chances de obtenção de propostas mais vantajosas para a Administração.

Do ponto de vista técnico e operacional, a divisão da solução também se justifica em razão da diversidade dos materiais pretendidos, que compreendem itens de naturezas distintas, como utensílios metálicos, recipientes plásticos, materiais térmicos, itens de corte, recipientes de armazenamento e utensílios de apoio ao preparo e à distribuição de alimentos. Além disso, parte da demanda está vinculada a necessidades específicas de determinadas secretarias, a exemplo dos materiais destinados ao Programa Sopa Solidária, no âmbito da Secretaria do



Trabalho e Assistência Social, e dos instrumentos relacionados às atividades do Abatedouro Público, sob responsabilidade da Secretaria de Agricultura. Nesse contexto, o parcelamento contribui para melhor adequação entre os itens licitados e os mercados fornecedores correspondentes.

Sob o enfoque da gestão contratual, o parcelamento pode favorecer maior racionalidade na contratação, ao permitir agrupamentos coerentes de itens por similaridade, natureza ou aplicação, desde que tal estrutura não comprometa a padronização necessária nem gere prejuízo à execução. A divisão adequada do objeto pode facilitar a formação de preços, tornar o processo mais acessível ao mercado e permitir melhor aproveitamento da especialização dos fornecedores, sem prejuízo do controle administrativo e da fiscalização contratual.

Ressalta-se, contudo, que o parcelamento não deve ser promovido de forma excessiva ou desordenada, de modo a comprometer a eficiência da contratação, dificultar a gestão do fornecimento ou inviabilizar a economicidade. Assim, a eventual divisão do objeto deverá observar critérios técnicos e administrativos que permitam compatibilizar ampliação da competitividade, melhor aproveitamento do mercado e adequada execução contratual.

Dessa forma, conclui-se que o parcelamento da presente solução se mostra **tecnicamente possível e administrativamente recomendável**, desde que estruturado de modo racional, com agrupamento de itens por afinidade, natureza ou funcionalidade, preservando-se a competitividade, a economicidade, a eficiência administrativa e o atendimento integral das necessidades das diversas secretarias do Município de Pereiro/CE.

**13 - CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES:** De acordo com informações disponibilizadas no portal oficial de compras do Governo Federal, as **contratações correlatas** são aquelas que possuem relação com o objeto principal, sem serem absolutamente indispensáveis à sua execução, mas que contribuem para sua melhor efetividade. Já as **contratações interdependentes** são aquelas cuja realização é essencial para a plena entrega do objeto contratado, de modo que sua ausência inviabilizaria a execução integral da solução proposta (BRASIL, 2020).

Em reforço a essa distinção, a **Instrução Normativa SEGES nº 58, de 8 de agosto de 2022**, ao tratar das definições aplicáveis ao ETP, conceitua **contratações correlatas** como aquelas “cujos objetos sejam similares ou correspondentes entre si” e **contratações interdependentes** como aquelas que, “por guardarem relação direta na execução do objeto, devem ser contratadas juntamente para a plena satisfação da necessidade da Administração”, consolidando a ideia de que as primeiras se vinculam por similitude/afinidade do objeto, enquanto as segundas possuem relação funcional direta com a entrega da solução. Além disso, a norma explicita que o ETP deve registrar as “**contratações correlatas e/ou interdependentes**” e orienta que a **estimativa de quantidades** considere a **interdependência com outras contratações**, de modo a viabilizar **economia de escala**, o que reforça a necessidade de mapear esses vínculos para assegurar a efetividade do planejamento e a integralidade da solução a ser contratada (BRASIL, 2022).

No caso da presente contratação, identificam-se como **contratações correlatas** aquelas relativas ao fornecimento de gêneros alimentícios, água mineral, gás de cozinha, materiais de limpeza e higienização, descartáveis, embalagens, eletrodomésticos, móveis, recipientes térmicos, equipamentos de refrigeração, fogões, freezers, armários, bancadas e demais itens destinados ao funcionamento das copas e cozinhas das repartições públicas. Também se incluem nessa condição os materiais e insumos relacionados à execução do Programa Sopa Solidário, no âmbito da Secretaria do Trabalho e Assistência Social, bem como os itens de apoio ao funcionamento do Abatedouro Público, vinculado à Secretaria de Agricultura, como materiais de higienização, EPIs e utensílios operacionais.



Quanto às **contratações interdependentes**, verifica-se que parte dos itens pretendidos, especialmente panelas, caçarolas, caldeirões, tachos, cuscuzeiras, cafeteiras não elétricas, canecões e demais utensílios destinados ao preparo de alimentos sob aquecimento, depende da existência de equipamentos de cocção e de estrutura física compatível, como fogões, fornos, botijões de gás, pias, bancadas e ambientes adequados. De igual modo, recipientes destinados ao armazenamento, transporte e conservação de alimentos e bebidas pressupõem condições adequadas de uso, higienização e acondicionamento.

Assim, conclui-se que a presente contratação possui objetos correlatos relacionados à estrutura e ao funcionamento das copas, cozinhas e unidades específicas da Administração Municipal, enquanto a interdependência se manifesta de forma parcial e operacional, sem comprometer a autonomia do objeto principal, desde que as unidades atendidas disponham da infraestrutura mínima necessária ao uso dos materiais pretendidos.

**14 - POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E TRATAMENTOS:** A adoção de critérios de sustentabilidade no processo licitatório constitui um instrumento estratégico para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável, incorporando parâmetros ambientais, sociais e econômicos que orientam a escolha de bens e serviços. Tais critérios estimulam a criação e o fortalecimento de um mercado verde, ao exigir dos fornecedores práticas mais responsáveis, como a melhoria dos processos produtivos, a gestão ambiental eficiente e a oferta de produtos que facilitem a reciclagem, apresentem maior durabilidade, gerem menos resíduos e demandem menor consumo de matéria-prima, água e energia. Considerando que a Administração Pública figura como um dos principais agentes econômicos do país, sua atuação como compradora responsável induz transformações positivas no setor privado, promovendo o aprimoramento contínuo das práticas empresariais e incentivando a adoção de padrões mais sustentáveis mesmo entre aqueles que ainda não os possuem. Assim, a incorporação de exigências ambientais nesta licitação visa não apenas mitigar eventuais impactos negativos ao meio ambiente, mas também impulsionar políticas públicas voltadas à proteção ambiental, à equidade social e ao crescimento econômico, fortalecendo o compromisso institucional do município com os objetivos de desenvolvimento sustentável e gerando benefícios concretos para toda a sociedade (MACÊDO, 2018).

Para que os procedimentos licitatórios promovam o uso racional e eficiente dos recursos naturais, é imprescindível que a relação de itens a serem adquiridos permita a identificação de produtos que apresentem menor impacto ambiental, que atendam integralmente às especificações técnicas de uso e que incorporem atributos relacionados à sustentabilidade social e econômica. Dessa forma, o processo de aquisição pública não se limita à análise dos aspectos ambientais relacionados ao ciclo de vida dos produtos — que compreende a extração da matéria-prima, os processos produtivos, a utilização e a destinação final —, mas também considera critérios tradicionais inerentes às licitações, como a avaliação do custo e da qualidade. Esse equilíbrio entre desempenho ambiental e eficiência econômica caracteriza o conceito de ecoeficiência, que se traduz na oferta de bens e serviços de qualidade, com preços competitivos, capazes de satisfazer as necessidades da administração pública, ao mesmo tempo em que minimizam os impactos negativos sobre o meio ambiente e reduzem a exploração dos recursos naturais (KRUMMENAUER *et al.*, 2010).

