COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Folha nº 124

EDITAL CONVOCATÓRIO
PREGÃO ELETRÔNICO
PROCESSO Nº 2026.11.19.1

1ª Parte: PREÂMBULO

A **Prefeitura Municipal de Juazeiro do Norte** sito à R. Interventor Fco Erivano Cruz, nº 120, 1º andar, Centro, Juazeiro do Norte - Ceará, por intermédio de suas Unidades Gestoras, torna público, para conhecimento dos interessados, que no dia e hora abaixo indicados será realizada licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, do tipo **MENOR PREÇO** que será regida pela Lei Federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021, observados os termos da Lei Complementar n° 123, de 14 de dezembro de 2006, assim como as exigências estabelecidas neste Edital. A presente licitação será no site **https://bllcompras.com**.

2ª Parte: DAS CLÁUSULAS EDITALÍCIAS

1.0 DO OBJETO

1.1. A presente licitação tem por objeto a aquisição de utensílios de copa e cozinha, destinados ao atendimento das necessidades de diversos equipamentos vinculados as Secretarias Municipais de Juazeiro do Norte/CE, conforme anexos, partes integrantes deste edital.

2.0 DO ACESSO AO EDITAL, DO LOCAL DE REALIZAÇÃO E DA CONDUÇÃO DO CERTAME.

2.1. O edital está disponível gratuitamente nos sítios:
www.tce.ce.gov.br/licitacoes;
https://www.pncp.gov.br;
www.juazeirodonorte.ce.gov.br;
bllcompras.com.
2.2. O certame será realizado no endereço eletrônico:
bllcompras.com.
2.3. Os trâmites deste certame licitatório serão conduzidos pelo(a) Pregoeiro(a) do Município, juntamente com sua equipe de apoio.

3.0 DAS DATAS E HORÁRIOS DO CERTAME

3.1 - INÍCIO DO ACOLHIMENTO DAS PROPOSTAS: **24 de novembro de 2026, às 17h00min.**
3.2 - DATA DE ABERTURA DAS PROPOSTAS: **07 de dezembro de 2026, às 09h00min.**
3.3 - INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: **07 de dezembro de 2026, às 09h30min.**
3.4. REFERÊNCIA DE TEMPO: Para todas as referências de tempo utilizadas pelo sistema será observado o horário de Brasília/DF.
3.5. Na hipótese de não haver expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data prevista, a sessão será remarcada, para no mínimo 48h (quarenta e oito horas) a contar da respectiva data.

4.0 DA SEDE DA ENTIDADE RESPONSÁVEL PELA LICITAÇÃO

4.1. A Prefeitura Municipal de Juazeiro do Norte está localizada na R. Interventor Fco Erivano Cruz, nº 120, 1º andar, Centro - CEP: 63.010-015 - Juazeiro do Norte - CE - Fone: (88)3199-0363.

5.0 DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

5.1. A despesa decorrente desta licitação correrá à conta da dotação orçamentária constante no quadro abaixo:

Órgão	Unid. Orç.	Projeto/Atividade	Elemento de Despesa
07	01	12.122.0002.2.042.0000	3.3.90.30.00
07	01	12.122.0002.2.042.0000	4.4.90.52.00
23	01	04.122.0002.2.078.0000	3.3.90.30.00

23	01	04.122.0002.2.078.0000	4.4.90.52.00
15	01	06.122.0002.2.065.0000	3.3.90.30.00
15	01	06.122.0002.2.065.0000	4.4.90.52.00
11	01	04.122.0002.2.056.0000	3.3.90.30.00
11	01	04.122.0002.2.056.0000	4.4.90.52.00
17	01	18.122.0012.2.070.0000	3.3.90.30.00
17	01	18.122.0012.2.070.0000	4.4.90.52.00
13	01	13.122.0002.2.059.0000	3.3.90.30.00
13	01	13.122.0002.2.059.0000	4.4.90.52.00
25	02	08.122.0002.2.081.0000	3.3.90.30.00
25	02	08.122.0002.2.081.0000	4.4.90.52.00

6.0 DA PARTICIPAÇÃO, DO CREDENCIAMENTO E DA DECLARAÇÃO

6.1. Os interessados em participar deste certame deverão estar credenciados junto ao sistema **bllcompras.com**.

6.1.1. As regras para credenciamento estarão disponíveis no sítio eletrônico constante no **subitem 2.2**. deste edital.

6.1.2. Qualquer dúvida em relação ao acesso no sistema operacional (**bllcompras.com**) poderá ser esclarecida através de uma empresa associada ou pelo telefone (41) 3097-4600, ou ainda através da Bolsa de Licitações do Brasil, pelo *e-mail*: contato@bllcompras.com.

6.2. Poderão participar desta licitação empresas sob a denominação de sociedades empresárias (sociedades em nome coletivo, em comandita simples, em comandita por ações, anônima e limitada) e de sociedades simples, associações, fundações e sociedades cooperativas regularmente estabelecidas neste País, cadastrados ou não no Cadastro de Fornecedores da Município de Juazeiro do Norte, e que satisfaçam a todas as condições da legislação em vigor e deste edital.

6.2.1. A participação nos Lotes 03 e 04 será permitida somente para Microempresas (ME) ou Empresas de Pequeno Porte (EPP), nos termos da Lei Complementar n° 123/2006.

6.3. A licitante que participar desta licitação com suas condições de habilitação vinculadas ao documento Certificado de Registro Cadastral, obriga-se, após a emissão do CRC, a declarar sob as penalidades da lei, a superveniência de fato impeditivo de sua habilitação.

6.4. Poderá participar desta licitação toda e qualquer pessoa jurídica isoladamente ou em consórcio, idônea cuja natureza seja compatível com o objeto licitado;

6.5. Em se tratando de empresas participantes em forma de Consórcio, deverão ser observadas as seguintes exigências:

6.5.1. Será admitida para efeito de habilitação técnica, a apresentação dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, o somatório dos valores de cada consorciado;

6.5.2. Em caso de ser declarado vencedor, o consórcio deverá, antes da celebração do contrato, promover a constituição e o registro do consórcio, nos termos do compromisso público ou particular de constituição de consórcio, subscrito pelos consorciados;

6.5.3 A substituição de consorciado deverá ser expressamente autorizada pelo órgão contratante e deverá ser apresentada a comprovação de que a nova empresa do consórcio possui, no mínimo, os mesmos quantitativos para efeito de habilitação técnica e os mesmos valores para efeito de qualificação econômico-financeira apresentados pela empresa substituída, para fins de habilitação do consórcio no processo licitatório que originou o contrato.

6.6.Será garantido aos licitantes enquadrados como microempresas, empresas de pequeno porte e as cooperativas, que se enquadrem nos termos do art. 34, da Lei Federal n° 11.488/2007, como critério de desempate, preferência de contratação, o previsto na Lei Complementar n° 123/2006, em seu Capítulo V - DO ACESSO AOS MERCADOS / DAS AQUISIÇÕES PÚBLICAS.

6.7. Tratando-se de microempresas e empresas de pequeno porte deverão declarar no Sistema **bllcompras.com** o exercício da preferência prevista na Lei Complementar n° 123/2006.

6.8. A participação implica a aceitação integral dos termos deste edital.

6.8.1. É vedada a participação de pessoa física e jurídica nos seguintes casos:

6.8.2. Que tenham em comum um ou mais sócios cotistas e/ou prepostos com procuração;

6.8.3. Que estejam em estado de insolvência civil, sob processo de falência, concordata, recuperação judicial ou extrajudicial, dissolução, fusão, cisão, incorporação e liquidação;
6.8.4. Impedidas de licitar e contratar com a Administração;
6.8.5. Suspensas temporariamente de participar de licitação e impedidas de contratar com a Administração;
6.8.6. Declaradas inidôneas pela Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes desta condição;
6.8.7. Servidor público ou empresas cujos dirigentes, gerentes, sócios ou componentes de seu quadro técnico sejam funcionários ou empregados públicos da Administração Pública Municipal Direta ou Indireta;
6.8.8. Estrangeiras não autorizadas a comercializar no país;
6.8.9. Empresas cujo estatuto ou contrato social não inclua o objeto desta licitação.

7.0. DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA INICIAL

7.1. Os licitantes deverão encaminhar/anexar, exclusivamente por meio do sistema da Bolsa de Licitações do Brasil, no sítio eletrônico www.bllcompras.com, os documentos de habilitação exigidos neste Edital quando convocados.
7.1.1. Com relação à **proposta inicial**, basta que esta seja **cadastrada (preenchida) na plataforma**, com a descrição do objeto ofertado e seus respectivos preços, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, **não sendo necessário o envio da proposta inicial como arquivo digitalizado em anexo.**
7.2. No preenchimento da proposta inicial, por meio da plataforma digital, deverá ser informado necessariamente o seguinte:
a) Indicação no(s) lote(s) da especificação do objeto licitado com todos seus itens, de acordo com o disposto no ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA deste Edital, devendo ser indicada a **MARCA PRÓPRIA** dos itens propostos e, neste campo, quando se tratar de prestação de serviço, inserir o termo "Próprio(a)", para que seja preservado o sigilo do proponente;
b) Preço unitário de cada item e global do lote cotado, em algarismos, com no máximo 2 (duas) casas decimais;
c) Prazo de validade da proposta, que não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação;
7.3. O licitante deverá informar a condição de microempresa (ME) ou empresa de pequeno porte (EPP) que faz jus ao tratamento diferenciado da Lei Complementar n° 123, de 2006, ou cooperativa de que trata o artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, **no ato do encaminhamento da proposta**, por intermédio de funcionalidade disponível no sistema eletrônico **bllcompras.com**.
7.4. A licitante deverá apresentar, **no momento do cadastramento da sua PROPOSTA DE PREÇOS INICIAL**, como requisito de pré-habilitação, a comprovação da garantia no montante estipulado em **1% (um por cento)**, do valor estimado para a contratação, conforme previsto no art. 58 da Lei Federal nº 14.133/2021.
7.4.1. Essa garantia deverá ser emitida na mesma data do cadastro da proposta de preços inicial, devendo ainda ser anexada na plataforma até a data e horário marcados para o início da sessão de disputa, em campo próprio, sob pena de desclassificação.
7.4.2. Para entendimento do valor **"Estimado da Contratação"** será considerado de acordo com o critério de julgamento, na seguinte forma:
I) Global: Entende-se por valor "Estimado da Contratação" o valor estimado orçado pela Administração.
II) Lote: Entende-se por valor "Estimado da Contratação" o valor estimado do lote orçado pela Administração, caso a licitação tenha mais de um lote, entende-se que o valor estimado da contratação será a soma dos valores estimados de cada lote que o licitante pretenda concorrer.
III) Item: Entende-se por valor "Estimado da Contratação" o valor total estimado do item orçado pela Administração, caso a licitação tenha mais de um item, entende-se que o valor estimado da contratação será a soma dos valores totais estimados de cada item que o licitante pretenda concorrer.
7.4.3. É importante esclarecer que a fase de lances, na qual a(s) proposta(s) são apresentada(s), é feita de forma sigilosa, de modo que a identificação dos licitantes é vedada até o encerramento dessa fase. A plataforma de disputa utilizada no certame garante que a identificação dos concorrentes só seja revelada após o término

dos lances, momento em que o(a) pregoeiro(a) terá acesso ao documento de pré-habilitação (garantia de proposta).

7.4.4. A licitante poderá optar por uma das seguintes modalidades de garantia:

I) caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados por seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia;

II) seguro-garantia;

III) fiança bancária emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil;

IV) título de capitalização custeado por pagamento único, com resgate pelo valor total.

7.4.5. Optando por caução em dinheiro, o licitante deverá apresentar o comprovante de DEPÓSITO BANCÁRIO, (com a identificação do depositante/licitante) a ser feito em nome da Prefeitura Municipal de Juazeiro do Norte, Conta Corrente nº 46.750-2, Agência nº 0433-2 - Banco do Brasil, sendo que depósitos efetuados em caixas de autoatendimento, só serão validados após sua compensação.

7.4.5.1. Em caso de depósito em caixa eletrônico, se solicitado algum código ou dígito de verificação, informar o CNPJ do Município de Juazeiro do Norte (07.974.082/0001-14).

7.4.6. Caso a modalidade de garantia seja seguro garantia, o licitante deverá fazer a comprovação da apólice ou de documento hábil expedido pela seguradora, cuja vigência deverá contemplar toda a validade da proposta de preços apresentada.

7.4.7. Caso a modalidade de garantia escolhida seja a fiança bancária, o licitante enviará o documento fornecido pela instituição que a concede, do qual deverá obrigatoriamente, constar:

- Beneficiário: Prefeitura Municipal de Juazeiro do Norte/CE.
- Objeto: Garantia de proposta de preços do Pregão nº 2026.11.19.1.
- Valor: 1% (um por cento) do valor estimado da Contratação.
- Prazo de Validade: Deverá contemplar toda a vigência da proposta de preços apresentada.

7.5. A garantia de proposta, no caso de depósito bancário, será devolvida aos licitantes no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado da assinatura do contrato ou da data em que for declarada fracassada a licitação, mediante solicitação por parte do licitante.

7.6. Implicará na execução do valor integral da garantia de proposta a recusa em assinar o contrato ou a não apresentação dos documentos de habilitação e/ou documentos complementares quando solicitados pelo condutor.

7.7. Excepcionalmente, será admitida a realização de diligência para que a licitante encaminhe o comprovante da garantia exigida, desde que o respectivo documento **já exista e tenha sido emitido na data do cadastramento na plataforma eletrônica da proposta inicial**.

7.7.1 - A diligência terá como única finalidade permitir a juntada de documento preexistente, em conformidade com o disposto no art. 64 da Lei nº 14.133/2021 e com a jurisprudência do Tribunal de Contas da União – Acórdão 781/2025 – TCU – Plenário, que **veda a aceitação de documentos produzidos ou emitidos após o prazo estabelecido no edital**.

7.8. 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 da desconexão da parte do próprio licitante.

7.8.1. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor da plataforma eletrônica (**http://bllcompras.com**) qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

7.9. Os licitantes somente poderão retirar ou substituir as propostas, por eles apresentadas, até a data e horário de abertura da sessão pública.

7.9.1. A desistência de proposta somente poderá ocorrer até o horário de abertura da sessão pública (em conformidade com o disposto no Art. 18, § 4º, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73/2022 c/c entendimento do Tribunal de Contas da União – TCU, Acórdão nº 2132/2021).

7.10. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a fase de envio de lances.
7.11. Será vedada a identificação do licitante.
7.12. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de proposta, após a fase de envio de lances.
7.13. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na prestação de serviço.
7.14. Os preços, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

8.0. DA ABERTURA E CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS INICIAIS

8.1. Abertas as propostas iniciais, o(a) pregoeiro(a) fará as devidas verificações, avaliando a aceitabilidade destas. Caso ocorra alguma desclassificação, esta deverá ser fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
8.2. Os preços deverão ser expressos em reais, com **até 2 (duas) casas** decimais em seus valores unitários e globais.
8.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas pelo(a) pregoeiro(a) e somente estas participarão da etapa de lances.
8.4. Na elaboração da proposta inicial, o preço cotado poderá ultrapassar o limite máximo discriminado no **Anexo I - TERMO DE REFERÊNCIA** presente nos autos do processo em epígrafe; entretanto, na fase de lances, o lance final deverá atingir **preço** igual ou inferior ao limite máximo estipulado pela Administração e, caso o lote cotado seja composto de itens, o preço unitário destes deverá ser igual ou inferior aos limites previstos para cada item no Termo de Referência.
8.4.1. Caso não sejam realizados envios de lances, o licitante que cotou na proposta inicial o menor preço deverá reduzi-lo a um valor igual ou inferior ao limite máximo previsto pela Administração, junto ao Anexo I - Termo de Referência.
8.5. Serão desclassificadas as propostas que identifiquem o licitante, assim como quando não forem atribuídos valores a algum dos itens componentes do respectivo lote.
8.5.1 Serão também desclassificadas as propostas que:
8.5.1.1 - Forem elaboradas em desacordo com os termos deste Edital e de seus anexos; que forem omissas, vagas ou que apresentarem irregularidades insanáveis ou defeitos capazes de dificultar o julgamento; que se oponham a qualquer dispositivo legal vigente, mormente no que tange aos aspectos tributários; ou que contenha preços excessivos ou manifestamente inexequíveis, preços unitários simbólicos, preços irrisórios ou com valor zero e ainda, preços ou vantagens baseadas nas ofertas das demais licitantes; ou que contenha identificação do licitante.
8.5.1.2 - Que após a fase de lances ou negociação, quando houver, permanecerem com seus preços unitários e total dos itens superiores aos preços no Anexo I (Termo de Referência).
8.6. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
8.7. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o(a) Pregoeiro(a) e os licitantes.

9.0. DA ETAPA DE LANCES

9.1. O(A) pregoeiro(a) dará início à etapa competitiva no horário previsto no **subitem 3.3**, quando, então, os licitantes poderão encaminhar lances que deverão ser apresentados exclusivamente por meio do sistema eletrônico.
9.2. A disputa será realizada por lote, sendo os preços registrados na ata da sessão, quando, para efeito de lances, será considerado o valor global do respectivo lote.

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Folha nº 720/11

9.2.1. Na fase de lances, o lance final deverá atingir preço em conformidade com o item 8.4 do Edital Convocatório, quanto ao preço global e unitário dos itens, quando for o caso. Caso não sejam realizados envios de lances, o licitante que cotou na proposta inicial o menor preço deverá reduzi-lo a um valor igual ou inferior ao limite máximo previsto pela Administração, junto ao Anexo I - Termo de Referência.
9.2.2. Os licitantes poderão ofertar lances sucessivos inferiores ao seu último lance registrado no sistema, ainda que este seja maior que o menor lance já ofertado por outro licitante.
9.2.3. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
9.2.4. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.
9.3. A licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de 15 (quinze) segundos após sua oferta, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.
9.3.1 A exclusão do lance somente poderá ocorrer na Etapa ABERTA e TEMPO RANDÔMICO.
9.4. Durante a sessão pública de disputa, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado. O sistema não identificará o autor dos lances ao(a) pregoeiro(a) nem aos demais participantes.
9.5. No caso de desconexão entre o(a) pregoeiro(a) e o sistema no decorrer da etapa competitiva, o sistema poderá permanecer acessível à recepção dos lances, retornando o(a) pregoeiro(a), quando possível, sem prejuízos dos atos realizados.
9.5.1. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o(a) Pregoeiro(a) persistir por um tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente decorridas 24 (vinte e quatro) horas após a comunicação do fato aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para a divulgação.
9.5.2. Caberá ao licitante à responsabilidade por qualquer ônus decorrente da perda de negócio diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou da desconexão da parte do próprio licitante.
9.6. O modo de disputa adotado para este certame será o **"ABERTO E FECHADO"**, nos termos do Art. 56, da Lei Federal nº 14.133/2021, do Art. 22, inciso II e do Art. 24, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73/2022, observados os seguintes termos:
9.6.1. A etapa inicial de envio de lances desta sessão pública terá duração de **15 (quinze) minutos**.
9.6.2. Encerrado o prazo previsto no item acima, o sistema encaminhará o aviso de fechamento iminente dos lances e, transcorrido o período de até **10 (dez) minutos**, aleatoriamente determinado, a recepção de lances será automaticamente encerrada.
9.6.3. Encerrado o prazo aleatoriamente determinado, conforme item acima (**até 10 minutos**), o sistema abrirá a oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os autores das ofertas com valores até 10% (dez por cento) superior àquela possam ofertar um lance final e fechado em até **5 (cinco) minutos**, que será sigiloso até o encerramento deste prazo.
9.6.3.1. No procedimento de que trata o item acima, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta ou por ofertar melhor lance.
9.6.4. Na ausência de, no mínimo, 3 (três) ofertas nas condições de que trata o item 9.5.3, os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de 3 (três), poderão oferecer um lance final e fechado em até 5 (cinco) minutos, que será sigiloso até o encerramento deste prazo.
9.6.5. Encerrados os prazos estabelecidos nos itens acima, o sistema ordenará e divulgará os lances, conforme disposto no § 2º do art. 22, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73/2022.
9.6.6. Definido o resultado do julgamento, o(a) Pregoeiro(a) poderá negociar condições mais vantajosas com o primeiro colocado, conforme previsão do Art. 61, da Lei nº 14.133/2021.
9.7. Após a etapa de envio de lances, o sistema identificará, em coluna própria, as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos artigos 44 e 45, da Lei Complementar nº 123/2006, regulamentada pelo Decreto nº 8538/2015.
9.8. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem com preço de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta, ou melhor, lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada, no caso desta não estar enquadrada como ME ou EPP.

9.9. A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de até 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
9.10. Caso a microempresa ou empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes (ME ou EPP) que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no item anterior.
9.11. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos itens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
9.12. Em caso de empate entre duas ou mais propostas, após encerradas todas as etapas transcritas acima, serão utilizados os critérios de desempate previstos no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021.

10.0 DA NEGOCIAÇÃO DA PROPOSTA E DO LICITANTE ARREMATANTE

10.1. Encerrada a etapa de envio de lances eletrônicos da sessão pública, o(a) Pregoeiro(a) poderá negociar condições mais vantajosas com o primeiro colocado, conforme previsão do Art. 61, da Lei nº 14.133/2021.
10.2. Na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo definido para a contratação, o(a) pregoeiro(a) poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento, nos termos do Art. 30 da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73/2022.
10.3. A negociação será realizada por meio do sistema e poderá ser acompanhada pelos demais licitantes.
10.4. Quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido para a contratação, a negociação poderá ser feita com os demais licitantes classificados, exclusivamente por meio do sistema, respeitada a ordem de classificação estabelecida no § 2º do art. 22, ou, em caso de propostas intermediárias empatadas, serão utilizados os critérios de desempate definidos no art. 28, ambos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73/2022.
10.5. Concluída a negociação, se houver, o resultado será registrado na ata da sessão pública, devendo esta ser anexada aos autos do processo de contratação.
10.6. O(À) pregoeiro(a) solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de **2 (duas) horas**, exclusivamente por meio do sistema, envie a proposta adequada ao último lance ofertado, após a negociação realizada, acompanhada de sua garantia, e ainda, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.
10.7. É facultado ao(à) pregoeiro(a) prorrogar o prazo estabelecido no item acima, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.
10.8. A não apresentação da proposta de preços final e de sua garantia, exclusivamente por meio do sistema, no sítio eletrônico **http://bllcompras.com**, dentro do prazo estipulado no item 10.6, acarretará a desclassificação do proponente, sendo convocado o licitante subsequente, e assim sucessivamente, observada a ordem de classificação, sem prejuízo da sanção prevista no Art. 156, inciso III, da Lei nº 14.133/2021.
10.9. Após a negociação do preço, o(a) Pregoeiro(a) iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

11. DA APRESENTAÇÃO E DO JULGAMENTO DA(S) PROPOSTA(S) DE PREÇOS FINAL(IS)

11.1. A proposta final deverá ser anexada exclusivamente por meio da plataforma eletrônica, com os preços ajustados ao menor lance, nos termos do **Anexo II (Modelo de proposta de preços)** deste edital, assinada pelo representante legal do licitante, em linguagem clara e concisa, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, com as especificações técnicas, quantitativos, devendo ser indicada a marca do produto e/ou fornecedor do serviço e demais informações relativas ao produto/serviço ofertado.
11.2. Prazo de validade não inferior a **60 dias**, contados a partir da data da sua emissão.
11.3. O licitante não poderá cotar proposta com quantitativo de itens divergentes dos contidos no respectivo lote.
11.4. Na cotação do preço unitário não será admitido o fracionamento do centavo.
11.5. Nos preços propostos já estarão incluídas as despesas referentes a frete, tributos e demais ônus atinentes à entrega do objeto.

11.6. No caso da licitante ser cooperativa que executará (entregará) o objeto da licitação através de empregados, a mesma gozará dos privilégios fiscais e previdenciários pertinentes ao regime das cooperativas, devendo a proposta apresentar exequibilidade no aspecto tributário e sujeitar-se ao mesmo regime de qualquer outro agente econômico.
11.7. Após a apresentação da proposta não caberá desistência, sob pena de aplicações de possíveis sanções administrativas, observado o devido processo legal.
11.8. Iniciada a fase de julgamento, o(a) pregoeiro(a) verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:
a) SICAF;
b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (https://www.portaldatransparencia.gov.br/sancoes/ceis); e
c) Cadastro Nacional de Empresas Punidas - CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (https://www.portaldatransparencia.gov.br/sancoes/cnep).
11.9. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e de seu sócio majoritário.
11.10. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado desclassificado, por falta de condição de participação.
11.11. Caso observada a inexistência de sanções impeditivas da participação, será iniciado o procedimento de julgamento da(s) proposta(s) de preços finais.
11.12. Para julgamento das propostas será adotado o critério de **Menor Preço (POR LOTE)**, observado o estabelecido nas condições definidas neste edital e o disposto no Termo de Referência que norteia a contratação, sempre buscando alcançar a maior vantajosidade, quando serão desclassificadas as propostas que:
11.12.1. Contiverem vícios insanáveis e/ou condições ilegais;
11.12.2. Não obedecerem às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
11.12.3. Apresentarem preços manifestamente inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
11.12.4. Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
11.12.5. Apresentarem desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.
11.12.6. Contiverem para o lote item com valor superior ao estimado pela Administração, independentemente do valor total do lote, devendo o licitante, readequar o valor do lote aos valores constantes no mapa de preços emitido pela plataforma eletrônica.
11.13. Será considerado indício de inexequibilidade das propostas, valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73/2022.
11.14. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o item anterior, só será considerada após diligência do(a) pregoeiro(a), que venha a comprovar:
11.14.1. Que o preço de custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
11.14.2. Inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.
11.15. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.
11.16. Toda desclassificação será sempre fundamentada e registrada na plataforma eletrônica.
11.17. Se a proposta de menor preço não for aceitável, o(a) pregoeiro(a) examinará a proposta subsequente, observada a ordem de classificação, verificando sua compatibilidade e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda a este edital.

12. DA FASE DE HABILITAÇÃO

12.1. Os documentos de habilitação exigidos consistem nos seguintes:

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Folha Nº 732

12.1.1 - Habilitação Jurídica:

a) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor e seus aditivos, devidamente registrado na Junta Comercial da sede do Licitante, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhada de documentos de eleição de seus administradores;
b) Registro comercial e seus aditivos, no caso de empresa individual, devidamente registrado na Junta Comercial da sede do Licitante;
c) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhadas de prova de diretoria em exercício;
d) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;
e) Comprovação de compromisso público ou particular de constituição de consórcio, subscrito pelos consorciados em se tratando de empresas organizadas sob esta forma, devendo ser realizada a indicação da empresa líder, que será responsável por sua representação perante a Administração e apresentar declaração formal de responsabilidade solidária dos integrantes pelos atos praticados em consórcio, devidamente assinado por todos os representantes legais das empresas que farão parte da composição.

12.1.2 - Qualificação Técnica:

a) Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação, sendo está feita mediante a apresentação de atestado(s), fornecido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado;
a.1) Em sede de diligência, poderão ser requisitados documentos complementares, no sentido de comprovar o que está sendo afirmado no teor do atestado de qualificação técnica apresentado;

12.1.3 - Regularidade Fiscal, Social e Trabalhista:

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica - CNPJ;
b) Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual e/ou Municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
c) Prova de regularidade perante a Fazenda Federal;
d) Prova de regularidade perante a Fazenda Estadual;
e) Prova de regularidade perante a Fazenda Municipal;
f) Prova de regularidade relativa à Seguridade Social;
g) Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;
h) Prova de regularidade perante a Justiça do Trabalho;

12.1.4 - Qualificação Econômico-financeira:

a) Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais;
a.1) A documentação exigida acima estará restrita ao último exercício social, no caso de empresas constituídas há menos de dois anos;
b) Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante;

12.1.5 - Declarações:

a) Declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas;
b) Declaração emitida pela licitante de que não possui em seu quadro de pessoal, empregados menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e menores de 16 (dezesseis) anos em qualquer

trabalho, salvo na condição de aprendiz a partir de 14 (quatorze) anos, nos termos do inciso XXXIII, do Art. 7º da Constituição Federal;
c) Declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, previstas em lei e em outras normas específicas.
d) Declaração de que atendem aos requisitos de habilitação, e que responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei.
e) Declaração de que, no caso das contratações que envolvam obras públicas ou prestação de serviços, cumprirá as exigências de reserva de cargos para presos em regime semiaberto, aberto, em livramento condicional, egressos do sistema prisional e jovens egressos do sistema socioeducativo, sendo o mínimo de 10% (dez por cento) para os jovens do sistema socioeducativo, na condição de aprendiz, previstas na Lei Municipal nº 5865 de 08 de julho de 2025 e em outras normas específicas, ressalvados os casos enquadrados artigo 2º, §2º da referida lei.

12.2. Os Documentos que não tiverem prazo de validade declarado no próprio documento, da mesma forma que não conste previsão em legislação específica, deverão ter sido emitidos há, no máximo, 90 (noventa) dias, contados da data da realização da licitação ou, se emitidos por prazo indeterminado, conforme legislação do órgão expedidor.
12.2.1. Ficam excluídos da validade de 90 (noventa) dias os atestados técnicos e comprovações de inscrições.
12.3. O(s) licitante(s) vencedor(es) deverá(ão) encaminhar/anexar, exclusivamente, junto a plataforma eletrônica **bllcompras.com,** em formato digital, os documentos de habilitação exigidos neste Edital, após solicitação do(a) Pregoeiro(a), por meio do sistema eletrônico, no prazo de **2 (duas) horas**, podendo ser prorrogado, por igual período, nas situações elencadas no § 3º do art. 29, da Instrução Normativa SEGES/ME Nº 73, de 30 de setembro de 2022.
12.4. Os licitantes enquadrados como ME ou EPP deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal ou trabalhista, nos termos do Art. 43, § 1º, da Lei Complementar nº 123/2006.
12.5. A não apresentação dos documentos de habilitação exigidos neste edital, exclusivamente por meio da plataforma eletrônica **bllcompras.com**, dentro do prazo estipulado no item 12.3, assim como o desatendimento a algum dos requisitos de habilitação, estipulados acima, acarretará na **inabilitação/desclassificação** do proponente, sendo convocado o licitante subsequente, e assim sucessivamente, observada a ordem de classificação, sem prejuízo da sanção prevista no Art. 156, inciso III, da Lei nº 14.133/2021.

13. DISPOSIÇÕES SOBRE A APLICAÇÃO DA LEI COMPLEMENTAR 123/2006

13.1. Havendo restrição quanto à regularidade fiscal e trabalhista da microempresa, da empresa de pequeno porte ou da cooperativa que se enquadre nos termos do art. 34, da Lei Federal nº 11.488/2007, será assegurado o prazo de **5 (cinco) dias úteis**, contados da convocação do(a) pregoeiro(a), para a regularização do(s) documento(s), podendo tal prazo ser prorrogado por igual período, conforme dispõe a Lei Complementar nº 123/2006.
13.2. A não comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, até o final do prazo estabelecido, implicará na decadência do direito, sem prejuízo das sanções cabíveis, sendo facultado ao(a) pregoeiro(a) convocar os licitantes remanescentes, por ordem de classificação.

14. DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO

14.1. **Os pedidos de esclarecimentos** referentes ao presente processo licitatório deverão ser enviados ao(a) pregoeiro(a), até **3 (três) dias úteis** anteriores à data fixada para abertura das propostas, exclusivamente por meio da plataforma **bllcompras.com**.
14.2. Nos pedidos de esclarecimentos encaminhados, os interessados deverão se identificar (CNPJ, Razão Social e nome do representante que pediu esclarecimentos, se pessoa jurídica, e CPF para pessoa física) e disponibilizar as informações para contato (endereço completo, telefone e e-mail).

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Folha Nº 734

14.3. Os esclarecimentos serão prestados pelo(a) pregoeiro(a) por escrito, pela plataforma eletrônica aos interessados.
14.4. Até **3 (três) dias úteis** antes da data fixada para abertura das propostas, qualquer pessoa poderá impugnar o presente edital, mediante petição por escrito, exclusivamente por meio da plataforma **bllcompras.com**.
14.5. Acolhida a petição contra o ato convocatório, a decisão será comunicada aos interessados, através da plataforma eletrônica.
14.6. As respostas aos pedidos de impugnações e esclarecimentos aderem a esse Edital tal como se dele fizessem parte, vinculando a Administração e os licitantes.
14.7. Deferida a impugnação contra o presente Edital, será definida e publicada nova data para realização do certame, observado, para esta, a contagem mínima do mesmo prazo inicial.
14.8. Não serão conhecidas as impugnações apresentadas fora do prazo legal e/ou subscritas por representante não habilitado legalmente, exceto quando se tratar de matéria de ordem pública.
14.9. As impugnações e os pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos neste certame.
14.9.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada nos autos do presente processo.
14.10. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado por meio da plataforma eletrônica, no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data de abertura do certame.

15. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

15.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação observará o disposto no art. 165, da Lei nº 14.133, de 2021.
15.2. Declarado o vencedor, a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão, em campo próprio do sistema, quando será concedido o prazo de 3 (três) dias úteis para apresentação das razões por escrito, exclusivamente por meio eletrônico, através da plataforma **bllcompras.com**.
15.2.1. Os demais licitantes ficarão desde logo notificados a apresentar contrarrazões dentro de igual prazo, que começará a contar a partir do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurado vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.
15.3. Não serão conhecidos os recursos intempestivos e/ou subscritos por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo licitatório para responder pelo proponente.
15.4. A ausência de manifestação imediata do licitante quanto à intenção de recorrer importará na preclusão desse direito e o processo poderá ser adjudicado ao licitante declarado vencedor.
15.5. O acolhimento de recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.
15.6. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
15.7. A decisão em grau de recurso será definitiva e dela dar-se-á conhecimento aos interessados através da plataforma **bllcompras.com**.

16. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

16.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:
16.1.1. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo(a) pregoeiro(a) durante o certame;
16.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:
a) Não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
b) Recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
c) Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
d) Deixar de apresentar amostra, quando for o caso;

e) Apresentar proposta em desacordo com as especificações do edital;
16.1.3. Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
16.1.3.1. Recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou, quando for o caso a ata de registro de preço, ou ainda aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;
16.1.4. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;
16.1.5. Fraudar a licitação;
16.1.6. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
a) Agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
b) Induzir deliberadamente a erro no julgamento;
c) Apresentar amostra falsificada ou deteriorada, no caso de solicitação de amostras;
16.1.7. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
16.1.8. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.
16.2. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
16.2.1. Advertência;
16.2.2. Multa;
16.2.3. Impedimento de licitar e contratar e;
16.2.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.
16.3. Na aplicação das sanções serão considerados:
16.3.1. A natureza e a gravidade da infração cometida;
16.3.2. As peculiaridades do caso concreto;
16.3.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes;
16.3.4. Os danos que dela provierem para a Administração Pública;
16.3.5. A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
16.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, a contar da comunicação oficial.
16.4.1. Para as infrações previstas nos itens 16.1.1, 16.1.2 e 16.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.
16.4.2. Para as infrações previstas nos itens 16.1.4, 16.1.5, 16.1.6, 16.1.7 e 16.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.
16.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.
16.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.
16.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 16.1.1, 16.1.2 e 16.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
16.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 16.1.4, 16.1.5, 16.1.6, 16.1.7 e 16.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 16.1.1, 16.1.2 e 16.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.
16.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 16.1.3.1, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda

da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, quando tiver sido exigida, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.

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

16.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

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

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

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

17. DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

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

17.2. O titular da origem desta licitação se reserva ao direito de não homologar ou revogar o presente processo por razões de interesse público decorrentes de fato superveniente devidamente comprovado e mediante fundamentação escrita.

17.3. O sistema gerará ata circunstanciada, na qual estarão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes.

18. DA CONTRATAÇÃO

18.1. A adjudicatária terá o prazo de **5 dia(s) úteis**, contados a partir da convocação, para a assinatura do contrato. Este prazo poderá ser prorrogado uma vez por igual período, desde que solicitado durante o seu transcurso e, ainda assim, se devidamente justificado e aceito.

18.2. O contratado estará obrigado a manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições exigidas para a habilitação na presente licitação.

18.3. Será facultado à Administração, quando o convocado não assinar o termo de contrato ou não aceitar ou não retirar o instrumento equivalente no prazo e nas condições estabelecidas, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a celebração do contrato nas condições propostas pelo licitante vencedor.