Assim, em atendimento à Nova Lei de Licitações nº 14.133/2021 e considerando o Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, visando à efetiva aplicação de critérios, ações ambientais e socioambientais quanto à inserção de requisitos de sustentabilidade ambiental nos editais de licitações promovidos pela Administração Pública, buscou-se atribuir requisitos técnicos que atendam às exigências ambientais atuais, bem como o alcance de alternativas que apresentem um nível de qualidade aceitável sem perder de vista a questão da economicidade e competitividade da licitação.



Nesse contexto, a contratação de solução destinada ao atendimento das necessidades das diversas secretarias do Município de Pereiro/CE, no que se refere aos materiais e utensílios de copa e cozinha, pode gerar impactos ambientais relacionados, principalmente, à fabricação, ao transporte, ao acondicionamento, ao uso e à destinação final dos produtos. Tais impactos decorrem do consumo de matérias-primas empregadas na fabricação dos itens, como alumínio, aço inox, plástico, vidro, borracha, silicone, madeira e outros materiais comumente utilizados em utensílios e recipientes de uso em copa e cozinha. Além disso, devem ser considerados a geração de resíduos provenientes de embalagens, a necessidade de reposição de itens com baixa durabilidade, o consumo indireto de água e produtos de limpeza na higienização frequente dos materiais e os efeitos ambientais associados à logística de transporte e entrega.

Um dos aspectos ambientais mais relevantes da presente contratação está relacionado ao ciclo de vida dos materiais a serem disponibilizados. Itens de menor qualidade, com reduzida resistência ou inadequados à finalidade de uso tendem a demandar substituições mais frequentes, aumentando o consumo de recursos naturais, a geração de resíduos sólidos e os custos indiretos para a Administração. Por essa razão, mostra-se recomendável priorizar produtos que apresentem padrões mínimos de resistência, funcionalidade, facilidade de higienização e durabilidade, de forma a reduzir o descarte prematuro, evitar reposições desnecessárias e promover maior racionalidade no uso dos recursos públicos.

Outro ponto relevante refere-se ao acondicionamento e ao transporte dos bens. O fornecimento de materiais de copa e cozinha pode envolver o uso de embalagens plásticas, caixas de papelão, isopor, fitas e outros materiais de proteção, muitas vezes necessários para preservar a integridade dos itens durante o deslocamento. Embora tais recursos sejam importantes para evitar danos no transporte, seu uso excessivo ou inadequado pode ampliar a geração de resíduos. Da mesma forma, entregas fracionadas ou desorganizadas tendem a aumentar deslocamentos, consumo de combustível e emissão de poluentes. Por isso, recomenda-se que a Administração adote, sempre que possível, planejamento logístico adequado, de forma a racionalizar o recebimento dos materiais, evitar trocas por avarias e reduzir impactos desnecessários.

Também merece destaque o risco de perdas decorrentes do uso de recipientes ou utensílios inadequados ao preparo, acondicionamento e transporte de alimentos e bebidas. Em situações dessa natureza, além de prejuízo operacional, pode haver desperdício de alimentos e aumento da geração de resíduos, o que representa impacto ambiental indireto. Esse aspecto assume especial relevância em demandas que envolvem preparo e distribuição de alimentos em maior escala, de modo que a utilização de recipientes apropriados, com boa vedação, resistência e compatibilidade com contato alimentício, constitui medida importante para mitigar perdas e assegurar melhor aproveitamento dos recursos empregados.

De igual modo, a adequada gestão dos bens adquiridos pode produzir efeitos ambientais positivos indiretos. A utilização correta dos materiais, seu armazenamento em locais apropriados, a higienização compatível com as orientações de uso e a adoção de rotinas internas de conservação contribuem para prolongar a vida útil dos itens, reduzir perdas e minimizar a necessidade de reposições frequentes. Assim, além da escolha de produtos de melhor qualidade, a própria gestão administrativa dos materiais influencia diretamente a redução dos impactos ambientais decorrentes da contratação.

Dessa forma, em observância à Lei nº 14.133/2021 e às diretrizes de contratações sustentáveis aplicáveis à Administração Pública, entende-se que a presente contratação deve contemplar requisitos mínimos que conciliem qualidade, economicidade, competitividade e responsabilidade ambiental, assegurando o atendimento das necessidades das secretarias municipais sem desconsiderar os impactos associados ao ciclo de vida dos materiais disponibilizados.



#### **14.1 Requisitos ambientais que devem ser observados na contratação**

##### **14.1.1 Durabilidade, qualidade e redução de substituições prematuras**

- a) Prever especificações que priorizem materiais de copa e cozinha com qualidade compatível com o uso contínuo, resistência adequada e boa durabilidade, a fim de reduzir substituições frequentes e minimizar a geração de resíduos.
- b) Sempre que cabível, exigir informações mínimas quanto à composição, capacidade, forma de uso e conservação dos produtos, de modo a favorecer sua utilização adequada e prolongar sua vida útil.
- c) Priorizar, sempre que possível, materiais com maior resistência ao desgaste, facilidade de higienização e menor propensão a quebras, deformações ou descarte prematuro.

##### **14.1.2 Transporte e logística com racionalização de impactos**

- a) Recomendar que o fornecimento ocorra com planejamento logístico compatível com as necessidades da Administração, evitando fracionamentos desnecessários de entrega que ampliem deslocamentos e emissão de poluentes.
- b) Exigir acondicionamento e transporte adequados, suficientes para preservar a integridade dos materiais e evitar avarias que resultem em trocas, descarte precoce e desperdício.
- c) Sempre que possível, incentivar a consolidação de remessas, de modo a reduzir impactos decorrentes de múltiplos deslocamentos.

##### **14.1.3 Gestão de embalagens e resíduos sólidos**

- a) Estabelecer que as embalagens e materiais de proteção sejam, sempre que possível, recicláveis ou reutilizáveis, em volume compatível com a segurança do transporte, evitando excessos desnecessários.
- b) Orientar que, no recebimento dos itens, seja observada a segregação dos resíduos de embalagem, como papelão, plástico e outros materiais recicláveis, conforme a estrutura disponível no Município para destinação ambientalmente adequada.
- c) Evitar, sempre que possível, o fornecimento com excesso de plástico, isopor ou materiais de proteção em quantidade incompatível com a efetiva necessidade do transporte.

##### **14.1.4 Conservação e uso racional dos materiais**

- a) Recomendar a adoção de rotinas internas de guarda, limpeza, organização e conservação dos materiais adquiridos, de forma a reduzir avarias e prolongar sua vida útil.
- b) Incentivar o uso responsável dos itens pelas unidades administrativas, evitando perdas, danos por armazenamento inadequado e substituições desnecessárias.
- c) Priorizar, quando aplicável, utensílios e recipientes de fácil limpeza e manutenção, contribuindo para o uso mais racional de água e produtos de higienização.

##### **14.1.5 Destinação final, reaproveitamento e prevenção de desperdícios**

- a) Sempre que possível, antes do descarte definitivo, deverá ser avaliada a possibilidade de reaproveitamento, remanejamento interno ou outra destinação legalmente adequada dos materiais que ainda apresentem condições de uso.
- b) Quando os itens se tornarem inservíveis, sua destinação deverá observar, no que couber, as normas aplicáveis ao descarte ambientalmente adequado de resíduos sólidos.
- c) Adotar recipientes e utensílios compatíveis com o preparo, acondicionamento e transporte de alimentos e bebidas, de modo a reduzir vazamentos, perdas e desperdícios que possam gerar descarte desnecessário.

##### **14.1.6 Verificação no recebimento**

- a) No ato do recebimento, deverão ser verificados aspectos relacionados à integridade física dos produtos, às condições de acondicionamento e à conformidade com as especificações exigidas, de forma a evitar o recebimento de itens avariados, inadequados ou de baixa durabilidade.



b) Havendo desconformidade, deverão ser adotadas as providências cabíveis para substituição dos materiais, evitando-se o descarte indevido e assegurando-se maior efetividade à contratação.

c) Quando aplicável, deverá ser verificada a adequação dos recipientes e utensílios ao contato, armazenamento ou transporte de alimentos, de forma a prevenir perdas e assegurar melhor desempenho ambiental e operacional da solução.

#### **14.2 Base legal e normativa ambiental aplicável (com observância de atualizações)**

Considerando a natureza do objeto da presente contratação, poderão ser observados critérios de sustentabilidade em conformidade com a legislação e com as normas ambientais aplicáveis nas esferas federal, estadual e municipal, especialmente no que se refere ao uso racional de recursos, à durabilidade dos materiais, à redução de resíduos, à destinação ambientalmente adequada de embalagens e ao descarte correto de itens inservíveis. A seguir, apresentam-se as principais normas e diplomas legais relacionados ao tema, os quais deverão ser observados, no que couber, inclusive quanto a futuras atualizações:

**a) Política Nacional do Meio Ambiente – PNMA (Lei nº 6.938/1981):** dispõe sobre a Política Nacional do Meio Ambiente, seus fins, mecanismos de formulação e aplicação, servindo de base para a adoção de práticas que visem à prevenção, redução e mitigação de impactos ambientais decorrentes da contratação.

**b) Constituição Federal de 1988, art. 225:** estabelece que todos têm direito ao meio ambiente ecologicamente equilibrado, impondo ao Poder Público e à coletividade o dever de defendê-lo e preservá-lo para as presentes e futuras gerações, fundamento que orienta a inserção de critérios de sustentabilidade nas contratações públicas.

**c) Lei de Crimes Ambientais (Lei nº 9.605/1998):** dispõe sobre sanções penais e administrativas derivadas de condutas e atividades lesivas ao meio ambiente, incluindo situações relacionadas ao descarte irregular de resíduos sólidos e à destinação inadequada de materiais.

**d) Política Nacional de Educação Ambiental – PNEA (Lei nº 9.795/1999):** institui a Política Nacional de Educação Ambiental, servindo como referência para a promoção de práticas conscientes de uso, conservação e destinação dos materiais empregados pela Administração.

**e) Política Nacional de Resíduos Sólidos – PNRS (Lei nº 12.305/2010):** estabelece princípios, objetivos e instrumentos voltados à gestão integrada e ao gerenciamento ambientalmente adequado dos resíduos sólidos, incluindo diretrizes sobre redução da geração de resíduos, reaproveitamento, reciclagem e destinação final ambientalmente adequada.

**f) Lei nº 14.133/2021:** ao disciplinar as licitações e contratos administrativos, prevê a observância do desenvolvimento nacional sustentável como um dos fundamentos das contratações públicas, autorizando a inserção de critérios ambientais compatíveis com o objeto licitado.

**g) Normativas e diretrizes sobre contratações sustentáveis na Administração Pública:** compreendem orientações e guias aplicáveis à promoção de aquisições públicas sustentáveis, com incentivo à escolha de bens mais duráveis, de menor impacto ambiental e com melhor desempenho ao longo do ciclo de vida.

**h) Normas Técnicas da ABNT:** deverão ser observadas, quando aplicáveis ao objeto, especialmente aquelas relacionadas à qualidade, segurança, materiais em contato com alimentos, acondicionamento, armazenamento, durabilidade, higienização e destinação de resíduos, além de outras normas pertinentes aos materiais e utensílios de copa e cozinha.

**i) Normas sanitárias aplicáveis ao uso de materiais e utensílios em contato com alimentos:** deverão ser observadas, quando cabíveis, as normas expedidas pelos órgãos competentes, especialmente ANVISA, no que se refere à segurança, higienização e



adequação dos recipientes, utensílios e materiais utilizados no preparo, acondicionamento, armazenamento e transporte de alimentos e bebidas.

**j) Legislação estadual e municipal correlatas:** também deverão ser observadas as normas locais eventualmente aplicáveis à gestão de resíduos, coleta seletiva, vigilância sanitária, funcionamento de unidades públicas de alimentação e demais aspectos relacionados à execução do objeto.

**15 - ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO:** Este Estudo Técnico Preliminar (ETP) está em plena conformidade com as metas e objetivos estabelecidos no Plano de Contratações Anual (PCA) de 2026, assegurando que as contratações programadas estejam alinhadas às diretrizes e necessidades institucionais. Além disso, o ETP observa rigorosamente as exigências e diretrizes estabelecidas pela Lei Federal nº 14.133/2021, que regulamenta o novo regime de licitações e contratos administrativos, bem como o Decreto Municipal nº 310, de 22 de março de 2023, que estabelece normas específicas para a gestão e execução das contratações no âmbito municipal. Dessa forma, o documento demonstra o comprometimento com a legalidade, transparência e eficiência no processo de contratação.

**16 - RESULTADOS PRETENDIDOS:** Com a presente contratação, pretende-se assegurar condições adequadas de funcionamento às diversas secretarias do Município de Pereiro/CE, mediante a disponibilização de materiais e utensílios de copa e cozinha compatíveis com as rotinas de preparo, acondicionamento, oferta e apoio ao consumo de alimentos e bebidas no âmbito das repartições públicas. Busca-se, com isso, proporcionar maior organização dos ambientes de apoio, melhores condições de trabalho, regularidade nas atividades institucionais e suporte material suficiente ao atendimento interno e ao acolhimento do público, reduzindo improvisações e insuficiências estruturais que possam comprometer o desempenho administrativo.

Pretende-se, ainda, promover maior padronização dos itens utilizados pelas unidades administrativas, com reflexos positivos no controle do fornecimento, na gestão dos materiais e na racionalização das rotinas de uso, limpeza, armazenamento e conservação. A expectativa é que a disponibilização de utensílios adequados contribua para maior funcionalidade e segurança no uso cotidiano, além de favorecer melhores condições de higiene, organização e apoio às atividades desenvolvidas pelas secretarias municipais.

No âmbito da Secretaria do Trabalho e Assistência Social, os resultados pretendidos abrangem também o fortalecimento da capacidade operacional das ações socioassistenciais relacionadas ao preparo, acondicionamento e distribuição de alimentos, especialmente em razão da necessidade de utensílios e recipientes de maior capacidade, materiais de armazenamento e itens voltados ao preparo em escala ampliada. Nesse sentido, espera-se garantir melhores condições para execução contínua e organizada dessas atividades, com maior eficiência no uso dos materiais e maior capacidade de atendimento às demandas sociais vinculadas à segurança alimentar e ao apoio à população em situação de vulnerabilidade.