18.4. Na hipótese de nenhum dos licitantes aceitar a contratação nos termos do item acima, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:

18.4.1. Convocar os licitantes remanescentes para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário;

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

18.5. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade licitante.

18.5.1. A regra transcrita acima não se aplicará aos licitantes remanescentes convocados na forma item 18.4.1.
18.6. Será facultada à Administração a convocação dos demais licitantes classificados para a contratação de remanescente, em consequência de rescisão contratual, observados os mesmos critérios estabelecidos nos itens acima.
18.7. Decorrido o prazo de validade da proposta indicado no edital sem convocação para a contratação, ficarão os licitantes liberados dos compromissos assumidos.
18.8. Para assinatura do(s) Contrato(s) objeto desta licitação, será exigida da(s) proponente(s) vencedora(s), a título de garantia contratual correspondente a 5% (cinco por cento) do valor do(s) Contrato(s), em uma das modalidades previstas no art. 96 da Lei 14.133/2021, à escolha da licitante vencedora:
a) caução em dinheiro ou títulos da dívida pública emitidos sob a forma escritura], mediante registro em sistema centralizado de liquidação e custódia, autorizado pelo Banco Central do Brasil e avaliados por seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda;
b) seguro-garantia;
c) fiança bancária emitida por banco ou instituição financeira, devidamente autorizado a operar no País pelo Banco Central do Brasil.
18.9. Em se tratando de garantia prestada por meio de caução em dinheiro, o depósito deverá ser feito na agência do Banco do Brasil - Conta Corrente nº 46.750-2, Agência n° 0433-2.
18.10. Se a opção de garantia for pelo seguro-garantia:
a) seu prazo de validade deverá corresponder ao período de vigência do contrato;
b) a apólice deverá indicar o Prefeitura Municipal de Juazeiro do Norte, Estado do Ceará, como beneficiário;
c) não será aceita apólice que contenha cláusula contrária aos interesses do Município de Juazeiro do Norte, Estado do Ceará.
18.11. Se a opção for pela fiança bancária, esta deverá ter:
a) prazo de validade correspondente ao período de vigência do contrato;
b) expressa afirmação do fiador de que, como devedor solidário, fará o pagamento ao Município de Juazeiro do Norte, Estado do Ceará, independentemente de interpelação judicial, caso o afiançado não cumpra suas obrigações;
c) renúncia expressa do fiador ao benefício de ordem e aos direitos previstos nos arts. 827 e 838 do Código Civil Brasileiro;
d) cláusula que assegure a atualização do valor afiançado, de acordo com o previsto neste Edital.
18.12. A garantia prestada pela contratada será liberada ou restituída após o término da vigência do contrato, no prazo de 30 (trinta) dias, contados da respectiva solicitação, mediante a certificação de que os serviços foram realizados a contento.
18.13. Se o valor da garantia for utilizado em pagamento de quaisquer obrigações, inclusive indenização a terceiros, a contratada se obriga a fazer a respectiva reposição, no prazo máximo e improrrogável de 10 (dez) dias, a contar da data em que for notificada pelo Município de Juazeiro do Norte, Estado do Ceará.
18.14. Se houver acréscimo ao valor do contrato, a contratada se obriga a fazer a complementação da garantia, no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data que for notificada pelo Município.
18.15. Ocorrerá a perda da garantia nas seguintes hipóteses:
I) o contratado der causa à rescisão do contrato;
II) - outras hipóteses previstas no edital de licitação.
18.16. As multas eventualmente aplicadas serão descontadas do valor da garantia prestada.
18.17. As condições contratuais estão definidas no Anexo IV - Minuta do Contrato, parte integrante deste edital.

19. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

19.1. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereços eletrônicos constantes no item 2.1 deste Edital;
19.2. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico;
19.3. Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital excluir-se-ão os dias de início e incluir-se-ão os dias de vencimento.

19.4. Os prazos estabelecidos neste edital se iniciam e se vencem somente em dia de expediente na Prefeitura Municipal;
19.5. Esta licitação não importa necessariamente em contratação, podendo a autoridade competente revogá-la por razões de interesse público, anulá-la por ilegalidade de ofício ou por provocação de terceiros, mediante decisão devidamente fundamentada;
19.6. É facultada ao(a) pregoeiro(a) ou à autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo licitatório;
19.7. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação;
19.8. Os casos omissos serão resolvidos pelo(a) pregoeiro(a), nos termos da legislação pertinente;
19.9. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório;
19.10. Os licitantes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação;
19.11. Caberá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão;
19.12. O descumprimento de prazos estabelecidos neste edital e/ou pelo(a) pregoeiro(a), ou ainda o não atendimento às solicitações/convocações, ensejará DESCLASSIFICAÇÃO ou INABILITAÇÃO;
19.13. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público;
19.14. Todas e quaisquer comunicações com o(a) pregoeiro(a) deverão se dar por escrito, via chat da plataforma eletrônica, na "sala virtual" onde acontecerá o certame;
19.15. Fica terminantemente proibido ao(a) pregoeiro(a) prestar quaisquer informações sobre o pregão já publicado e/ou em andamento, sob qualquer hipótese ou pretexto usando telefonia fixa ou móvel, como forma de garantir a lisura do certame;
19.16. O foro designado para julgamento de quaisquer questões judiciais resultantes deste edital será o da Comarca de Juazeiro do Norte, Estado do Ceará.

20. DOS ANEXOS

20.1. Constituem anexos deste edital, dele fazendo parte:
ANEXO I - Termo de Referência
ANEXO II - Modelo de Proposta de Preços
ANEXO III - Modelos de Declarações
ANEXO IV - Minuta do Contrato

Juazeiro do Norte/CE, 19 de novembro de 2026.

Francisco Hélio Alves da Silva Ordenador de Despesas Secretaria Municipal de Administração	Ivan Figueiroa Pontes Ordenador de Despesas Autarquia Municipal do Meio Ambiente	Márcia Pereira da Silva Franca Ordenadora de Despesas Secretaria Municipal de Educação

Folha Nº 739

Renato Wilamis de Lima Silva
Ordenador de Despesas
Secretaria Municipal de Cultura

Cláudio Sergei Luz e Silva
Ordenador de Despesas
Secretaria Municipal de Segurança Pública e Cidadania

Ana Carolina Evangelista Biró
Ordenadora de Despesas
Secretaria Municipal de Infraestrutura

Josineide Pereira de Sousa Lima
Ordenadora de Despesas
Secretaria Municipal de Assistência Social

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Folha Nº 740

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

TERMO DE REFERÊNCIA

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Folha Nº 741

1. - OBJETO DA CONTRATAÇÃO

1.1 - Aquisição de utensílios de copa e cozinha, destinados ao atendimento das necessidades de diversos equipamentos vinculados as Secretarias Municipais de Juazeiro do Norte/CE, conforme especificações contidas nos anexos do Edital.

2 - DA MODALIDADE DE LICITAÇÃO E DO CRÍTÉRIO DE JULGAMENTO

2.1 - Para a aquisição deste objeto será adotada a modalidade de licitação denominada PREGÃO, em sua forma ELETRÔNICA, a qual observará os preceitos de direito público e, em especial as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021, ao que determina a Lei Complementar nº 123/2006, Lei Complementar nº 147/2014 e outras normas aplicáveis à espécie.

2.2 - Para o julgamento das propostas será adotado o critério de **MENOR PREÇO (POR LOTE)**, observando todas as condições definidas no edital e seus anexos.

2.3 - A proposta final para o(s) lote(s) não poderá conter item(ns) com valor(es) superior(es) ao(s) estimado(s) pela administração, **sob pena de desclassificação**, independentemente do valor total do lote.

3 – JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

3.1 - Esta aquisição visa garantir a adequada execução das atividades administrativas, operacionais e de atendimento ao público desenvolvidas no âmbito da Administração Municipal.

3.2 - Os referidos materiais são indispensáveis para o preparo, acondicionamento, distribuição e consumo de alimentos e bebidas, contribuindo diretamente para a manutenção das condições adequadas de funcionamento dos equipamentos públicos, especialmente aqueles que ofertam serviços continuados à população, tais como unidades administrativas, equipamentos socioassistenciais, educacionais, de saúde e demais órgãos municipais.

3.3 - A contratação visa assegurar a reposição de itens desgastados pelo uso contínuo, a substituição de materiais danificados ou inservíveis e o suprimento de novas demandas decorrentes da ampliação ou reestruturação dos serviços públicos, garantindo a continuidade das atividades sem prejuízos ao atendimento dos usuários.

3.4 - Além disso, a disponibilização desses utensílios atende aos princípios da eficiência, economicidade e continuidade do serviço público, previstos no art. 37 da Constituição Federal e observados pela Lei nº 14.133/2021, possibilitando melhores condições de trabalho aos servidores e assegurando a adequada prestação dos serviços ofertados à população.

3.5 - Dessa forma, a presente contratação mostra-se necessária e alinhada ao interesse público, visando manter a estrutura de apoio indispensável ao funcionamento regular dos equipamentos municipais e ao cumprimento das competências institucionais das Secretarias participantes.

4 - DA JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

4.1 - O objeto a ser contratado é tecnicamente viável sua divisão em grupos/lotes, sendo que o parcelamento da solução é mais satisfatório do ponto de vista da eficiência técnica, por manter a qualidade do fornecimento, haja vista que o gerenciamento é completamente possível, ressaltando que vislumbra-se a efetividade de nível de controle pela administração na execução desta contratação, cumprimento das obrigações contratuais e a observância de prazos com a concentração da responsabilidade do fornecimento e garantia dos resultados.

4.2 - É importante ressaltar que a divisão do objeto da licitação fora realizada de forma coerente e que permita o fornecimento de forma eficiente, bem como observando a legislação e normas vigentes

relacionadas a licitações e contratos, para garantir a legalidade e a transparência do processo, tendo em vista ainda, que o parcelamento ampliará a competitividade pela natureza dos itens pretendidos.
4.3 - No que diz respeito ao Princípio da Economicidade e em contratar a proposta mais vantajosa, individualizar a contratação do aludido objeto sobrecarrega a Administração Pública e encarece o contrato final, uma vez que os licitantes possuirão uma margem de negociação bem maior por estarem comercializando uma maior parcela (Lote) do objeto licitado. Dessa forma, na divisão por lote do objeto em tela, há um grande ganho para a Administração na economia de escala, tendo em vista que implicaria em aumento de quantitativos e, consequentemente, numa redução de preços a serem pagos pela Administração.

5 – DA ESPECIFICAÇÃO, QUANTIDADES E VALOR MÁXIMO ESTIMADO

5.1 - A empresa a ser contratada, deverá fornecer os produtos conforme descrição na planilha abaixo:

Lote 01 - Utensílios Copa e Cozinha						
Item	Especificação	Unid.	Qtde.	Marca/ Modelo	Valor Estimado	Valor Total
0001	ABRIDOR DE LATA E GARRAFA EM AÇO INOX 9CM - Tipo: manual, dupla função. Material: confeccionado integralmente em aço inoxidável, resistente à corrosão e oxidação. Dimensões: comprimento aproximado de 9 cm. Acabamento: liso, isento de rebarbas ou cantos vivos que comprometam a segurança no manuseio.	UND	55		7,46	410,30
0002	AMOLADOR E AFIADOR DE FACAS COM 3 OPÇÕES DE AFIAÇÃO - Tipo: manual, de bancada. Sistema de afiação: 3 estágios independentes (preparação, afiação e polimento). Material do corpo: polímero de alta resistência (ABS ou similar de melhor qualidade), dotado de base emborrachada antiderrapante e empunhadura ergonômica. Material dos discos abrasivos: componentes de alta dureza (aço tungstênio, cerâmica e/ou diamantado ou material similar de melhor qualidade). Dimensões aproximadas: 20 cm x 5 cm x 5 cm. Acabamento: isento de rebarbas ou defeitos que comprometam o uso seguro.	UND	76		21,17	1.608,92
0003	BANDEJA EM AÇO INOXIDÁVEL COM 6 DIVISÓRIAS 40X30CM - Tipo: para acondicionamento e distribuição de refeições, com 06 (seis) divisórias integradas. Material: confeccionada integralmente em aço inoxidável, com alta durabilidade e resistência à corrosão, oxidação, impactos e deformações. Dimensões aproximadas: 40 cm x 30 cm. Acabamento: superfície lisa, isenta de rebarbas ou cantos cortantes, de fácil higienização, compatível com lavagem manual e em máquinas lava-louças.	UND	613		69,63	42.683,19
0004	BUFFET TÉRMICO 6 CUBAS 220V - Tipo: institucional/comercial, equipamento destinado à exposição, manutenção térmica e distribuição de alimentos quentes em refeitórios coletivos ou unidades de alimentação. Material e Estrutura: corpo, bacia (tanque) e estrutura de sustentação confeccionados em aço inoxidável de alta qualidade, resistente à corrosão e ao uso contínuo, dotado de sapatas niveladoras ou rodízios com trava para garantir estabilidade mecânica. Sistema Elétrico e de Aquecimento: funcionamento através de sistema de banho-maria com resistência elétrica blindada em aço inox, equipado com termostato regulável para controle preciso da temperatura e lâmpada piloto indicadora; tensão de alimentação de 220V. Cubas: acompanha 6 (seis) cubas gastronômicas (padrão GN) removíveis, confeccionadas integralmente em aço inoxidável, com suas respectivas tampas. Acabamento: superfícies polidas ou escovadas, soldas com acabamento sanitário, isento de rebarbas ou cantos vivos cortantes, garantindo segurança operacional, isolamento adequado e facilidade na higienização.	UND	3		1.946,43	5.839,29
0005	CAFETEIRA ELÉTRICA 220V OU BIVOLT 1L - Tipo: elétrica, de bancada, destinada ao preparo de café em pó. Tensão de alimentação: 220V ou Bivolt. Capacidade do reservatório: aproximadamente 1 litro. Jarra: confeccionada em vidro temperado de alta resistência a choques térmicos ou aço inoxidável, provida de tampa e alça ergonômica com isolamento térmico. Componentes e Funções: equipada com placa aquecedora para manutenção da temperatura, sistema corta-pingos, porta-filtro removível, indicador de nível de água e botão liga/desliga com sinalizador luminoso. Segurança e Certificação: estrutura em polímero termorresistente de alta durabilidade ou aço inox, dotada de proteção contra superaquecimento; equipamento e cabo de energia com certificação obrigatória do INMETRO. Acabamento: superfície lisa, de fácil higienização, isenta de rebarbas ou frestas não funcionais.	UND	61		188,37	11.490,57
0006	CAÇAROLA DE ALUMÍNIO CAPACIDADE MÍNIMA 12L - Tipo: institucional/industrial, utilitário, destinada ao cozimento e preparo de alimentos em volumes médios a grandes. Material: corpo e tampa confeccionados em alumínio atóxico de alta qualidade, com espessura estrutural reforçada para	UND	50		97,44	4.872,00

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Folha Nº 743

	garantir distribuição uniforme do calor e evitar deformações sob uso contínuo e peso elevado. Alças e Puxador: dotada de alças laterais robustas, fixadas de forma reforçada por rebites em alumínio de alta resistência mecânica para suportar transporte seguro em capacidade máxima; tampa com puxador antitérmico ou reforçado e encaixe perfeito. Capacidade e Dimensões: capacidade volumétrica útil mínima de 12 litros, com diâmetro e altura proporcionais para estabilidade sobre fogões institucionais ou industriais. Acabamento: superfície uniforme, polida ou escovada, isenta de rebarbas, porosidades, trincas ou cantos vivos cortantes, garantindo segurança no manuseio e facilidade na higienização.					
0007	CAÇAROLA DE ALUMÍNIO CAPACIDADE MÍNIMA 17L - Tipo: institucional/industrial, utilitário, destinada ao cozimento e preparo de alimentos em volumes médios a grandes. Material: corpo e tampa confeccionados em alumínio atóxico de alta qualidade, com espessura estrutural reforçada para garantir distribuição uniforme do calor e evitar deformações sob uso contínuo e peso elevado. Alças e Puxador: dotada de alças laterais robustas, fixadas de forma reforçada por rebites em alumínio de alta resistência mecânica para suportar transporte seguro em capacidade máxima; tampa com puxador antitérmico ou reforçado e encaixe perfeito. Capacidade e Dimensões: capacidade volumétrica útil mínima de 17 litros, com diâmetro e altura proporcionais para estabilidade sobre fogões institucionais ou industriais. Acabamento: superfície uniforme, polida ou escovada, isenta de rebarbas, porosidades, trincas ou cantos vivos cortantes, garantindo segurança no manuseio e facilidade na higienização.	UND	50		114,76	5.738,00
0008	CAÇAROLA DE ALUMÍNIO CAPACIDADE MÍNIMA 31L - Tipo: institucional/industrial, utilitário, destinada ao cozimento e preparo de alimentos em grandes volumes. Material: corpo e tampa confeccionados em alumínio atóxico de alta qualidade, com espessura estrutural reforçada para garantir distribuição uniforme do calor e evitar deformações sob uso contínuo e peso elevado. Alças e Puxador: dotada de alças laterais robustas, fixadas de forma reforçada por rebites em alumínio de alta resistência mecânica para suportar transporte seguro em capacidade máxima; tampa com puxador antitérmico ou reforçado e encaixe perfeito. Capacidade e Dimensões: capacidade volumétrica útil mínima de 31 litros, com diâmetro e altura proporcionais para estabilidade sobre fogões institucionais ou industriais. Acabamento: superfície uniforme, polida ou escovada, isenta de rebarbas, porosidades, trincas ou cantos vivos cortantes, garantindo segurança no manuseio e facilidade na higienização.	UND	50		303,76	15.188,00
0009	CAÇAROLA DE ALUMÍNIO CAPACIDADE MÍNIMA 50L - Tipo: institucional/industrial, utilitário, destinada ao cozimento e preparo de alimentos em grandes volumes. Material: corpo e tampa confeccionados em alumínio atóxico de alta qualidade, com espessura estrutural reforçada para garantir distribuição uniforme do calor e evitar deformações sob uso contínuo e peso elevado. Alças e Puxador: dotada de alças laterais robustas, fixadas de forma reforçada por rebites em alumínio de alta resistência mecânica para suportar transporte seguro em capacidade máxima; tampa com puxador antitérmico ou reforçado e encaixe perfeito. Capacidade e Dimensões: capacidade volumétrica útil mínima de 50 litros, com diâmetro e altura proporcionais para estabilidade sobre fogões institucionais ou industriais. Acabamento: superfície uniforme, polida ou escovada, isenta de rebarbas, porosidades, trincas ou cantos vivos cortantes, garantindo segurança no manuseio e facilidade na higienização.	UND	200		422,55	84.510,00
0010	CAÇAROLA DE ALUMÍNIO CAPACIDADE MÍNIMA 9,5L - Tipo: institucional/industrial, utilitário, destinada ao cozimento e preparo de alimentos em volumes médios. Material: corpo e tampa confeccionados em alumínio atóxico de alta qualidade, com espessura estrutural reforçada para garantir distribuição uniforme do calor e evitar deformações sob uso contínuo e peso elevado. Alças e Puxador: dotada de alças laterais robustas, fixadas de forma reforçada por rebites em alumínio de alta resistência mecânica para suportar transporte seguro em capacidade máxima; tampa com puxador antitérmico ou reforçado e encaixe perfeito. Capacidade e Dimensões: capacidade volumétrica útil mínima de 9,5 litros, com diâmetro e altura proporcionais para estabilidade sobre fogões institucionais ou industriais. Acabamento: superfície uniforme, polida ou escovada, isenta de rebarbas, porosidades, trincas ou cantos vivos cortantes, garantindo segurança no manuseio e facilidade na higienização.	UND	50		87,80	4.390,00
0011	COLHER DE SOPA EM INOX (DE MESA) 20CM - Tipo: de mesa/sopa. Material: confeccionada integralmente em aço inoxidável, resistente à corrosão e oxidação, com espessura adequada para evitar deformações mecânicas durante o uso. Dimensões: comprimento aproximado de 20 cm. Acabamento: polido, liso, com bordas arredondadas, isento de rebarbas, ranhuras ou cantos vivos, garantindo segurança no manuseio e de fácil higienização.	UND	1326		4,88	6.470,88
0012	COLHER GRANDE PARA SERVIR EM ALUMÍNIO 30CM - Tipo: grande, utilitária, destinada a servir alimentos. Material da concha e haste: alumínio, atóxico e resistente a deformações. Material do cabo: baquelite ou polímero termorresistente de igual ou superior qualidade, com propriedades de isolamento	UND	176		6,47	1.138,72

	térmico. Dimensões: comprimento total aproximado de, no mínimo, 30 cm. Acabamento: superfície lisa, isenta de porosidades, rebarbas ou cantos vivos, com fixação firme e segura entre o cabo e a haste, de fácil higienização.					
0013	CONCHA DE FEIJÃO AÇO INOX 30CM - Tipo: utilitária para servir alimentos líquidos e grãos. Material: confeccionada integralmente em aço inoxidável, resistente à corrosão e oxidação, com espessura adequada para evitar deformações mecânicas. Dimensões: comprimento total aproximado de 30 cm. Acabamento: polido, liso, isento de rebarbas, ranhuras ou cantos vivos, constituída em peça inteiriça ou com fixação firme que não acumule resíduos, de fácil higienização.	UND	76		28,34	2.153,84
0014	CONCHA FUNDA PARA SERVIR EM AÇO INOX 30CM - Tipo: funda, utilitária, destinada a servir alimentos líquidos e caldos. Material: confeccionada integralmente em aço inoxidável, resistente à corrosão e oxidação, com espessura adequada para evitar deformações mecânicas. Dimensões: comprimento total aproximado de 30 cm. Acabamento: polido, liso, isento de rebarbas, ranhuras ou cantos vivos, constituída em peça inteiriça ou com fixação firme que não acumule resíduos, de fácil higienização.	UND	74		27,57	2.040,18
0015	CONCHA GRANDE DE ALUMÍNIO 60CM (Nº 16 A Nº 20) - Tipo: institucional/industrial, utilitária, destinada ao preparo e distribuição de alimentos em grandes volumes. Material da concha e haste: alumínio, atóxico e resistente a deformações mecânicas. Material do cabo: baquelite ou polímero termorresistente de igual ou superior qualidade, com propriedades de isolamento térmico. Dimensões: comprimento total aproximado de 60 cm, com bojo compatível com as numerações comerciais de 16 a 20. Acabamento: superfície lisa, isenta de porosidades, rebarbas ou cantos vivos, com fixação reforçada e segura entre a haste e o cabo para suportar peso, garantindo segurança no manuseio e de fácil higienização.	UND	100		54,98	5.498,00
0016	CONCHA RASA PARA SERVIR EM AÇO INOX 30CM - Tipo: rasa, utilitária, destinada a servir alimentos sólidos ou pastosos. Material: confeccionada integralmente em aço inoxidável, resistente à corrosão e oxidação, com espessura adequada para evitar deformações mecânicas. Dimensões: comprimento total aproximado de 30 cm. Acabamento: polido, liso, isento de rebarbas, ranhuras ou cantos vivos, constituída em peça inteiriça ou com fixação firme que não acumule resíduos, de fácil higienização.	UND	74		17,34	1.283,16
0017	CONJUNTO DE FACAS PROFISSIONAIS PARA COZINHA INDUSTRIAL COM 4 UNIDADES EM AÇO INOXIDÁVEL - Tipo: conjunto de facas profissionais para uso em cozinhas industriais, composto por 04 (quatro) unidades de tamanhos e perfis variados adequados para o preparo diversificado (carnes, aves, peixes e legumes). Material das lâminas: aço inoxidável de alta dureza e resistência à corrosão, com tratamento térmico para maior durabilidade e retenção do fio de corte. Material dos cabos: polímero de alta resistência (polipropileno ou similar), atóxico, ergonômico, com textura antiderrapante e preferencialmente com proteção antimicrobiana. Acabamento: cabos injetados ou fixados diretamente sobre a espiga da lâmina, sem frestas ou ranhuras que permitam o acúmulo de resíduos, garantindo segurança no manuseio, fácil higienização e compatibilidade com desinfecção em altas temperaturas.	CJ	46		59,62	2.742,52
0018	CONJUNTO DE PANELAS EM ALUMINIO CONTENDO 5 PANELAS COM TAMPA - Tipo: conjunto para preparo de alimentos, composto por 04 (quatro) peças de diâmetros e capacidades variadas. Material do corpo: alumínio com espessura adequada para distribuição uniforme do calor e resistência a deformações mecânicas, provido de revestimento antiaderente interno e externo, atóxico (livre de PFOA). Tampas: inclusas para todas as peças, podendo ser em alumínio revestido ou em vidro temperado com orifício para saída de vapor. Alças, cabos e pegadores (poméis): confeccionados em baquelite ou polímero antitérmico de igual ou superior qualidade, com fixação firme e segura para suportar o peso das panelas cheias. Acabamento: liso, isento de rebarbas ou cantos vivos, de fácil higienização e resistente ao uso diário.	CJ	37		200,75	7.427,75
0019	CONJUNTO DE TALHERES EM AÇO INOXIDÁVEL 24 PEÇAS - Tipo: conjunto de talheres de mesa para uso contínuo/institucional. Composição: 24 (vinte e quatro) peças, sendo 06 facas de mesa, 06 garfos de mesa, 06 colheres de mesa e 06 colheres de sobremesa. Material: confeccionados integralmente em aço inoxidável, resistente à corrosão e oxidação, com espessura estrutural adequada para evitar deformações mecânicas. As lâminas das facas devem possuir tratamento térmico que garanta a durabilidade do fio de corte e não risquem porcelanas. Acabamento: polido, constituídos em peças inteiriças (monobloco), com superfície lisa e bordas cuidadosamente arredondadas, isentas de rebarbas, ranhuras ou cantos vivos que retenham resíduos. De fácil higienização e compatíveis com máquinas lava-louças.	CJ	1065		43,63	46.465,95
0020	CORTADOR DE LEGUMES INDUSTRIAL CORTE DE 10MM - Tipo: manual, de bancada, estruturado com tripé, destinado ao processamento contínuo em cozinhas institucionais e industriais. Material da estrutura: alumínio fundido de alta resistência mecânica e durabilidade, com proteção contra oxidação. Material das lâminas: rede de corte confeccionada em aço inoxidável de alta tensão, resistente	UND	12		106,05	1.272,60

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
FOLHA Nº 745

	à corrosão, configurada para garantir cortes precisos e padronizados de 10 mm (cubos ou palitos). Base: equipada com sapatas emborrachadas antiderrapantes nas extremidades do tripé, garantindo total estabilidade e segurança durante o manuseio. Acabamento: equipamento com molas e articulações robustas, superfícies isentas de porosidades excessivas, cantos vivos ou rebarbas, concebido para evitar o acúmulo de resíduos e facilitar a higienização profunda.					
0021	CUBA GASTRONÔMICA EM AÇO INOX PADRÃO GN 1/1 200MM COM TAMPA - Tipo: recipiente padrão Gastronorm (GN) 1/1 com tampa, destinado ao preparo, acondicionamento e exposição de alimentos em cozinhas industriais e sistemas de aquecimento ou refrigeração. Material da cuba e tampa: confeccionadas integralmente em aço inoxidável, resistente à corrosão, oxidação e choques térmicos, com espessura estrutural que evite deformações mecânicas sob uso contínuo. Dimensões aproximadas: 53 cm x 32,5 cm x 20 cm (comprimento x largura x profundidade). Tampa: inclusa, em aço inox, com encaixe seguro e puxador/alça ergonômica e resistente. Acabamento: superfície lisa, polida, com bordas e cantos internos arredondados para evitar o acúmulo de resíduos, sem rebarbas ou cantos cortantes, de fácil higienização e compatível com máquinas lava-louças.	UND	102		201,31	20.533,62
0022	CUSCUZEIRA GRANDE DE ALUMÍNIO Nº 50 44 LITROS - Tipo: institucional/industrial (linha hotel), destinada ao preparo de alimentos no vapor em grandes volumes. Material do corpo e tampa: alumínio atóxico com espessura mínima de 1,40 mm, conferindo alta resistência a deformações mecânicas sob uso contínuo. Componentes: dotada de tampa com encaixe seguro e peneira (ralo) interna removível com suporte adequado para cozimento a vapor. Alças e Puxadores: alças laterais em alumínio fundido, fixadas de forma robusta (rebitadas ou soldadas) para suportar o peso do equipamento em capacidade máxima; puxador da tampa em baquelite, alumínio fundido ou material antitérmico resistente. Capacidade e Dimensões aproximadas: tamanho comercial nº 50, capacidade de 44 litros, dimensões de 50 cm de diâmetro por 52 cm de altura. Acabamento: superfície lisa, isenta de porosidades, frestas acumuladoras de resíduos, rebarbas ou cantos cortantes, de fácil higienização.	UND	33		227,82	7.518,06
0023	CUSCUZEIRA INDUSTRIAL EM ALUMÍNIO 19L - Tipo: institucional/industrial, utilitário, destinada ao preparo a vapor de cuscuz e alimentos em grandes volumes. Material: corpo e tampa confeccionados em alumínio atóxico de alta qualidade, com espessura estrutural reforçada para evitar deformações mecânicas decorrentes do calor contínuo e impactos. Componentes: composta por caldeirão inferior para água, compartimento/funil superior com grelha divisória perfurada para suporte do alimento e tampa com encaixe preciso dotada de puxador antitérmico. Alças: dotada de alças laterais robustas e anatômicas, fixadas de forma reforçada por rebites em alumínio de alta resistência para garantir manuseio e transporte seguros com capacidade máxima. Capacidade e Dimensões: capacidade volumétrica total aproximada de 19 litros e diâmetro compatível com a litragem. Acabamento: superfície uniforme, polida ou escovada, isenta de rebarbas, porosidades, trincas ou cantos vivos cortantes, garantindo vedação adequada do vapor, segurança operacional e fácil higienização.	UND	183		212,92	38.964,36
0024	CUSCUZEIRA PARA INDUÇÃO EM INOX 2,5L - Tipo: institucional/doméstico, utilitário, destinada ao preparo a vapor de cuscuz e outros alimentos. Material: corpo, grelha e tampa confeccionados em aço inoxidável de alta qualidade, resistente à corrosão e oxidação, com fundo especial (magnético ou triplo) obrigatoriamente compatível com fogões de indução. Componentes: composta por panela inferior para água, compartimento superior com grelha divisória perfurada para suporte do alimento e tampa com encaixe preciso. Alças e Puxador: dotada de asas laterais (ou cabo) e puxador na tampa em material antitérmico resistente, fixados de forma reforçada para garantir manuseio e transporte seguros. Capacidade e Dimensões: capacidade volumétrica total aproximada de 2,5 litros. Acabamento: superfície totalmente polida e lisa, isenta de porosidades, rebarbas ou cantos vivos cortantes, garantindo retenção adequada do vapor, segurança no uso e fácil higienização.	UND	3		89,68	269,04
0025	DESCASCADOR MANUAL DE LEGUMES EM AÇO INOXIDÁVEL - Tipo: manual, utilitário, destinado à remoção de cascas de legumes e frutas. Material da lâmina: aço inoxidável de alta resistência à corrosão e oxidação, com afiação adequada que garanta precisão e durabilidade do fio sob uso contínuo. Material do cabo: polipropileno, atóxico, com design ergonômico para manuseio firme e seguro. Acabamento: fixação robusta entre a lâmina e o cabo, sem frestas acumuladoras de resíduos, superfície isenta de rebarbas ou cantos vivos não funcionais, de fácil higienização.	UND	39		11,22	437,58
0026	ESCORREDOR EM ALUMINIO INDUSTRIAL GRANDE 50 CM 21L - Tipo: institucional/industrial, utilitário, destinado à lavagem e escorrimento de alimentos em grandes volumes. Material: corpo confeccionado em alumínio atóxico, com espessura estrutural adequada para evitar deformações mecânicas decorrentes de impactos e do peso contínuo. Alças: dotado de alças laterais robustas, com fixação reforçada para suportar o manuseio seguro do recipiente em sua capacidade máxima. Furação: perfurações uniformemente distribuídas,	UND	28		168,22	4.710,16

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Folha Nº 7160

	dimensionadas para permitir o rápido escoamento de líquidos sem a perda de alimentos. Capacidade e Dimensões: diâmetro aproximado de 50 cm e capacidade aproximada de 21 litros. Acabamento: superfície e perfurações lisas, isentas de porosidades, rebarbas ou cantos vivos cortantes, garantindo segurança no manuseio e de fácil higienização.					
0027	ESPREMEDOR DE ALHO EM INOX - Tipo: institucional/profissional, utilitário, destinado ao esmagamento e trituração de alho e pequenos temperos em cozinhas coletivas ou estabelecimentos alimentícios. Material: corpo e mecanismo confeccionados em aço inoxidável de alta qualidade, resistentes à corrosão, oxidação e à pressão contínua, isentos de rebarbas ou imperfeições. Estrutura e Mecanismo: modelo tipo alça articulada com câmara de esmagamento robusta e placa com perfurações uniformes, projetado para extração eficiente da polpa sem exigir esforço excessivo. Dimensões e Ergonometria: cabos ergonômicos e reforçados que garantem firmeza e conforto durante o manuseio. Acabamento: superfície totalmente polida e lisa, livre de cantos vivos cortantes, garantindo segurança operacional, facilidade na higienização e compatibilidade com lava-louças.	UND	11		28,39	312,29
0028	FACA DE MESA EM AÇO INOXIDÁVEL 23CM - Tipo: de mesa, para uso diário/institucional. Material: confeccionada integralmente em aço inoxidável, em peça única inteiriça (monobloco), resistente à corrosão e oxidação, com espessura estrutural que evite deformações mecânicas. Lâmina: com serrilha apropriada e tratamento térmico que garanta a durabilidade do fio de corte sem danificar pratos ou porcelanas. Dimensões: comprimento aproximado de 23 cm. Acabamento: superfície polida, cabo com bordas cuidadosamente arredondadas, isenta de rebarbas, porosidades ou frestas que retenham resíduos, garantindo segurança no manuseio, de fácil higienização e compatível com lavagem em máquinas lava-louças.	UND	2261		16,18	36.582,98
0029	FACA PARA CARNE DE AÇO INOX 10" 40CM - Tipo: profissional/institucional, destinada ao preparo, corte e porcionamento de carnes. Material da lâmina: aço inoxidável de alta dureza e resistência à corrosão, com tratamento térmico para garantir a durabilidade e retenção do fio de corte, com espessura estrutural de 2,0 mm para evitar deformações mecânicas. Material do cabo: polímero de alta resistência (polipropileno ou similar), na cor branca, atóxico, com design ergonômico, textura antiderrapante e, preferencialmente, proteção antimicrobiana. Dimensões: lâmina com tamanho de 10 polegadas; comprimento total aproximado (lâmina + cabo) de 40 cm. Acabamento: cabo injetado ou fixado diretamente sobre a espiga da lâmina, sem frestas ou ranhuras que permitam o acúmulo de resíduos, isento de rebarbas ou cantos vivos, garantindo segurança no manuseio e de fácil higienização.	UND	144		84,59	12.180,96
0030	FACA PEIXEIRA EM INOX 5" - Tipo: institucional/profissional, utilitário, destinada ao corte, limpeza e preparo de peixes, carnes e alimentos em geral em cozinhas coletivas ou refeitórios. Material: lâmina confeccionada em aço inoxidável de alta qualidade, resistente à corrosão e oxidação, com espessura estrutural adequada e submetida a tratamento térmico para garantir maior durabilidade e precisão do fio de corte. Cabo: ergonômico, confeccionado em polipropileno de alta resistência ou madeira tratada, injetado ou fixado firmemente à espiga da lâmina, proporcionando aderência, estabilidade e segurança durante o manuseio. Dimensões: lâmina com comprimento aproximado de 5 polegadas. Acabamento: superfície da lâmina lisa e polida, cabo isento de rebarbas, frestas ou ranhuras que permitam o acúmulo de resíduos, garantindo segurança operacional e facilidade na higienização.	UND	100		13,41	1.341,00
0031	FAQUEIRO EM INOX 91 PEÇAS - Tipo: institucional/profissional, utilitário, destinado ao serviço completo de refeições em ambientes coletivos ou corporativos. Material: peças confeccionadas integralmente em aço inoxidável de alta qualidade, resistente à oxidação e à corrosão, com lâminas das facas submetidas a tratamento térmico para maior durabilidade do fio de corte. Composição: conjunto composto por 91 peças padronizadas em design, contemplando talheres de mesa (facas, garfos e colheres), de sobremesa, chá, café e utensílios de serviço. Estrutura e Ergonometria: peças com espessura estrutural adequada para evitar deformações sob uso contínuo, proporcionando manuseio firme e confortável. Acabamento: superfície totalmente polida e lisa, bordas arredondadas (com exceção do gume das facas), livres de porosidades, rebarbas ou imperfeições, garantindo segurança no manuseio, fácil higienização e compatibilidade com lava-louças.	UND	4		392,67	1.570,68
0032	FORMA PARA BOLO EM ALUMÍNIO Nº 30 REDONDA - Tipo: utilitária, formato redondo, destinada ao preparo e assamento de alimentos em fornos. Material: confeccionada integralmente em alumínio atóxico, com espessura estrutural adequada para garantir a distribuição uniforme do calor e evitar deformações mecânicas quando submetida a altas temperaturas. Dimensões: tamanho comercial nº 30 (diâmetro aproximado de 30 cm). Acabamento: superfície lisa e uniforme, isenta de porosidades, rebarbas ou cantos vivos cortantes, resistente à oxidação, garantindo segurança no manuseio e de fácil higienização.	UND	45		35,21	1.584,45