De igual modo, no caso da Secretaria de Agricultura, busca-se assegurar suporte material adequado às atividades operacionais vinculadas ao Abatedouro Público, mediante a disponibilização de instrumentos e utensílios compatíveis com rotinas de manipulação, corte, preparo e apoio às atividades desenvolvidas naquele ambiente. Espera-se, com isso, contribuir para melhores condições de execução do serviço, maior segurança no manuseio dos materiais, maior adequação às exigências operacionais e sanitárias da unidade e redução de falhas decorrentes da insuficiência ou inadequação dos instrumentos de trabalho.



Por fim, pretende-se alcançar maior eficiência administrativa e melhor aproveitamento dos recursos públicos, mediante solução planejada e compatível com as necessidades efetivamente identificadas nos documentos de formalização da demanda. A contratação visa, assim, não apenas suprir carências atuais de materiais e utensílios de copa e cozinha, mas também contribuir para a continuidade das atividades institucionais, a melhoria da infraestrutura de apoio das secretarias e a adequada execução das ações específicas desenvolvidas por elas, em consonância com os princípios da eficiência, economicidade e interesse público.

**17 - PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO:** Previamente à celebração do contrato ou à formalização do instrumento equivalente, deverão ser adotadas as providências administrativas necessárias à contratação destinada ao fornecimento de materiais e utensílios de copa e cozinha para atendimento das necessidades das diversas secretarias do Município de Pereiro/CE. O processo deverá estar devidamente instruído, refletindo de forma consistente as necessidades identificadas no Estudo Técnico Preliminar e no Termo de Referência, com definição dos quantitativos, especificações técnicas, padrões mínimos de qualidade, condições de fornecimento, critérios de aceitação e demais obrigações necessárias à adequada execução do objeto. Os documentos de formalização da demanda evidenciam que tais materiais constituem suporte às rotinas internas, às atividades institucionais e à organização dos ambientes de apoio das unidades municipais.

Inicialmente, deverá ser confirmada a compatibilidade da contratação com o planejamento administrativo e orçamentário do Município, bem como verificada a existência de disponibilidade orçamentária e financeira suficiente para suportar as despesas dela decorrentes, com a correta indicação das dotações e fontes de recursos correspondentes. A vigência da contratação deverá ser estabelecida no instrumento convocatório e no respectivo instrumento contratual, **nos termos do art. 105 da Lei nº 14.133/2021**, pode observando-se, no momento da contratação e, quando couber, em cada exercício financeiro, a disponibilidade dos créditos orçamentários correspondentes, bem como a previsão no Plano Plurianual caso a duração ultrapasse um exercício financeiro. Deverá, ainda, ser consolidada a relação definitiva dos itens e quantitativos demandados pelas secretarias participantes, evitando divergências entre os documentos da fase preparatória, a pesquisa de preços, o Termo de Referência e o instrumento convocatório ou documento equivalente.

Sugestão:

No âmbito técnico-operacional, deverão ser revisadas as especificações dos materiais, de modo a assegurar que os requisitos estabelecidos sejam suficientes para garantir qualidade, funcionalidade, resistência, durabilidade, segurança e adequação à finalidade de cada produto, sem imposição de características desnecessárias que possam restringir a competitividade. Especial atenção deverá ser conferida aos itens destinados ao contato com alimentos e bebidas, aos recipientes para armazenamento, acondicionamento e transporte, aos utensílios utilizados em altas temperaturas e aos instrumentos cortantes ou de uso operacional específico, observando-se, quando aplicável, as normas técnicas e sanitárias pertinentes. A documentação da contratação já estabelece, entre outros requisitos, que os bens sejam novos, íntegros, adequados à finalidade pretendida e entregues em condições que permitam sua conferência pela Administração.

Deverão também ser definidos previamente o fluxo de entrega, os locais de recebimento e a forma de distribuição dos materiais entre as diferentes unidades administrativas. Considerando a diversidade e o volume dos itens, recomenda-se organizar o recebimento de maneira a permitir a conferência das quantidades, marcas, modelos, capacidades, materiais, dimensões e demais características previstas nas especificações, bem como a identificação



imediate de avarias, defeitos ou desconformidades. Também deverão ser previstas condições adequadas de armazenamento temporário dos bens, evitando danos, perdas ou deterioração antes de sua distribuição e utilização. A própria solução prevê que o transporte e o acondicionamento preservem a integridade dos materiais até o seu efetivo recebimento pela Administração.

Para garantir a regularidade do procedimento, deverá ser realizada a verificação da documentação de habilitação e das condições jurídicas, fiscais, trabalhistas, econômico-financeiras e técnicas exigíveis do fornecedor, de acordo com a legislação vigente e com os requisitos estabelecidos no processo. Antes da formalização da contratação, deverá ser verificada também a plena correspondência da proposta vencedora com as especificações definidas pela Administração, inclusive quanto aos materiais, capacidades, dimensões, características funcionais e demais elementos considerados essenciais para cada item.

A gestão e a fiscalização deverão estar estruturadas previamente, mediante identificação do ordenador de despesas competente e designação formal do fiscal do contrato, responsáveis pelo acompanhamento administrativo da execução e pela verificação da conformidade do fornecimento. Deverá ser estabelecido procedimento de conferência para o recebimento provisório e definitivo, contemplando, conforme aplicável, a verificação das quantidades, integridade física, correspondência com as especificações, identificação do fabricante e da marca, condições das embalagens, documentação pertinente e atendimento às normas técnicas ou sanitárias exigidas. Eventuais itens defeituosos, avariados ou divergentes deverão ser formalmente registrados e submetidos à substituição, sem ônus adicional para a Administração. Deverão ser igualmente organizadas as providências internas para controle, distribuição, guarda e conservação dos materiais após o recebimento, com identificação das unidades destinatárias e registro da movimentação quando necessário. A adequada gestão desses bens contribui para evitar perdas, danos por armazenamento inadequado e substituições prematuras, além de favorecer maior vida útil dos materiais adquiridos.

Por fim, considerando que a contratação abrange diferentes realidades de utilização, deverão ser observadas previamente as necessidades específicas das unidades beneficiárias, inclusive aquelas relacionadas às atividades socioassistenciais que envolvem preparo, acondicionamento e distribuição de alimentos e às atividades operacionais desenvolvidas em unidades vinculadas à Secretaria de Agricultura. Dessa forma, as providências prévias deverão assegurar que os itens adquiridos sejam corretamente destinados às unidades demandantes e estejam disponíveis em condições adequadas de uso, contribuindo para a continuidade das rotinas administrativas, das ações institucionais e dos serviços específicos desenvolvidos pelas secretarias municipais.

**18 - DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE:** Os setores demandantes, auxiliados pela Equipe de Planejamento (Anexo IV), declaram viável e razoável a presente contratação, mostrando-se tecnicamente possível e fundamentalmente necessária. Diante do levantamento desenvolvido no presente Estudo, os setores demandantes e a Equipe de Planejamento não vislumbram óbices ao prosseguimento da contratação. Assim, a contratação mostra-se viável em termos de disponibilidade de mercado, forma de fornecimento do objeto e competitividade, não sendo possível observar impedimentos ao regular prosseguimento do procedimento. Vale ressaltar que o parecer, salvo melhor juízo, tem caráter meramente opinativo e não vinculativo.

## **19 - REFERÊNCIAS:**

AKUTSU, Rita de Cássia *et al.* Adequação das boas práticas de fabricação em serviços de alimentação. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 18, n. 3, p. 419-427, 2005. Bimestral.



Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rn/a/rS99Rx5FdZKGhbLBkX5FdvK/?lang=pt> . Acesso em: 23 mar. 2026.

BRASIL. Governo Federal. Portal de Compras – Perguntas frequentes: **Qual a diferença entre contratações correlatas e interdependentes?** 2020. Disponível em: <https://www.gov.br/compras/pt-br/aceso-a-informacao/perguntas-frequentes/instrucao-normativa-de-servicos-in-no-5-de-2017/2-fase-de-planejamento/2-6-2013-qual-a-diferenca>. Acesso em: 30 jan. 2025.

BRASIL. **INSTRUÇÃO NORMATIVA SEGES Nº 58, DE 8 DE AGOSTO DE 2022**: dispõe sobre a elaboração dos estudos técnicos preliminares - etp, para a aquisição de bens e a contratação de serviços e obras, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional, e sobre o sistema etp digital. Dispõe sobre a elaboração dos Estudos Técnicos Preliminares - ETP, para a aquisição de bens e a contratação de serviços e obras, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional, e sobre o Sistema ETP digital. 2022. Disponível em: <https://www.gov.br/compras/pt-br/aceso-a-informacao/legislacao/instrucoes-normativas/instrucao-normativa-seges-no-58-de-8-de-agosto-de-2022>. Acesso em: 30 jan. 2026.

COLARES, Luciléia Granhen Tavares; FREITAS, Carlos Machado de. Processo de trabalho e saúde de trabalhadores de uma unidade de alimentação e nutrição: entre a prescrição e o real do trabalho. **Cad. Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 23, n. 12, p. 3011-3020, dez. 2007.

DURO, Mariana Lima; DORNELES, Beatriz Vargas. Diferentes habilidades de estimativa: um estudo de comparação entre desempenho em tarefas. **Ciência & Educação (Bauru)**, [S.L.], v. 25, n. 1, p. 43-56, jan. 2019a.

DURO, Mariana Lima; DORNELES, Beatriz Vargas. Estimativa numérica de quantidades: um estudo de comparação entre crianças e adultos. **Educação e Pesquisa**, [S.L.], v. 45, p. 1-20, 12 ago. 2019b.

DURO, Mariana Lima; DORNELES, Beatriz Vargas. Estratégias de estimativa numérica de quantidades. **Pro-Posições**, [S.L.], v. 32, p. 1-26, 15 fev. 2021.

KRUMMENAUER, Anne; MENEGUZZI, Álvaro; LOGUERCIO, Andrea Pinto; COSTA, Rodrigo Calçada da; SILVA, Rodrigo Sanchotene. Compras ecoeficientes no setor público. In: CONGRESSO INTERNACIONAL DE TECNOLOGIAS PARA O MEIO AMBIENTE, 2., 2010, Bento Gonçalves. **Anais [...]**. Bento Gonçalves, 2010. p. 1-8.

MACÊDO, Anderson Lino Braz de. **Licitação Sustentável na Universidade Federal da Paraíba**: análise das práticas para aquisição de materiais de expediente pela próreitoria administrativa. 2018. 204 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Programa de Pós-Graduação em Políticas Públicas, Gestão e Avaliação da Educação Superior – Mestrado Profissional, Centro de Educação, Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, 2018.

**MARRA, Gabriela Chaves; SOUZA, Luciana Hugue de; CARDOSO, Telma Abdalla de Oliveira**. Biossegurança no trabalho em frigoríficos: da margem do lucro à margem da segurança. **Ciência & Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 18, n. 11, p. 3259-3271, 2013.

MEDEIROS, Laissa Benites *et al.* Diagnóstico das condições higiênicas de serviços de alimentação de acordo com a NBR 15635: 2008. **Brazilian Journal Of Food Technology**, [S.L.], v. 15, n., p. 47-52, 27 nov. 2012. FapUNIFESP (SciELO).



PINTO, Thais de Carvalho Larcher; DOLZAN, Jorge Elias; GOMEZ, Luiz Salomão Ribas. Design universal sob a ótica dos estudantes e profissionais brasileiros. **Dapesquisa**, [S.L.], v. 6, n. 8, p. 608-625, 5 nov. 2018. Universidade do Estado de Santa Catarina.

PORTÃO, Bruna Silveira de Bona. **DESENVOLVIMENTO DE UTENSÍLIO DOMÉSTICO PARA IDOSOS E DEFICIENTES FÍSICOS NO PREPARO DE ALIMENTOS**. 2015. 81 f. TCC (Graduação) - Curso de Design de Produto, Universidade do Extremo Sul Catarinense - Unesc, Criciúma, 2015. Disponível em: <https://repositorio.unesc.net/handle/1/4018>. Acesso em: 23 mar. 2026.

SILVA, Thânia Cristiane Rocha e. **RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO**: avaliação da segurança alimentar e nutricional. 2018. 73 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Programa de Pós-graduação Stricto Sensu Ensino em Saúde, Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri, Diamantina, 2018.

SOARES, Fabiano Jorge *et al.* Tecnologia social para a garantia da segurança alimentar nos centros urbanos. **Cadernos Gestão Pública e Cidadania**, São Paulo, v. 30, p. e92673, 13 jun. 2025. Disponível em: <https://periodicos.fgv.br/cgpc/article/view/92673> . Acesso em: 14 abr. 2026.



ESTADO DO CEARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE  
**PEREIRO**



**ANEXO II - MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS**  
(PAPEL TIMBRADO DA PROPONENTE)

Local de Data

À  
PREFEITURA MUNICIPAL DE PEREIRO-CE  
SETOR DE LICITAÇÃO

Prezados Senhores,

Apresentamos a Vossas Senhorias nossa proposta de preços, conforme planilha abaixo, referente ao **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0910.01/2026**, cujo objeto é a AQUISIÇÃO DE MATERIAIS DE COPA E COZINHA, DESTINADOS AO ATENDIMENTO DAS NECESSIDADES DAS DIVERSAS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO DE PEREIRO/CE, VISANDO SUPRIR AS ROTINAS ADMINISTRATIVAS RELACIONADAS AO PREPARO, ACONDICIONAMENTO, DISPONIBILIZAÇÃO E CONSUMO DE ALIMENTOS E BEBIDAS.

Nesta oportunidade, temos a declarar, sob as penas da Lei, que tomamos pleno conhecimento dos produtos objeto desta licitação; que não possuímos nenhum fato impeditivo para participação deste certame e que nos submetemos a todas as cláusulas e condições previstas neste edital.