0033	FRIGIDEIRA DE ALUMÍNIO 36 CM - Tipo: institucional/industrial, utilitário, destinada à fritura, salteamento e preparo de alimentos em grandes volumes. Material: corpo confeccionado em alumínio atóxico de alta qualidade, com espessura estrutural reforçada para garantir distribuição uniforme do calor e evitar deformações mecânicas sob uso contínuo e altas temperaturas. Cabo e Alça: dotada de cabo longo e ergonômico em material antitérmico resistente, e alça auxiliar de apoio oposta, fixados de forma reforçada por rebites em alumínio para garantir estabilidade e segurança no manuseio do equipamento. Dimensões: diâmetro aproximado de 36 cm, com bordas de altura adequada para conter respingos e facilitar a movimentação dos alimentos. Acabamento: superfície uniforme, polida ou escovada, isenta de rebarbas, porosidades ou cantos vivos cortantes, garantindo segurança operacional e facilidade na higienização.	UND	100		98,08	9.808,00
0034	FRIGIDEIRA DE ALUMÍNIO INDUSTRIAL 32 CM - Tipo: utensílio culinário de uso industrial, destinado ao preparo de alimentos em cozinhas institucionais e profissionais. Material: corpo confeccionado em alumínio resistente, com espessura adequada para suportar o uso contínuo e proporcionar distribuição uniforme do calor. Dimensões: diâmetro aproximado de 32 cm, com capacidade compatível com o tamanho do utensílio. Estrutura: dotada de cabo resistente, firmemente fixado ao corpo da frigideira, para manuseio seguro. Acabamento: superfície lisa, sem rebarbas, deformações ou imperfeições, resistente e de fácil limpeza e higienização.	UND	34		92,05	3.129,70
0035	FRIGIDEIRA EM ALUMÍNIO COM REVESTIMENTO ANTIADERENTE 25CM - Tipo: utilitária, destinada à fritura e preparo diário de alimentos. Material do corpo: confeccionada em alumínio, com espessura estrutural adequada para garantir a distribuição uniforme do calor e evitar deformações mecânicas (empenamento), provida de revestimento antiaderente interno de alta durabilidade e atóxico (livre de PFOA). Cabo: confeccionado em baquelite ou polímero termorresistente de igual ou superior qualidade, com design ergonômico e fixação firme e segura, garantindo isolamento térmico durante o manuseio. Dimensões: diâmetro aproximado de 25 cm. Acabamento: superfície lisa, isenta de porosidades, rebarbas ou cantos vivos cortantes, resistente ao uso contínuo e de fácil higienização.des, rebarbas ou cantos vivos cortantes, resistente ao uso contínuo e de fácil higienização.	UND	45		39,00	1.755,00
0036	GARFO DE MESA EM AÇO INOXIDÁVEL 20CM - Tipo: de mesa, para uso diário/institucional. Material: confeccionado integralmente em aço inoxidável, em peça única inteiriça (monobloco), resistente à corrosão e oxidação, com espessura estrutural que evite deformações mecânicas durante o uso. Dimensões: comprimento aproximado de 20 cm. Acabamento: polido, inclusive na parte interna dos dentes, com bordas cuidadosamente arredondadas, isento de rebarbas, porosidades ou frestas que retenham resíduos, garantindo segurança no manuseio, de fácil higienização e compatível com lavagem em máquinas lava-louças.	UND	2233		5,08	11.343,64
0037	JOGO DE PANELAS PARA INDUÇÃO 10 PEÇAS - Tipo: institucional/doméstico, utilitário, destinado ao cozimento e preparo de alimentos. Material: corpo confeccionado em aço inoxidável ou alumínio de alta espessura e resistência mecânica, dotado obrigatoriamente de fundo especial (magnético ou triplo) compatível com tecnologia de fogões por indução, garantindo eficiência térmica e distribuição uniforme do calor. Composição: conjunto composto por 10 peças padronizadas em modelo e design, distribuídas entre panelas, caçarolas, frigideiras e respectivas tampas. Alças e Puxadores: cabos, asas e puxadores ergonômicos em material isolante térmico ou aço inox, com fixação reforçada para suportar o peso e o manuseio contínuo com segurança. Acabamento e Tampas: tampas com encaixe perfeito e seguro, podendo ser de vidro temperado com respiro para vapor ou do mesmo material do corpo; superfícies internas e externas lisas, livres de porosidades, rebarbas ou cantos vivos cortantes, garantindo facilidade na higienização e segurança operacional.	UND	5		499,11	2.495,55
0038	LEITEIRA DE ALUMÍNIO 3 LITROS - Tipo: utensílio culinário destinado ao aquecimento e preparo de líquidos, como leite e água, em ambientes domésticos e institucionais. Material: corpo confeccionado em alumínio resistente, adequado à condução e distribuição uniforme do calor. Capacidade: volume nominal de 3 litros. Estrutura: dotada de alça para manuseio seguro, podendo apresentar revestimento em material resistente ao calor. Acabamento: superfície lisa, sem rebarbas, deformações ou imperfeições, resistente e de fácil limpeza e higienização.	UND	30		84,03	2.520,90
0039	PANELA DE ALUMÍNIO INDUSTRIAL 10L - Tipo: institucional/industrial, utilitário, destinada ao cozimento e preparo de alimentos em volumes médios a grandes. Material: corpo e tampa confeccionados em alumínio atóxico de alta qualidade, com espessura estrutural reforçada para garantir distribuição uniforme do calor e evitar deformações sob uso contínuo e peso elevado. Alças e Puxador: dotada de alças laterais robustas, fixadas de forma reforçada por rebites em alumínio de alta resistência mecânica para suportar transporte seguro em capacidade máxima; tampa com puxador antitérmico ou reforçado e encaixe perfeito. Capacidade e Dimensões: capacidade volumétrica útil de aproximadamente 10 litros, com	UND	38		102,57	3.897,66

	diâmetro e altura proporcionais para estabilidade sobre fogões industriais. Acabamento: superfície uniforme, polida ou escovada, isenta de rebarbas, porosidades, trincas ou cantos vivos cortantes, garantindo segurança no manuseio e facilidade na higienização.					
0040	PANELA DE ALUMÍNIO INDUSTRIAL 30L - Tipo: institucional/industrial, utilitário, destinada ao cozimento e preparo de alimentos em grandes volumes. Material: corpo e tampa confeccionados em alumínio atóxico de alta qualidade, com espessura estrutural reforçada (mínimo de 3 mm a 4 mm) para garantir distribuição uniforme do calor e evitar deformações sob uso contínuo e peso elevado. Alças e Puxador: dotada de alças laterais robustas, fixadas de forma reforçada por rebites em alumínio de alta resistência mecânica para suportar transporte seguro em capacidade máxima; tampa com puxador antitérmico ou reforçado e encaixe perfeito. Capacidade e Dimensões: capacidade volumétrica útil de aproximadamente 30 litros, com diâmetro e altura proporcionais para estabilidade sobre fogões industriais. Acabamento: superfície uniforme, polida ou escovada, isenta de rebarbas, porosidades, trincas ou cantos vivos cortantes, garantindo segurança no manuseio e facilidade na higienização.	UND	48		191,72	9.202,56
0041	PANELA DE ALUMÍNIO INDUSTRIAL 40L - Tipo: institucional/industrial, utilitário, destinada ao cozimento e preparo de alimentos em grandes volumes. Material: corpo e tampa confeccionados em alumínio atóxico de alta qualidade, com espessura estrutural reforçada para garantir distribuição uniforme do calor e evitar deformações sob uso contínuo e peso elevado. Alças e Puxador: dotada de alças laterais robustas, fixadas de forma reforçada por rebites em alumínio de alta resistência mecânica para suportar transporte seguro em capacidade máxima; tampa com puxador antitérmico ou reforçado e encaixe perfeito. Capacidade e Dimensões: capacidade volumétrica útil de aproximadamente 40 litros, com diâmetro e altura proporcionais para estabilidade sobre fogões industriais. Acabamento: superfície uniforme, polida ou escovada, isenta de rebarbas, porosidades, trincas ou cantos vivos cortantes, garantindo segurança no manuseio e facilidade na higienização.	UND	131		319,65	41.874,15
0042	PANELA DE PRESSÃO INDUSTRIAL 10L - Tipo: institucional/industrial, utilitário, destinada ao cozimento rápido de alimentos sob pressão em cozinhas coletivas ou industriais. Material: corpo e tampa confeccionados em alumínio atóxico de alta qualidade, com espessura estrutural reforçada para suportar pressão interna, altas temperaturas e uso contínuo, evitando deformações mecânicas. Sistema de Segurança e Válvulas: dotada de válvula reguladora de pressão principal e sistemas de segurança complementares (como válvula de alívio e/ou janela de segurança no anel de vedação) certificados para descompressão controlada. Alças e Puxador: cabo e alça lateral ergonômicos e antitérmicos, fixados de forma reforçada para garantir manuseio e transporte seguros. Capacidade e Dimensões: capacidade volumétrica útil de aproximadamente 10 litros. Acabamento: superfície uniforme, isenta de rebarbas, porosidades ou cantos vivos cortantes, garantindo vedação hermética da tampa, segurança operacional e fácil higienização.	UND	38		370,19	14.067,22
0043	PANELA DE PRESSÃO INDUSTRIAL 24L PROFISSIONAL - Tipo: institucional/industrial, utilitário, destinada ao cozimento de grandes volumes de alimentos sob alta pressão em cozinhas coletivas, hospitais, restaurantes e unidades de alimentação. Material: corpo e tampa confeccionados em alumínio atóxico de alta espessura e resistência estrutural, projetados para suportar pressões elevadas, calor contínuo e uso intensivo sem deformações. Sistema de Segurança e Válvulas: equipado com regulador de pressão principal, válvula(s) de segurança de alívio e sistema antifuga ou travamento seguro da tampa para impedir a abertura sob pressão interna. Alças e Puxador: cabos, asas ou alças laterais robustas e isolantes térmicos, fixados de forma reforçada por rebites para suportar o manuseio e transporte seguro do equipamento cheio. Capacidade e Dimensões: capacidade volumétrica útil de aproximadamente 24 litros, com proporções adequadas para fogões industriais. Acabamento: superfície uniforme, polida ou escovada, isenta de rebarbas, porosidades ou cantos vivos cortantes, garantindo vedação hermética, segurança operacional e facilidade na higienização.	UND	33		551,37	18.195,21
0044	PANELA DE PRESSÃO INDUSTRIAL EM ALUMÍNIO 20L - Tipo: institucional/industrial, utilitário, destinada ao cozimento de grandes volumes de alimentos sob alta pressão em cozinhas coletivas e unidades de alimentação. Material: corpo e tampa confeccionados em alumínio atóxico de alta espessura e resistência estrutural, projetados para suportar pressões elevadas, calor contínuo e uso intensivo sem deformações. Sistema de Segurança e Válvulas: equipada com regulador de pressão principal, válvula(s) de segurança de alívio e sistema antifuga ou travamento seguro da tampa para impedir a abertura sob pressão interna. Alças e Puxador: cabos, asas ou alças laterais robustas e isolantes térmicos, fixados de forma reforçada por rebites para suportar o manuseio e transporte seguro do equipamento cheio. Capacidade e Dimensões: capacidade volumétrica útil de aproximadamente 20 litros, com proporções adequadas para fogões industriais. Acabamento: superfície uniforme, polida ou escovada, isenta	UND	80		443,77	35.501,60

	de rebarbas, porosidades ou cantos vivos cortantes, garantindo vedação hermética, segurança operacional e facilidade na higienização.					
0045	PEGADOR DE MACARRÃO EM INOX 23 CM - Tipo: institucional/profissional, utilitário, destinado ao manuseio, porcionamento e servir massas em cozinhas coletivas ou refeitórios. Material: aço inoxidável de alta qualidade, resistente à corrosão, oxidação e ao calor contínuo, isento de rebarbas ou imperfeições. Design e Estrutura: modelo tesoura ou pinça com extremidades recurvadas e denteadas (conchas vazadas), projetadas para agarrar e segurar com firmeza fios de massas sem rompê-los. Dimensões: comprimento aproximado de 23 cm, proporcionando alcance adequado e manuseio ergonômico. Acabamento: superfície totalmente polida e lisa, livre de cantos vivos cortantes, garantindo segurança operacional, facilidade na higienização e compatibilidade com lava-louças.	UND	46		13,87	638,02
0046	PEGADOR DE SALADA EM INOX 28 CM - Tipo: institucional/profissional, utilitário, destinado ao manuseio, porcionamento e serviço de saladas, hortaliças e alimentos diversos em cozinhas coletivas ou refeitórios. Material: aço inoxidável de alta qualidade, resistente à corrosão, oxidação e ao uso contínuo, isento de rebarbas ou imperfeições. Design e Estrutura: modelo pinça articulada ou mola de alta durabilidade, com pontas côncavas ou perfuradas que garantem firmeza na pega dos alimentos sem danificá-los. Dimensões: comprimento aproximado de 28 cm, proporcionando alcance adequado e manuseio ergonômico e seguro. Acabamento: superfície totalmente polida e lisa, livre de cantos vivos cortantes, garantindo segurança operacional, facilidade na higienização e compatibilidade com lava-louças.	UND	46		20,41	938,86
0047	PENEIRA EM AÇO PARA GOMA 25CM - Tipo: institucional/profissional, utilitário, destinada à tamisação, escoamento e preparo de goma de tapioca e similares em cozinhas coletivas ou estabelecimentos alimentícios. Material: aro e tela confeccionados em aço inoxidável de alta qualidade, resistentes à corrosão, oxidação e ao uso contínuo, isentos de rebarbas ou imperfeições. Estrutura: aro reforçado com borda estruturada que garanta estabilidade mecânica e perfeita fixação da malha filtrante. Malha: rede em tela de aço inox com trama dimensionada especificamente para a granulometria da goma, assegurando filtragem uniforme e eficiente. Dimensões: diâmetro de aproximadamente 25 cm. Acabamento: superfície e junções totalmente lisas, livres de cantos vivos cortantes, rebarbas ou pontos de acúmulo de resíduos, garantindo segurança no manuseio e facilidade na higienização.	UND	45		23,06	1.037,70
0048	PENEIRA ESCUMADEIRA EM AÇO INOXIDÁVEL 16 CM - Tipo: manual, utilitária, destinada à fritura, escorrimento e retirada de alimentos em líquidos sob imersão. Material: tela, estrutura e cabo confeccionados integralmente em aço inoxidável de alta durabilidade, resistente à corrosão, oxidação e exposição contínua a altas temperaturas. Dimensões: diâmetro útil aproximado do bojo de 16 cm, provida de cabo alongado proporcional para garantir a segurança térmica do usuário. Acabamento: fixação estrutural reforçada entre o cabo e a área de escorrimento (sem emendas frágeis), isenta de rebarbas, ranhuras ou cantos vivos, projetada para evitar a retenção de resíduos e garantir fácil higienização.	UND	45		20,53	923,85
0049	RALADOR DE 4 FACES EM INOX - Tipo: institucional/profissional, utilitário, destinado ao corte, ralação e fatiamento de queijos, legumes, verduras e outros alimentos em cozinhas coletivas ou estabelecimentos alimentícios. Material: corpo e base confeccionados em aço inoxidável de alta qualidade, resistente à corrosão, oxidação e ao uso contínuo, isentos de rebarbas ou imperfeições. Estrutura e Lâminas: formato piramidal ou plano estável de quatro faces com diferentes tipos de perfurações e lâminas afiadas (fatiador, filetes finos, grossos e ralador fino), projetadas para corte preciso e seguro dos alimentos. Alça: dotado de alça superior robusta em aço inox ou material isolante reforçado, garantindo firmeza e segurança durante o manuseio. Dimensões: tamanho padrão adequado para uso institucional, proporcionando boa área útil de ralação. Acabamento: superfície e arestas livres de rebarbas ou cantos vivos cortantes, garantindo segurança operacional, estabilidade na bancada, facilidade na higienização e compatibilidade com lava-louças.	UND	38		36,31	1.379,78
					Total:	**537.938,45**

Lote 02 - Utensílios Copa e Cozinha						
Item	**Especificação**	**Unid.**	**Qtde.**	**Marca/ Modelo**	**Valor Estimado**	**Valor Total**
0001	BACIA PLÁSTICA 10L - Tipo: institucional/operacional, utilitário, destinada à higienização, lavagem, imersão, pré-preparo e transporte temporário de alimentos, bem como ao suporte de atividades rotineiras de limpeza e organização em cozinhas coletivas, copas, escolas ou unidades de alimentação. Material: confeccionada em plástico injetado de alta resistência estrutural (Polipropileno - PP ou Polietileno de Alta Densidade - PEAD), em resina 100% atóxica (livre de BPA) com certificação para contato direto com alimentos; apresentando elevada resistência a impactos mecânicos, quedas e à ação contínua de água,	UND	150		20,79	3.118,50

	detergentes e soluções sanitizantes. Estrutura e Design: formato tipo tina circular ou levemente ovalada, com base ampla e plana para garantir total estabilidade sobre pias e bancadas durante a manipulação; dotada de bordas superiores arredondadas, espessas e estruturadas com aba de empunhadura, projetadas para evitar a flambagem do material sob o peso do conteúdo e assegurar um transporte ergonômico e seguro. Capacidade e Dimensões: capacidade volumétrica útil de aproximadamente 10 litros, com proporções adequadas para o manuseio de volumes intermediários de forma prática. Acabamento: superfícies interna e externa integralmente lisas, impermeáveis e laváveis, totalmente isentas de porosidades, frestas, trincas, rebarbas ou cantos vivos cortantes, garantindo a integridade física do usuário, a máxima segurança sanitária e a eficiência rigorosa nos processos de higienização diária.					
0002	BACIA PLÁSTICA 14L - Tipo: institucional/operacional, utilitário, destinada à higienização, lavagem, imersão, desinfecção, pré-preparo e transporte temporário de alimentos (como frutas, legumes e carnes), além do suporte a atividades de limpeza geral em cozinhas coletivas, copas, refeitórios ou áreas de serviço. Material: confeccionada em plástico injetado de alta resistência estrutural (Polipropileno - PP ou Polietileno de Alta Densidade - PEAD), em resina 100% atóxica (livre de BPA), preferencialmente com certificação para contato direto com alimentos; apresentando alta resistência a impactos, quedas, desgaste mecânico e à ação contínua de água em diversas temperaturas, detergentes e agentes sanitizantes (como hipoclorito de sódio). Estrutura e Design: formato tipo tina circular ou ovalada, com base ampla e totalmente plana projetada para garantir estabilidade firme e segura sobre pias, mesas e bancadas durante o uso; dotada de bordas superiores espessas, arredondadas e reforçadas (com aba de empunhadura contínua integrada) para evitar flambagem ou deformação sob o peso da carga líquida e facilitar o manuseio e transporte ergonômico. Capacidade e Dimensões: capacidade volumétrica útil de aproximadamente 14 litros, com diâmetro e profundidade dimensionados proporcionalmente para acomodar volumes intermediários a grandes com segurança. Acabamento: superfícies interna e externa integralmente lisas, laváveis e impermeáveis, totalmente isentas de porosidades, trincas, ranhuras, rebarbas ou cantos vivos cortantes, garantindo a máxima segurança sanitária (evitando o acúmulo de sujidades ou proliferação de microorganismos), a integridade física do usuário e eficiência rigorosa nos processos de higienização e desinfecção.	UND	150		27,85	4.177,50
0003	BACIA PLÁSTICA 25L - Tipo: institucional/operacional, utilitário, destinada à higienização, lavagem, imersão, desinfecção, pré-preparo e transporte temporário de grandes volumes de alimentos (como carnes, frutas e legumes), bem como ao suporte de atividades de limpeza pesada em cozinhas coletivas, refeitórios, almoxarifados ou áreas de serviço. Material: confeccionada em plástico injetado de alta resistência estrutural (Polipropileno - PP ou Polietileno de Alta Densidade - PEAD), em resina 100% atóxica (livre de BPA), preferencialmente com certificação para contato direto com alimentos; apresentando elevada resistência mecânica a impactos, suportando peso contínuo sem fadiga do material e resistente à ação de água, detergentes industriais e soluções sanitizantes. Estrutura e Design: formato tipo tina circular, com base ampla, reforçada e totalmente plana para garantir estabilidade firme e segura sobre pisos, pias ou bancadas durante a manipulação de cargas pesadas; dotada de bordas superiores espessas, arredondadas e estruturadas com abas de empunhadura reforçadas, projetadas especificamente para evitar a flambagem ou quebra do material sob o peso elevado do conteúdo e assegurar um transporte ergonômico. Capacidade e Dimensões: capacidade volumétrica útil de aproximadamente 25 litros, com diâmetro e profundidade dimensionados para o uso industrial e acomodação de grandes volumes. Acabamento: superfícies interna e externa integralmente lisas, impermeáveis e laváveis, totalmente isentas de porosidades, frestas, trincas, rebarbas ou cantos vivos cortantes, garantindo a integridade física do usuário, a máxima segurança sanitária (prevenindo acúmulo de resíduos) e a eficiência rigorosa nos processos de higienização.	UND	150		43,14	6.471,00
0004	BACIA PLÁSTICA 2L - Tipo: institucional/doméstico, utilitário, destinada ao preparo, higienização de alimentos e manuseio de utilidades em cozinhas coletivas ou refeitórios. Material: polipropileno (PP) ou polietileno de alta densidade, atóxico, com espessura estrutural resistente a impactos e deformações sob uso contínuo. Estrutura e Design: formato circular, com base plana para garantir estabilidade e borda superior reforçada (com aba estrutural) que facilite o manuseio e o transporte seguro. Capacidade e Dimensões: capacidade volumétrica útil de aproximadamente 2 litros. Acabamento: superfícies interna e externa totalmente lisas, impermeáveis, isentas de rebarbas, porosidades ou cantos vivos cortantes, garantindo segurança operacional e facilidade na higienização.	UND	82		7,42	608,44
0005	BANDEJA PLÁSTICA PARA REFEITÓRIO 48X33CM - Tipo: para acondicionamento e transporte de refeições em refeitórios institucionais. Material: polímero de alta resistência (polipropileno. ABS ou policarbonato), de grau alimentício, atóxico, inodoro, livre de Bisfenol A (BPA). Dimensões aproximadas:	UND	71		26,42	1.875,82

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Folha Nº 751

	48 cm x 33 cm (comprimento x largura). Características estruturais: design que permita o empilhamento seguro, com bordas reforçadas para suportar o peso da refeição sem flambar ou curvar excessivamente. Acabamento: superfície levemente texturizada para evitar o deslizamento de louças e utensílios, isenta de porosidades, rebarbas, ranhuras ou cantos vivos cortantes. Alta resistência a impactos, quedas e uso contínuo, de fácil higienização e compatível com lavagem em máquinas industriais sob altas temperaturas.					
0006	BORRACHA PARA PANELA DE PRESSÃO 8L - Tipo: institucional/industrial, peça de reposição, destinada à vedação hermética de tampas de panelas de pressão em cozinhas coletivas ou refeitórios. Material: silicone atóxico ou borracha de alta resistência térmica e mecânica, projetada para suportar altas temperaturas e pressão contínua sem sofrer ressecamento, deformação ou transferir odores e sabores aos alimentos. Estrutura e Compatibilidade: anel de vedação com flexibilidade e memória elástica adequadas, com diâmetro e espessura dimensionalmente compatíveis e específicos para o encaixe em panelas de pressão de 8 litros. Acabamento: superfície totalmente lisa, uniforme, isenta de fissuras, porosidades, rebarbas ou imperfeições, garantindo o travamento seguro, a retenção perfeita do vapor e a facilidade na higienização.	UND	28		33,93	950,04
0007	BORRACHA PARA PANELA DE PRESSÃO INDUSTRIAL 24L - Tipo: institucional/industrial, peça de reposição, destinada à vedação hermética de tampas de panelas de pressão de grande porte em cozinhas coletivas ou unidades de alimentação. Material: silicone atóxico ou borracha especial de alta resistência térmica e mecânica, projetada para suportar altas temperaturas e intensa pressão contínua sem sofrer ressecamento, deformação ou transferir odores e sabores aos alimentos. Estrutura e Compatibilidade: anel de vedação com flexibilidade e memória elástica adequadas, com diâmetro e espessura dimensionalmente compatíveis e específicos para o encaixe perfeito e seguro em panelas de pressão industriais com capacidade de 24 litros. Acabamento: superfície totalmente lisa, uniforme, isenta de fissuras, porosidades, rebarbas ou imperfeições, garantindo o travamento rigoroso da tampa, a retenção absoluta do vapor e a facilidade na higienização.	UND	31		53,15	1.647,65
0008	CABIDE PARA TOALHAS COM 4 GANCHOS - Tipo: institucional/utilitário, destinado à organização, suporte e penduramento de toalhas, aventais e vestuários em banheiros, vestiários ou áreas de serviço em instalações coletivas. Material: corpo e ganchos confeccionados em aço inoxidável, alumínio ou liga metálica de alta resistência, com tratamento anticorrosivo e antioxidante estrutural para suportar o uso contínuo em ambientes com alto índice de umidade. Estrutura e Fixação: composto por uma base linear ou chapa de suporte para fixação em parede, contendo 4 (quatro) ganchos robustos e equidistantes, com curvatura ou pontas abauladas projetadas para reter os tecidos com firmeza sem esgarçá-los ou perfurá-los. Deve ser fornecido com kit completo de instalação (parafusos e buchas adequadas). Dimensões: comprimento proporcional para acomodar os quatro ganchos com espaçamento funcional adequado entre as peças. Acabamento: superfície totalmente lisa, polida ou escovada, livre de porosidades, rebarbas, oxidação ou cantos vivos cortantes, garantindo segurança ao usuário, integridade dos tecidos e facilidade na higienização.	UND	40		37,36	1.494,40
0009	CAIXA PLÁSTICA PARA DEPÓSITO 60L - Tipo: institucional/operacional, utilitário, destinada ao acondicionamento, organização, armazenamento e transporte de materiais diversos, insumos ou gêneros alimentícios em almoxarifados, despensas ou unidades de alimentação. Material: confeccionada em plástico injetado de alta resistência estrutural (Polipropileno ou Polietileno de Alta Densidade - PEAD), atóxico, resistente a impactos, desgastes mecânicos, umidade e variações térmicas. Estrutura e Design: modelo fechado (não vazado), dotado de tampa sobreposta com encaixe firme (com ou sem presilhas de travamento) para proteção adequada do conteúdo contra poeira e agentes externos; abas ou alças laterais anatômicas integradas para facilitar o manuseio e transporte ergonômico; base e tampa projetadas para proporcionar encaixe perfeito e empilhamento vertical estável e seguro. Capacidade e Dimensões: capacidade volumétrica útil de aproximadamente 60 litros. Acabamento: superfícies interna e externa totalmente lisas e laváveis, isentas de porosidades, trincas, rebarbas ou cantos vivos cortantes, garantindo a integridade física dos itens acondicionados, segurança operacional ao usuário e facilidade rigorosa nos processos de higienização.	UND	64		83,22	5.326,08
0010	CAIXA PLÁSTICA VAZADA PARA HORTIFRUTI 47L - Tipo: institucional/operacional, utilitário, destinada ao acondicionamento, armazenamento e transporte de frutas, legumes, hortaliças e gêneros alimentícios em geral em unidades de alimentação, cozinhas coletivas ou almoxarifados. Material: confeccionada em plástico injetado de alta resistência (Polietileno de Alta Densidade - PEAD ou Polipropileno), em resina atóxica apropriada para contato direto com alimentos, resistente a impactos, desgastes mecânicos, ação de fungos e variações de temperatura (adequada para uso em câmaras frias e refrigeração). Estrutura e Design: modelo monobloco totalmente vazado (fundo e laterais) para permitir a aeração e respiração adequadas dos produtos agrícolas;	UND	406		54,09	21.960,54

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Folha Nº 752

	dotada de alças laterais integradas, anatômicas e reforçadas para facilitar o transporte e manuseio ergonômico; projetada com base e bordas superiores estruturadas que garantam encaixe perfeito e empilhamento estável e seguro em colunas, sem causar danos por esmagamento aos alimentos da caixa inferior. Capacidade e Dimensões: capacidade volumétrica útil de aproximadamente 47 litros. Acabamento: superfícies laváveis, impermeáveis, livres de farpas, trincas, rebarbas ou cantos vivos cortantes, garantindo a integridade física dos produtos acondicionados, segurança operacional ao usuário e facilidade rigorosa nos processos de higienização e sanitização.					
0011	COADOR DE CAFÉ DE PANO GRANDE - Tipo: institucional/operacional, utilitário, destinado ao preparo, filtragem e coagem manual de café ou infusões em grandes volumes em cozinhas coletivas, copas ou refeitórios. Material: filtro (saco) confeccionado em tecido 100% algodão cru de alta qualidade, atóxico, isento de tingimentos ou alvejantes químicos, com trama espessa adequada para a perfeita retenção de resíduos (borra) e liberação ideal do fluxo do líquido. Estrutura e Haste: aro superior de sustentação e cabo de manuseio confeccionados em arame de aço galvanizado ou alumínio de alta resistência mecânica, projetados para suportar o peso do pó saturado sem deformações; cabo com empunhadura firme (metálica ou revestida em madeira lixada). Costura: tecido fixado ao aro com costura dupla e reforçada em fio de algodão, garantindo estabilidade e evitando o desprendimento ou esgarçamento sob uso e lavagens contínuas. Dimensões: tamanho grande, com diâmetro de aro e profundidade de malha proporcionais para uso em bules, caldeirões ou garrafões térmicos institucionais. Acabamento: tecido íntegro, livre de furos ou desfiamentos; partes metálicas lisas, isentas de oxidação, rebarbas ou cantos vivos cortantes, garantindo segurança no manuseio, integridade sanitária da bebida e facilidade na higienização.	UND	100		4,76	476,00
0012	COLHER DE MADEIRA (PAU) TAMANHO GRANDE - Tipo: institucional/operacional, utilitário, destinada ao preparo, mistura, movimentação e homogeneização de grandes volumes de alimentos em caldeirões, tachos ou panelas industriais em cozinhas coletivas ou unidades de alimentação. Material: confeccionada maciçamente em madeira de alta densidade e resistência mecânica (madeira de lei ou reflorestada adequada para uso culinário), rigorosamente atóxica, sem aplicação de vernizes, tintas ou tratamentos químicos nocivos; resistente a altas temperaturas contínuas, sem transferir odores ou sabores aos alimentos e garantindo a preservação do revestimento de panelas metálicas ou antiaderentes. Estrutura e Design: modelo robusto esculpido preferencialmente em peça única (monobloco) para suportar alavancagem sem risco de ruptura; dotada de cabo longo e espesso, proporcionando empunhadura ergonômica firme e mantendo a distância de segurança do operador em relação à fonte de calor; extremidade de contato (concha ou pá) ampla e levemente côncava, projetada para movimentar misturas densas de forma eficiente. Dimensões: tamanho grande (G), com comprimento do cabo dimensionado para alcançar o fundo de recipientes institucionais de alta capacidade. Acabamento: superfície integralmente lisa, finamente lixada e polida, isenta de farpas, trincas, fissuras profundas, nós estruturais comprometedores ou cantos vivos cortantes, garantindo a segurança tátil do usuário, minimizando a absorção de umidade e facilitando os processos de higienização.	UND	31		22,74	704,94
0013	CONJUNTO DE 6 TÁBUAS DE CORTE EM POLIETILENO 50X30CM - Tipo: institucional/profissional, utilitário, destinado ao apoio, preparo, fatiamento e manipulação segura e categorizada de diferentes gêneros alimentícios em cozinhas coletivas e unidades de alimentação, visando o controle rigoroso e a prevenção da contaminação cruzada. Composição e Padrão de Cores: conjunto padronizado composto obrigatoriamente por 06 (seis) tábuas de cores distintas, seguindo a padronização internacional de segurança alimentar (HACCP/APPCC), sendo geralmente: Branca (para laticínios, padaria ou uso geral), Vermelha (para carnes vermelhas cruas), Amarela (para aves cruas), Azul (para pescados e frutos do mar), Verde (para frutas, verduras e hortaliças) e Marrom/Bege (para carnes e alimentos cozidos). Material: confeccionadas maciçamente em plástico termoplástico de alta densidade e resistência estrutural (Polietileno de Alta Densidade - PEAD), em material 100% atóxico, próprio e certificado para contato direto com alimentos; apresentando alta dureza, resistência ao impacto mecânico e à abrasão (ação das lâminas), projetadas para não desgastar prematuramente o fio de corte das facas e serem totalmente não retentoras de odores, pigmentos ou umidade. Estrutura e Design: modelo em placa de espessura robusta e uniforme, com dupla face utilizável e base totalmente plana para garantir estabilidade firme e segura sobre as bancadas de manipulação. Dimensões aproximadas: 50x30 cm. Acabamento: superfície uniforme, impermeável e lavável, concebida para resistir à formação rápida de sulcos ou fissuras profundas que propiciem o acúmulo de resíduos orgânicos ou a proliferação de microorganismos (atendendo rigorosamente às normas da Vigilância Sanitária); peças isentas de porosidades, trincas, rebarbas ou cantos vivos cortantes,	CJ	11		328,24	3.610,64

	garantindo máxima segurança sanitária e facilidade nos processos de higienização e desinfecção.					
0014	CONJUNTO DE PENEIRAS EM PLÁSTICO 4 PEÇAS - Tipo: institucional/doméstico, utilitário, destinado à separação de sólidos e líquidos, coagem de caldos, sucos, chás e peneiramento de ingredientes secos (como farinhas e grãos miúdos) em cozinhas coletivas, copas ou refeitórios. Composição: conjunto padronizado composto obrigatoriamente por 04 (quatro) peças de tamanhos/diâmetros escalonados (variando gradativamente do pequeno ao grande/extra-grande), garantindo versatilidade para o preparo e manipulação de diferentes volumes de alimentos. Material: aros estruturais e cabos confeccionados em plástico injetado de alta resistência (Polipropileno - PP ou resina termoplástica equivalente), 100% atóxico (livre de BPA); telas (malhas) confeccionadas no mesmo material plástico ou em nylon de grau alimentício, resistentes ao desgaste mecânico, flexíveis, não oxidáveis e não retentoras de odores, cores ou sabores. Estrutura e Design: formato circular, com malhas (tramas finas ou médias) bem tensionadas e fundidas de forma segura aos aros, sem folgas ou frestas que permitam o acúmulo de resíduos orgânicos; dotadas de cabos ergonômicos reforçados para garantir firmeza no manuseio e abas ou ganchos de apoio nas extremidades opostas, projetados para estabilizar os utensílios de forma segura sobre as bordas de jarras, panelas ou bacias durante a utilização. As peças devem preferencialmente permitir o encaixe umas sobre as outras (empilhamento) para otimização de espaço no armazenamento. Acabamento: superfícies dos cabos e dos aros totalmente lisas, impermeáveis e laváveis, telas íntegras e sem fios soltos ou desfiamentos, conjunto isento de porosidades, trincas, rebarbas ou cantos vivos cortantes, garantindo segurança operacional, máxima qualidade sanitária dos mantimentos e facilidade rigorosa nos processos de higienização.	CJ	150		22,91	3.436,50
0015	ESCORREDOR DE MACARRÃO EM PLÁSTICO - Tipo: institucional/doméstico, utilitário, destinado à lavagem, separação e escoamento de água de massas, legumes, verduras e alimentos em geral em cozinhas coletivas, copas ou refeitórios. Material: confeccionado em plástico injetado de alta resistência estrutural (Polipropileno - PP ou resina termoplástica equivalente), em material 100% atóxico (livre de BPA) próprio para contato direto com alimentos, com comprovada resistência a impactos, desgaste mecânico e suporte a altas temperaturas (água fervente) sem sofrer deformação ou derretimento. Estrutura e Design: formato tipo bacia profunda, dotado de orifícios de escoamento uniformemente distribuídos por toda a extensão do fundo e das laterais, dimensionados para garantir a drenagem rápida e eficiente do líquido sem permitir a fuga dos alimentos; base plana ou equipada com pés de apoio integrados que proporcionem estabilidade e isolamento sobre a pia ou bancada; alças laterais ou bordas anatômicas e reforçadas para garantir segurança e firmeza no manuseio, especialmente durante o transporte de cargas quentes. Dimensões: tamanho padrão compatível com uso institucional, com diâmetro e profundidade adequados para acomodar volumes médios a grandes de alimentos de uma só vez. Acabamento: superfícies interna e externa totalmente lisas, laváveis e impermeáveis, isentas de porosidades, trincas, rebarbas ou cantos vivos cortantes, garantindo a integridade dos mantimentos, segurança ergonômica ao usuário e facilidade rigorosa nos processos de higienização.	UND	37		11,65	431,05
0016	ESCORREDOR DE PRATOS EM PLÁSTICO - Tipo: institucional/doméstico, utilitário, destinado à acomodação, organização e secagem natural de louças, talheres, copos e utensílios em geral após a lavagem em copas, refeitórios ou cozinhas coletivas. Material: confeccionado em plástico injetado de alta resistência estrutural (Polipropileno - PP ou resina termoplástica equivalente), atóxico, resistente a impactos, desgaste mecânico, umidade contínua e à ação de detergentes e sanitizantes. Estrutura e Design: modelo de bancada, estruturado de forma robusta para suportar peso sem envergadura; dotado de galerias ou fendas divisórias moldadas para o encaixe firme, individual e estável de pratos de diversos tamanhos; compartimento(s) específico(s) com fundo vazado para acomodação vertical de talheres; e área de apoio plana ou hastes para o escoamento de copos e xícaras. Base integralmente vazada ou canaletada, projetada para garantir o rápido e eficiente escoamento da água residual da lavagem. Capacidade e Dimensões: tamanho padrão compatível com pias e bancadas institucionais, dimensionado para comportar um volume adequado de louças simultaneamente, garantindo equilíbrio e estabilidade mecânica mesmo em carga máxima. Acabamento: superfícies totalmente lisas, laváveis e impermeáveis, isentas de porosidades, trincas, rebarbas ou cantos vivos cortantes, garantindo a integridade dos itens acondicionados (evitando riscos em louças e vidros), segurança operacional no manuseio e facilidade rigorosa nos processos de higienização.	UND	260		22,47	5.842,20
0017	ESPÁTULA DE SILICONE 28CM - Tipo: institucional/profissional, utilitário, destinada ao preparo, mistura, raspagem de recipientes e manuseio de alimentos quentes ou frios em cozinhas coletivas, copas ou refeitórios. Material: corpo (ou base de contato) confeccionado em silicone de grau alimentício, 100% atóxico	UND	42		24,77	1.040,34