LOTE - ....

| ITEM | ESPECIFICAÇÃO | QTDE | UNID | MARCA | VALOR    |       |
|------|---------------|------|------|-------|----------|-------|
|      |               |      |      |       | UNITÁRIO | TOTAL |
|      |               |      |      |       |          |       |
|      |               |      |      |       |          |       |
|      |               |      |      |       |          |       |
|      |               |      |      |       |          |       |
|      |               |      |      |       |          |       |

**PROPONENTE:**

**ENDEREÇO:**

**CNPJ/CPF Nº:**

**TELEFONE:**

**VALIDADE DA PROPOSTA:** 60 (sessenta) dias.

-----  
Nome do Representante Legal  
CPF nº \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_



ESTADO DO CEARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE  
**PEREIRO**



ANEXO III

PROCESSO LICITATÓRIO Nº \_\_\_\_\_  
EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº \_\_\_\_\_

**MODELO DE DECLARAÇÃO ÚNICA Nº 01**  
**(Juntar aos documentos requeridos para habilitação)**

**DECLARAÇÃO**

**(NOME E QUALIFICAÇÃO DO (A) PROPONENTE), DECLARA EXPRESSAMENTE** a quem interessar possa e para fins de atendimento do edital e processo em referência, QUE:

- A) Não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;
- B) Não possui, em sua cadeia produtiva, 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;
- C) Inexiste quaisquer fatos impeditivos de sua habilitação e que a mesma não foi declarada inidônea por Ato do Poder Público Municipal, ou que esteja temporariamente impedida de licitar, contratar ou transacionar com a Administração Pública de PEREIRO-CE ou quaisquer de seus órgãos descentralizados (inciso III e IV do art. 156 da Lei 14.133/2021);
- D) Não possui funcionário público no quadro societário da empresa;
- E) Está adequada à Lei Geral de Proteção de Dados (LGPD) – Lei nº 13.709/2018;
- F) Conhece na íntegra o Edital, está ciente e concorda com as condições impostas nele e em seus anexos, ao passo que se submete às condições nele estabelecidas, 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;
- G) Atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021);
- H) DECLARA que o cálculo do valor da contratação considera taxa de risco compatível com o objeto da licitação e com os riscos atribuídos ao contratado.

Por ser expressão da verdade, assumo inteira responsabilidade por esta declaração, sob pena do art. 299 do Código Penal.

Local e data

-----  
Nome do representante Legal  
CPF Nº \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_



ESTADO DO CEARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE  
**PEREIRO**



MODELO Nº 02

**(Juntar com os documentos apresentados para credenciamento)**

### DECLARAÇÃO

**(NOME E QUALIFICAÇÃO DO(A) PROPONENTE)**, DECLARA, para os devidos fins e sob as penas da Lei, que está inscrita na Receita Federal, na condição de (citar se: Micro Empresa-ME ou Empresa de Pequeno Porte-EPP).

Local e data

-----  
Nome do representante Legal  
CPF Nº \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_



ESTADO DO CEARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE  
**PEREIRO**



#### ANEXO IV - MODELO DE PROCURAÇÃO

##### PROCURAÇÃO

**OUTORGANTE:** Nome e qualificação

**OUTORGADO:** Nome e qualificação.

**PODERES:** Pleno e gerais poderes para representar a OUTORGANTE, junto à PREFEITURA MUNICIPAL DE PEREIRO-CE, no processo de **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0910.01/2026**, cujo objeto é a AQUISIÇÃO DE MATERIAIS DE COPA E COZINHA, DESTINADOS AO ATENDIMENTO DAS NECESSIDADES DAS DIVERSAS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO DE PEREIRO/CE, VISANDO SUPRIR AS ROTINAS ADMINISTRATIVAS RELACIONADAS AO PREPARO, ACONDICIONAMENTO, DISPONIBILIZAÇÃO E CONSUMO DE ALIMENTOS E BEBIDAS. parte integrante deste processo, podendo o mesmo, assinar propostas, atas, entregar no pregão os envelopes de habilitação e proposta de preços, assinar toda a documentação necessária, como também formular ofertas e lances verbais de preços e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame em nome da OUTORGANTE e tudo o mais que se fizer necessário ao fiel cumprimento deste mandato.

Local e data

-----  
Nome do representante Legal  
CPF Nº \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_

**OBS.:** No caso de **procuração particular**, reconhecer a firma do OUTORGANTE, em cartório.


**ANEXO V - MINUTA DO INSTRUMENTO CONTRATUAL**
**CONTRATO Nº \_\_\_\_\_**

**TERMO DE CONTRATO QUE ENTRE SI FAZEM O MUNICÍPIO DE PEREIRO, ATRAVÉS DA SECRETARIA DE \_\_\_\_\_, COM A EMPRESA \_\_\_\_\_, PARA O FIM QUE A SEGUIR SE DECLARA:**

O MUNICÍPIO DO PEREIRO, pessoa jurídica de direito público interno, com sede na \_\_\_\_\_, nº \_\_\_\_\_, Centro - Pereiro/CE - CEP 63460-000, \_\_\_\_\_, inscrito no CNPJ/MF sob o nº \_\_\_\_\_, através da SECRETARIA DE \_\_\_\_\_, neste ato representado pelo seu Ordenador de Despesas, Sr. \_\_\_\_\_, doravante denominado de CONTRATANTE e, do outro lado, a empresa \_\_\_\_\_, com endereço na Rua \_\_\_\_\_, Nº \_\_\_\_\_, bairro \_\_\_\_\_, em \_\_\_\_\_, Estado do \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob o nº \_\_\_\_\_, representada por \_\_\_\_\_, CPF nº \_\_\_\_\_, ao fim assinado, doravante denominada de CONTRATADA, de acordo com o Edital de **PREGÃO ELETRÔNICO Nº \_\_\_\_\_, PROCESSO Nº \_\_\_\_\_**, em conformidade com o que preceitua a Lei Federal nº 14.133/2021, Lei Complementar 147/2014, e o Decreto Municipal nº 310/2023, de 22/03/23, sujeitando-se os contratantes às suas normas e às cláusulas e condições a seguir ajustadas:

**CLÁUSULA PRIMEIRA - DO FUNDAMENTO LEGAL**

1.1-Processo de Licitação, na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, em conformidade com a Lei Federal Nº 14.133/21 na Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações, Lei Complementar 147/2014, e o Decreto Municipal nº 310/2023, de 22/03/23, devidamente homologado pela secretaria de \_\_\_\_\_ do Município de Pereiro/CE.

**CLAÚSULA SEGUNDA - DO OBJETO**

**2.1-O presente contrato tem por objeto:** AQUISIÇÃO DE MATERIAIS DE COPA E COZINHA, DESTINADOS AO ATENDIMENTO DAS NECESSIDADES DAS DIVERSAS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO DE PEREIRO/CE, VISANDO SUPRIR AS ROTINAS ADMINISTRATIVAS RELACIONADAS AO PREPARO, ACONDICIONAMENTO, DISPONIBILIZAÇÃO E CONSUMO DE ALIMENTOS E BEBIDAS.

2.2.– Objeto da contratação:

| ITEM | ESPECIFICAÇÃO | UNID | QUANT | VALOR UNIT.<br>R\$ | VALOR TOTAL<br>R\$ |
|------|---------------|------|-------|--------------------|--------------------|
| 01   |               |      |       |                    |                    |

2.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

- 2.3.1. O Termo de Referência;
- 2.3.2. O Edital da Licitação;
- 2.3.3. A Proposta do contratado;
- 2.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

**CLAÚSULA TERCEIRA - DO PREÇO (art. 92, V)**

3.1. O valor total da contratação é de **R\$..... (.....)**

3.2. 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.