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Folha nº 784

	(livre de BPA), com alta resistência térmica (projetada para suportar temperaturas elevadas de até aproximadamente 220°C a 240°C) sem sofrer deformação, derretimento ou transferência de odores, sabores e substâncias químicas aos alimentos. Estrutura e Design: modelo preferencialmente em peça única (monobloco) ou com cabo ergonômico reforçado (em material rígido compatível, resistente ao calor) firmemente ancorado à base de silicone; lâmina/ponta com flexibilidade adequada para acompanhar o contorno interno de panelas e bacias (garantindo o aproveitamento total do alimento) e núcleo com rigidez estrutural suficiente para movimentar misturas densas sem envergar excessivamente. Dimensões: comprimento de aproximadamente 28 cm. Acabamento: superfície totalmente lisa, antiaderente, lavável e impermeável, isenta de porosidades, rebarbas, trincas ou frestas de encaixe que propiciem a proliferação de fungos ou acúmulo de resíduos orgânicos, preservando o revestimento de outros equipamentos e garantindo máxima segurança sanitária e facilidade nos processos de higienização.				
0018	FUNIL PLÁSTICO TAMANHO MÉDIO - Tipo: institucional/operacional, utilitário, destinado à transferência segura e direcionamento de líquidos, pós ou grãos miúdos entre recipientes com bocais estreitos em cozinhas coletivas, copas ou despensas. Material: confeccionado em plástico injetado de alta resistência estrutural (Polipropileno - PP ou resina termoplástica equivalente), atóxico (livre de BPA), próprio para contato direto com alimentos, resistente a impactos, desgaste mecânico, deformações e imune à oxidação. Estrutura e Design: formato cônico tradicional, dotado de bocal (cone) superior amplo para recepção segura do material e haste (bico) inferior de escoamento, preferencialmente dotada de frisos ou ranhuras externas para respiro (evitando a formação de vácuo no gargalo e garantindo um fluxo rápido e contínuo); equipado com pequena aba lateral de apoio ou alça perfurada que auxilie na estabilização durante o uso e permita o penduramento do utensílio. Dimensões: tamanho médio (M), com diâmetro do cone e calibre da haste dimensionados proporcionalmente para o uso versátil em garrafas, potes ou galões de média capacidade. Acabamento: superfícies interna e externa totalmente lisas, impermeáveis e laváveis, isentas de porosidades, trincas, rebarbas ou cantos vivos cortantes, garantindo a fluidez contínua dos produtos manipulados e facilidade rigorosa nos processos de higienização.	UND	18		9,77	175,86
0019	GARRAFA TÉRMICA DE 1 LITRO COM ROLHA DOSADORA - Tipo: utilitária, destinada à conservação prolongada da temperatura de líquidos quentes e frios. Material externo: corpo e copo superior confeccionados em polímero termoplástico de alta resistência, atóxico e livre de BPA. Isolamento térmico: ampola interna de vidro a vácuo, garantindo alta eficiência na retenção térmica. Sistema de fechamento e serviço: rolha dosadora com sistema de vedação eficiente em silicone ou elastômero similar, à prova de vazamentos, projetada para permitir o fluxo direcionado e controlado do líquido. Componentes: tampa superior rosqueável utilizável como copo, alça ergonômica integrada ao corpo para manuseio seguro e base com excelente estabilidade. Capacidade: 1 litro. Acabamento: superfície lisa, isenta de rebarbas ou frestas que acumulem sujidades, de fácil higienização, devendo atender aos requisitos de eficiência térmica previstos nas normas técnicas vigentes (ABNT).	UND	235		46,22	10.861,70
0020	GARRAFA TÉRMICA EM AÇO INOXIDÁVEL 2,5L - Tipo: institucional/comercial, equipamento utilitário, destinada ao acondicionamento, conservação térmica prolongada (líquidos quentes ou frios) e serviço de bebidas em refeitórios, copas ou unidades de alimentação. Material: corpo externo e ampola interna (bulbo) confeccionados integralmente em aço inoxidável de alta qualidade (inquebrável), substituindo as tradicionais ampolas de vidro e garantindo máxima resistência mecânica contra impactos e uso intenso; componentes plásticos (tampa, alça e base) em polipropileno atóxico (livre de BPA) e altamente resistente ao calor. Estrutura e Sistema: isolamento térmico eficiente por parede dupla a vácuo; sistema de acionamento por alavanca de pressão (bomba mecânica) para extração contínua do líquido sem a necessidade de inclinação do equipamento; tampa com mecanismo de travamento de segurança contra acionamentos acidentais e vazamentos; alça superior anatômica reforçada para transporte seguro; base plana e robusta (fixa ou giratória) projetada para garantir total estabilidade sobre mesas e bancadas. Capacidade: capacidade volumétrica útil mínima de 2,5 litros. Acabamento: superfície externa em inox polido ou escovado, isenta de porosidades, rebarbas, trincas ou pontos de oxidação; vedações internas em silicone de grau alimentício, garantindo máxima segurança sanitária, eficiência na retenção de temperatura e facilidade rigorosa nos processos de higienização.	UND	51		266,99	13.616,49
0021	GARRAFÃO TÉRMICO PARA ÁGUA 5L - Tipo: institucional/operacional, equipamento utilitário, destinado ao acondicionamento, conservação térmica prolongada (líquidos frios ou quentes) e serviço/distribuição de água, sucos ou chás em refeitórios, escolas, copas, áreas de serviço ou atividades externas. Material: corpo externo confeccionado em plástico injetado de alta resistência estrutural e mecânica a impactos (Polietileno de Alta Densidade - PEAD ou	UND	150		71,20	10.680,00

	Polipropileno - PP), revestimento interno em material 100% atóxico (livre de BPA) com certificação para contato direto com alimentos; sistema de isolamento térmico eficiente constituído por parede dupla com preenchimento interno espesso e contínuo em espuma de poliuretano (PU) ou poliestireno expansível (EPS). Estrutura e Sistema: modelo tipo botijão, dotado de bocal superior amplo com tampa de fechamento hermético e seguro em rosca (permitindo o acesso facilitado para higienização interna e a adição de blocos de gelo); equipado com torneira dosadora inferior (acionamento por botão, alavanca ou mola) projetada para a extração contínua, controlada e higiênica do líquido sem a necessidade de inclinação ou basculamento do equipamento; alça superior robusta e articulável (ou embutida/integrada) para garantir um transporte ergonômico e seguro com carga total; base plana e estável projetada para fixação segura sobre mesas ou suportes. Capacidade: capacidade volumétrica útil mínima de 5 litros. Acabamento: superfícies interna e externa integralmente lisas, impermeáveis e laváveis, totalmente isentas de porosidades, trincas, rebarbas ou cantos vivos cortantes; sistema de vedação da tampa e da torneira (anéis de silicone ou borracha atóxica) rigorosamente eficiente contra vazamentos, garantindo a máxima segurança sanitária, manutenção térmica prolongada e facilidade nos processos de higienização rotineira.					
0022	JARRA PLÁSTICA PARA SUCO 2L - Tipo: institucional/doméstico, utilitário, destinada ao acondicionamento, transporte e serviço de sucos, água e bebidas em geral em copas, refeitórios ou cozinhas coletivas. Material: confeccionada em plástico injetado de alta resistência estrutural (Polipropileno - PP, policarbonato ou resina termoplástica equivalente), preferencialmente transparente ou translúcida para visualização do conteúdo, em material 100% atóxico (livre de BPA) próprio para contato direto com alimentos, resistente a impactos mecânicos e não retentor de odores, cores ou sabores. Estrutura e Design: formato anatômico ou cilíndrico, dotada de alça lateral ergonômica integrada e reforçada para garantir firmeza no manuseio; bico dosador (vertedor) projetado para direcionar o fluxo do líquido com precisão e evitar respingos; acompanhada de tampa removível com encaixe seguro para proteção do conteúdo contra agentes externos. Capacidade e Dimensões: capacidade volumétrica útil de aproximadamente 2 litros, com base plana e robusta que garanta estabilidade segura sobre mesas, bandejas e bancadas. Acabamento: superfícies interna e externa totalmente lisas, laváveis e impermeáveis, isentas de porosidades, trincas, rebarbas ou cantos vivos cortantes, garantindo a qualidade sanitária das bebidas e facilidade rigorosa nos processos de higienização.	UND	77		19,64	1.512,28
0023	KIT ALIMENTAÇÃO EM PLÁSTICO 3 PEÇAS - Tipo: institucional/escolar, utilitário, destinado ao serviço e consumo individual de refeições (merenda escolar) em creches, escolas, unidades de saúde ou refeitórios coletivos. Composição: conjunto padronizado composto por 03 (três) peças funcionais: 1 (um) prato (tipo fundo ou com divisórias), 1 (uma) caneca (ou copo) e 1 (uma) colher. Material: todas as peças confeccionadas em plástico injetado de alta resistência estrutural (Polipropileno - PP, policarbonato ou resina termoplástica equivalente), em material 100% atóxico, resina virgem (livre de BPA - Bisfenol A) e com certificação para contato direto com alimentos; apresentando comprovada resistência a impactos mecânicos, quedas frequentes e suporte a variações de temperatura (alimentos quentes e frios) sem sofrer deformação mecânica ou transferir odores e sabores. Estrutura e Design: o prato deve possuir formato anatômico, profundidade adequada para conter alimentos líquidos ou pastosos sem derramamento e base plana para garantir estabilidade; a caneca deve possuir bordas arredondadas e base estável (podendo conter alça ergonômica integrada); a colher deve apresentar cabo anatômico com empunhadura firme e concha com curvatura suave, projetada para não ferir a mucosa oral do usuário. Acabamento: superfícies interna e externa de todas as peças totalmente lisas, laváveis e impermeáveis, isentas de porosidades, trincas, rebarbas ou cantos vivos cortantes, garantindo a máxima segurança ergonômica e sanitária aos usuários, bem como facilidade rigorosa nos processos de higienização rotineira.	KIT	1140		16,07	18.319,80
0024	KIT DE PANOS DE PRATO COM 6 UNIDADES - Tipo: institucional/operacional, utilitário, destinado à secagem de louças, talheres, panelas, utensílios em geral e mãos, bem como ao auxílio na limpeza de bancadas e manuseio seguro de recipientes em cozinhas coletivas, copas, escolas ou unidades de alimentação. Composição: conjunto composto obrigatoriamente por 06 (seis) unidades padronizadas. Material: confeccionados em tecido 100% algodão de alta qualidade e gramatura adequada (preferencialmente com trama tipo "pé de galinha", sacaria de primeira linha ou favo de alta absorção), atóxico, isento de goma excessiva e com comprovada capacidade de absorção imediata de líquidos e retenção de umidade; material resistente ao desgaste mecânico, à fricção e a lavagens industriais frequentes, suportando a ação de detergentes, alvejantes e altas temperaturas de secagem ou passadoria sem sofrer esgarçamento ou perda acelerada da integridade estrutural. Estrutura e Dimensões: formato retangular padrão (dimensões aproximadas variando entre 40x60 cm e 45x75 cm), proporcionando área de cobertura útil e espessura suficientes para o uso versátil,	PCT	800		40,34	32.272,00

	dobragem e manuseio ergonômico. Acabamento: tecido íntegro, macio ao toque, totalmente livre de furos, manchas, odores ou falhas de tecelagem; obrigatoriamente provido de bainha (costura de arremate) firme, rebatida e contínua em todo o perímetro (nos quatro lados), executada com fios de reforço para evitar o desfiamento e a desagregação das tramas sob uso intensivo, garantindo a máxima durabilidade, eficiência operacional e facilidade rigorosa nos processos de higienização e sanitização rotineira.					
0025	LUVA TÉRMICA PARA FORNO - Tipo: institucional/profissional, Equipamento de Proteção Individual (EPI), destinada à proteção das mãos, punhos e antebraços do usuário durante o manuseio de assadeiras, panelas e utensílios submetidos a altas temperaturas em fornos de cozinhas coletivas. padarias ou unidades de alimentação. Material: confeccionada em material de alta resistência térmica e mecânica (como fibra de aramida, silicone de grau industrial ou tecido especial retardante a chamas), com forração interna termo-isolante (algodão ou feltro espesso) projetada para impedir a rápida transferência de calor. Deve suportar temperaturas contínuas elevadas (mínimo de 250°C) de forma segura, sem sofrer derretimento ou combustão. Estrutura e Design: modelo com cano longo para garantir a proteção estendida contra irradiação térmica e contato acidental nas bordas do forno; flexibilidade estrutural adequada que preserve a destreza tátil e permita a preensão firme e segura dos recipientes quentes, minimizando o risco de acidentes e quedas. Certificação e Segurança: por se tratar de item de proteção ocupacional, deve preferencialmente possuir Certificado de Aprovação (CA) válido, expedido pelo órgão federal competente, para proteção contra riscos térmicos (calor de contato). Acabamento: costuras rigorosamente reforçadas com fios resistentes ao calor (como fio de aramida), estrutura externa e interna íntegras, totalmente isentas de furos, esgarçamentos ou falhas de fabricação, garantindo a máxima segurança ocupacional do trabalhador.	UND	24		26,52	636,48
0026	PALETE/ESTRADO DE PLÁSTICO MODULAR BRANCO 25X50X2,5 CM - Tipo: institucional/operacional, modular (tipo estrado), destinado ao isolamento de piso e acomodação de caixas e sacarias em áreas úmidas, despensas ou câmaras frias. Material: plástico injetado de alta resistência (PEAD ou PP virgem), atóxico, obrigatoriamente na cor branca (padrão sanitário), imune a fungos e bactérias, resistente a impactos e variações de temperatura. Estrutura: superfície vazada para permitir o escoamento de líquidos e a circulação de ar, dotado de sistema de encaixe lateral prático e seguro para montagem contínua em módulos. Dimensões aproximadas: 50 cm x 25 cm x 2,5 cm (comprimento x largura x altura). Capacidade de carga: alta resistência estrutural, suportando em média 2.000 kg a 3.000 kg de carga estática por metro quadrado. Acabamento: superfície antiderrapante, impermeável, isenta de porosidades, farpas, rebarbas ou cantos cortantes, garantindo a integridade das embalagens, de fácil higienização e em rigorosa conformidade com as exigências da Vigilância Sanitária.	UND	4		21,26	85,04
0027	PALETE/ESTRADO DE PLÁSTICO MODULAR BRANCO 50X60X15 CM - Tipo: institucional/operacional, modular (tipo estrado), destinado ao isolamento de piso e acomodação de caixas e sacarias em áreas úmidas, despensas ou câmaras frias. Material: plástico injetado de alta resistência (PEAD ou PP virgem), atóxico, obrigatoriamente na cor branca (padrão sanitário), imune a fungos e bactérias, resistente a impactos e variações de temperatura. Estrutura: superfície vazada para permitir o escoamento de líquidos e a circulação de ar, dotado de sistema de encaixe lateral prático e seguro para montagem contínua em módulos. Dimensões aproximadas: 50 cm x 60 cm x 15 cm (comprimento x largura x altura). Capacidade de carga: alta resistência estrutural, suportando em média 2.000 kg a 3.000 kg de carga estática por metro quadrado. Acabamento: superfície antiderrapante, impermeável, isenta de porosidades, farpas, rebarbas ou cantos cortantes, garantindo a integridade das embalagens, de fácil higienização e em rigorosa conformidade com as exigências da Vigilância Sanitária.	UND	138		110,51	15.250,38
0028	PENEIRA PLÁSTICA MÉDIA - Tipo: institucional/doméstico, utilitário, destinada à separação de sólidos e líquidos, coagem de sucos, chás, polpas e peneiramento de ingredientes secos (como farinhas e grãos miúdos) em cozinhas coletivas, copas ou refeitórios. Material: aro estrutural e cabo confeccionados em plástico injetado de alta resistência (Polipropileno - PP ou resina termoplástica equivalente), 100% atóxico (livre de BPA); tela (malha) confeccionada no mesmo material plástico ou em nylon de grau alimentício, resistente ao desgaste mecânico, flexível, não oxidável e não retentora de odores ou sabores. Estrutura e Design: formato circular, com malha fina ou média bem tensionada e fundida de forma segura ao aro, sem folgas ou frestas que permitam o acúmulo de resíduos orgânicos; dotada de cabo ergonômico reforçado para garantir firmeza no manuseio e pequena aba ou gancho de apoio na extremidade oposta, projetado para estabilizar o utensílio de forma segura sobre as bordas de jarras, panelas ou bacias durante a utilização. Dimensões: tamanho médio, com diâmetro e profundidade dimensionados adequadamente para o uso versátil no preparo de volumes intermediários de alimentos. Acabamento: superfícies do cabo e do aro totalmente lisas, impermeáveis e laváveis, tela íntegra e sem fios soltos ou desfiamentos, conjunto isento de porosidades, trincas, rebarbas ou cantos vivos	UND	65		13,37	869,05

	cortantes, garantindo segurança operacional, máxima qualidade sanitária dos mantimentos e facilidade rigorosa nos processos de higienização.					
0029	PORTA-TALHERES EM PLÁSTICO - Tipo: institucional/operacional, utilitário, destinado à organização, acondicionamento e separação de talheres (garfos, facas, colheres e utensílios menores) em gavetas, bancadas ou linhas de distribuição de refeitórios, copas e cozinhas coletivas. Material: confeccionado em plástico injetado de alta resistência estrutural (Polipropileno - PP ou resina termoplástica equivalente), atóxico (livre de BPA), imune à oxidação, resistente a impactos, desgaste mecânico e à ação continuada de umidade. Estrutura e Design: modelo robusto (para sobrepor em bancadas ou embutir em gavetas), dotado de divisórias internas (múltiplos compartimentos) dimensionadas de forma adequada para a separação categorizada dos utensílios; base plana projetada para garantir estabilidade, podendo apresentar fundo inteiriço ou com pequenos orifícios (vazado) para escoamento de umidade residual e aeração. Acabamento: superfícies internas e externas totalmente lisas, laváveis e impermeáveis, cantos internos preferencialmente arredondados para evitar o acúmulo de sujidades, conjunto isento de porosidades, trincas, rebarbas ou cantos vivos cortantes, garantindo segurança no manuseio, integridade dos utensílios acondicionados e máxima eficiência e facilidade nos processos de higienização rotineira.	UND	39		26,91	1.049,49
0030	POTE PLÁSTICO PARA AÇÚCAR 1KG - Tipo: institucional/doméstico, utilitário, destinado ao acondicionamento, armazenamento e conservação segura de açúcar ou outros gêneros alimentícios secos em copas, despensas ou cozinhas coletivas. Material: corpo e tampa confeccionados em plástico injetado de alta resistência estrutural (Polipropileno ou resina equivalente), em material 100% atóxico (livre de BPA) próprio para contato direto com alimentos, resistente a impactos, desgaste mecânico, umidade e não retentor de odores ou manchas. Estrutura e Tampa: modelo com base estável (cilíndrica, quadrada ou retangular), equipado com tampa de fechamento hermético, de pressão ou sistema de rosca eficiente, garantindo a vedação perfeita contra a entrada de ar, umidade, insetos e agentes contaminantes externos. Pode conter inscrição gráfica, estampa ou alto-relevo identificando o conteúdo ("AÇÚCAR"). Capacidade: volume interno dimensionado adequadamente para comportar, de forma livre e segura, a quantidade de 1 kg (um quilograma) de açúcar (refinado ou cristal), mantendo espaço útil para o encaixe correto da tampa. Acabamento: superfícies interna e externa totalmente lisas, impermeáveis e laváveis, isentas de porosidades, trincas, rebarbas ou cantos vivos cortantes, garantindo a integridade dos mantimentos, segurança no manuseio e facilidade rigorosa nos processos de higienização.	UND	52		12,15	631,80
0031	POTE PLÁSTICO PARA CAFÉ 1KG - Tipo: institucional/doméstico, utilitário, destinado ao acondicionamento, armazenamento e conservação segura de café em pó ou em grãos em copas, despensas ou cozinhas coletivas. Material: corpo e tampa confeccionados em plástico injetado de alta resistência estrutural (Polipropileno ou resina equivalente), preferencialmente opaco ou com tratamento contra incidência de luz para preservar o aroma e as características organolépticas do café, em material 100% atóxico (livre de BPA) próprio para contato direto com alimentos, resistente a impactos, desgaste mecânico, umidade e não retentor de odores ou manchas. Estrutura e Tampa: modelo com base estável (cilíndrica, quadrada ou retangular), equipado com tampa de fechamento hermético, de pressão ou sistema de rosca eficiente, garantindo a vedação rigorosa contra a entrada de ar, umidade, insetos e a perda da volatilidade do aroma. Pode conter inscrição gráfica, estampa ou alto-relevo identificando o conteúdo ("CAFÉ"). Capacidade: volume interno dimensionado adequadamente para comportar, de forma livre e segura, a quantidade de 1 kg (um quilograma) de café, mantendo espaço útil para o encaixe correto da tampa sem compactação excessiva do produto. Acabamento: superfícies interna e externa totalmente lisas, impermeáveis e laváveis, isentas de porosidades, trincas, rebarbas ou cantos vivos cortantes, garantindo a integridade dos mantimentos, segurança no manuseio e facilidade nos processos de higienização.	UND	52		12,90	670,80
0032	POTE PLÁSTICO PARA MANTIMENTOS 5,5L - Tipo: institucional/operacional, utilitário, destinado ao acondicionamento, armazenamento e conservação segura de gêneros alimentícios secos ou fracionados (como grãos, farináceos, cereais e massas) em despensas, almoxarifados ou cozinhas coletivas. Material: corpo e tampa confeccionados em plástico injetado de alta resistência estrutural (Polipropileno - PP ou resina termoplástica equivalente), em material 100% atóxico (livre de BPA) com certificação para contato direto com alimentos; preferencialmente transparente ou translúcido para facilitar a identificação e o controle visual do conteúdo; resistente a impactos mecânicos, umidade e não retentor de odores ou manchas. Estrutura e Tampa: modelo com base plana e estável, equipado com tampa de fechamento hermético, de pressão ou sistema de rosca eficiente, projetada para garantir a vedação rigorosa contra a entrada de ar, umidade, insetos e agentes contaminantes externos. Capacidade e Dimensões: capacidade volumétrica útil de aproximadamente 5,5 litros, com formato ergonômico dimensionado de maneira a otimizar o espaço, permitindo o	UND	47		19,01	893,47

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Folha Nº 158

	empilhamento seguro e a organização em prateleiras institucionais. Acabamento: superfícies interna e externa totalmente lisas, laváveis e impermeáveis, isentas de porosidades, trincas, rebarbas ou cantos vivos cortantes, garantindo a integridade dos itens armazenados, segurança no manuseio e máxima eficiência e facilidade nos processos rigorosos de higienização.					
0033	TÁBUA DE CORTE EM PLÁSTICO PARA CARNES 50CM - Tipo: institucional/profissional, utilitário, destinada ao apoio, preparo, desossa, corte e fatiamento seguro de carnes em cozinhas coletivas, açougues ou unidades de alimentação. Material: confeccionada maciçamente em plástico termoplástico de alta densidade e extrema resistência estrutural (Polietileno de Alta Densidade - PEAD ou Polipropileno - PP), preferencialmente na cor vermelha (seguindo o padrão internacional de segurança alimentar HACCP/APPCC para manipulação de carnes vermelhas cruas) ou branca, em material 100% atóxico, próprio e certificado para contato direto com alimentos; apresentando alta dureza, resistência ao impacto mecânico e à abrasão (ação contínua de facas e cutelos), projetada para não desgastar prematuramente o fio de corte dos utensílios e ser totalmente não retentora de odores, pigmentos ou umidade. Estrutura e Design: modelo em placa de espessura robusta, com base totalmente plana para garantir estabilidade firme e segura sobre as bancadas de manipulação; dotada obrigatoriamente de canaleta (sulco) contínua em todo o perímetro de suas bordas, destinada à retenção do suco das carnes e líquidos residuais, evitando o derramamento na área de trabalho e auxiliando na prevenção da contaminação cruzada. Dimensões: tamanho grande, com comprimento mínimo aproximado de 50 cm e largura/espessura dimensionadas proporcionalmente para proporcionar ampla área de trabalho e suportar o uso intenso sem sofrer envergadura (flambagem) ou ruptura. Acabamento: superfície uniforme, impermeável e lavável, concebida para resistir à formação rápida de sulcos ou fissuras profundas que propiciem o acúmulo de resíduos orgânicos ou a proliferação de microorganismos (atendendo rigorosamente às normas da Vigilância Sanitária); integralmente isenta de porosidades, trincas, rebarbas ou cantos vivos cortantes, garantindo a máxima segurança sanitária e eficiência nos processos de higienização e desinfecção.	UND	200		82,08	16.416,00
0034	TÁBUA DE CORTE EM PLÁSTICO TAMANHO MÉDIO - Tipo: institucional/profissional, utilitário, destinada ao apoio, preparo, corte, fatiamento e manipulação segura de gêneros alimentícios (carnes, verduras, legumes, frutas e pães) em cozinhas coletivas, copas ou unidades de alimentação. Material: confeccionada maciçamente em plástico de alta densidade e resistência estrutural (Polietileno de Alta Densidade - PEAD ou Polipropileno - PP), em material 100% atóxico, próprio e certificado para contato direto com alimentos; apresentando alta resistência ao impacto mecânico e à abrasão (ação das lâminas das facas), projetada para não desgastar prematuramente o fio de corte dos utensílios e ser não retentora de odores, cores ou umidade. Estrutura e Design: modelo em placa de espessura robusta, com dupla face utilizável e base totalmente plana para garantir estabilidade firme sobre mesas e bancadas durante o manuseio; podendo ser dotada de canaleta (sulco) em todo o perímetro de suas bordas, destinada à retenção de líquidos ou sucos dos alimentos, evitando o derramamento na área de trabalho. Dimensões: tamanho médio, com área útil de corte dimensionada adequadamente para o manuseio confortável e versátil de volumes intermediários de alimentos, facilitando também o armazenamento. Acabamento: superfície uniforme, impermeável e lavável, concebida para resistir à formação rápida de sulcos profundos que propiciem o acúmulo de resíduos orgânicos ou a proliferação de bactérias e fungos (atendendo rigorosamente às exigências da Vigilância Sanitária); totalmente isenta de porosidades, trincas, rebarbas ou cantos vivos cortantes, garantindo a máxima segurança operacional sanitária e facilidade nos processos de higienização e desinfecção.	UND	46		28,51	1.311,46
					Total:	**188.423,74**

Lote 03 - Utensílios Copa e Cozinha (Exclusivo para ME/EPP)

Item	Especificação	Unid.	Qtde.	Marca/ Modelo	Valor Estimado	Valor Total
0001	CONJUNTO DE COPOS DE VIDRO 300 ML – 6 UNIDADES - Tipo: conjunto de utensílios para servir bebidas, destinado ao uso doméstico e institucional. Composição: composto por 06 copos confeccionados em vidro, com capacidade individual de 300 ml. Material: vidro resistente, próprio para contato com bebidas frias e em temperatura ambiente. Capacidade e dimensões: volume nominal de 300 ml por unidade, com formato adequado ao manuseio e consumo de bebidas. Acabamento: superfície lisa, transparente, sem trincas, lascas ou imperfeições, de fácil limpeza e higienização. Acondicionamento: conjunto fornecido com 06 unidades.	CJ	307		30,60	9.394,20
0002	CONJUNTO DE XÍCARAS PARA CAFÉ EM VIDRO – 6 UNIDADES - Tipo: conjunto de utensílios para servir café, destinado ao uso em ambientes domésticos e institucionais. Composição: composto por 06 xícaras confeccionadas em vidro, com alças laterais para facilitar o manuseio. Material: vidro resistente, próprio para	CJ	319		35,88	11.445,72

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Folha nº 1591

	contato com bebidas quentes. Capacidade: adequada para servir café e outras bebidas em pequenas porções. Acabamento: peças com superfície lisa, transparente, sem trincas, lascas ou imperfeições, de fácil limpeza e higienização. Acondicionamento: conjunto fornecido com 06 unidades.					
0003	JARRA DE VIDRO 1 LITRO - Tipo: utensílio para armazenamento e servir líquidos, destinado ao uso doméstico e institucional. Material: corpo confeccionado em vidro resistente, transparente e próprio para contato com alimentos e bebidas. Capacidade: volume nominal de 1 litro. Estrutura: dotada de alça lateral para facilitar o manuseio e bico direcionador para servir líquidos com precisão. Acabamento: superfície lisa, sem trincas, lascas ou imperfeições, de fácil limpeza e higienização.	UND	79		22,92	1.810,68
0004	JOGO DE XÍCARAS DE CHÁ DE VIDRO 6 PEÇAS - Tipo: institucional/doméstico, utilitário, destinado ao serviço de chá e bebidas quentes em ambientes coletivos ou corporativos. Material: vidro temperado ou sodas-cálcico de alta resistência térmica e mecânica, transparente, isento de bolhas, trincas ou imperfeições. Composição: conjunto composto por 6 xícaras acompanhadas de respectivas pires ou pires avulsos compatíveis, mantendo padronização de modelo, cor e dimensões. Capacidade e Dimensões: xícaras com capacidade volumétrica aproximada entre 180 ml e 220 ml, ergonomicidade adequada ao manuseio e fundo estável. Acabamento: superfície totalmente lisa e brilhante, bordas arredondadas e livres de rebarbas, garantindo segurança no uso, facilidade na higienização e compatibilidade com lava-louças.	UND	80		98,50	7.880,00
0005	PRATO FUNDO DE VIDRO 23 CM - Tipo: institucional/doméstico, utilitário, destinado ao serviço de refeições, sopas e caldos em ambientes coletivos ou corporativos. Material: vidro temperado ou sodas-cálcico de alta resistência mecânica e térmica, transparente ou branco opalino, isento de bolhas, trincas ou imperfeições. Design e Geometria: modelo fundo, com aba arredondada e fundo estável, adequado para o uso diário e empilhamento seguro. Dimensões: diâmetro aproximado de 23 cm. Acabamento: superfície e bordas totalmente lisas, brilhantes, livres de rebarbas ou cantos vivos, garantindo segurança no manuseio, facilidade na higienização e compatibilidade com lava-louças e micro-ondas.	UND	1571		7,35	11.546,85
0006	PRATO RASO DE VIDRO 25 CM - Tipo: institucional/doméstico, utilitário, destinado ao serviço de refeições principais em ambientes coletivos ou corporativos. Material: vidro temperado ou sodas-cálcico de alta resistência mecânica e térmica, com espessura estrutural adequada para suportar uso contínuo, isento de bolhas, trincas ou imperfeições. Design e Geometria: modelo raso tradicional, com aba de suporte ergonômica, fundo plano estável e perfil que facilite o empilhamento seguro. Dimensões: diâmetro externo aproximado de 25 cm. Acabamento: superfície e bordas totalmente lisas, brilhantes, livres de rebarbas, porosidades ou cantos vivos cortantes, garantindo segurança no manuseio, fácil higienização e compatibilidade com lava-louças e micro-ondas.	UND	1400		15,25	21.350,00
					Total:	**63.427,45**

Lote 04 - Utensílios Copa e Cozinha (Exclusivo para ME/EPP)						
Item	**Especificação**	**Unid.**	**Qtde.**	**Marca/ Modelo**	**Valor Estimado**	**Valor Total**
0001	CENTRAL DE GÁS P45 CENTRAL DE GÁS P45 PARA 1 BOTIJÃO - Tipo: central para distribuição de GLP, destinada à instalação e alimentação de equipamentos a gás em ambientes institucionais e profissionais. Compatibilidade: adequada para utilização com 1 botijão de GLP P45, permitindo conexão e distribuição do gás para a rede de consumo. Estrutura: composta por conjunto de regulagem, conexões, registros e demais componentes necessários à condução e controle do gás. Segurança: dotada de dispositivos e componentes apropriados para controle de pressão e interrupção do fluxo de gás, conforme normas técnicas aplicáveis. Material: componentes confeccionados em materiais resistentes à pressão, corrosão e às condições de uso com GLP. Acabamento: conjunto resistente, com conexões firmes e adequado para instalação e manutenção periódica.	UND	50		282,87	14.143,50
0002	CENTRAL DE GÁS P45 CENTRAL DE GÁS P45 PARA 2 BOTIJÕES - Tipo: central para distribuição de GLP, destinada à instalação e alimentação de equipamentos a gás em ambientes institucionais e profissionais. Compatibilidade: adequada para utilização com 2 botijões de GLP P45, permitindo conexão e distribuição do gás para a rede de consumo. Estrutura: composta por conjunto de regulagem, conexões, registros e demais componentes necessários à condução e controle do gás. Segurança: dotada de dispositivos e componentes apropriados para controle de pressão e interrupção do fluxo de gás, conforme normas técnicas aplicáveis. Material: componentes confeccionados em materiais resistentes à pressão, corrosão e às condições de uso com GLP. Acabamento: conjunto resistente, com conexões firmes e adequado para instalação e manutenção periódica	UND	29		399,64	11.589,56
0003	KIT REGISTRO DE GÁS GLP 13KG (P13) - Tipo: conjunto para instalação e conexão de fogão a gás, destinado ao controle e condução de GLP. Composição: composto por registro/regulador de gás, uma (1) mangueira de aproximadamente	KIT	48		82,52	3.960,96