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

**CLAÚSULA QUARTA - REAJUSTE**

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

4.2. Após o interregno de um ano, e mediante pedido do contratado, os preços iniciais poderão ser reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do **índice INPC - Índice Nacional de Preços ao Consumidor-IBGE**, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

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

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

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

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

4.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

4.9. Havendo reequilíbrio econômico-financeiro do contrato ou alteração, ocorrerá a modificação da data-base, passando a mesma a coincidir com a data de concessão do reequilíbrio, sendo que os próximos reajustamentos anuais serão considerados a partir de então.

**CLAÚSULA QUINTA – SUBCONTRATAÇÃO**

5.1. É vedada a subcontratação completa ou da parcela principal do objeto da contratação.

**CLAÚSULA SEXTA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

6.1. Prestar as informações e os esclarecimentos necessários à execução do objeto que venham a ser solicitados pela Contratada.

6.2. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com este Contrato, o Termo de Referência e seus respectivos anexos.

6.3. Receber os materiais de copa e cozinha no prazo e nas condições estabelecidas neste Contrato, no Termo de Referência e na respectiva Ordem de Compra/Fornecimento.

6.4. Verificar, no ato do recebimento, a conformidade dos materiais de copa e cozinha fornecidos com as especificações, quantitativos, condições de acondicionamento, integridade das embalagens, características e demais requisitos estabelecidos no Termo de Referência e neste Contrato.

6.5. Recusar, total ou parcialmente, os materiais de copa e cozinha que estejam em desacordo com as especificações contratadas, apresentem avarias, defeitos, embalagens violadas ou danificadas ou qualquer outra condição que comprometa sua qualidade, segurança ou utilização, solicitando sua substituição pela Contratada, às suas expensas.



6.6. Notificar a Contratada, por escrito, sobre quaisquer vícios, defeitos, irregularidades ou desconformidades verificadas nos materiais de copa e cozinha fornecidos, para que sejam substituídos no prazo estabelecido pela Contratante, observado o disposto no Termo de Referência e neste Contrato.

6.7. Acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato, por intermédio do fiscal e do gestor designados, verificando o cumprimento das obrigações assumidas pela Contratada, observadas as disposições do Termo de Referência e deste Contrato.

6.8. Comunicar à Contratada, por escrito, as irregularidades verificadas na execução do fornecimento, determinando, quando cabível, as providências necessárias à sua regularização.

6.9. Efetuar o pagamento à Contratada dos valores correspondentes aos materiais de copa e cozinha efetivamente fornecidos, regularmente recebidos e atestados, observados o prazo, a forma e as condições estabelecidas neste Contrato e no Termo de Referência.

6.10. Aplicar à Contratada as sanções previstas na legislação e neste Contrato, quando constatado o descumprimento das obrigações assumidas, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

6.11. Cientificar o órgão de representação judicial da Administração, quando necessário, para adoção das medidas cabíveis em caso de descumprimento das obrigações pela Contratada.

6.12. Emitir decisão sobre as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a adequada execução da contratação.

6.13. Comunicar à Contratada, com a antecedência necessária, as informações e condições relativas ao local, data e horário de entrega dos materiais de copa e cozinha, quando essas informações não constarem da respectiva Ordem de Compra/Fornecimento.

6.14. A Administração Municipal não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução deste Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de atos da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

6.15. Fornecer à Contratada os meios e informações necessários à adequada execução do fornecimento, quando de responsabilidade da Contratante e previstos no Termo de Referência.

6.16. Zelar para que, durante a execução contratual, sejam observadas as condições estabelecidas no Termo de Referência e neste Contrato, especialmente quanto aos prazos de entrega, quantitativos, especificações, qualidade e condições de recebimento dos materiais de copa e cozinha.

### **CLÁUSULA SÉTIMA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

7.1. Cumprir integralmente as obrigações assumidas neste Contrato, fornecendo os materiais de copa e cozinha de acordo com as especificações, quantitativos e condições estabelecidas no Termo de Referência, neste instrumento e na respectiva Ordem de Compra/Fornecimento.

7.2. Efetuar o fornecimento dos materiais de copa e cozinha sob demanda, mediante o recebimento da respectiva Ordem de Compra/Fornecimento emitida pela Secretaria contratante, observando os quantitativos e os prazos estabelecidos neste Contrato e no Termo de Referência.

7.3. Entregar os materiais de copa e cozinha no prazo de até 05 (cinco) dias corridos, contados do recebimento da Ordem de Compra/Fornecimento, no local indicado pela Contratante.

7.4. Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que anteceder a data prevista para a entrega, qualquer ocorrência que impossibilite ou possa comprometer o cumprimento do prazo estabelecido, apresentando a devida justificativa e documentação comprobatória, quando cabível.

7.5. Entregar os materiais de copa e cozinha em perfeitas condições de uso, devidamente acondicionados, embalados e identificados, observando as especificações estabelecidas no Termo de Referência e neste Contrato, bem como as normas técnicas, sanitárias e de segurança aplicáveis.



7.6. Responsabilizar-se pela qualidade, procedência, integridade, conservação e segurança dos materiais de copa e cozinha fornecidos, desde a origem e durante o transporte até a efetiva entrega à Contratante.

7.7. Substituir, às suas expensas, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, os materiais de copa e cozinha que apresentarem desconformidade com as especificações contratadas, avarias, defeitos, embalagens violadas ou danificadas, ou qualquer outra condição que comprometa sua qualidade, segurança ou utilização.

7.8. Responder pelos danos causados diretamente à Contratante ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do fornecimento, não sendo reduzida ou excluída essa responsabilidade pela fiscalização ou pelo acompanhamento realizado pela Contratante.

7.9. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato e prestar todos os esclarecimentos e informações por eles solicitados durante a execução contratual.

7.10. Comunicar ao fiscal do contrato, no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou circunstância que possa comprometer a execução do fornecimento.

7.11. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes dos produtos fornecidos, nos termos da legislação aplicável, inclusive do Código de Defesa do Consumidor – Lei nº 8.078/1990, quando cabível.

7.12. Arcar com todas as despesas decorrentes do fornecimento, inclusive transporte, carga, descarga, acondicionamento, conservação e demais custos necessários à entrega dos materiais de copa e cozinha no local determinado pela Contratante.

7.13. Manter, durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação.

7.14. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e demais obrigações previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere à Contratante a responsabilidade por seu pagamento, nem poderá onerar o objeto do Contrato.

7.15. Quando não for possível a verificação da regularidade por meio dos sítios eletrônicos oficiais, apresentar, juntamente com a Nota Fiscal, os documentos comprobatórios da regularidade fiscal, previdenciária e trabalhista exigidos pela legislação.

7.16. 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 demais reservas de cargos previstas na legislação aplicável.

7.17. Comprovar, quando solicitado pelo fiscal do contrato e no prazo por este fixado, o cumprimento da reserva de cargos prevista na legislação.

7.18. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência da execução do Contrato, quando aplicável.

7.19. Cumprir as normas técnicas, sanitárias, ambientais, de segurança, armazenamento, acondicionamento, transporte e demais normas legais e regulamentares aplicáveis ao fornecimento dos materiais de copa e cozinha.