	1,25 m, duas (2) abraçadeiras sem fim e conexões compatíveis com o equipamento. Compatibilidade: adequado para fogões domésticos e institucionais que utilizem botijão de GLP. Segurança: componentes próprios para condução de gás, com conexões firmes e vedação adequada, proporcionando segurança durante o uso. Material: confeccionado em materiais resistentes à pressão, calor e corrosão. Acabamento: conjunto resistente, com componentes íntegros e de fácil instalação e manutenção.					
0004	KIT REGISTRO DE GÁS P13 ALTA PRESSÃO - Tipo: conjunto para controle e condução de gás liquefeito de petróleo (GLP), destinado à utilização em botijões P13 e equipamentos compatíveis com sistemas de alta pressão. Composição: composto por registro para gás, mangueira de aproximadamente 1,5 m, dois (2) anéis de vedação e conexões compatíveis, conforme configuração do fabricante. Funcionamento: destinado ao controle do fluxo de gás, com especificação de alta pressão compatível com o equipamento de destino. Material: componentes resistentes às condições de uso com GLP. Segurança: conexões com vedação adequada e componentes em conformidade com as normas técnicas aplicáveis. Acabamento: conjunto novo, íntegro e adequado para instalação segura.	UND	50		39,82	1.991,00
0005	REGULADOR DE GÁS GLP 13 KG - Tipo: regulador de pressão para gás liquefeito de petróleo (GLP), destinado à instalação em botijão P13 e alimentação de fogões e demais equipamentos a gás. Compatibilidade: adequado para botijões com capacidade de 13 kg de GLP, conforme especificações do fabricante. Funcionamento: destinado à redução e regulagem da pressão do gás, proporcionando fornecimento adequado e estável ao equipamento. Segurança: dotado de dispositivo e conexões apropriados para condução segura do GLP, com vedação adequada. Material: confeccionado em material resistente à pressão, corrosão e condições de uso com gás. Acabamento: produto novo, íntegro, com conexões firmes e adequado para instalação e uso contínuo.	UND	15		55,20	828,00
0006	RELÓGIO DE PAREDE ANALÓGICO - Tipo: relógio analógico de parede, destinado à indicação e acompanhamento de horários em ambientes institucionais e administrativos. Mecanismo: sistema de funcionamento por mecanismo de quartzo, com indicação das horas, minutos e segundos por ponteiros. Mostrador: dotado de mostrador com numeração legível e disposição adequada para fácil visualização à distância. Estrutura: confeccionado em material resistente, com moldura e visor adequados à proteção do mostrador e mecanismo. Alimentação: funcionamento por pilha, com baixo consumo de energia. Instalação: dotado de sistema para fixação em parede. Acabamento: superfície resistente, de fácil limpeza e adequada ao uso contínuo.	UND	38		70,01	2.660,38
0007	TERMÔMETRO DIGITAL PARA ALIMENTOS - Tipo: termômetro digital portátil, destinado à medição da temperatura de alimentos e preparações culinárias. Sensor: equipado com haste metálica e sensor de temperatura adequado para contato com alimentos. Display: visor digital de fácil leitura, com indicação da temperatura medida. Faixa de medição: adequada para medição de temperaturas de alimentos quentes e frios, conforme especificações do fabricante. Funcionamento: alimentação por bateria, com acionamento simples e resposta rápida à medição. Estrutura: resistente e adequada ao uso em ambientes de cozinha. Higienização: haste de fácil limpeza, resistente à umidade e adequada para uso em contato com alimentos.	UND	15		40,91	613,65
					Total:	**35.787,05**

Lote 05 - Utensílios Copa e Cozinha						
Item	**Especificação**	**Unid.**	**Qtde.**	**Marca/ Modelo**	**Valor Estimado**	**Valor Total**
0001	BEBEDOURO DE COLUNA 20L 220V - Tipo: bebedouro elétrico de coluna, adequado para garrafão de 20L, destinado ao fornecimento de água para consumo em ambientes institucionais e profissionais. Sistema de refrigeração: dotado de sistema elétrico de refrigeração para fornecimento de água em temperatura adequada ao consumo. Torneiras: equipado com torneiras independentes para fornecimento de água, com acionamento de fácil manuseio. Reservatório: sistema interno adequado para armazenamento e refrigeração da água, com materiais próprios para contato com água potável. Tensão: alimentação elétrica em 220V. Estrutura: gabinete resistente, com base estável e dimensões adequadas para utilização em piso. Higienização: superfícies lisas e de fácil limpeza, com componentes internos adequados para manutenção e higienização periódica.	UND	31		700,55	21.717,05
0002	CAFETEIRA ELÉTRICA INDUSTRIAL 3L - Tipo: elétrica, industrial, destinada ao preparo e manutenção de café quente em ambientes institucionais e profissionais. Capacidade: reservatório com capacidade aproximada de 3 litros, adequado ao preparo de grandes volumes. Estrutura: confeccionada em material resistente ao uso contínuo e às temperaturas elevadas, com acabamento adequado para ambientes de cozinha. Sistema de aquecimento: dotada de sistema elétrico para preparo e manutenção da temperatura da bebida, com funcionamento contínuo e eficiente. Controle: equipada com acionamento e controle de funcionamento	UND	8		918,40	7.347,20

	compatíveis com o equipamento. Tensão: alimentação elétrica em tensão compatível com o modelo ofertado. Acabamento: superfície lisa, resistente e de fácil limpeza e higienização.					
0003	FOGÃO 4 BOCAS BIVOLT - Tipo: doméstico, destinado ao preparo de alimentos, com estrutura adequada para uso contínuo. Queimadores: dotado de 04 queimadores a gás, com diferentes potências para atender ao preparo simultâneo de alimentos. Mesa: superfície resistente ao calor, de fácil limpeza e higienização, com disposição adequada dos queimadores. Forno: compartimento interno para assamento de alimentos, com porta e controle de temperatura. Alimentação elétrica: bivolt, compatível com tensões de 127V e 220V, quando aplicável aos componentes elétricos do equipamento. Acabamento: estrutura resistente, com superfícies lisas e de fácil higienização, adequada para uso em cozinha.	UND	1		846,25	846,25
0004	FOGÃO COOKTOP DE INDUÇÃO 2 BOCAS - Tipo: cooktop elétrico de indução, destinado ao preparo de alimentos, adequado para uso doméstico e institucional. Queimadores: dotado de 02 zonas de aquecimento por indução, com acionamento e controle individual de temperatura e potência. Mesa: superfície plana em material vitrocerâmico ou equivalente, resistente ao calor, com acabamento liso e de fácil limpeza. Controle: painel de comando eletrônico, com níveis ajustáveis de potência e funções de segurança compatíveis com o equipamento. Alimentação elétrica: funcionamento em rede elétrica, com tensão compatível com o modelo ofertado. Segurança: sistema de proteção contra superaquecimento e acionamento sem recipiente, quando disponível no equipamento. Acabamento: estrutura resistente, compacta e de fácil higienização.	UND	12		542,92	6.515,04
0005	GELADEIRA 1 PORTA 240L 220V - Tipo: doméstica, vertical, de uma porta, destinada à conservação e refrigeração de alimentos e bebidas. Capacidade: capacidade total aproximada de 240 litros. Sistema de refrigeração: sistema de refrigeração adequado à conservação dos alimentos, com controle de temperatura ajustável. Compartimentos: dotada de prateleiras e compartimentos internos para organização e armazenamento de alimentos, bebidas e produtos diversos. Tensão: alimentação elétrica em 220V. Acabamento: gabinete e componentes internos resistentes, com superfícies lisas, de fácil limpeza e higienização, adequada para uso contínuo.	UND	1		1.871,33	1.871,33
0006	GELADEIRA FROST FREE 375L 220V - Tipo: doméstica, vertical, destinada à conservação e refrigeração de alimentos e bebidas. Capacidade: capacidade total aproximada de 375 litros. Sistema de refrigeração: tecnologia Frost Free, com degelo automático, proporcionando distribuição uniforme da temperatura e dispensando o descongelamento manual. Tensão: alimentação elétrica em 220V. Compartimentos: dotada de compartimentos internos e prateleiras para organização e armazenamento dos alimentos, além de espaço para acondicionamento de bebidas e produtos de diferentes dimensões. Controle de temperatura: sistema de controle ajustável, permitindo adequação da temperatura conforme a necessidade de conservação. Acabamento: gabinete e componentes internos resistentes, com superfícies lisas, de fácil limpeza e higienização, adequada para uso contínuo.	UND	13		3.051,33	39.667,29
0007	MICRO-ONDAS 20L 220V - Tipo: eletrodoméstico, destinado ao aquecimento, descongelamento e preparo de alimentos. Capacidade: capacidade interna aproximada de 20 litros, com dimensões adequadas para uso doméstico e institucional. Potência e funcionamento: sistema de aquecimento por micro-ondas, com potência adequada ao preparo e aquecimento de alimentos e funções de descongelamento. Painel: dotado de painel de controle para seleção de tempo e funções de operação. Prato: equipado com prato giratório interno para distribuição uniforme do aquecimento. Tensão: alimentação elétrica em 220V. Segurança e acabamento: porta com sistema de fechamento seguro, gabinete resistente ao calor, superfície lisa e de fácil limpeza e higienização.	UND	14		507,50	7.105,00
					Total:	**85.069,16**

5.2 - O valor máximo admitido para esta contratação é de **R$ 910.645,85 (novecentos e dez mil seiscentos e quarenta e cinco reais e oitenta e cinco centavos)**, de acordo com pesquisas de preços realizadas pelo setor de compras da Central de Compras do Município de Juazeiro do Norte/CE seguindo as normativas e a legislação vigente.

5.3 - Não serão aceitos para fins de contratação, preços unitários superiores aos valores constantes no orçamento acima, independentemente do valor total.

6 - DA ENTREGA DOS PRODUTOS E DO RECEBIMENTO

6.1.1 - Os produtos serão fornecidos de acordo com as solicitações requisitadas pela Secretaria/Fundo competente, devendo os mesmos ser entregues junto à sede desta, ou onde for mencionado nas respectivas Ordens de Compra, ficando a Administração no direito de solicitar apenas aquela

quantidade que lhe for estritamente necessária, sendo as despesas com a entrega de responsabilidade da empresa Contratada.

6.1.2 - Os produtos deverão ser entregues no prazo de **até 10 (dez) dias**, a contar do recebimento da respectiva Ordem de Compra.

6.1.3 - A Contratada ficará obrigada a trocar, as suas expensas, os produtos que vierem a ser recusados por justo motivo, sendo que o ato do recebimento não importará a sua aceitação.

6.1.4 - A Contratada deverá efetuar as entregas em transporte adequado para tanto, sendo que os produtos deverão estar todos em embalagens fechadas, contendo a identificação da data de industrialização e o prazo de validade, quando for o caso.

6.1.5 - Caso a Prefeitura venha optar por entrega programada, a contratada deverá dispor de instalações condizentes e compatíveis para a guarda e armazenamento dos produtos.

6.2 - O recebimento dos produtos será efetuado nos seguintes termos:

6.2.1 - Provisoriamente, para efeito de posterior verificação da conformidade do produto com a especificação;

6.2.2 - Definitivamente, após verificação da qualidade e quantidade do produto, pelo setor responsável pela solicitação e consequentemente aceitação.

6.3 - Todos os custos provenientes de transporte serão da Contratada.

6.4 - A empresa fornecedora dos bens será responsável pela substituição, troca ou reposição dos materiais porventura entregues com defeito, danificados, ressecados, ou não compatíveis com as especificações deste Termo.

6.4.1 - Na substituição de materiais defeituosos, a reposição será por outro com especificações técnicas iguais, ou superiores, e com aprovação prévia do Contratante, sem custo adicional para o mesmo.

6.4.2 - A licitante deverá informar em sua proposta o número da central de atendimento para manutenção técnica.

6.4.3 - A garantia contra vícios do objeto deve vigorar por toda a validade do produto e deve ser no mínimo 12 (doze) meses.

7 - DA CLASSIFICAÇÃO DOS PRODUTOS E DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

7.1 - Os produtos objeto da contratação são classificados como bens comuns, pois os padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado. Dessa forma, a contratação deverá ser realizada por Pregão Eletrônico, permitindo que os empenhos e ordens de entrega aconteçam conforme necessidade da administração e disponibilidade orçamentária no decurso do prazo da vigência contratual.

7.2 - A Contratada deverá apresentar comprovação de habilitação jurídica, técnica, fiscal, social e trabalhista e de qualificação econômico-financeira, dentro daqueles previstos nos arts. 66 a 69 da Lei nº 14.133/21.

7.3 - Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

7.4 - A futura contratação contará com garantia da execução contratual, conforme os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, estipulada em 5% do valor total da contratação.

7.4.1 - As regras detalhadas sobre a garantia exigida estarão especificadas na Minuta Contratual.

8 - PRAZO DE VIGÊNCIA CONTRATUAL

8.1 - O futuro Contrato terá vigência de até **12 (doze) meses**, a contar da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado sucessivamente desde que comprovadas a vantajosidade para a Administração, a manutenção da necessidade da contratação e a existência de disponibilidade orçamentária, nos termos dos art. 105 da Lei nº 14.133/2021.

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Folha nº 103

9 - DO PAGAMENTO

9.1 - Preço

9.1.1 - O valor total estimado para a contratação é de **R$ 910.645,85 (novecentos e dez mil seiscentos e quarenta e cinco reais e oitenta e cinco centavos).**

9.1.2 - 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.

9.2 - Forma de Pagamento

9.2.1 - O pagamento será realizado através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pela Contratada.

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

9.3 - Prazo de Pagamento

9.3.1 - O pagamento será efetuado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados do recebimento da Nota Fiscal/Fatura.

9.3.2 - Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura quando o órgão Contratante atestar a execução do objeto do contrato.

9.4 - Condições de Pagamento

9.4.1 - A emissão da Nota Fiscal/Fatura será precedida do recebimento definitivo do objeto da contratação, conforme disposto neste instrumento.

9.4.2 - O setor competente para proceder o pagamento deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

a) o prazo de validade;

b) a data da emissão;

c) os dados do contrato e do órgão contratante;

d) o período respectivo de execução do contrato;

e) o valor a pagar; e

f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

9.4.3 - Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante;

9.4.4 - A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.

9.4.5 - Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta para:

a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas na contratação;

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.

9.4.6 - Constatando-se a situação de irregularidade da Contratada, 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 da Contratante.

9.4.7 - Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a Contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da Contratada, 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.

9.4.8 - Persistindo a irregularidade, a Contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à Contratada a ampla defesa.
9.4.9 - Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a Contratada não regularize sua situação.
9.4.10 - Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
9.4.10.1 - Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
9.4.11 - A Contratada 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.

10 - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1 - Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
10.2 - Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
10.3 - Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei nº 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
10.4 - Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os produtos/materiais nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
10.5 - Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos, o valor correspondente aos danos sofridos;
10.6 - Entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital e Municipal do domicílio ou sede da Contratada; 4) Certidão de Regularidade do FGTS - CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT;
10.7 - Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;
10.8 - Comunicar ao Fiscal do contrato, em tempo hábil, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual;
10.9 - Paralisar, por determinação da Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros;
10.10 - Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação;
10.11 - Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116, da Lei nº 14.133, de 2021);

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Folha nº 705

10.12 - Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021);
10.13 - Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
10.14 - Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;
10.15 - Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da Contratante;
10.16 - Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas do contrato, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;
10.17 - Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução do futuro contrato;
10.18 - Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos;
10.19 - Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere;
10.20 - Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.
10.21 - Manter as condições de habilitação e qualificação exigidas durante todo o período de vigência da contratação objeto deste Termo.
10.22 - Assumir os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução da contratação objeto deste Termo.
10.22.1 - Responsabilizar-se pelo objeto desta contratação, respondendo civil e criminalmente por todos os danos, perdas e prejuízos que, por dolo ou culpa sua, de seus empregados, prepostos ou terceiros, no exercício de suas atividades, vierem a direta ou indiretamente, causar ou provocar ao Contratante e a terceiros, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade à fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado.
10.22.2 - Adotar as providências estabelecidas na legislação específica de acidentes do trabalho quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus empregados no desempenho dos serviços ou em conexão com eles, ainda que acontecido nas dependências da Contratante.
10.22.3 - Responsabilizar-se pelos encargos previdenciários e obrigações sociais e trabalhistas previstos na legislação em vigor, obrigando-se a saldá-los na época própria, uma vez que os seus empregados não manterão vínculo empregatício com o Contratante.
10.23 - É expressamente vedada a subcontratação de outra empresa para a execução do objeto deste contrato.
10.24 - Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas anteriores à data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

11 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Folha Nº 2106

11.1 - Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com o futuro contrato;
11.2 - Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência, vinculado ao futuro contrato;
11.3 - Notificar a Contratada, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;
11.4 - Acompanhar e fiscalizar a execução do futuro contrato e o cumprimento das obrigações pela Contratada;
11.5 - Comunicar à empresa para emissão de Nota Fiscal no que se refere à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme Art. 143, da Lei nº 14.133/2021;
11.6 - Efetuar o pagamento à Contratada do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos neste Termo de Referência e no futuro Contrato;
11.7 - Aplicar à Contratada as sanções previstas na lei e no futuro Contrato;
11.8 - Cientificar o Órgão competente para adoção das medidas cabíveis, quando do descumprimento de obrigações pela Contratada;
11.9 - Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste;
11.9.1 - A Administração terá o prazo de 10 (dez) dias úteis, a contar da data do protocolo do requerimento, para decidir, admitida a prorrogação por igual período, quando motivada;
11.10 - Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pela contratada, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis;
11.11 - A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

12 - DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

12.1 - A gestão e fiscalização do contrato será exercida por representante da administração, formalmente designado pelo(a) ordenador(a) de despesas, para acompanhar a execução do instrumento contratual, com vistas à promoção das medidas necessárias a fiel execução das condições previstas no instrumento contratual.
12.2 - A fiscalização da contratação será exercida por representante da administração, formalmente designado pelo(a) ordenador(a) de despesas, ou pessoa física ou jurídica contratada, com as atribuições de subsidiar ou assistir o gestor do contrato, de acordo com estabelecido no art. 117 da lei 14.133 de 2021.
12.3 - O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.
12.4 - Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediantes simples apostila.
12.5 - 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.
12.6 - O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

12.7 - A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).
12.8 - O fiscal do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no mesmo, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.
12.8.1 - O fiscal do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do mesmo, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.
12.8.2 - Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para o feito.
12.8.3 - O fiscal informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.
12.8.4 - No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.
12.9 - O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelo(s) fiscal(is) do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.
12.10 - O fiscal do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da Contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.
12.10.1 - Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.
12.11 - O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato, contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento, a exemplo da ordem de serviço/compra, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.
12.11.1 - O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da Contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.
12.11.2 - O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais, quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pela Contratada, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.
12.11.3 - O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.
12.12 - O fiscal do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual.
12.13 - A Contratada deverá manter preposto aceito pela Administração para representá-la na execução do contrato.
12.13.1 - A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.

13 – DAS PENALIDADES

13.1 - Comete infração administrativa, nos termos da lei, o proponente que, com dolo ou culpa:
13.1.1 - Deixar de entregar a documentação exigida para a contratação ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo(a) administração durante o certame;
13.1.2 - Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:
a) Não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
b) Recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
c) Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
d) Deixar de apresentar amostra, quando for o caso;
e) Apresentar proposta em desacordo com as especificações do edital;
13.1.3 - Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
13.1.3.1 - Recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou, quando for o caso a ata de registro de preço, ou ainda aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;
13.1.4 - Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a contratação;
13.1.5 - Fraudar o procedimento de contratação;
13.1.6 - Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
a) Agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
b) Induzir deliberadamente a erro no julgamento;
c) Apresentar amostra falsificada ou deteriorada, no caso de solicitação de amostras;
13.1.7 - Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da contratação;
13.1.8 - Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 2013;
13.2 - Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
13.2.1 - Advertência;
13.2.2 - Multa;
13.2.3 - Impedimento de licitar e contratar e;
13.2.4 - Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.
13.3 - Na aplicação das sanções serão considerados:
13.3.1 - A natureza e a gravidade da infração cometida;
13.3.2 - As peculiaridades do caso concreto;
13.3.3 - As circunstâncias agravantes ou atenuantes;
13.3.4 - Os danos que dela provierem para a Administração Pública;
13.3.5 - A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
13.4 - A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato, recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, a contar da comunicação oficial.
13.4.1 - Para as infrações previstas nos itens 13.1.1, 13.1.2 e 13.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.
13.4.2 - Para as infrações previstas nos itens 13.1.4, 13.1.5, 13.1.6, 13.1.7 e 13.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato.
13.5 - As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

13.6 - Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.
13.7 - A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 13.1.1, 13.1.2 e 13.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
13.8 - Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 13.1.4, 13.1.5, 13.1.6, 13.1.7 e 13.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 13.1.1, 13.1.2 e 13.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei nº 14.133/2021.
13.9 - A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 13.1.3.1., caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, quando tiver sido exigida, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME nº 73, de 2022.
13.10 - A apuração de responsabilidade relacionada às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores públicos pertencentes aos seus quadros permanentes, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.
13.11 - Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
13.12 - Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.
13.13 - O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
13.14 - A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

14 - DISPOSIÇÕES FINAIS

14.1 - Este termo de referência visa atender as exigências legais para o procedimento licitatório na modalidade Pregão em sua forma eletrônica, conforme rege a Lei Federal 14.133 de 2021 e suas alterações, ficando por esse termo, proibido exigir clausulas ou condições que comprometam, restrinjam ou frustrem o caráter competitivo e estabeleçam preferencias ou destinações em razão de naturalidade dos licitantes ou de qualquer outra circunstância impertinente ou irrelevante para sua especificação.
14.2 - Poderá o Município de Juazeiro do Norte/CE, revogar o presente Processo, no todo ou em parte, por conveniência administrativa e interesse público, decorrente de fato superveniente, devidamente justificado.
14.3 - O Município de Juazeiro do Norte/CE, deverá anular o presente Processo, no todo ou em parte, sempre que acontecer ilegalidade, de ofício ou por provocação.

14.4 - A anulação do Processo não gera direito à indenização, ressalvada o disposto no parágrafo único do Art. 71 da Lei Federal nº. 14.133/21.
14.5 - Após a fase de classificação das propostas, não cabe desistência da mesma, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pela Administração.
14.6 - Em caso de manifestação de desistência do fornecedor, fica caracterizado descumprimento total da(s) obrigação(ões) assumida(s), sujeitando-o às penalidades legalmente estabelecidas e à imediata perda da garantia de proposta, caso haja, em favor do órgão ou entidade promotora, conforme estabelecido no Art. 90, § 5º, da Lei Federal nº 14.133/2021.
14.7 - Salientamos que, se alguma situação, não prevista neste Instrumento, ocorrer, todas as consequências de sua existência serão regidas pela Lei Federal nº 14.133/2021.

15 - ORIGEM DOS RECURSOS

15.1 - As despesas do futuro Contrato correrão por conta de recursos oriundos do **Tesouro Municipal**, previstos nas seguintes Dotações Orçamentárias:

Órgão	Unid. Orç.	Projeto/Atividade	Elemento de Despesa
07	01	12.122.0002.2.042.0000	3.3.90.30.00
07	01	12.122.0002.2.042.0000	4.4.90.52.00
23	01	04.122.0002.2.078.0000	3.3.90.30.00
23	01	04.122.0002.2.078.0000	4.4.90.52.00
15	01	06.122.0002.2.065.0000	3.3.90.30.00
15	01	06.122.0002.2.065.0000	4.4.90.52.00
11	01	04.122.0002.2.056.0000	3.3.90.30.00
11	01	04.122.0002.2.056.0000	4.4.90.52.00
17	01	18.122.0012.2.070.0000	3.3.90.30.00
17	01	18.122.0012.2.070.0000	4.4.90.52.00
13	01	13.122.0002.2.059.0000	3.3.90.30.00
13	01	13.122.0002.2.059.0000	4.4.90.52.00
25	02	08.122.0002.2.081.0000	3.3.90.30.00
25	02	08.122.0002.2.081.0000	4.4.90.52.00

16 - DO FORO

16.1 - Fica eleito o Foro da Comarca de Juazeiro do Norte/CE para dirimir os litígios que decorrerem da execução do futuro Contrato que não possam ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21.

Juazeiro do Norte/CE – 08 de Junho de 2026.

Francisco Hélio Alves da Silva
Ordenador de Despesas
Secretaria Municipal de Administração

Ivan Figueiroa Pontes
Ordenador de Despesas
Autarquia Municipal do Meio Ambiente

Márcia Pereira da Silva Franca
Ordenadora de Despesas
Secretaria Municipal de Educação

Renato Wilamis de Lima Silva
Ordenador de Despesas
Secretaria Municipal de Cultura

Cláudio Sergei Luz e Silva
Ordenador de Despesas
Secretaria Municipal de Segurança Pública e Cidadania

Ana Carolina Evangelista Biró
Ordenadora de Despesas
Secretaria Municipal de Infraestrutura

Josineide Pereira de Sousa Lima
Ordenadora de Despesas
Secretaria Municipal de Assistência Social

FOLHA Nº 221

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls. Nº 777

ANEXO II

MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

MINUTA DA PROPOSTA DE PREÇOS

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Folha Nº 7734

A Prefeitura Municipal de Juazeiro do Norte/CE.

Pela presente declaramos inteira submissão aos preceitos legais em vigor, especialmente os da Lei Federal nº. 14.133/2021, bem como às cláusulas e condições do Processo Licitatório na modalidade **Pregão Eletrônico nº 2026.11.19.1**.

Declaramos que não ocorreu fato que nos impeça de participar do mencionado Processo de Licitação.

Declaramos, ainda, que em nossa proposta os valores apresentados englobam todas as despesas com tributos, impostos, contribuições fiscais, parafiscais ou taxas, inclusive, porventura, com serviços de terceiros, que incidam direta ou indiretamente no valor dos produtos/materiais cotados que venham a onerar o objeto desta contratação.

Assumimos o compromisso de bem e fielmente executar/fornecer os serviços/produtos especificados no Anexo I, caso sejamos vencedor(es) do presente Processo de Licitação.

Objeto: Aquisição de utensílios de copa e cozinha, destinados ao atendimento das necessidades de diversos equipamentos vinculados as Secretarias Municipais de Juazeiro do Norte/CE, conforme especificações apresentadas no quadro abaixo:

Lote 01 - Utensílios Copa e Cozinha						
Item	Especificação	Unid.	Qtde.	Marca/Modelo	Valor Unitário	Valor Total
0001	ABRIDOR DE LATA E GARRAFA EM AÇO INOX 9CM - Tipo: manual, dupla função. Material: confeccionado integralmente em aço inoxidável, resistente à corrosão e oxidação. Dimensões: comprimento aproximado de 9 cm. Acabamento: liso, isento de rebarbas ou cantos vivos que comprometam a segurança no manuseio.	UND	55			
0002	AMOLADOR E AFIADOR DE FACAS COM 3 OPÇÕES DE AFIAÇÃO - Tipo: manual, de bancada. Sistema de afiação: 3 estágios independentes (preparação, afiação e polimento). Material do corpo: polímero de alta resistência (ABS ou similar de melhor qualidade), dotado de base emborrachada antiderrapante e empunhadura ergonômica. Material dos discos abrasivos: componentes de alta dureza (aço tungstênio, cerâmica e/ou diamantado ou material similar de melhor qualidade). Dimensões aproximadas: 20 cm x 5 cm x 5 cm. Acabamento: isento de rebarbas ou defeitos que comprometam o uso seguro.	UND	76			
0003	BANDEJA EM AÇO INOXIDÁVEL COM 6 DIVISÓRIAS 40X30CM - Tipo: para acondicionamento e distribuição de refeições, com 06 (seis) divisórias integradas. Material: confeccionada integralmente em aço inoxidável, com alta durabilidade e resistência à corrosão, oxidação, impactos e deformações. Dimensões aproximadas: 40 cm x 30 cm. Acabamento: superfície lisa, isenta de rebarbas ou cantos cortantes, de fácil higienização, compatível com lavagem manual e em máquinas lava-louças.	UND	613			
0004	BUFFET TÉRMICO 6 CUBAS 220V - Tipo: institucional/comercial, equipamento destinado à exposição, manutenção térmica e distribuição de alimentos quentes em refeitórios coletivos ou unidades de alimentação. Material e Estrutura: corpo, bacia (tanque) e estrutura de sustentação confeccionados em aço inoxidável de alta qualidade, resistente à corrosão e ao uso contínuo, dotado de sapatas niveladoras ou rodízios com trava para garantir estabilidade mecânica. Sistema Elétrico e de Aquecimento: funcionamento através de sistema de banho-maria com resistência elétrica blindada em aço	UND	3			

	inox, equipado com termostato regulável para controle preciso da temperatura e lâmpada piloto indicadora; tensão de alimentação de 220V. Cubas: acompanha 6 (seis) cubas gastronômicas (padrão GN) removíveis, confeccionadas integralmente em aço inoxidável, com suas respectivas tampas. Acabamento: superfícies polidas ou escovadas, soldas com acabamento sanitário, isento de rebarbas ou cantos vivos cortantes, garantindo segurança operacional, isolamento adequado e facilidade na higienização.					
0005	CAFETEIRA ELÉTRICA 220V OU BIVOLT 1L - Tipo: elétrica, de bancada, destinada ao preparo de café em pó. Tensão de alimentação: 220V ou Bivolt. Capacidade do reservatório: aproximadamente 1 litro. Jarra: confeccionada em vidro temperado de alta resistência a choques térmicos ou aço inoxidável, provida de tampa e alça ergonômica com isolamento térmico. Componentes e Funções: equipada com placa aquecedora para manutenção da temperatura, sistema corta-pingos, porta-filtro removível, indicador de nível de água e botão liga/desliga com sinalizador luminoso. Segurança e Certificação: estrutura em polímero termorresistente de alta durabilidade ou aço inox, dotada de proteção contra superaquecimento; equipamento e cabo de energia com certificação obrigatória do INMETRO. Acabamento: superfície lisa, de fácil higienização, isenta de rebarbas ou frestas não funcionais.	UND	61			
0006	CAÇAROLA DE ALUMÍNIO CAPACIDADE MÍNIMA 12L - Tipo: institucional/industrial, utilitário, destinada ao cozimento e preparo de alimentos em volumes médios a grandes. Material: corpo e tampa confeccionados em alumínio atóxico de alta qualidade, com espessura estrutural reforçada para garantir distribuição uniforme do calor e evitar deformações sob uso contínuo e peso elevado. Alças e Puxador: dotada de alças laterais robustas, fixadas de forma reforçada por rebites em alumínio de alta resistência mecânica para suportar transporte seguro em capacidade máxima; tampa com puxador antitérmico ou reforçado e encaixe perfeito. Capacidade e Dimensões: capacidade volumétrica útil mínima de 12 litros, com diâmetro e altura proporcionais para estabilidade sobre fogões institucionais ou industriais. Acabamento: superfície uniforme, polida ou escovada, isenta de rebarbas, porosidades, trincas ou cantos vivos cortantes, garantindo segurança no manuseio e facilidade na higienização.	UND	50			
0007	CAÇAROLA DE ALUMÍNIO CAPACIDADE MÍNIMA 17L - Tipo: institucional/industrial, utilitário, destinada ao cozimento e preparo de alimentos em volumes médios a grandes. Material: corpo e tampa confeccionados em alumínio atóxico de alta qualidade, com espessura estrutural reforçada para garantir distribuição uniforme do calor e evitar deformações sob uso contínuo e peso elevado. Alças e Puxador: dotada de alças laterais robustas, fixadas de forma reforçada por rebites em alumínio de alta resistência mecânica para suportar transporte seguro em capacidade máxima; tampa com puxador antitérmico ou reforçado e encaixe perfeito. Capacidade e Dimensões: capacidade volumétrica útil mínima de 17 litros, com diâmetro e altura proporcionais para estabilidade sobre fogões institucionais ou industriais. Acabamento: superfície uniforme,	UND	50			

	polida ou escovada, isenta de rebarbas, porosidades, trincas ou cantos vivos cortantes, garantindo segurança no manuseio e facilidade na higienização.					
0008	CAÇAROLA DE ALUMÍNIO CAPACIDADE MÍNIMA 31L - Tipo: institucional/industrial, utilitário, destinada ao cozimento e preparo de alimentos em grandes volumes. Material: corpo e tampa confeccionados em alumínio atóxico de alta qualidade, com espessura estrutural reforçada para garantir distribuição uniforme do calor e evitar deformações sob uso contínuo e peso elevado. Alças e Puxador: dotada de alças laterais robustas, fixadas de forma reforçada por rebites em alumínio de alta resistência mecânica para suportar transporte seguro em capacidade máxima; tampa com puxador antitérmico ou reforçado e encaixe perfeito. Capacidade e Dimensões: capacidade volumétrica útil mínima de 31 litros, com diâmetro e altura proporcionais para estabilidade sobre fogões institucionais ou industriais. Acabamento: superfície uniforme, polida ou escovada, isenta de rebarbas, porosidades, trincas ou cantos vivos cortantes, garantindo segurança no manuseio e facilidade na higienização.	UND	50			
0009	CAÇAROLA DE ALUMÍNIO CAPACIDADE MÍNIMA 50L - Tipo: institucional/industrial, utilitário, destinada ao cozimento e preparo de alimentos em grandes volumes. Material: corpo e tampa confeccionados em alumínio atóxico de alta qualidade, com espessura estrutural reforçada para garantir distribuição uniforme do calor e evitar deformações sob uso contínuo e peso elevado. Alças e Puxador: dotada de alças laterais robustas, fixadas de forma reforçada por rebites em alumínio de alta resistência mecânica para suportar transporte seguro em capacidade máxima; tampa com puxador antitérmico ou reforçado e encaixe perfeito. Capacidade e Dimensões: capacidade volumétrica útil mínima de 50 litros, com diâmetro e altura proporcionais para estabilidade sobre fogões institucionais ou industriais. Acabamento: superfície uniforme, polida ou escovada, isenta de rebarbas, porosidades, trincas ou cantos vivos cortantes, garantindo segurança no manuseio e facilidade na higienização.	UND	200			
0010	CAÇAROLA DE ALUMÍNIO CAPACIDADE MÍNIMA 9,5L - Tipo: institucional/industrial, utilitário, destinada ao cozimento e preparo de alimentos em volumes médios. Material: corpo e tampa confeccionados em alumínio atóxico de alta qualidade, com espessura estrutural reforçada para garantir distribuição uniforme do calor e evitar deformações sob uso contínuo e peso elevado. Alças e Puxador: dotada de alças laterais robustas, fixadas de forma reforçada por rebites em alumínio de alta resistência mecânica para suportar transporte seguro em capacidade máxima; tampa com puxador antitérmico ou reforçado e encaixe perfeito. Capacidade e Dimensões: capacidade volumétrica útil mínima de 9,5 litros, com diâmetro e altura proporcionais para estabilidade sobre fogões institucionais ou industriais. Acabamento: superfície uniforme, polida ou escovada, isenta de rebarbas, porosidades, trincas ou cantos vivos cortantes, garantindo segurança no manuseio e facilidade na higienização.	UND	50			
0011	COLHER DE SOPA EM INOX (DE MESA) 20CM - Tipo: de mesa/sopa. Material: confeccionada integralmente em aço inoxidável, resistente à corrosão e oxidação, com espessura adequada para evitar deformações mecânicas durante o	UND	1326			

	uso. Dimensões: comprimento aproximado de 20 cm. Acabamento: polido, liso, com bordas arredondadas, isento de rebarbas, ranhuras ou cantos vivos, garantindo segurança no manuseio e de fácil higienização.					
0012	COLHER GRANDE PARA SERVIR EM ALUMÍNIO 30CM - Tipo: grande, utilitária, destinada a servir alimentos. Material da concha e haste: alumínio, atóxico e resistente a deformações. Material do cabo: baquelite ou polímero termorresistente de igual ou superior qualidade, com propriedades de isolamento térmico. Dimensões: comprimento total aproximado de, no mínimo, 30 cm. Acabamento: superfície lisa, isenta de porosidades, rebarbas ou cantos vivos, com fixação firme e segura entre o cabo e a haste, de fácil higienização.	UND	176			
0013	CONCHA DE FEIJÃO AÇO INOX 30CM - Tipo: utilitária para servir alimentos líquidos e grãos. Material: confeccionada integralmente em aço inoxidável, resistente à corrosão e oxidação, com espessura adequada para evitar deformações mecânicas. Dimensões: comprimento total aproximado de 30 cm. Acabamento: polido, liso, isento de rebarbas, ranhuras ou cantos vivos, constituída em peça inteiriça ou com fixação firme que não acumule resíduos, de fácil higienização.	UND	76			
0014	CONCHA FUNDA PARA SERVIR EM AÇO INOX 30CM - Tipo: funda, utilitária, destinada a servir alimentos líquidos e caldos. Material: confeccionada integralmente em aço inoxidável, resistente à corrosão e oxidação, com espessura adequada para evitar deformações mecânicas. Dimensões: comprimento total aproximado de 30 cm. Acabamento: polido, liso, isento de rebarbas, ranhuras ou cantos vivos, constituída em peça inteiriça ou com fixação firme que não acumule resíduos, de fácil higienização.	UND	74			
0015	CONCHA GRANDE DE ALUMÍNIO 60CM (Nº 16 A Nº 20) - Tipo: institucional/industrial, utilitária, destinada ao preparo e distribuição de alimentos em grandes volumes. Material da concha e haste: alumínio, atóxico e resistente a deformações mecânicas. Material do cabo: baquelite ou polímero termorresistente de igual ou superior qualidade, com propriedades de isolamento térmico. Dimensões: comprimento total aproximado de 60 cm, com bojo compatível com as numerações comerciais de 16 a 20. Acabamento: superfície lisa, isenta de porosidades, rebarbas ou cantos vivos, com fixação reforçada e segura entre a haste e o cabo para suportar peso, garantindo segurança no manuseio e de fácil higienização.	UND	100			
0016	CONCHA RASA PARA SERVIR EM AÇO INOX 30CM - Tipo: rasa, utilitária, destinada a servir alimentos sólidos ou pastosos. Material: confeccionada integralmente em aço inoxidável, resistente à corrosão e oxidação, com espessura adequada para evitar deformações mecânicas. Dimensões: comprimento total aproximado de 30 cm. Acabamento: polido, liso, isento de rebarbas, ranhuras ou cantos vivos, constituída em peça inteiriça ou com fixação firme que não acumule resíduos, de fácil higienização.	UND	74			
0017	CONJUNTO DE FACAS PROFISSIONAIS PARA COZINHA INDUSTRIAL COM 4 UNIDADES EM AÇO INOXIDÁVEL - Tipo: conjunto de facas profissionais para uso em cozinhas industriais, composto por 04 (quatro) unidades de tamanhos e perfis variados adequados para o preparo diversificado (carnes,	CJ	46			

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Folha Nº [illegible]

	aves, peixes e legumes). Material das lâminas: aço inoxidável de alta dureza e resistência à corrosão, com tratamento térmico para maior durabilidade e retenção do fio de corte. Material dos cabos: polímero de alta resistência (polipropileno ou similar), atóxico, ergonômico, com textura antiderrapante e preferencialmente com proteção antimicrobiana. Acabamento: cabos injetados ou fixados diretamente sobre a espiga da lâmina, sem frestas ou ranhuras que permitam o acúmulo de resíduos, garantindo segurança no manuseio, fácil higienização e compatibilidade com desinfecção em altas temperaturas.					
0018	CONJUNTO DE PANELAS EM ALUMINIO CONTENDO 5 PANELAS COM TAMPA - Tipo: conjunto para preparo de alimentos, composto por 04 (quatro) peças de diâmetros e capacidades variadas. Material do corpo: alumínio com espessura adequada para distribuição uniforme do calor e resistência a deformações mecânicas, provido de revestimento antiaderente interno e externo, atóxico (livre de PFOA). Tampas: inclusas para todas as peças, podendo ser em alumínio revestido ou em vidro temperado com orifício para saída de vapor. Alças, cabos e pegadores (poméis): confeccionados em baquelite ou polímero antitérmico de igual ou superior qualidade, com fixação firme e segura para suportar o peso das panelas cheias. Acabamento: liso, isento de rebarbas ou cantos vivos, de fácil higienização e resistente ao uso diário.	CJ	37			
0019	CONJUNTO DE TALHERES EM AÇO INOXIDÁVEL 24 PEÇAS - Tipo: conjunto de talheres de mesa para uso contínuo/institucional. Composição: 24 (vinte e quatro) peças, sendo 06 facas de mesa, 06 garfos de mesa, 06 colheres de mesa e 06 colheres de sobremesa. Material: confeccionados integralmente em aço inoxidável, resistente à corrosão e oxidação, com espessura estrutural adequada para evitar deformações mecânicas. As lâminas das facas devem possuir tratamento térmico que garanta a durabilidade do fio de corte e não risquem porcelanas. Acabamento: polido, constituídos em peças inteiriças (monobloco), com superfície lisa e bordas cuidadosamente arredondadas, isentas de rebarbas, ranhuras ou cantos vivos que retenham resíduos. De fácil higienização e compatíveis com máquinas lava-louças.	CJ	1065			
0020	CORTADOR DE LEGUMES INDUSTRIAL CORTE DE 10MM - Tipo: manual, de bancada, estruturado com tripé, destinado ao processamento contínuo em cozinhas institucionais e industriais. Material da estrutura: alumínio fundido de alta resistência mecânica e durabilidade, com proteção contra oxidação. Material das lâminas: rede de corte confeccionada em aço inoxidável de alta tensão, resistente à corrosão, configurada para garantir cortes precisos e padronizados de 10 mm (cubos ou palitos). Base: equipada com sapatas emborrachadas antiderrapantes nas extremidades do tripé, garantindo total estabilidade e segurança durante o manuseio. Acabamento: equipamento com molas e articulações robustas, superfícies isentas de porosidades excessivas, cantos vivos ou rebarbas, concebido para evitar o acúmulo de resíduos e facilitar a higienização profunda.	UND	12			
0021	CUBA GASTRONÔMICA EM AÇO INOX PADRÃO GN 1/1 200MM COM TAMPA - Tipo:	UND	102			

7786

	recipiente padrão Gastronorm (GN) 1/1 com tampa, destinado ao preparo, acondicionamento e exposição de alimentos em cozinhas industriais e sistemas de aquecimento ou refrigeração. Material da cuba e tampa: confeccionadas integralmente em aço inoxidável, resistente à corrosão, oxidação e choques térmicos, com espessura estrutural que evite deformações mecânicas sob uso contínuo. Dimensões aproximadas: 53 cm x 32,5 cm x 20 cm (comprimento x largura x profundidade). Tampa: inclusa, em aço inox, com encaixe seguro e puxador/alça ergonômica e resistente. Acabamento: superfície lisa, polida, com bordas e cantos internos arredondados para evitar o acúmulo de resíduos, sem rebarbas ou cantos cortantes, de fácil higienização e compatível com máquinas lava-louças.					
0022	CUSCUZEIRA GRANDE DE ALUMÍNIO Nº 50 44 LITROS - Tipo: institucional/industrial (linha hotel), destinada ao preparo de alimentos no vapor em grandes volumes. Material do corpo e tampa: alumínio atóxico com espessura mínima de 1,40 mm, conferindo alta resistência a deformações mecânicas sob uso contínuo. Componentes: dotada de tampa com encaixe seguro e peneira (ralo) interna removível com suporte adequado para cozimento a vapor. Alças e Puxadores: alças laterais em alumínio fundido, fixadas de forma robusta (rebitadas ou soldadas) para suportar o peso do equipamento em capacidade máxima; puxador da tampa em baquelite, alumínio fundido ou material antitérmico resistente. Capacidade e Dimensões aproximadas: tamanho comercial nº 50, capacidade de 44 litros, dimensões de 50 cm de diâmetro por 52 cm de altura. Acabamento: superfície lisa, isenta de porosidades, frestas acumuladoras de resíduos, rebarbas ou cantos cortantes, de fácil higienização.	UND	33			
0023	CUSCUZEIRA INDUSTRIAL EM ALUMÍNIO 19L - Tipo: institucional/industrial, utilitário, destinada ao preparo a vapor de cuscuz e alimentos em grandes volumes. Material: corpo e tampa confeccionados em alumínio atóxico de alta qualidade, com espessura estrutural reforçada para evitar deformações mecânicas decorrentes do calor contínuo e impactos. Componentes: composta por caldeirão inferior para água, compartimento/funil superior com grelha divisória perfurada para suporte do alimento e tampa com encaixe preciso dotada de puxador antitérmico. Alças: dotada de alças laterais robustas e anatômicas, fixadas de forma reforçada por rebites em alumínio de alta resistência para garantir manuseio e transporte seguros com capacidade máxima. Capacidade e Dimensões: capacidade volumétrica total aproximada de 19 litros e diâmetro compatível com a litragem. Acabamento: superfície uniforme, polida ou escovada, isenta de rebarbas, porosidades, trincas ou cantos vivos cortantes, garantindo vedação adequada do vapor, segurança operacional e fácil higienização.	UND	183			
0024	CUSCUZEIRA PARA INDUÇÃO EM INOX 2,5L - Tipo: institucional/doméstico, utilitário, destinada ao preparo a vapor de cuscuz e outros alimentos. Material: corpo, grelha e tampa confeccionados em aço inoxidável de alta qualidade, resistente à corrosão e oxidação, com fundo especial (magnético ou triplo) obrigatoriamente compatível com fogões de indução. Componentes: composta por panela inferior para água, compartimento superior com	UND	3			

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Folha Nº 779 VI

	grelha divisória perfurada para suporte do alimento e tampa com encaixe preciso. Alças e Puxador: dotada de asas laterais (ou cabo) e puxador na tampa em material antitérmico resistente, fixados de forma reforçada para garantir manuseio e transporte seguros. Capacidade e Dimensões: capacidade volumétrica total aproximada de 2,5 litros. Acabamento: superfície totalmente polida e lisa, isenta de porosidades, rebarbas ou cantos vivos cortantes, garantindo retenção adequada do vapor, segurança no uso e fácil higienização.					
0025	DESCASCADOR MANUAL DE LEGUMES EM AÇO INOXIDÁVEL - Tipo: manual, utilitário, destinado à remoção de cascas de legumes e frutas. Material da lâmina: aço inoxidável de alta resistência à corrosão e oxidação, com afiação adequada que garanta precisão e durabilidade do fio sob uso contínuo. Material do cabo: polipropileno, atóxico, com design ergonômico para manuseio firme e seguro. Acabamento: fixação robusta entre a lâmina e o cabo, sem frestas acumuladoras de resíduos, superfície isenta de rebarbas ou cantos vivos não funcionais, de fácil higienização.	UND	39			
0026	ESCORREDOR EM ALUMINIO INDUSTRIAL GRANDE 50 CM 21L - Tipo: institucional/industrial, utilitário, destinado à lavagem e escorrimento de alimentos em grandes volumes. Material: corpo confeccionado em alumínio atóxico, com espessura estrutural adequada para evitar deformações mecânicas decorrentes de impactos e do peso contínuo. Alças: dotado de alças laterais robustas, com fixação reforçada para suportar o manuseio seguro do recipiente em sua capacidade máxima. Furação: perfurações uniformemente distribuídas, dimensionadas para permitir o rápido escoamento de líquidos sem a perda de alimentos. Capacidade e Dimensões: diâmetro aproximado de 50 cm e capacidade aproximada de 21 litros. Acabamento: superfície e perfurações lisas, isentas de porosidades, rebarbas ou cantos vivos cortantes, garantindo segurança no manuseio e de fácil higienização.	UND	28			
0027	ESPREMEDOR DE ALHO EM INOX - Tipo: institucional/profissional, utilitário, destinado ao esmagamento e trituração de alho e pequenos temperos em cozinhas coletivas ou estabelecimentos alimentícios. Material: corpo e mecanismo confeccionados em aço inoxidável de alta qualidade, resistentes à corrosão, oxidação e à pressão contínua, isentos de rebarbas ou imperfeições. Estrutura e Mecanismo: modelo tipo alça articulada com câmara de esmagamento robusta e placa com perfurações uniformes, projetado para extração eficiente da polpa sem exigir esforço excessivo. Dimensões e Ergonometria: cabos ergonômicos e reforçados que garantem firmeza e conforto durante o manuseio. Acabamento: superfície totalmente polida e lisa, livre de cantos vivos cortantes, garantindo segurança operacional, facilidade na higienização e compatibilidade com lava-louças.	UND	11			
0028	FACA DE MESA EM AÇO INOXIDÁVEL 23CM - Tipo: de mesa, para uso diário/institucional. Material: confeccionada integralmente em aço inoxidável, em peça única inteiriça (monobloco), resistente à corrosão e oxidação, com espessura estrutural que evite deformações mecânicas. Lâmina: com serrilha apropriada e tratamento térmico que garanta a durabilidade do fio de corte sem danificar pratos ou porcelanas. Dimensões: comprimento	UND	2261			

	aproximado de 23 cm. Acabamento: superfície polida, cabo com bordas cuidadosamente arredondadas, isenta de rebarbas, porosidades ou frestas que retenham resíduos, garantindo segurança no manuseio, de fácil higienização e compatível com lavagem em máquinas lava-louças.					
0029	FACA PARA CARNE DE AÇO INOX 10" 40CM - Tipo: profissional/institucional, destinada ao preparo, corte e porcionamento de carnes. Material da lâmina: aço inoxidável de alta dureza e resistência à corrosão, com tratamento térmico para garantir a durabilidade e retenção do fio de corte, com espessura estrutural de 2,0 mm para evitar deformações mecânicas. Material do cabo: polímero de alta resistência (polipropileno ou similar), na cor branca, atóxico, com design ergonômico, textura antiderrapante e, preferencialmente, proteção antimicrobiana. Dimensões: lâmina com tamanho de 10 polegadas; comprimento total aproximado (lâmina + cabo) de 40 cm. Acabamento: cabo injetado ou fixado diretamente sobre a espiga da lâmina, sem frestas ou ranhuras que permitam o acúmulo de resíduos, isento de rebarbas ou cantos vivos, garantindo segurança no manuseio e de fácil higienização.	UND	144			
0030	FACA PEIXEIRA EM INOX 5" - Tipo: institucional/profissional, utilitário, destinada ao corte, limpeza e preparo de peixes, carnes e alimentos em geral em cozinhas coletivas ou refeitórios. Material: lâmina confeccionada em aço inoxidável de alta qualidade, resistente à corrosão e oxidação, com espessura estrutural adequada e submetida a tratamento térmico para garantir maior durabilidade e precisão do fio de corte. Cabo: ergonômico, confeccionado em polipropileno de alta resistência ou madeira tratada, injetado ou fixado firmemente à espiga da lâmina, proporcionando aderência, estabilidade e segurança durante o manuseio. Dimensões: lâmina com comprimento aproximado de 5 polegadas. Acabamento: superfície da lâmina lisa e polida, cabo isento de rebarbas, frestas ou ranhuras que permitam o acúmulo de resíduos, garantindo segurança operacional e facilidade na higienização.	UND	100			
0031	FAQUEIRO EM INOX 91 PEÇAS - Tipo: institucional/profissional, utilitário, destinado ao serviço completo de refeições em ambientes coletivos ou corporativos. Material: peças confeccionadas integralmente em aço inoxidável de alta qualidade, resistente à oxidação e à corrosão, com lâminas das facas submetidas a tratamento térmico para maior durabilidade do fio de corte. Composição: conjunto composto por 91 peças padronizadas em design, contemplando talheres de mesa (facas, garfos e colheres), de sobremesa, chá, café e utensílios de serviço. Estrutura e Ergonometria: peças com espessura estrutural adequada para evitar deformações sob uso contínuo, proporcionando manuseio firme e confortável. Acabamento: superfície totalmente polida e lisa, bordas arredondadas (com exceção do gume das facas), livres de porosidades, rebarbas ou imperfeições, garantindo segurança no manuseio, fácil higienização e compatibilidade com lava-louças.	UND	4			
0032	FORMA PARA BOLO EM ALUMÍNIO Nº 30 REDONDA - Tipo: utilitária, formato redondo, destinada ao preparo e assamento de alimentos em fornos. Material: confeccionada integralmente em alumínio atóxico, com espessura estrutural adequada para garantir a	UND	45			

	distribuição uniforme do calor e evitar deformações mecânicas quando submetida a altas temperaturas. Dimensões: tamanho comercial nº 30 (diâmetro aproximado de 30 cm). Acabamento: superfície lisa e uniforme, isenta de porosidades, rebarbas ou cantos vivos cortantes, resistente à oxidação, garantindo segurança no manuseio e de fácil higienização.					
0033	FRIGIDEIRA DE ALUMÍNIO 36 CM - Tipo: institucional/industrial, utilitário, destinada à fritura, salteamento e preparo de alimentos em grandes volumes. Material: corpo confeccionado em alumínio atóxico de alta qualidade, com espessura estrutural reforçada para garantir distribuição uniforme do calor e evitar deformações mecânicas sob uso contínuo e altas temperaturas. Cabo e Alça: dotada de cabo longo e ergonômico em material antitérmico resistente, e alça auxiliar de apoio oposta, fixados de forma reforçada por rebites em alumínio para garantir estabilidade e segurança no manuseio do equipamento. Dimensões: diâmetro aproximado de 36 cm, com bordas de altura adequada para conter respingos e facilitar a movimentação dos alimentos. Acabamento: superfície uniforme, polida ou escovada, isenta de rebarbas, porosidades ou cantos vivos cortantes, garantindo segurança operacional e facilidade na higienização.	UND	100			
0034	FRIGIDEIRA DE ALUMÍNIO INDUSTRIAL 32 CM - Tipo: utensílio culinário de uso industrial, destinado ao preparo de alimentos em cozinhas institucionais e profissionais. Material: corpo confeccionado em alumínio resistente, com espessura adequada para suportar o uso contínuo e proporcionar distribuição uniforme do calor. Dimensões: diâmetro aproximado de 32 cm, com capacidade compatível com o tamanho do utensílio. Estrutura: dotada de cabo resistente, firmemente fixado ao corpo da frigideira, para manuseio seguro. Acabamento: superfície lisa, sem rebarbas, deformações ou imperfeições, resistente e de fácil limpeza e higienização.	UND	34			
0035	FRIGIDEIRA EM ALUMÍNIO COM REVESTIMENTO ANTIADERENTE 25CM - Tipo: utilitária, destinada à fritura e preparo diário de alimentos. Material do corpo: confeccionada em alumínio, com espessura estrutural adequada para garantir a distribuição uniforme do calor e evitar deformações mecânicas (empenamento), provida de revestimento antiaderente interno de alta durabilidade e atóxico (livre de PFOA). Cabo: confeccionado em baquelite ou polímero termorresistente de igual ou superior qualidade, com design ergonômico e fixação firme e segura, garantindo isolamento térmico durante o manuseio. Dimensões: diâmetro aproximado de 25 cm. Acabamento: superfície lisa, isenta de porosidades, rebarbas ou cantos vivos cortantes, resistente ao uso contínuo e de fácil higienização.des, rebarbas ou cantos vivos cortantes, resistente ao uso contínuo e de fácil higienização.	UND	45			
0036	GARFO DE MESA EM AÇO INOXIDÁVEL 20CM - Tipo: de mesa, para uso diário/institucional. Material: confeccionado integralmente em aço inoxidável, em peça única inteiriça (monobloco), resistente à corrosão e oxidação, com espessura estrutural que evite deformações mecânicas durante o uso. Dimensões: comprimento aproximado de 20 cm. Acabamento: polido, inclusive na parte interna dos dentes, com bordas cuidadosamente	UND	2233			

	arredondadas, isento de rebarbas, porosidades ou frestas que retenham resíduos, garantindo segurança no manuseio, de fácil higienização e compatível com lavagem em máquinas lava-louças.					
0037	JOGO DE PANELAS PARA INDUÇÃO 10 PEÇAS - Tipo: institucional/doméstico, utilitário, destinado ao cozimento e preparo de alimentos. Material: corpo confeccionado em aço inoxidável ou alumínio de alta espessura e resistência mecânica, dotado obrigatoriamente de fundo especial (magnético ou triplo) compatível com tecnologia de fogões por indução, garantindo eficiência térmica e distribuição uniforme do calor. Composição: conjunto composto por 10 peças padronizadas em modelo e design, distribuídas entre panelas, caçarolas, frigideiras e respectivas tampas. Alças e Puxadores: cabos, asas e puxadores ergonômicos em material isolante térmico ou aço inox, com fixação reforçada para suportar o peso e o manuseio contínuo com segurança. Acabamento e Tampas: tampas com encaixe perfeito e seguro, podendo ser de vidro temperado com respiro para vapor ou do mesmo material do corpo; superfícies internas e externas lisas, livres de porosidades, rebarbas ou cantos vivos cortantes, garantindo facilidade na higienização e segurança operacional.	UND	5			
0038	LEITEIRA DE ALUMÍNIO 3 LITROS - Tipo: utensílio culinário destinado ao aquecimento e preparo de líquidos, como leite e água, em ambientes domésticos e institucionais. Material: corpo confeccionado em alumínio resistente, adequado à condução e distribuição uniforme do calor. Capacidade: volume nominal de 3 litros. Estrutura: dotada de alça para manuseio seguro, podendo apresentar revestimento em material resistente ao calor. Acabamento: superfície lisa, sem rebarbas, deformações ou imperfeições, resistente e de fácil limpeza e higienização.	UND	30			
0039	PANELA DE ALUMÍNIO INDUSTRIAL 10L - Tipo: institucional/industrial, utilitário, destinada ao cozimento e preparo de alimentos em volumes médios a grandes. Material: corpo e tampa confeccionados em alumínio atóxico de alta qualidade, com espessura estrutural reforçada para garantir distribuição uniforme do calor e evitar deformações sob uso contínuo e peso elevado. Alças e Puxador: dotada de alças laterais robustas, fixadas de forma reforçada por rebites em alumínio de alta resistência mecânica para suportar transporte seguro em capacidade máxima; tampa com puxador antitérmico ou reforçado e encaixe perfeito. Capacidade e Dimensões: capacidade volumétrica útil de aproximadamente 10 litros, com diâmetro e altura proporcionais para estabilidade sobre fogões industriais. Acabamento: superfície uniforme, polida ou escovada, isenta de rebarbas, porosidades, trincas ou cantos vivos cortantes, garantindo segurança no manuseio e facilidade na higienização.	UND	38			
0040	PANELA DE ALUMÍNIO INDUSTRIAL 30L - Tipo: institucional/industrial, utilitário, destinada ao cozimento e preparo de alimentos em grandes volumes. Material: corpo e tampa confeccionados em alumínio atóxico de alta qualidade, com espessura estrutural reforçada (mínimo de 3 mm a 4 mm) para garantir distribuição uniforme do calor e evitar deformações sob uso contínuo e peso elevado. Alças e Puxador: dotada de alças laterais robustas, fixadas de forma reforçada por rebites em alumínio de alta resistência mecânica para	UND	48			

	suportar transporte seguro em capacidade máxima; tampa com puxador antitérmico ou reforçado e encaixe perfeito. Capacidade e Dimensões: capacidade volumétrica útil de aproximadamente 30 litros, com diâmetro e altura proporcionais para estabilidade sobre fogões industriais. Acabamento: superfície uniforme, polida ou escovada, isenta de rebarbas, porosidades, trincas ou cantos vivos cortantes, garantindo segurança no manuseio e facilidade na higienização.					
0041	PANELA DE ALUMÍNIO INDUSTRIAL 40L - Tipo: institucional/industrial, utilitário, destinada ao cozimento e preparo de alimentos em grandes volumes. Material: corpo e tampa confeccionados em alumínio atóxico de alta qualidade, com espessura estrutural reforçada para garantir distribuição uniforme do calor e evitar deformações sob uso contínuo e peso elevado. Alças e Puxador: dotada de alças laterais robustas, fixadas de forma reforçada por rebites em alumínio de alta resistência mecânica para suportar transporte seguro em capacidade máxima; tampa com puxador antitérmico ou reforçado e encaixe perfeito. Capacidade e Dimensões: capacidade volumétrica útil de aproximadamente 40 litros, com diâmetro e altura proporcionais para estabilidade sobre fogões industriais. Acabamento: superfície uniforme, polida ou escovada, isenta de rebarbas, porosidades, trincas ou cantos vivos cortantes, garantindo segurança no manuseio e facilidade na higienização.	UND	131			
0042	PANELA DE PRESSÃO INDUSTRIAL 10L - Tipo: institucional/industrial, utilitário, destinada ao cozimento rápido de alimentos sob pressão em cozinhas coletivas ou industriais. Material: corpo e tampa confeccionados em alumínio atóxico de alta qualidade, com espessura estrutural reforçada para suportar pressão interna, altas temperaturas e uso contínuo, evitando deformações mecânicas. Sistema de Segurança e Válvulas: dotada de válvula reguladora de pressão principal e sistemas de segurança complementares (como válvula de alívio e/ou janela de segurança no anel de vedação) certificados para descompressão controlada. Alças e Puxador: cabo e alça lateral ergonômicos e antitérmicos, fixados de forma reforçada para garantir manuseio e transporte seguros. Capacidade e Dimensões: capacidade volumétrica útil de aproximadamente 10 litros. Acabamento: superfície uniforme, isenta de rebarbas, porosidades ou cantos vivos cortantes, garantindo vedação hermética da tampa, segurança operacional e fácil higienização.	UND	38			
0043	PANELA DE PRESSÃO INDUSTRIAL 24L PROFISSIONAL - Tipo: institucional/industrial, utilitário, destinada ao cozimento de grandes volumes de alimentos sob alta pressão em cozinhas coletivas, hospitais, restaurantes e unidades de alimentação. Material: corpo e tampa confeccionados em alumínio atóxico de alta espessura e resistência estrutural, projetados para suportar pressões elevadas, calor contínuo e uso intensivo sem deformações. Sistema de Segurança e Válvulas: equipado com regulador de pressão principal, válvula(s) de segurança de alívio e sistema antifuga ou travamento seguro da tampa para impedir a abertura sob pressão interna. Alças e Puxador: cabos, asas ou alças laterais robustas e isolantes térmicos, fixados de forma reforçada por rebites para suportar o manuseio e	UND	33			

	transporte seguro do equipamento cheio. Capacidade e Dimensões: capacidade volumétrica útil de aproximadamente 24 litros, com proporções adequadas para fogões industriais. Acabamento: superfície uniforme, polida ou escovada, isenta de rebarbas, porosidades ou cantos vivos cortantes, garantindo vedação hermética, segurança operacional e facilidade na higienização.					
0044	PANELA DE PRESSÃO INDUSTRIAL EM ALUMÍNIO 20L - Tipo: institucional/industrial, utilitário, destinada ao cozimento de grandes volumes de alimentos sob alta pressão em cozinhas coletivas e unidades de alimentação. Material: corpo e tampa confeccionados em alumínio atóxico de alta espessura e resistência estrutural, projetados para suportar pressões elevadas, calor contínuo e uso intensivo sem deformações. Sistema de Segurança e Válvulas: equipada com regulador de pressão principal, válvula(s) de segurança de alívio e sistema antifuga ou travamento seguro da tampa para impedir a abertura sob pressão interna. Alças e Puxador: cabos, asas ou alças laterais robustas e isolantes térmicos, fixados de forma reforçada por rebites para suportar o manuseio e transporte seguro do equipamento cheio. Capacidade e Dimensões: capacidade volumétrica útil de aproximadamente 20 litros, com proporções adequadas para fogões industriais. Acabamento: superfície uniforme, polida ou escovada, isenta de rebarbas, porosidades ou cantos vivos cortantes, garantindo vedação hermética, segurança operacional e facilidade na higienização.	UND	80			
0045	PEGADOR DE MACARRÃO EM INOX 23 CM - Tipo: institucional/profissional, utilitário, destinado ao manuseio, porcionamento e servir massas em cozinhas coletivas ou refeitórios. Material: aço inoxidável de alta qualidade, resistente à corrosão, oxidação e ao calor contínuo, isento de rebarbas ou imperfeições. Design e Estrutura: modelo tesoura ou pinça com extremidades recurvadas e denteadas (conchas vazadas), projetadas para agarrar e segurar com firmeza fios de massas sem rompê-los. Dimensões: comprimento aproximado de 23 cm, proporcionando alcance adequado e manuseio ergonômico. Acabamento: superfície totalmente polida e lisa, livre de cantos vivos cortantes, garantindo segurança operacional, facilidade na higienização e compatibilidade com lava-louças.	UND	46			
0046	PEGADOR DE SALADA EM INOX 28 CM - Tipo: institucional/profissional, utilitário, destinado ao manuseio, porcionamento e serviço de saladas, hortaliças e alimentos diversos em cozinhas coletivas ou refeitórios. Material: aço inoxidável de alta qualidade, resistente à corrosão, oxidação e ao uso contínuo, isento de rebarbas ou imperfeições. Design e Estrutura: modelo pinça articulada ou mola de alta durabilidade, com pontas côncavas ou perfuradas que garantem firmeza na pega dos alimentos sem danificá-los. Dimensões: comprimento aproximado de 28 cm, proporcionando alcance adequado e manuseio ergonômico e seguro. Acabamento: superfície totalmente polida e lisa, livre de cantos vivos cortantes, garantindo segurança operacional, facilidade na higienização e compatibilidade com lava-louças.	UND	46			
0047	PENEIRA EM AÇO PARA GOMA 25CM - Tipo: institucional/profissional, utilitário, destinada à tamisação, escoamento e preparo de goma de tapioca e similares em cozinhas coletivas ou	UND	45			

Anexo Licitação
Folha Nº 785 Yn

	estabelecimentos alimentícios. Material: aro e tela confeccionados em aço inoxidável de alta qualidade, resistentes à corrosão, oxidação e ao uso contínuo, isentos de rebarbas ou imperfeições. Estrutura: aro reforçado com borda estruturada que garanta estabilidade mecânica e perfeita fixação da malha filtrante. Malha: rede em tela de aço inox com trama dimensionada especificamente para a granulometria da goma, assegurando filtragem uniforme e eficiente. Dimensões: diâmetro de aproximadamente 25 cm. Acabamento: superfície e junções totalmente lisas, livres de cantos vivos cortantes, rebarbas ou pontos de acúmulo de resíduos, garantindo segurança no manuseio e facilidade na higienização.					
0048	PENEIRA ESCUMADEIRA EM AÇO INOXIDÁVEL 16 CM - Tipo: manual, utilitária, destinada à fritura, escorrimento e retirada de alimentos em líquidos sob imersão. Material: tela, estrutura e cabo confeccionados integralmente em aço inoxidável de alta durabilidade, resistente à corrosão, oxidação e exposição contínua a altas temperaturas. Dimensões: diâmetro útil aproximado do bojo de 16 cm, provida de cabo alongado proporcional para garantir a segurança térmica do usuário. Acabamento: fixação estrutural reforçada entre o cabo e a área de escorrimento (sem emendas frágeis), isenta de rebarbas, ranhuras ou cantos vivos, projetada para evitar a retenção de resíduos e garantir fácil higienização.	UND	45			
0049	RALADOR DE 4 FACES EM INOX - Tipo: institucional/profissional, utilitário, destinado ao corte, ralação e fatiamento de queijos, legumes, verduras e outros alimentos em cozinhas coletivas ou estabelecimentos alimentícios. Material: corpo e base confeccionados em aço inoxidável de alta qualidade, resistente à corrosão, oxidação e ao uso contínuo, isentos de rebarbas ou imperfeições. Estrutura e Lâminas: formato piramidal ou plano estável de quatro faces com diferentes tipos de perfurações e lâminas afiadas (fatiador, filetes finos, grossos e ralador fino), projetadas para corte preciso e seguro dos alimentos. Alça: dotado de alça superior robusta em aço inox ou material isolante reforçado, garantindo firmeza e segurança durante o manuseio. Dimensões: tamanho padrão adequado para uso institucional, proporcionando boa área útil de ralação. Acabamento: superfície e arestas livres de rebarbas ou cantos vivos cortantes, garantindo segurança operacional, estabilidade na bancada, facilidade na higienização e compatibilidade com lava-louças.	UND	38			
					Total:	

Lote 02 - Utensílios Copa e Cozinha						
Item	**Especificação**	**Unid.**	**Qtde.**	**Marca/Modelo**	**Valor Unitário**	**Valor Total**
0001	BACIA PLÁSTICA 10L - Tipo: institucional/operacional, utilitário, destinada à higienização, lavagem, imersão, pré-preparo e transporte temporário de alimentos, bem como ao suporte de atividades rotineiras de limpeza e organização em cozinhas coletivas, copas, escolas ou unidades de alimentação. Material: confeccionada em plástico injetado de alta resistência estrutural (Polipropileno - PP ou Polietileno de Alta Densidade - PEAD), em resina 100% atóxica (livre de BPA) com certificação para contato direto com alimentos; apresentando elevada resistência a impactos mecânicos, quedas e à ação contínua de água,	UND	150			