7.20. Não utilizar trabalho de menor de 16 (dezesesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, nem permitir a utilização de trabalho de menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, nos termos da legislação vigente.

7.21. Responsabilizar-se pela fidelidade e legitimidade das informações e documentos apresentados durante a execução contratual.

7.22. Cumprir as demais obrigações estabelecidas no Termo de Referência e neste Contrato, naquilo que forem aplicáveis à execução do objeto.

## **CLÁUSULA OITAVA – DOS PRAZOS DO CONTRATO E DO REGIME DE EXECUÇÃO CONTRATUAL**

8.1 - O prazo de vigência da contratação é de **12 (doze) meses** contados da data da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado por até 10 (dez) anos na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.



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

8.3. O contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

8.4. A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

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

8.6. O fornecimento será executado conforme discriminado abaixo:

8.6.1 O fornecimento será efetuado de forma parcelada, conforme necessidade, no prazo de 05 (cinco) dias a contar da expedição da "Ordem de Compras" pela secretaria contratante, podendo ser prorrogado caso seja solicitado antes do prazo de entrega concluído, desde que devidamente justificado.

8.7 Os materiais que forem recusados deverão ser substituídos no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, contadas a partir do recebimento da formalização da recusa pela contratante.

8.8. 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.

#### **CLAÚSULA NONA - DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

9.1- O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, e consequente assinatura da ordem de pagamento pela autoridade competente, nos termos do artigo 59 do Decreto Municipal nº 310, de 22 de março de 2023.

9.2 Forma de pagamento:

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

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

9.2.2 O pagamento deverá observar a ordem cronológica de exigibilidade, e subdividida estabelecidas no artigo 141 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021 e no artigo 60 do Decreto Municipal nº 310, de 22 de março de 2023.

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

9.3.1 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.

9.4 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.

#### **CLAÚSULA DÉCIMA - DA FONTE DE RECURSOS**

10.1- As despesas decorrentes da contratação correrão por conta, dos recursos oriundos do Tesouro ....., sob a dotação orçamentária nº ....., elemento(s) de despesa(s) .....

#### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA– GARANTIA DE EXECUÇÃO (art. 92, XII)**

11.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

#### **CLAÚSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS ALTERAÇÕES CONTRATUAIS**

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



12.2. 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.

12.3. 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.

12.4. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do CONTRATANTE, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês.

12.5. 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.

### **CLAÚSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO**

13.1- A fiscalização do referido contrato dar-se-á por intermédio do(a) servidor(a), \_\_\_\_\_, formalmente designado(a) pela autoridade competente para este fim.

### **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DAS SANÇÕES**

14.1- Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Prefeitura (Secretaria Contratante) ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

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

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

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

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

**d) Multa:**

- 1. Moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 20 (vinte) dias;
- 2. Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e” a “h” do subitem 11.1, de 20% do valor do Contrato.
- 3. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea “c” do subitem 11.1, de 20% do valor do Contrato.
- 4. Para infração descrita na alínea “b” do subitem 11.1, a multa será de 10% do valor do Contrato.
- 5. Para infrações descritas na alínea “d” do subitem 11.1, a multa será de 5% do valor do Contrato.
- 6. Para a infração descrita na alínea “a” do subitem 11.1, a multa será de 5% do valor do Contrato.

14.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133,



de 2021)

14.3.1. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).

14.3.2. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021)

14.3.3. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada, se for o caso, ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

14.3.4. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 05 (cinco) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

14.4. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o Contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

14.5. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

14.6. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021).

14.7. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep). (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021).

14.8. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA-QUINTA - DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (art. 92, XIX)**

15.1 O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

15.2. O contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o Contratante, quando este não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

15.3. A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do contratado pelo contratante nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.



15.4. Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.

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

15.5.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os [artigos 138 e 139 da mesma Lei](#).

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

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

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

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

15.6.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

15.6.3. Indenizações e multas.

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA- OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD**

16.1. As partes deverão cumprir a [Lei nº 13.709, de 14 de agosto 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.

16.2. 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](#).

16.3. É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.

16.4. 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.

16.5. 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.

16.6. É dever do contratado orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.

16.7. O Contratado deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

16.8. O Contratante poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o Contratado atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.

16.9. 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.

16.10. 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.

16.11. 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.

16.12. 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.

16.13. Os contratos e convênios de que trata o [§ 1º do art. 26 da LGPD](#) deverão ser comunicados à autoridade nacional.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DOS CASOS OMISSOS**

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA-OITAVA – DA PUBLICAÇÃO**

18.1 Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento nos termos e condições previstas na Lei nº 14.133/21.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA-NONA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

19.1- Declaram as partes que este Contrato corresponde à manifestação final, completa e exclusiva, do acordo entre elas celebrado;

19.2- Obrigação da Contratada de manter, durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

#### **CLÁUSULA VIGÉSIMA - DO FORO**

20.1-Fica eleito o foro da Comarca de Pereiro-CE, para conhecimento das questões relacionadas com o presente Contrato que não forem resolvidos pelos meios administrativos.

E, assim, inteiramente acordados nas cláusulas e condições retro-estipuladas, as partes contratantes assinam o presente instrumento, em duas vias, para que surtam seus jurídicos e legais efeitos.

PEREIRO-CE, ..... de ..... de 20\_\_.

.....  
Ordenador de despesas da Secretaria de

.....  
**CONTRATANTE**

\_\_\_\_\_  
Nome do Representante da Empresa  
Nome da Empresa  
**CONTRATADA**

#### **TESTEMUNHAS:**

1. \_\_\_\_\_  
Nome:  
CPF:

2. \_\_\_\_\_  
Nome:  
CPF:



ESTADO DO CEARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE  
**PEREIRO**



### AVISO DE LICITAÇÃO

**ESTADO DO CEARÁ – PREFEITURA MUNICIPAL DE PEREIRO/CE** – O GOVERNO MUNICIPAL DE PEREIRO-CE, através do Setor de Licitação, localizada na Rua Marta Silveira Maciel, nº 04, Centro, Pereiro/CE, e-mail: [pmplicitapereiro@gmail.com](mailto:pmplicitapereiro@gmail.com), comunica aos interessados que no **DIA 23 DE OUTUBRO DE 2026, 09:00HS**, estará abrindo licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0910.01/2026**, cujo objeto é a AQUISIÇÃO DE MATERIAIS DE COPA E COZINHA, DESTINADOS AO ATENDIMENTO DAS NECESSIDADES DAS DIVERSAS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO DE PEREIRO/CE, VISANDO SUPRIR AS ROTINAS ADMINISTRATIVAS RELACIONADAS AO PREPARO, ACONDICIONAMENTO, DISPONIBILIZAÇÃO E CONSUMO DE ALIMENTOS E BEBIDAS. O edital completo estará disponível no endereço acima, a partir da data desta publicação, no horário de atendimento ao público, de 08:00 às 12:00hs, ou pelos os sites: ([processos.brconectado.com.br](http://processos.brconectado.com.br)) ([www.licitacaopereiro.com.br/](http://www.licitacaopereiro.com.br/)), <https://www.gov.br/pncp/pt-br> e <http://municipios.tce.ce.gov.br/tce-municipios/>. PEREIRO-CE, 09 DE OUTUBRO DE 2026. Ermilson dos Santos Queiroz – Pregoeiro/Agente de Contratação.