Comissão de Licitação
Folha Nº 786 VI

	detergentes e soluções sanitizantes. Estrutura e Design: formato tipo tina circular ou levemente ovalada, com base ampla e plana para garantir total estabilidade sobre pias e bancadas durante a manipulação; dotada de bordas superiores arredondadas, espessas e estruturadas com aba de empunhadura, projetadas para evitar a flambagem do material sob o peso do conteúdo e assegurar um transporte ergonômico e seguro. Capacidade e Dimensões: capacidade volumétrica útil de aproximadamente 10 litros, com proporções adequadas para o manuseio de volumes intermediários de forma prática. Acabamento: superfícies interna e externa integralmente lisas, impermeáveis e laváveis, totalmente isentas de porosidades, frestas, trincas, rebarbas ou cantos vivos cortantes, garantindo a integridade física do usuário, a máxima segurança sanitária e a eficiência rigorosa nos processos de higienização diária.					
0002	BACIA PLÁSTICA 14L - Tipo: institucional/operacional, utilitário, destinada à higienização, lavagem, imersão, desinfecção, pré-preparo e transporte temporário de alimentos (como frutas, legumes e carnes), além do suporte a atividades de limpeza geral em cozinhas coletivas, copas, refeitórios ou áreas de serviço. Material: confeccionada em plástico injetado de alta resistência estrutural (Polipropileno - PP ou Polietileno de Alta Densidade - PEAD), em resina 100% atóxica (livre de BPA), preferencialmente com certificação para contato direto com alimentos; apresentando alta resistência a impactos, quedas, desgaste mecânico e à ação contínua de água em diversas temperaturas, detergentes e agentes sanitizantes (como hipoclorito de sódio). Estrutura e Design: formato tipo tina circular ou ovalada, com base ampla e totalmente plana projetada para garantir estabilidade firme e segura sobre pias, mesas e bancadas durante o uso; dotada de bordas superiores espessas, arredondadas e reforçadas (com aba de empunhadura contínua integrada) para evitar flambagem ou deformação sob o peso da carga líquida e facilitar o manuseio e transporte ergonômico. Capacidade e Dimensões: capacidade volumétrica útil de aproximadamente 14 litros, com diâmetro e profundidade dimensionados proporcionalmente para acomodar volumes intermediários a grandes com segurança. Acabamento: superfícies interna e externa integralmente lisas, laváveis e impermeáveis, totalmente isentas de porosidades, trincas, ranhuras, rebarbas ou cantos vivos cortantes, garantindo a máxima segurança sanitária (evitando o acúmulo de sujidades ou proliferação de microorganismos), a integridade física do usuário e eficiência rigorosa nos processos de higienização e desinfecção.	UND	150			
0003	BACIA PLÁSTICA 25L - Tipo: institucional/operacional, utilitário, destinada à higienização, lavagem, imersão, desinfecção, pré-preparo e transporte temporário de grandes volumes de alimentos (como carnes, frutas e legumes), bem como ao suporte de atividades de limpeza pesada em cozinhas coletivas, refeitórios, almoxarifados ou áreas de serviço. Material: confeccionada em plástico injetado de alta resistência estrutural (Polipropileno - PP ou Polietileno de Alta Densidade - PEAD), em resina 100% atóxica (livre de BPA), preferencialmente com certificação para contato direto com alimentos; apresentando elevada	UND	150			

	resistência mecânica a impactos, suportando peso contínuo sem fadiga do material e resistente à ação de água, detergentes industriais e soluções sanitizantes. Estrutura e Design: formato tipo tina circular, com base ampla, reforçada e totalmente plana para garantir estabilidade firme e segura sobre pisos, pias ou bancadas durante a manipulação de cargas pesadas; dotada de bordas superiores espessas, arredondadas e estruturadas com abas de empunhadura reforçadas, projetadas especificamente para evitar a flambagem ou quebra do material sob o peso elevado do conteúdo e assegurar um transporte ergonômico. Capacidade e Dimensões: capacidade volumétrica útil de aproximadamente 25 litros, com diâmetro e profundidade dimensionados para o uso industrial e acomodação de grandes volumes. Acabamento: superfícies interna e externa integralmente lisas, impermeáveis e laváveis, totalmente isentas de porosidades, frestas, trincas, rebarbas ou cantos vivos cortantes, garantindo a integridade física do usuário, a máxima segurança sanitária (prevenindo acúmulo de resíduos) e a eficiência rigorosa nos processos de higienização.					
0004	BACIA PLÁSTICA 2L - Tipo: institucional/doméstico, utilitário, destinada ao preparo, higienização de alimentos e manuseio de utilidades em cozinhas coletivas ou refeitórios. Material: polipropileno (PP) ou polietileno de alta densidade, atóxico, com espessura estrutural resistente a impactos e deformações sob uso contínuo. Estrutura e Design: formato circular, com base plana para garantir estabilidade e borda superior reforçada (com aba estrutural) que facilite o manuseio e o transporte seguro. Capacidade e Dimensões: capacidade volumétrica útil de aproximadamente 2 litros. Acabamento: superfícies interna e externa totalmente lisas, impermeáveis, isentas de rebarbas, porosidades ou cantos vivos cortantes, garantindo segurança operacional e facilidade na higienização.	UND	82			
0005	BANDEJA PLÁSTICA PARA REFEITÓRIO 48X33CM - Tipo: para acondicionamento e transporte de refeições em refeitórios institucionais. Material: polímero de alta resistência (polipropileno, ABS ou policarbonato), de grau alimentício, atóxico, inodoro, livre de Bisfenol A (BPA). Dimensões aproximadas: 48 cm x 33 cm (comprimento x largura). Características estruturais: design que permita o empilhamento seguro, com bordas reforçadas para suportar o peso da refeição sem flambar ou curvar excessivamente. Acabamento: superfície levemente texturizada para evitar o deslizamento de louças e utensílios, isenta de porosidades, rebarbas, ranhuras ou cantos vivos cortantes. Alta resistência a impactos, quedas e uso contínuo, de fácil higienização e compatível com lavagem em máquinas industriais sob altas temperaturas.	UND	71			
0006	BORRACHA PARA PANELA DE PRESSÃO 8L - Tipo: institucional/industrial, peça de reposição, destinada à vedação hermética de tampas de panelas de pressão em cozinhas coletivas ou refeitórios. Material: silicone atóxico ou borracha de alta resistência térmica e mecânica, projetada para suportar altas temperaturas e pressão contínua sem sofrer ressecamento, deformação ou transferir odores e sabores aos alimentos. Estrutura e Compatibilidade: anel de vedação com flexibilidade e memória elástica adequadas,	UND	28			

	com diâmetro e espessura dimensionalmente compatíveis e específicos para o encaixe em panelas de pressão de 8 litros. Acabamento: superfície totalmente lisa, uniforme, isenta de fissuras, porosidades, rebarbas ou imperfeições, garantindo o travamento seguro, a retenção perfeita do vapor e a facilidade na higienização.					
0007	BORRACHA PARA PANELA DE PRESSÃO INDUSTRIAL 24L - Tipo: institucional/industrial, peça de reposição, destinada à vedação hermética de tampas de panelas de pressão de grande porte em cozinhas coletivas ou unidades de alimentação. Material: silicone atóxico ou borracha especial de alta resistência térmica e mecânica, projetada para suportar altas temperaturas e intensa pressão contínua sem sofrer ressecamento, deformação ou transferir odores e sabores aos alimentos. Estrutura e Compatibilidade: anel de vedação com flexibilidade e memória elástica adequadas, com diâmetro e espessura dimensionalmente compatíveis e específicos para o encaixe perfeito e seguro em panelas de pressão industriais com capacidade de 24 litros. Acabamento: superfície totalmente lisa, uniforme, isenta de fissuras, porosidades, rebarbas ou imperfeições, garantindo o travamento rigoroso da tampa, a retenção absoluta do vapor e a facilidade na higienização.	UND	31			
0008	CABIDE PARA TOALHAS COM 4 GANCHOS - Tipo: institucional/utilitário, destinado à organização, suporte e pendura mento de toalhas, aventais e vestuários em banheiros, vestiários ou áreas de serviço em instalações coletivas. Material: corpo e ganchos confeccionados em aço inoxidável, alumínio ou liga metálica de alta resistência, com tratamento anticorrosivo e antioxidante estrutural para suportar o uso contínuo em ambientes com alto índice de umidade. Estrutura e Fixação: composto por uma base linear ou chapa de suporte para fixação em parede, contendo 4 (quatro) ganchos robustos e equidistantes, com curvatura ou pontas abauladas projetadas para reter os tecidos com firmeza sem esgarçá-los ou perfurá-los. Deve ser fornecido com kit completo de instalação (parafusos e buchas adequadas). Dimensões: comprimento proporcional para acomodar os quatro ganchos com espaçamento funcional adequado entre as peças. Acabamento: superfície totalmente lisa, polida ou escovada, livre de porosidades, rebarbas, oxidação ou cantos vivos cortantes, garantindo segurança ao usuário, integridade dos tecidos e facilidade na higienização.	UND	40			
0009	CAIXA PLÁSTICA PARA DEPÓSITO 60L - Tipo: institucional/operacional, utilitário, destinada ao acondicionamento, organização, armazenamento e transporte de materiais diversos, insumos ou gêneros alimentícios em almoxarifados, despensas ou unidades de alimentação. Material: confeccionada em plástico injetado de alta resistência estrutural (Polipropileno ou Polietileno de Alta Densidade - PEAD), atóxico, resistente a impactos, desgastes mecânicos, umidade e variações térmicas. Estrutura e Design: modelo fechado (não vazado), dotado de tampa sobreposta com encaixe firme (com ou sem presilhas de travamento) para proteção adequada do conteúdo contra poeira e agentes externos; abas ou alças laterais anatômicas integradas para facilitar o manuseio e transporte ergonômico; base e tampa projetadas para proporcionar encaixe perfeito e empilhamento vertical estável	UND	64			

	e seguro. Capacidade e Dimensões: capacidade volumétrica útil de aproximadamente 60 litros. Acabamento: superfícies interna e externa totalmente lisas e laváveis, isentas de porosidades, trincas, rebarbas ou cantos vivos cortantes, garantindo a integridade física dos itens acondicionados, segurança operacional ao usuário e facilidade rigorosa nos processos de higienização.					
0010	CAIXA PLÁSTICA VAZADA PARA HORTIFRUTI 47L - Tipo: institucional/operacional, utilitário, destinada ao acondicionamento, armazenamento e transporte de frutas, legumes, hortaliças e gêneros alimentícios em geral em unidades de alimentação, cozinhas coletivas ou almoxarifados. Material: confeccionada em plástico injetado de alta resistência (Polietileno de Alta Densidade - PEAD ou Polipropileno), em resina atóxica apropriada para contato direto com alimentos, resistente a impactos, desgastes mecânicos, ação de fungos e variações de temperatura (adequada para uso em câmaras frias e refrigeração). Estrutura e Design: modelo monobloco totalmente vazado (fundo e laterais) para permitir a aeração e respiração adequadas dos produtos agrícolas; dotada de alças laterais integradas, anatômicas e reforçadas para facilitar o transporte e manuseio ergonômico; projetada com base e bordas superiores estruturadas que garantam encaixe perfeito e empilhamento estável e seguro em colunas, sem causar danos por esmagamento aos alimentos da caixa inferior. Capacidade e Dimensões: capacidade volumétrica útil de aproximadamente 47 litros. Acabamento: superfícies laváveis, impermeáveis, livres de farpas, trincas, rebarbas ou cantos vivos cortantes, garantindo a integridade física dos produtos acondicionados, segurança operacional ao usuário e facilidade rigorosa nos processos de higienização e sanitização.	UND	406			
0011	COADOR DE CAFÉ DE PANO GRANDE - Tipo: institucional/operacional, utilitário, destinado ao preparo, filtragem e coagem manual de café ou infusões em grandes volumes em cozinhas coletivas, copas ou refeitórios. Material: filtro (saco) confeccionado em tecido 100% algodão cru de alta qualidade, atóxico, isento de tingimentos ou alvejantes químicos, com trama espessa adequada para a perfeita retenção de resíduos (borra) e liberação ideal do fluxo do líquido. Estrutura e Haste: aro superior de sustentação e cabo de manuseio confeccionados em arame de aço galvanizado ou alumínio de alta resistência mecânica, projetados para suportar o peso do pó saturado sem deformações; cabo com empunhadura firme (metálica ou revestida em madeira lixada). Costura: tecido fixado ao aro com costura dupla e reforçada em fio de algodão, garantindo estabilidade e evitando o desprendimento ou esgarçamento sob uso e lavagens contínuas. Dimensões: tamanho grande, com diâmetro de aro e profundidade de malha proporcionais para uso em bules, caldeirões ou garrafões térmicos institucionais. Acabamento: tecido íntegro, livre de furos ou desfiamentos; partes metálicas lisas, isentas de oxidação, rebarbas ou cantos vivos cortantes, garantindo segurança no manuseio, integridade sanitária da bebida e facilidade na higienização.	UND	100			
0012	COLHER DE MADEIRA (PAU) TAMANHO GRANDE - Tipo: institucional/operacional, utilitário, destinada ao preparo, mistura,	UND	31			

	movimentação e homogeneização de grandes volumes de alimentos em caldeirões, tachos ou panelas industriais em cozinhas coletivas ou unidades de alimentação. Material: confeccionada maciçamente em madeira de alta densidade e resistência mecânica (madeira de lei ou reflorestada adequada para uso culinário), rigorosamente atóxica, sem aplicação de vernizes, tintas ou tratamentos químicos nocivos; resistente a altas temperaturas contínuas, sem transferir odores ou sabores aos alimentos e garantindo a preservação do revestimento de panelas metálicas ou antiaderentes. Estrutura e Design: modelo robusto esculpido preferencialmente em peça única (monobloco) para suportar alavancagem sem risco de ruptura; dotada de cabo longo e espesso, proporcionando empunhadura ergonômica firme e mantendo a distância de segurança do operador em relação à fonte de calor; extremidade de contato (concha ou pá) ampla e levemente côncava, projetada para movimentar misturas densas de forma eficiente. Dimensões: tamanho grande (G), com comprimento do cabo dimensionado para alcançar o fundo de recipientes institucionais de alta capacidade. Acabamento: superfície integralmente lisa, finamente lixada e polida, isenta de farpas, trincas, fissuras profundas, nós estruturais comprometedores ou cantos vivos cortantes, garantindo a segurança tátil do usuário, minimizando a absorção de umidade e facilitando os processos de higienização.					
0013	CONJUNTO DE 6 TÁBUAS DE CORTE EM POLIETILENO 50X30CM - Tipo: institucional/profissional, utilitário, destinado ao apoio, preparo, fatiamento e manipulação segura e categorizada de diferentes gêneros alimentícios em cozinhas coletivas e unidades de alimentação, visando o controle rigoroso e a prevenção da contaminação cruzada. Composição e Padrão de Cores: conjunto padronizado composto obrigatoriamente por 06 (seis) tábuas de cores distintas, seguindo a padronização internacional de segurança alimentar (HACCP/APPCC), sendo geralmente: Branca (para laticínios, padaria ou uso geral), Vermelha (para carnes vermelhas cruas), Amarela (para aves cruas), Azul (para pescados e frutos do mar), Verde (para frutas, verduras e hortaliças) e Marrom/Bege (para carnes e alimentos cozidos). Material: confeccionadas maciçamente em plástico termoplástico de alta densidade e resistência estrutural (Polietileno de Alta Densidade - PEAD), em material 100% atóxico, próprio e certificado para contato direto com alimentos; apresentando alta dureza, resistência ao impacto mecânico e à abrasão (ação das lâminas), projetadas para não desgastar prematuramente o fio de corte das facas e serem totalmente não retentoras de odores, pigmentos ou umidade. Estrutura e Design: modelo em placa de espessura robusta e uniforme, com dupla face utilizável e base totalmente plana para garantir estabilidade firme e segura sobre as bancadas de manipulação. Dimensões aproximadas: 50x30 cm. Acabamento: superfície uniforme, impermeável e lavável, concebida para resistir à formação rápida de sulcos ou fissuras profundas que propiciem o acúmulo de resíduos orgânicos ou a proliferação de microorganismos (atendendo rigorosamente às normas da Vigilância Sanitária); peças isentas de porosidades, trincas, rebarbas ou cantos vivos cortantes,	CJ	11			

	garantindo máxima segurança sanitária e facilidade nos processos de higienização e desinfecção.					
0014	CONJUNTO DE PENEIRAS EM PLÁSTICO 4 PEÇAS - Tipo: institucional/doméstico, utilitário, destinado à separação de sólidos e líquidos, coagem de caldos, sucos, chás e peneiramento de ingredientes secos (como farinhas e grãos miúdos) em cozinhas coletivas, copas ou refeitórios. Composição: conjunto padronizado composto obrigatoriamente por 04 (quatro) peças de tamanhos/diâmetros escalonados (variando gradativamente do pequeno ao grande/extra-grande), garantindo versatilidade para o preparo e manipulação de diferentes volumes de alimentos. Material: aros estruturais e cabos confeccionados em plástico injetado de alta resistência (Polipropileno - PP ou resina termoplástica equivalente), 100% atóxico (livre de BPA); telas (malhas) confeccionadas no mesmo material plástico ou em nylon de grau alimentício, resistentes ao desgaste mecânico, flexíveis, não oxidáveis e não retentoras de odores, cores ou sabores. Estrutura e Design: formato circular, com malhas (tramas finas ou médias) bem tensionadas e fundidas de forma segura aos aros, sem folgas ou frestas que permitam o acúmulo de resíduos orgânicos; dotadas de cabos ergonômicos reforçados para garantir firmeza no manuseio e abas ou ganchos de apoio nas extremidades opostas, projetados para estabilizar os utensílios de forma segura sobre as bordas de jarras, panelas ou bacias durante a utilização. As peças devem preferencialmente permitir o encaixe umas sobre as outras (empilhamento) para otimização de espaço no armazenamento. Acabamento: superfícies dos cabos e dos aros totalmente lisas, impermeáveis e laváveis, telas íntegras e sem fios soltos ou desfiamentos, conjunto isento de porosidades, trincas, rebarbas ou cantos vivos cortantes, garantindo segurança operacional, máxima qualidade sanitária dos mantimentos e facilidade rigorosa nos processos de higienização.	CJ	150			
0015	ESCORREDOR DE MACARRÃO EM PLÁSTICO - Tipo: institucional/doméstico, utilitário, destinado à lavagem, separação e escoamento de água de massas, legumes, verduras e alimentos em geral em cozinhas coletivas, copas ou refeitórios. Material: confeccionado em plástico injetado de alta resistência estrutural (Polipropileno - PP ou resina termoplástica equivalente), em material 100% atóxico (livre de BPA) próprio para contato direto com alimentos, com comprovada resistência a impactos, desgaste mecânico e suporte a altas temperaturas (água fervente) sem sofrer deformação ou derretimento. Estrutura e Design: formato tipo bacia profunda, dotado de orifícios de escoamento uniformemente distribuídos por toda a extensão do fundo e das laterais, dimensionados para garantir a drenagem rápida e eficiente do líquido sem permitir a fuga dos alimentos; base plana ou equipada com pés de apoio integrados que proporcionem estabilidade e isolamento sobre a pia ou bancada; alças laterais ou bordas anatômicas e reforçadas para garantir segurança e firmeza no manuseio, especialmente durante o transporte de cargas quentes. Dimensões: tamanho padrão compatível com uso institucional, com diâmetro e profundidade adequados para acomodar volumes médios a grandes de alimentos de uma	UND	37			

	só vez. Acabamento: superfícies interna e externa totalmente lisas, laváveis e impermeáveis, isentas de porosidades, trincas, rebarbas ou cantos vivos cortantes, garantindo a integridade dos mantimentos, segurança ergonômica ao usuário e facilidade rigorosa nos processos de higienização.					
0016	ESCORREDOR DE PRATOS EM PLÁSTICO - Tipo: institucional/doméstico, utilitário, destinado à acomodação, organização e secagem natural de louças, talheres, copos e utensílios em geral após a lavagem em copas, refeitórios ou cozinhas coletivas. Material: confeccionado em plástico injetado de alta resistência estrutural (Polipropileno - PP ou resina termoplástica equivalente), atóxico, resistente a impactos, desgaste mecânico, umidade contínua e à ação de detergentes e sanitizantes. Estrutura e Design: modelo de bancada, estruturado de forma robusta para suportar peso sem envergadura; dotado de galerias ou fendas divisórias moldadas para o encaixe firme, individual e estável de pratos de diversos tamanhos; compartimento(s) específico(s) com fundo vazado para acomodação vertical de talheres; e área de apoio plana ou hastes para o escoamento de copos e xícaras. Base integralmente vazada ou canaletada, projetada para garantir o rápido e eficiente escoamento da água residual da lavagem. Capacidade e Dimensões: tamanho padrão compatível com pias e bancadas institucionais, dimensionado para comportar um volume adequado de louças simultaneamente, garantindo equilíbrio e estabilidade mecânica mesmo em carga máxima. Acabamento: superfícies totalmente lisas, laváveis e impermeáveis, isentas de porosidades, trincas, rebarbas ou cantos vivos cortantes, garantindo a integridade dos itens acondicionados (evitando riscos em louças e vidros), segurança operacional no manuseio e facilidade rigorosa nos processos de higienização.	UND	260			
0017	ESPÁTULA DE SILICONE 28CM - Tipo: institucional/profissional, utilitário, destinada ao preparo, mistura, raspagem de recipientes e manuseio de alimentos quentes ou frios em cozinhas coletivas, copas ou refeitórios. Material: corpo (ou base de contato) confeccionado em silicone de grau alimentício, 100% atóxico (livre de BPA), com alta resistência térmica (projetada para suportar temperaturas elevadas de até aproximadamente 220°C a 240°C) sem sofrer deformação, derretimento ou transferência de odores, sabores e substâncias químicas aos alimentos. Estrutura e Design: modelo preferencialmente em peça única (monobloco) ou com cabo ergonômico reforçado (em material rígido compatível, resistente ao calor) firmemente ancorado à base de silicone; lâmina/ponta com flexibilidade adequada para acompanhar o contorno interno de panelas e bacias (garantindo o aproveitamento total do alimento) e núcleo com rigidez estrutural suficiente para movimentar misturas densas sem envergar excessivamente. Dimensões: comprimento de aproximadamente 28 cm. Acabamento: superfície totalmente lisa, antiaderente, lavável e impermeável, isenta de porosidades, rebarbas, trincas ou frestas de encaixe que propiciem a proliferação de fungos ou acúmulo de resíduos orgânicos, preservando o revestimento de outros equipamentos e	UND	42			

	garantindo máxima segurança sanitária e facilidade nos processos de higienização.					
0018	FUNIL PLÁSTICO TAMANHO MÉDIO - Tipo: institucional/operacional, utilitário, destinado à transferência segura e direcionamento de líquidos, pós ou grãos miúdos entre recipientes com bocais estreitos em cozinhas coletivas, copas ou despensas. Material: confeccionado em plástico injetado de alta resistência estrutural (Polipropileno - PP ou resina termoplástica equivalente), atóxico (livre de BPA), próprio para contato direto com alimentos, resistente a impactos, desgaste mecânico, deformações e imune à oxidação. Estrutura e Design: formato cônico tradicional, dotado de bocal (cone) superior amplo para recepção segura do material e haste (bico) inferior de escoamento, preferencialmente dotada de frisos ou ranhuras externas para respiro (evitando a formação de vácuo no gargalo e garantindo um fluxo rápido e contínuo); equipado com pequena aba lateral de apoio ou alça perfurada que auxilie na estabilização durante o uso e permita o penduramento do utensílio. Dimensões: tamanho médio (M), com diâmetro do cone e calibre da haste dimensionados proporcionalmente para o uso versátil em garrafas, potes ou galões de média capacidade. Acabamento: superfícies interna e externa totalmente lisas, impermeáveis e laváveis, isentas de porosidades, trincas, rebarbas ou cantos vivos cortantes, garantindo a fluidez contínua dos produtos manipulados e facilidade rigorosa nos processos de higienização.	UND	18			
0019	GARRAFA TÉRMICA DE 1 LITRO COM ROLHA DOSADORA - Tipo: utilitária, destinada à conservação prolongada da temperatura de líquidos quentes e frios. Material externo: corpo e copo superior confeccionados em polímero termoplástico de alta resistência, atóxico e livre de BPA. Isolamento térmico: ampola interna de vidro a vácuo, garantindo alta eficiência na retenção térmica. Sistema de fechamento e serviço: rolha dosadora com sistema de vedação eficiente em silicone ou elastômero similar, à prova de vazamentos, projetada para permitir o fluxo direcionado e controlado do líquido. Componentes: tampa superior rosqueável utilizável como copo, alça ergonômica integrada ao corpo para manuseio seguro e base com excelente estabilidade. Capacidade: 1 litro. Acabamento: superfície lisa, isenta de rebarbas ou frestas que acumulem sujidades, de fácil higienização, devendo atender aos requisitos de eficiência térmica previstos nas normas técnicas vigentes (ABNT).	UND	235			
0020	GARRAFA TÉRMICA EM AÇO INOXIDÁVEL 2,5L - Tipo: institucional/comercial, equipamento utilitário, destinada ao acondicionamento, conservação térmica prolongada (líquidos quentes ou frios) e serviço de bebidas em refeitórios, copas ou unidades de alimentação. Material: corpo externo e ampola interna (bulbo) confeccionados integralmente em aço inoxidável de alta qualidade (inquebrável), substituindo as tradicionais ampolas de vidro e garantindo máxima resistência mecânica contra impactos e uso intenso; componentes plásticos (tampa, alça e base) em polipropileno atóxico (livre de BPA) e altamente resistente ao calor. Estrutura e Sistema: isolamento térmico eficiente por parede dupla a vácuo; sistema de acionamento por alavanca de pressão (bomba mecânica) para extração contínua do líquido sem a necessidade de inclinação do equipamento; tampa com	UND	51			

	mecanismo de travamento de segurança contra acionamentos acidentais e vazamentos; alça superior anatômica reforçada para transporte seguro; base plana e robusta (fixa ou giratória) projetada para garantir total estabilidade sobre mesas e bancadas. Capacidade: capacidade volumétrica útil mínima de 2,5 litros. Acabamento: superfície externa em inox polido ou escovado, isenta de porosidades, rebarbas, trincas ou pontos de oxidação; vedações internas em silicone de grau alimentício, garantindo máxima segurança sanitária, eficiência na retenção de temperatura e facilidade rigorosa nos processos de higienização.					
0021	GARRAFÃO TÉRMICO PARA ÁGUA 5L - Tipo: institucional/operacional, equipamento utilitário, destinado ao acondicionamento, conservação térmica prolongada (líquidos frios ou quentes) e serviço/distribuição de água, sucos ou chás em refeitórios, escolas, copas, áreas de serviço ou atividades externas. Material: corpo externo confeccionado em plástico injetado de alta resistência estrutural e mecânica a impactos (Polietileno de Alta Densidade - PEAD ou Polipropileno - PP), revestimento interno em material 100% atóxico (livre de BPA) com certificação para contato direto com alimentos; sistema de isolamento térmico eficiente constituído por parede dupla com preenchimento interno espesso e contínuo em espuma de poliuretano (PU) ou poliestireno expansível (EPS). Estrutura e Sistema: modelo tipo botijão, dotado de bocal superior amplo com tampa de fechamento hermético e seguro em rosca (permitindo o acesso facilitado para higienização interna e a adição de blocos de gelo); equipado com torneira dosadora inferior (acionamento por botão, alavanca ou mola) projetada para a extração contínua, controlada e higiênica do líquido sem a necessidade de inclinação ou basculamento do equipamento; alça superior robusta e articulável (ou embutida/integrada) para garantir um transporte ergonômico e seguro com carga total; base plana e estável projetada para fixação segura sobre mesas ou suportes. Capacidade: capacidade volumétrica útil mínima de 5 litros. Acabamento: superfícies interna e externa integralmente lisas, impermeáveis e laváveis, totalmente isentas de porosidades, trincas, rebarbas ou cantos vivos cortantes; sistema de vedação da tampa e da torneira (anéis de silicone ou borracha atóxica) rigorosamente eficiente contra vazamentos, garantindo a máxima segurança sanitária, manutenção térmica prolongada e facilidade nos processos de higienização rotineira.	UND	150			
0022	JARRA PLÁSTICA PARA SUCO 2L - Tipo: institucional/doméstico, utilitário, destinada ao acondicionamento, transporte e serviço de sucos, água e bebidas em geral em copas, refeitórios ou cozinhas coletivas. Material: confeccionada em plástico injetado de alta resistência estrutural (Polipropileno - PP, policarbonato ou resina termoplástica equivalente), preferencialmente transparente ou translúcida para visualização do conteúdo, em material 100% atóxico (livre de BPA) próprio para contato direto com alimentos, resistente a impactos mecânicos e não retentor de odores, cores ou sabores. Estrutura e Design: formato anatômico ou cilíndrico, dotada de alça lateral ergonômica integrada e reforçada para garantir firmeza no manuseio; bico dosador (vertedor)	UND	77			

	projetado para direcionar o fluxo do líquido com precisão e evitar respingos; acompanhada de tampa removível com encaixe seguro para proteção do conteúdo contra agentes externos. Capacidade e Dimensões: capacidade volumétrica útil de aproximadamente 2 litros, com base plana e robusta que garanta estabilidade segura sobre mesas, bandejas e bancadas. Acabamento: superfícies interna e externa totalmente lisas, laváveis e impermeáveis, isentas de porosidades, trincas, rebarbas ou cantos vivos cortantes, garantindo a qualidade sanitária das bebidas e facilidade rigorosa nos processos de higienização.					
0023	KIT ALIMENTAÇÃO EM PLÁSTICO 3 PEÇAS - Tipo: institucional/escolar, utilitário, destinado ao serviço e consumo individual de refeições (merenda escolar) em creches, escolas, unidades de saúde ou refeitórios coletivos. Composição: conjunto padronizado composto por 03 (três) peças funcionais: 1 (um) prato (tipo fundo ou com divisórias), 1 (uma) caneca (ou copo) e 1 (uma) colher. Material: todas as peças confeccionadas em plástico injetado de alta resistência estrutural (Polipropileno - PP, policarbonato ou resina termoplástica equivalente), em material 100% atóxico, resina virgem (livre de BPA - Bisfenol A) e com certificação para contato direto com alimentos; apresentando comprovada resistência a impactos mecânicos, quedas frequentes e suporte a variações de temperatura (alimentos quentes e frios) sem sofrer deformação mecânica ou transferir odores e sabores. Estrutura e Design: o prato deve possuir formato anatômico, profundidade adequada para conter alimentos líquidos ou pastosos sem derramamento e base plana para garantir estabilidade; a caneca deve possuir bordas arredondadas e base estável (podendo conter alça ergonômica integrada); a colher deve apresentar cabo anatômico com empunhadura firme e concha com curvatura suave, projetada para não ferir a mucosa oral do usuário. Acabamento: superfícies interna e externa de todas as peças totalmente lisas, laváveis e impermeáveis, isentas de porosidades, trincas, rebarbas ou cantos vivos cortantes, garantindo a máxima segurança ergonômica e sanitária aos usuários, bem como facilidade rigorosa nos processos de higienização rotineira.	KIT	1140			
0024	KIT DE PANOS DE PRATO COM 6 UNIDADES - Tipo: institucional/operacional, utilitário, destinado à secagem de louças, talheres, panelas, utensílios em geral e mãos, bem como ao auxílio na limpeza de bancadas e manuseio seguro de recipientes em cozinhas coletivas, copas, escolas ou unidades de alimentação. Composição: conjunto composto obrigatoriamente por 06 (seis) unidades padronizadas. Material: confeccionados em tecido 100% algodão de alta qualidade e gramatura adequada (preferencialmente com trama tipo "pé de galinha", sacaria de primeira linha ou favo de alta absorção), atóxico, isento de goma excessiva e com comprovada capacidade de absorção imediata de líquidos e retenção de umidade; material resistente ao desgaste mecânico, à fricção e a lavagens industriais frequentes, suportando a ação de detergentes, alvejantes e altas temperaturas de secagem ou passadoria sem sofrer esgarçamento ou perda acelerada da integridade estrutural. Estrutura e Dimensões: formato retangular padrão (dimensões	PCT	800			

	aproximadas variando entre 40x60 cm e 45x75 cm), proporcionando área de cobertura útil e espessura suficientes para o uso versátil, dobragem e manuseio ergonômico. Acabamento: tecido íntegro, macio ao toque, totalmente livre de furos, manchas, odores ou falhas de tecelagem; obrigatoriamente provido de bainha (costura de arremate) firme, rebatida e contínua em todo o perímetro (nos quatro lados), executada com fios de reforço para evitar o desfiamento e a desagregação das tramas sob uso intensivo, garantindo a máxima durabilidade, eficiência operacional e facilidade rigorosa nos processos de higienização e sanitização rotineira.					
0025	LUVA TÉRMICA PARA FORNO - Tipo: institucional/profissional, Equipamento de Proteção Individual (EPI), destinada à proteção das mãos, punhos e antebraços do usuário durante o manuseio de assadeiras, panelas e utensílios submetidos a altas temperaturas em fornos de cozinhas coletivas, padarias ou unidades de alimentação. Material: confeccionada em material de alta resistência térmica e mecânica (como fibra de aramida, silicone de grau industrial ou tecido especial retardante a chamas), com forração interna termo-isolante (algodão ou feltro espesso) projetada para impedir a rápida transferência de calor. Deve suportar temperaturas contínuas elevadas (mínimo de 250°C) de forma segura, sem sofrer derretimento ou combustão. Estrutura e Design: modelo com cano longo para garantir a proteção estendida contra irradiação térmica e contato acidental nas bordas do forno; flexibilidade estrutural adequada que preserve a destreza tátil e permita a preensão firme e segura dos recipientes quentes, minimizando o risco de acidentes e quedas. Certificação e Segurança: por se tratar de item de proteção ocupacional, deve preferencialmente possuir Certificado de Aprovação (CA) válido, expedido pelo órgão federal competente, para proteção contra riscos térmicos (calor de contato). Acabamento: costuras rigorosamente reforçadas com fios resistentes ao calor (como fio de aramida), estrutura externa e interna íntegras, totalmente isentas de furos, esgarçamentos ou falhas de fabricação, garantindo a máxima segurança ocupacional do trabalhador.	UND	24			
0026	PALETE/ESTRADO DE PLÁSTICO MODULAR BRANCO 25X50X2,5 CM - Tipo: institucional/operacional, modular (tipo estrado), destinado ao isolamento de piso e acomodação de caixas e sacarias em áreas úmidas, despensas ou câmaras frias. Material: plástico injetado de alta resistência (PEAD ou PP virgem), atóxico, obrigatoriamente na cor branca (padrão sanitário), imune a fungos e bactérias, resistente a impactos e variações de temperatura. Estrutura: superfície vazada para permitir o escoamento de líquidos e a circulação de ar, dotado de sistema de encaixe lateral prático e seguro para montagem contínua em módulos. Dimensões aproximadas: 50 cm x 25 cm x 2,5 cm (comprimento x largura x altura). Capacidade de carga: alta resistência estrutural, suportando em média 2.000 kg a 3.000 kg de carga estática por metro quadrado. Acabamento: superfície antiderrapante, impermeável, isenta de porosidades, farpas, rebarbas ou cantos cortantes, garantindo a integridade das embalagens, de fácil	UND	4			

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Folha Nº 209

	higienização e em rigorosa conformidade com as exigências da Vigilância Sanitária.					
0027	PALETE/ESTRADO DE PLÁSTICO MODULAR BRANCO 50X60X15 CM - Tipo: institucional/operacional, modular (tipo estrado), destinado ao isolamento de piso e acomodação de caixas e sacarias em áreas úmidas, despensas ou câmaras frias. Material: plástico injetado de alta resistência (PEAD ou PP virgem), atóxico, obrigatoriamente na cor branca (padrão sanitário), imune a fungos e bactérias, resistente a impactos e variações de temperatura. Estrutura: superfície vazada para permitir o escoamento de líquidos e a circulação de ar, dotado de sistema de encaixe lateral prático e seguro para montagem contínua em módulos. Dimensões aproximadas: 50 cm x 60 cm x 15 cm (comprimento x largura x altura). Capacidade de carga: alta resistência estrutural, suportando em média 2.000 kg a 3.000 kg de carga estática por metro quadrado. Acabamento: superfície antiderrapante, impermeável, isenta de porosidades, farpas, rebarbas ou cantos cortantes, garantindo a integridade das embalagens, de fácil higienização e em rigorosa conformidade com as exigências da Vigilância Sanitária.	UND	138			
0028	PENEIRA PLÁSTICA MÉDIA - Tipo: institucional/doméstico, utilitário, destinada à separação de sólidos e líquidos, coagem de sucos, chás, polpas e peneiramento de ingredientes secos (como farinhas e grãos miúdos) em cozinhas coletivas, copas ou refeitórios. Material: aro estrutural e cabo confeccionados em plástico injetado de alta resistência (Polipropileno - PP ou resina termoplástica equivalente), 100% atóxico (livre de BPA); tela (malha) confeccionada no mesmo material plástico ou em nylon de grau alimentício, resistente ao desgaste mecânico, flexível, não oxidável e não retentora de odores ou sabores. Estrutura e Design: formato circular, com malha fina ou média bem tensionada e fundida de forma segura ao aro, sem folgas ou frestas que permitam o acúmulo de resíduos orgânicos; dotada de cabo ergonômico reforçado para garantir firmeza no manuseio e pequena aba ou gancho de apoio na extremidade oposta, projetado para estabilizar o utensílio de forma segura sobre as bordas de jarras, panelas ou bacias durante a utilização. Dimensões: tamanho médio, com diâmetro e profundidade dimensionados adequadamente para o uso versátil no preparo de volumes intermediários de alimentos. Acabamento: superfícies do cabo e do aro totalmente lisas, impermeáveis e laváveis, tela íntegra e sem fios soltos ou desfiamentos, conjunto isento de porosidades, trincas, rebarbas ou cantos vivos cortantes, garantindo segurança operacional, máxima qualidade sanitária dos mantimentos e facilidade rigorosa nos processos de higienização.	UND	65			
0029	PORTA-TALHERES EM PLÁSTICO - Tipo: institucional/operacional, utilitário, destinado à organização, acondicionamento e separação de talheres (garfos, facas, colheres e utensílios menores) em gavetas, bancadas ou linhas de distribuição de refeitórios, copas e cozinhas coletivas. Material: confeccionado em plástico injetado de alta resistência estrutural (Polipropileno - PP ou resina termoplástica equivalente), atóxico (livre de BPA), imune à oxidação, resistente a impactos, desgaste mecânico e à ação continuada de umidade.	UND	39			

	Estrutura e Design: modelo robusto (para sobrepor em bancadas ou embutir em gavetas), dotado de divisórias internas (múltiplos compartimentos) dimensionadas de forma adequada para a separação categorizada dos utensílios; base plana projetada para garantir estabilidade, podendo apresentar fundo inteiriço ou com pequenos orifícios (vazado) para escoamento de umidade residual e aeração. Acabamento: superfícies internas e externas totalmente lisas, laváveis e impermeáveis, cantos internos preferencialmente arredondados para evitar o acúmulo de sujidades, conjunto isento de porosidades, trincas, rebarbas ou cantos vivos cortantes, garantindo segurança no manuseio, integridade dos utensílios acondicionados e máxima eficiência e facilidade nos processos de higienização rotineira.						
0030	POTE PLÁSTICO PARA AÇÚCAR 1KG - Tipo: institucional/doméstico, utilitário, destinado ao acondicionamento, armazenamento e conservação segura de açúcar ou outros gêneros alimentícios secos em copas, despensas ou cozinhas coletivas. Material: corpo e tampa confeccionados em plástico injetado de alta resistência estrutural (Polipropileno ou resina equivalente), em material 100% atóxico (livre de BPA) próprio para contato direto com alimentos, resistente a impactos, desgaste mecânico, umidade e não retentor de odores ou manchas. Estrutura e Tampa: modelo com base estável (cilíndrica, quadrada ou retangular), equipado com tampa de fechamento hermético, de pressão ou sistema de rosca eficiente, garantindo a vedação perfeita contra a entrada de ar, umidade, insetos e agentes contaminantes externos. Pode conter inscrição gráfica, estampa ou alto-relevo identificando o conteúdo ("AÇÚCAR"). Capacidade: volume interno dimensionado adequadamente para comportar, de forma livre e segura, a quantidade de 1 kg (um quilograma) de açúcar (refinado ou cristal), mantendo espaço útil para o encaixe correto da tampa. Acabamento: superfícies interna e externa totalmente lisas, impermeáveis e laváveis, isentas de porosidades, trincas, rebarbas ou cantos vivos cortantes, garantindo a integridade dos mantimentos, segurança no manuseio e facilidade rigorosa nos processos de higienização.	UND	52				
0031	POTE PLÁSTICO PARA CAFÉ 1KG - Tipo: institucional/doméstico, utilitário, destinado ao acondicionamento, armazenamento e conservação segura de café em pó ou em grãos em copas, despensas ou cozinhas coletivas. Material: corpo e tampa confeccionados em plástico injetado de alta resistência estrutural (Polipropileno ou resina equivalente), preferencialmente opaco ou com tratamento contra incidência de luz para preservar o aroma e as características organolépticas do café, em material 100% atóxico (livre de BPA) próprio para contato direto com alimentos, resistente a impactos, desgaste mecânico, umidade e não retentor de odores ou manchas. Estrutura e Tampa: modelo com base estável (cilíndrica, quadrada ou retangular), equipado com tampa de fechamento hermético, de pressão ou sistema de rosca eficiente, garantindo a vedação rigorosa contra a entrada de ar, umidade, insetos e a perda da volatilidade do aroma. Pode conter inscrição gráfica, estampa ou alto-relevo identificando o conteúdo ("CAFÉ"). Capacidade: volume interno dimensionado adequadamente	UND	52				

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Folha Nº 799 VA

	para comportar, de forma livre e segura, a quantidade de 1 kg (um quilograma) de café, mantendo espaço útil para o encaixe correto da tampa sem compactação excessiva do produto. Acabamento: superfícies interna e externa totalmente lisas, impermeáveis e laváveis, isentas de porosidades, trincas, rebarbas ou cantos vivos cortantes, garantindo a integridade dos mantimentos, segurança no manuseio e facilidade nos processos de higienização.					
0032	POTE PLÁSTICO PARA MANTIMENTOS 5,5L - Tipo: institucional/operacional, utilitário, destinado ao acondicionamento, armazenamento e conservação segura de gêneros alimentícios secos ou fracionados (como grãos, farináceos, cereais e massas) em despensas, almoxarifados ou cozinhas coletivas. Material: corpo e tampa confeccionados em plástico injetado de alta resistência estrutural (Polipropileno - PP ou resina termoplástica equivalente), em material 100% atóxico (livre de BPA) com certificação para contato direto com alimentos; preferencialmente transparente ou translúcido para facilitar a identificação e o controle visual do conteúdo; resistente a impactos mecânicos, umidade e não retentor de odores ou manchas. Estrutura e Tampa: modelo com base plana e estável, equipado com tampa de fechamento hermético, de pressão ou sistema de rosca eficiente, projetada para garantir a vedação rigorosa contra a entrada de ar, umidade, insetos e agentes contaminantes externos. Capacidade e Dimensões: capacidade volumétrica útil de aproximadamente 5,5 litros, com formato ergonômico dimensionado de maneira a otimizar o espaço, permitindo o empilhamento seguro e a organização em prateleiras institucionais. Acabamento: superfícies interna e externa totalmente lisas, laváveis e impermeáveis, isentas de porosidades, trincas, rebarbas ou cantos vivos cortantes, garantindo a integridade dos itens armazenados, segurança no manuseio e máxima eficiência e facilidade nos processos rigorosos de higienização.	UND	47			
0033	TÁBUA DE CORTE EM PLÁSTICO PARA CARNES 50CM - Tipo: institucional/profissional, utilitário, destinada ao apoio, preparo, desossa, corte e fatiamento seguro de carnes em cozinhas coletivas, açougues ou unidades de alimentação. Material: confeccionada maciçamente em plástico termoplástico de alta densidade e extrema resistência estrutural (Polietileno de Alta Densidade - PEAD ou Polipropileno - PP), preferencialmente na cor vermelha (seguindo o padrão internacional de segurança alimentar HACCP/APPCC para manipulação de carnes vermelhas cruas) ou branca, em material 100% atóxico, próprio e certificado para contato direto com alimentos; apresentando alta dureza, resistência ao impacto mecânico e à abrasão (ação contínua de facas e cutelos), projetada para não desgastar prematuramente o fio de corte dos utensílios e ser totalmente não retentora de odores, pigmentos ou umidade. Estrutura e Design: modelo em placa de espessura robusta, com base totalmente plana para garantir estabilidade firme e segura sobre as bancadas de manipulação; dotada obrigatoriamente de canaleta (sulco) contínua em todo o perímetro de suas bordas, destinada à retenção do suco das carnes e líquidos residuais, evitando o derramamento na área de trabalho e auxiliando	UND	200			

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Folha nº 800

	na prevenção da contaminação cruzada. Dimensões: tamanho grande, com comprimento mínimo aproximado de 50 cm e largura/espessura dimensionadas proporcionalmente para proporcionar ampla área de trabalho e suportar o uso intenso sem sofrer envergadura (flambagem) ou ruptura. Acabamento: superfície uniforme, impermeável e lavável, concebida para resistir à formação rápida de sulcos ou fissuras profundas que propiciem o acúmulo de resíduos orgânicos ou a proliferação de microorganismos (atendendo rigorosamente às normas da Vigilância Sanitária); integralmente isenta de porosidades, trincas, rebarbas ou cantos vivos cortantes, garantindo a máxima segurança sanitária e eficiência nos processos de higienização e desinfecção.					
0034	TÁBUA DE CORTE EM PLÁSTICO TAMANHO MÉDIO - Tipo: institucional/profissional, utilitário, destinada ao apoio, preparo, corte, fatiamento e manipulação segura de gêneros alimentícios (carnes, verduras, legumes, frutas e pães) em cozinhas coletivas, copas ou unidades de alimentação. Material: confeccionada maciçamente em plástico de alta densidade e resistência estrutural (Polietileno de Alta Densidade - PEAD ou Polipropileno - PP), em material 100% atóxico, próprio e certificado para contato direto com alimentos; apresentando alta resistência ao impacto mecânico e à abrasão (ação das lâminas das facas), projetada para não desgastar prematuramente o fio de corte dos utensílios e ser não retentora de odores, cores ou umidade. Estrutura e Design: modelo em placa de espessura robusta, com dupla face utilizável e base totalmente plana para garantir estabilidade firme sobre mesas e bancadas durante o manuseio; podendo ser dotada de canaleta (sulco) em todo o perímetro de suas bordas, destinada à retenção de líquidos ou sucos dos alimentos, evitando o derramamento na área de trabalho. Dimensões: tamanho médio, com área útil de corte dimensionada adequadamente para o manuseio confortável e versátil de volumes intermediários de alimentos, facilitando também o armazenamento. Acabamento: superfície uniforme, impermeável e lavável, concebida para resistir à formação rápida de sulcos profundos que propiciem o acúmulo de resíduos orgânicos ou a proliferação de bactérias e fungos (atendendo rigorosamente às exigências da Vigilância Sanitária); totalmente isenta de porosidades, trincas, rebarbas ou cantos vivos cortantes, garantindo a máxima segurança operacional sanitária e facilidade nos processos de higienização e desinfecção.	UND	46			
					Total:	

Lote 03 - Utensílios Copa e Cozinha (Exclusivo para ME/EPP)

Item	Especificação	Unid.	Qtde.	Marca/Modelo	Valor Unitário	Valor Total
0001	CONJUNTO DE COPOS DE VIDRO 300 ML – 6 UNIDADES - Tipo: conjunto de utensílios para servir bebidas, destinado ao uso doméstico e institucional. Composição: composto por 06 copos confeccionados em vidro, com capacidade individual de 300 ml. Material: vidro resistente, próprio para contato com bebidas frias e em temperatura ambiente. Capacidade e dimensões: volume nominal de 300 ml por unidade, com formato adequado ao manuseio e consumo de bebidas. Acabamento: superfície lisa, transparente, sem trincas, lascas ou	CJ	307			

	imperfeições, de fácil limpeza e higienização. Acondicionamento: conjunto fornecido com 06 unidades.					
0002	CONJUNTO DE XÍCARAS PARA CAFÉ EM VIDRO – 6 UNIDADES - Tipo: conjunto de utensílios para servir café, destinado ao uso em ambientes domésticos e institucionais. Composição: composto por 06 xícaras confeccionadas em vidro, com alças laterais para facilitar o manuseio. Material: vidro resistente, próprio para contato com bebidas quentes. Capacidade: adequada para servir café e outras bebidas em pequenas porções. Acabamento: peças com superfície lisa, transparente, sem trincas, lascas ou imperfeições, de fácil limpeza e higienização. Acondicionamento: conjunto fornecido com 06 unidades.	CJ	319			
0003	JARRA DE VIDRO 1 LITRO - Tipo: utensílio para armazenamento e servir líquidos, destinado ao uso doméstico e institucional. Material: corpo confeccionado em vidro resistente, transparente e próprio para contato com alimentos e bebidas. Capacidade: volume nominal de 1 litro. Estrutura: dotada de alça lateral para facilitar o manuseio e bico direcionador para servir líquidos com precisão. Acabamento: superfície lisa, sem trincas, lascas ou imperfeições, de fácil limpeza e higienização.	UND	79			
0004	JOGO DE XÍCARAS DE CHÁ DE VIDRO 6 PEÇAS - Tipo: institucional/doméstico, utilitário, destinado ao serviço de chá e bebidas quentes em ambientes coletivos ou corporativos. Material: vidro temperado ou sodas-cálcico de alta resistência térmica e mecânica, transparente, isento de bolhas, trincas ou imperfeições. Composição: conjunto composto por 6 xícaras acompanhadas de respectivas pires ou pires avulsos compatíveis, mantendo padronização de modelo, cor e dimensões. Capacidade e Dimensões: xícaras com capacidade volumétrica aproximada entre 180 ml e 220 ml, ergonomicidade adequada ao manuseio e fundo estável. Acabamento: superfície totalmente lisa e brilhante, bordas arredondadas e livres de rebarbas, garantindo segurança no uso, facilidade na higienização e compatibilidade com lava-louças.	UND	80			
0005	PRATO FUNDO DE VIDRO 23 CM - Tipo: institucional/doméstico, utilitário, destinado ao serviço de refeições, sopas e caldos em ambientes coletivos ou corporativos. Material: vidro temperado ou sodas-cálcico de alta resistência mecânica e térmica, transparente ou branco opalino, isento de bolhas, trincas ou imperfeições. Design e Geometria: modelo fundo, com aba arredondada e fundo estável, adequado para o uso diário e empilhamento seguro. Dimensões: diâmetro aproximado de 23 cm. Acabamento: superfície e bordas totalmente lisas, brilhantes, livres de rebarbas ou cantos vivos, garantindo segurança no manuseio, facilidade na higienização e compatibilidade com lava-louças e micro-ondas.	UND	1571			
0006	PRATO RASO DE VIDRO 25 CM - Tipo: institucional/doméstico, utilitário, destinado ao serviço de refeições principais em ambientes coletivos ou corporativos. Material: vidro temperado ou sodas-cálcico de alta resistência mecânica e térmica, com espessura estrutural adequada para suportar uso contínuo, isento de bolhas, trincas ou imperfeições. Design e Geometria: modelo raso tradicional, com aba de suporte ergonômica, fundo plano estável e perfil que facilite o empilhamento seguro. Dimensões:	UND	1400			

	diâmetro externo aproximado de 25 cm. Acabamento: superfície e bordas totalmente lisas, brilhantes, livres de rebarbas, porosidades ou cantos vivos cortantes, garantindo segurança no manuseio, fácil higienização e compatibilidade com lava-louças e micro-ondas.				**Total:**	

Lote 04 - Utensílios Copa e Cozinha (Exclusivo para ME/EPP)

Item	Especificação	Unid.	Qtde.	Marca/Modelo	Valor Unitário	Valor Total
0001	CENTRAL DE GÁS P45 CENTRAL DE GÁS P45 PARA 1 BOTIJÃO - Tipo: central para distribuição de GLP, destinada à instalação e alimentação de equipamentos a gás em ambientes institucionais e profissionais. Compatibilidade: adequada para utilização com 1 botijão de GLP P45, permitindo conexão e distribuição do gás para a rede de consumo. Estrutura: composta por conjunto de regulagem, conexões, registros e demais componentes necessários à condução e controle do gás. Segurança: dotada de dispositivos e componentes apropriados para controle de pressão e interrupção do fluxo de gás, conforme normas técnicas aplicáveis. Material: componentes confeccionados em materiais resistentes à pressão, corrosão e às condições de uso com GLP. Acabamento: conjunto resistente, com conexões firmes e adequado para instalação e manutenção periódica.	UND	50			
0002	CENTRAL DE GÁS P45 CENTRAL DE GÁS P45 PARA 2 BOTIJÕES - Tipo: central para distribuição de GLP, destinada à instalação e alimentação de equipamentos a gás em ambientes institucionais e profissionais. Compatibilidade: adequada para utilização com 2 botijões de GLP P45, permitindo conexão e distribuição do gás para a rede de consumo. Estrutura: composta por conjunto de regulagem, conexões, registros e demais componentes necessários à condução e controle do gás. Segurança: dotada de dispositivos e componentes apropriados para controle de pressão e interrupção do fluxo de gás, conforme normas técnicas aplicáveis. Material: componentes confeccionados em materiais resistentes à pressão, corrosão e às condições de uso com GLP. Acabamento: conjunto resistente, com conexões firmes e adequado para instalação e manutenção periódica	UND	29			
0003	KIT REGISTRO DE GÁS GLP 13KG (P13) - Tipo: conjunto para instalação e conexão de fogão a gás, destinado ao controle e condução de GLP. Composição: composto por registro/regulador de gás, uma (1) mangueira de aproximadamente 1,25 m, duas (2) abraçadeiras sem fim e conexões compatíveis com o equipamento. Compatibilidade: adequado para fogões domésticos e institucionais que utilizem botijão de GLP. Segurança: componentes próprios para condução de gás, com conexões firmes e vedação adequada, proporcionando segurança durante o uso. Material: confeccionado em materiais resistentes à pressão, calor e corrosão. Acabamento: conjunto resistente, com componentes íntegros e de fácil instalação e manutenção.	KIT	48			
0004	KIT REGISTRO DE GÁS P13 ALTA PRESSÃO - Tipo: conjunto para controle e condução de gás liquefeito de petróleo (GLP), destinado à utilização em botijões P13 e equipamentos compatíveis com sistemas de alta pressão. Composição: composto por registro para gás, mangueira de aproximadamente 1,5 m, dois (2)	UND	50			

	anéis de vedação e conexões compatíveis, conforme configuração do fabricante. Funcionamento: destinado ao controle do fluxo de gás, com especificação de alta pressão compatível com o equipamento de destino. Material: componentes resistentes às condições de uso com GLP. Segurança: conexões com vedação adequada e componentes em conformidade com as normas técnicas aplicáveis. Acabamento: conjunto novo, íntegro e adequado para instalação segura.					
0005	REGULADOR DE GÁS GLP 13 KG - Tipo: regulador de pressão para gás liquefeito de petróleo (GLP), destinado à instalação em botijão P13 e alimentação de fogões e demais equipamentos a gás. Compatibilidade: adequado para botijões com capacidade de 13 kg de GLP, conforme especificações do fabricante. Funcionamento: destinado à redução e regulagem da pressão do gás, proporcionando fornecimento adequado e estável ao equipamento. Segurança: dotado de dispositivo e conexões apropriados para condução segura do GLP, com vedação adequada. Material: confeccionado em material resistente à pressão, corrosão e condições de uso com gás. Acabamento: produto novo, íntegro, com conexões firmes e adequado para instalação e uso contínuo.	UND	15			
0006	RELÓGIO DE PAREDE ANALÓGICO - Tipo: relógio analógico de parede, destinado à indicação e acompanhamento de horários em ambientes institucionais e administrativos. Mecanismo: sistema de funcionamento por mecanismo de quartzo, com indicação das horas, minutos e segundos por ponteiros. Mostrador: dotado de mostrador com numeração legível e disposição adequada para fácil visualização à distância. Estrutura: confeccionado em material resistente, com moldura e visor adequados à proteção do mostrador e mecanismo. Alimentação: funcionamento por pilha, com baixo consumo de energia. Instalação: dotado de sistema para fixação em parede. Acabamento: superfície resistente, de fácil limpeza e adequada ao uso contínuo.	UND	38			
0007	TERMÔMETRO DIGITAL PARA ALIMENTOS - Tipo: termômetro digital portátil, destinado à medição da temperatura de alimentos e preparações culinárias. Sensor: equipado com haste metálica e sensor de temperatura adequado para contato com alimentos. Display: visor digital de fácil leitura, com indicação da temperatura medida. Faixa de medição: adequada para medição de temperaturas de alimentos quentes e frios, conforme especificações do fabricante. Funcionamento: alimentação por bateria, com acionamento simples e resposta rápida à medição. Estrutura: resistente e adequada ao uso em ambientes de cozinha. Higienização: haste de fácil limpeza, resistente à umidade e adequada para uso em contato com alimentos.	UND	15			
					Total:	

Lote 05 - Utensílios Copa e Cozinha						
Item	Especificação	Unid.	Qtde.	Marca/Modelo	Valor Unitário	Valor Total
0001	BEBEDOURO DE COLUNA 20L 220V - Tipo: bebedouro elétrico de coluna, adequado para garrafão de 20L, destinado ao fornecimento de água para consumo em ambientes institucionais e profissionais. Sistema de refrigeração: dotado de sistema elétrico de refrigeração para	UND	31			

PROCESSO DE LICITAÇÃO
Folha Nº 804

	fornecimento de água em temperatura adequada ao consumo. Torneiras: equipado com torneiras independentes para fornecimento de água, com acionamento de fácil manuseio. Reservatório: sistema interno adequado para armazenamento e refrigeração da água, com materiais próprios para contato com água potável. Tensão: alimentação elétrica em 220V. Estrutura: gabinete resistente, com base estável e dimensões adequadas para utilização em piso. Higienização: superfícies lisas e de fácil limpeza, com componentes internos adequados para manutenção e higienização periódica.						
0002	CAFETEIRA ELÉTRICA INDUSTRIAL 3L - Tipo: elétrica, industrial, destinada ao preparo e manutenção de café quente em ambientes institucionais e profissionais. Capacidade: reservatório com capacidade aproximada de 3 litros, adequado ao preparo de grandes volumes. Estrutura: confeccionada em material resistente ao uso contínuo e às temperaturas elevadas, com acabamento adequado para ambientes de cozinha. Sistema de aquecimento: dotada de sistema elétrico para preparo e manutenção da temperatura da bebida, com funcionamento contínuo e eficiente. Controle: equipada com acionamento e controle de funcionamento compatíveis com o equipamento. Tensão: alimentação elétrica em tensão compatível com o modelo ofertado. Acabamento: superfície lisa, resistente e de fácil limpeza e higienização.	UND	8				
0003	FOGÃO 4 BOCAS BIVOLT - Tipo: doméstico, destinado ao preparo de alimentos, com estrutura adequada para uso contínuo. Queimadores: dotado de 04 queimadores a gás, com diferentes potências para atender ao preparo simultâneo de alimentos. Mesa: superfície resistente ao calor, de fácil limpeza e higienização, com disposição adequada dos queimadores. Forno: compartimento interno para assamento de alimentos, com porta e controle de temperatura. Alimentação elétrica: bivolt, compatível com tensões de 127V e 220V, quando aplicável aos componentes elétricos do equipamento. Acabamento: estrutura resistente, com superfícies lisas e de fácil higienização, adequada para uso em cozinha.	UND	1				
0004	FOGÃO COOKTOP DE INDUÇÃO 2 BOCAS - Tipo: cooktop elétrico de indução, destinado ao preparo de alimentos, adequado para uso doméstico e institucional. Queimadores: dotado de 02 zonas de aquecimento por indução, com acionamento e controle individual de temperatura e potência. Mesa: superfície plana em material vitrocerâmico ou equivalente, resistente ao calor, com acabamento liso e de fácil limpeza. Controle: painel de comando eletrônico, com níveis ajustáveis de potência e funções de segurança compatíveis com o equipamento. Alimentação elétrica: funcionamento em rede elétrica, com tensão compatível com o modelo ofertado. Segurança: sistema de proteção contra superaquecimento e acionamento sem recipiente, quando disponível no equipamento. Acabamento: estrutura resistente, compacta e de fácil higienização.	UND	12				
0005	GELADEIRA 1 PORTA 240L 220V - Tipo: doméstica, vertical, de uma porta, destinada à conservação e refrigeração de alimentos e bebidas. Capacidade: capacidade total aproximada de 240 litros. Sistema de refrigeração: sistema de refrigeração adequado à conservação dos alimentos, com controle de temperatura ajustável. Compartimentos: dotada	UND	1				

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Folha Nº 805

	de prateleiras e compartimentos internos para organização e armazenamento de alimentos, bebidas e produtos diversos. Tensão: alimentação elétrica em 220V. Acabamento: gabinete e componentes internos resistentes, com superfícies lisas, de fácil limpeza e higienização, adequada para uso contínuo.					
0006	GELADEIRA FROST FREE 375L 220V - Tipo: doméstica, vertical, destinada à conservação e refrigeração de alimentos e bebidas. Capacidade: capacidade total aproximada de 375 litros. Sistema de refrigeração: tecnologia Frost Free, com degelo automático, proporcionando distribuição uniforme da temperatura e dispensando o descongelamento manual. Tensão: alimentação elétrica em 220V. Compartimentos: dotada de compartimentos internos e prateleiras para organização e armazenamento dos alimentos, além de espaço para acondicionamento de bebidas e produtos de diferentes dimensões. Controle de temperatura: sistema de controle ajustável, permitindo adequação da temperatura conforme a necessidade de conservação. Acabamento: gabinete e componentes internos resistentes, com superfícies lisas, de fácil limpeza e higienização, adequada para uso contínuo.	UND	13			
0007	MICRO-ONDAS 20L 220V - Tipo: eletrodoméstico, destinado ao aquecimento, descongelamento e preparo de alimentos. Capacidade: capacidade interna aproximada de 20 litros, com dimensões adequadas para uso doméstico e institucional. Potência e funcionamento: sistema de aquecimento por micro-ondas, com potência adequada ao preparo e aquecimento de alimentos e funções de descongelamento. Painel: dotado de painel de controle para seleção de tempo e funções de operação. Prato: equipado com prato giratório interno para distribuição uniforme do aquecimento. Tensão: alimentação elétrica em 220V. Segurança e acabamento: porta com sistema de fechamento seguro, gabinete resistente ao calor, superfície lisa e de fácil limpeza e higienização.	UND	14			
					Total:	

O valor total da proposta é de R$ ..... (.....).

Validade da Proposta: ..... (.....) dias.

IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA

Empresa: .....
CNPJ: .....
Endereço: .....
Cidade: .....
Telefone: .....e-mail: .....

INDICAÇÃO DO RESPONSAVEL PARA ASSINATURA DO CONTRATO

Representante Legal: .....
CPF: .....
Telefone: .....e-mail: .....

DADOS BANCÁRIOS

Banco: .....
Agência: .....

Conta para depósito: .....
Titular: .....

Local e Data: .....

.....

Assinatura do Proponente

(PREFERENCIALMENTE EM PAPEL TIMBRADO DO PROPONENTE)

ADMISSÃO DE JORNADA
ANO Nº 807 M

ANEXO III

MODELO DECLARAÇÕES

MINUTA DECLARAÇÕES

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 2026.11.19.1.

PASSOU A FOLHA Nº 808

A empresa ....., inscrita no CNPJ (M.F.) sob o nº ....., por intermédio do seu representante legal, o Sr(a)..... portador(a) da Carteira de identidade nº ..... e CPF nº ....., **DECLARA** que:

a) A proposta econômica 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;

b) Não possui em seu quadro de pessoal, empregados menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e menores de 16 (dezesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz a partir de 14 (quatorze) anos, nos termos do inciso XXXIII, do Art. 7º da Constituição Federal;

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

d) Atende aos requisitos de habilitação, e que responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei.

e) Declaração de que, no caso das contratações que envolvam obras públicas ou prestação de serviços, cumprirá as exigências de reserva de cargos para presos em regime semiaberto, aberto, em livramento condicional, egressos do sistema prisional e jovens egressos do sistema socioeducativo, sendo o mínimo de 10% (dez por cento) para os jovens do sistema socioeducativo, na condição de aprendiz, previstas na Lei Municipal nº 5865 de 08 de julho de 2025 e em outras normas específicas, ressalvados os casos enquadrados artigo 2º, §2º da referida lei.

Local e data

.....

(Assinatura e Carimbo CNPJ)

(PREFERENCIALMENTE EM PAPEL TIMBRADO DO PROPONENTE)

809 m

ANEXO IV

MINUTA DO CONTRATO

FOLHA Nº 810

MINUTA DO CONTRATO

Contrato que entre si fazem o Município de ...../....., através do(a) ..... e a empresa ....., para o fim que nele se declara.

O **Município de** ....., Estado do ....., pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ/MF sob o nº ....., através do(a) ....., neste ato representada por seu(sua) Ordenador(a) de Despesas, o(a) Sr(a). ....., residente e domiciliado(a) na Cidade de ...../....., apenas denominado de **CONTRATANTE**, e de outro lado ....., estabelecida na ....., inscrita no CNPJ/MF sob o n.º ....., neste ato representada por ....., portador(a) do CPF nº ....., apenas denominada de **CONTRATADA**, resolvem firmar o presente Contrato, oriundo do Processo de **Pregão Eletrônico nº 2026.11.19.1**, em conformidade com as disposições contidas na Lei Federal nº. 14.133, 01 de abril de 2021, mediante as cláusulas e condições a seguir.

CLÁUSULA PRIMEIRA - DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

1.1 - Processo de Licitação na modalidade Pregão Eletrônico nº 2026.11.19.1, de acordo de acordo com as normas gerais da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, devidamente homologado pelo(a) Sr(a). ....., Ordenador(a) de Despesas do(a) .....

CLÁUSULA SEGUNDA - DO OBJETO

2.1 - O presente Instrumento tem por objeto a ....., conforme especificações constantes no Anexo I do Edital Convocatório, nos quais a Contratada sagrou-se vencedora, na forma discriminada no quadro abaixo:

.....

2.2 - Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:
2.2.1 - Termo de Referência;
2.2.2 - Edital da Licitação;
2.2.3 - Proposta do contratado;
2.2.4 -. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO PRAZO DE VIGÊNCIA E DA POSSIBILIDADE DE PRORROGAÇÃO

3.1 - O presente contrato terá vigência de até ....., contados da data de sua assinatura, na forma do artigo 105, da Lei nº 14.133, de 2021.
3.1.1 - O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o Objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa da Contratada, previstas neste instrumento.

CLÁUSULA QUARTA - DOS MODELOS DE EXECUÇÃO E DE GESTÃO CONTRATUAL

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

CLÁUSULA QUINTA - DA SUBCONTRATAÇÃO

5.1 - Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

CLÁUSULA SEXTA - DO PREÇO, DO PAGAMENTO, DO REAJUSTE E DO REESTABELECIMENTO DO EQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

6.1 - O valor total da contratação é de **R$ ..... (.....)**.
6.2 - No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.
6.3 - Os pagamentos serão efetuados no prazo máximo de 30 (trinta) dias, contados da data do recebimento da Nota Fiscal, através de Transferência Bancária para o fornecedor.
6.4 - Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado.
6.5 - Após o interregno de um ano, os preços iniciais poderão ser reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do IPCA (Índice de Preços ao Consumidor Amplo), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.
6.6 - Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
6.7 - No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.
6.8 - Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.
6.9 - Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação em vigor.
6.10 - Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.
6.11 - O reajuste será realizado por apostilamento, conforme previsão do Art. 136, da Lei 14.133/2021.
6.12 - Poderá ser reestabelecida a relação que as partes pactuaram inicialmente entre os encargos da contratada e a retribuição da Administração para a justa remuneração do fornecimento, desde que objetivando o reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato, na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis, ou previsíveis porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual, nos termos do Art. 124, Inciso II, alínea "d" da Lei 14.133/2021, devendo ser formalizado através de ato administrativo.
6.13 - O pedido de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro deverá ser formulado durante a vigência do contrato e antes de eventual prorrogação nos termos do art. 107 da Lei nº 14.133/2021.

CLÁUSULA SÉTIMA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

7.1 - São obrigações do Contratante:
7.2 - Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;
7.3 - Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência, vinculado a este contrato;
7.4 - Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;
7.5 - Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;
7.6 - Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme Art. 143, da Lei nº 14.133/2021;
7.7 - Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato;
7.8 - Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;

7.9 - Cientificar a Procuradoria Geral do Município para adoção das medidas cabíveis, quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;
7.10 - Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.
7.10.1 - A Administração terá o prazo de 10 (dez) dias úteis, a contar da data do protocolo do requerimento, para decidir, admitida a prorrogação por igual período, quando motivada.
7.11 - Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis.
7.12 - A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

CLÁUSULA OITAVA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

8.1 - O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e em suas peças vinculadas, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:
8.2 - Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
8.3 - Comunicar ao contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
8.4 - Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei n.º 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
8.5 - Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os produtos/bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
8.6 - Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos, o valor correspondente aos danos sofridos;
8.7 - O contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital e Municipal do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;
8.8 - Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;
8.9 - Comunicar ao Fiscal do contrato, em tempo hábil, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.
8.10 - Paralisar, por determinação do contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
8.11 - Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;
8.12 - Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116, da Lei n.º 14.133, de 2021);
8.13 - Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único, da Lei n.º 14.133, de 2021);

8.14 - Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
8.15 - Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021.
8.16 - Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante;
8.17 - Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;
8.18 - Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução deste contrato;
8.19 - Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos.
8.20 - Submeter previamente, por escrito, ao contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.
8.21 - Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.
8.22 – Cumprir, no caso das contratações que envolvam obras públicas ou prestação de serviços, as exigências de reserva de cargos para presos em regime semiaberto, aberto, em livramento condicional, egressos do sistema prisional e jovens egressos do sistema socioeducativo, sendo o mínimo de 10% (dez por cento) para os jovens do sistema socioeducativo, na condição de aprendiz, previstas na Lei Municipal nº 5865 de 08 de julho de 2025 e em outras normas específicas, ressalvados os casos enquadrados no artigo 2º, §2º da referida lei.

CLÁUSULA NONA - DA GARANTIA DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

9.1 - A contratação conta com garantia de execução, nos moldes do art. 96, da Lei nº 14.133/2021, em valor correspondente a **5% (cinco por cento)** do valor total do contrato.
9.2 - O contratado apresentará, no prazo máximo de **10 (dez) dias úteis**, contado da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia, podendo optar por caução em dinheiro, títulos da dívida pública, seguro-garantia ou fiança bancária, em valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total do contrato.
9.2.1 – O prazo previsto no item anterior poderá ser prorrogado por igual período, mediante solicitação devidamente fundamentada pela Contratada.
9.3 - Caso utilizada a modalidade de seguro-garantia, a apólice deverá ter validade durante a vigência do contrato e por mais 90 (noventa) dias após término deste prazo de vigência, permanecendo em vigor mesmo que o contratado não pague o prêmio nas datas convencionadas.
9.4 - A apólice do seguro-garantia deverá acompanhar as modificações referentes à vigência do contrato principal, mediante a emissão do respectivo endosso pela seguradora.
9.5 - Será permitida a substituição da apólice de seguro-garantia na data de renovação ou de aniversário, desde que mantidas as condições e coberturas da apólice vigente e nenhum período fique descoberto, ressalvado o disposto no item 9.6 deste contrato.
9.6 - Na hipótese de suspensão do contrato por ordem ou inadimplemento da Administração, o contratado ficará desobrigado de renovar a garantia ou de endossar a apólice de seguro até a ordem de reinício da execução ou o adimplemento pela Administração.
9.7 - A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:

9.7.1 - prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;
9.7.2 - multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e
9.7.3 - obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pelo contratado, quando couber.
9.8 - A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item 9.7, observada a legislação que rege a matéria.
9.9 - A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor do contratante, em conta específica a ser fornecida, com correção monetária.
9.10 - Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério competente.
9.11 - No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá ser emitida por banco ou instituição financeira, devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil, e deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.
9.12 - No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.
9.13 - Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, o Contratado obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da data em que for notificado.
9.14 - O Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.
9.14.1 - O emitente da garantia ofertada pelo contratado deverá ser notificado pelo contratante quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais (art. 137, § 4º, da Lei n.º 14.133/2021).
9.14.2 - Caso se trate da modalidade seguro-garantia, ocorrido o sinistro durante a vigência da apólice, sua caracterização e comunicação poderão ocorrer fora desta vigência, não caracterizando fato que justifique a negativa do sinistro, desde que respeitados os prazos prescricionais aplicados ao contrato de seguro, nos termos das regulamentações da Superintendência de Seguros Privados - SUSEP.
9.15 - Extinguir-se-á a garantia com a restituição da apólice, carta fiança ou autorização para a liberação de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração do contratante, mediante termo circunstanciado, de que o contratado cumpriu todas as cláusulas do contrato;
9.16 - A garantia somente será liberada ou restituída após a fiel execução do contrato ou após a sua extinção por culpa exclusiva da Administração e, quando em dinheiro, será atualizada monetariamente.
9.17 - O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pelo contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à contratada.
9.18 - O contratado autoriza o contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista neste Contrato.
9.19 - A garantia de execução é independente de eventual garantia do produto.

CLÁUSULA DÉCIMA - DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.1 - Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:
a) Der causa à inexecução parcial do contrato;
b) Der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
c) Der causa à inexecução total do contrato;
d) Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
e) Apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
f) Praticar ato fraudulento na execução do contrato;
g) Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
h) Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

10.2 - Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:
10.2.1 - 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);
10.2.2 - 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);
10.2.3 - 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).
10.2.4 - Multa:
10.2.4.1 - Moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 20 (vinte) dias;
10.2.4.2 - O atraso superior a 20 (vinte) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei nº. 14.133, de 2021.
10.2.4.3 - Compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto.
10.3 - 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)
10.4 - Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, § 7º, da Lei nº 14.133, de 2021).
10.4.1 - 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)
10.4.2 - 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 poderá ser cobrada judicialmente (art. 156, § 8º, da Lei nº 14.133, de 2021).
10.4.3 - Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
10.5 - 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.
10.6 - 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.
10.7 - Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, 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).
10.8 - 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).

10.9 - O Contratante deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021).
10.10 - 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.
10.11 - Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo Município decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o Município contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

11.1 - O contrato se extingue quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.
11.2 - Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para o contrato.
11.2.1 - Quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do contratado:
a) Ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e
b) Poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.
11.3 - Constituem motivos para extinção do contrato, a qual deverá ser formalmente motivada nos presentes autos, as situações previstas no Art. 137, da Lei nº 14.133/2021, assegurados o contraditório e a ampla defesa, com observância às previsões contidas nos artigos 138 e 139 da referida lei.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA FONTE DE RECURSOS E DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

12.1 - As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos oriundos do ....., previstos na dotação orçamentária abaixo discriminada:
.....

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DOS CASOS OMISSOS

13.1 - 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 QUARTA - DAS ALTERAÇÕES

14.1 - Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.
14.2 - 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.
14.3 - As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo.
14.4 - Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DA PUBLICAÇÃO

15.1 - Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção à Lei nº. 12.527, de 2011.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DO FORO

16.1 - O Foro competente para dirimir quaisquer dúvidas oriundas do presente Contrato é o da Comarca de ...../....., sendo este o foro eleito para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21.

Declaram as partes que este Contrato corresponde à manifestação final, completa e exclusiva de acordo entre elas celebrado, assinando o mesmo, na presença das testemunhas abaixo, para que surta seus jurídicos e legais efeitos.

...../....., ...

.....

CONTRATANTE

.....

CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

1..... CPF .....

2..... CPF .....

818

PARECER JURÍDICO

DIREITO ADMINISTRATIVO. LICITAÇÕES E CONTRATOS. PREGÃO ELETRÔNICO. LEGISLAÇÃO APLICÁVEL: LEI Nº 14.133/2021, INSTRUÇÃO NORMATIVA SEGES/ME Nº 65/2021, INSTRUÇÃO NORMATIVA SEGES/ME Nº 73/2022, INSTRUÇÃO NORMATIVA SEGES Nº 58/2022. ANÁLISE JURÍDICA DO PROCEDIMENTO E DAS MINUTAS. RESSALVAS E/OU RECOMENDAÇÕES.

1. Trata o presente expediente de processo administrativo que tem por finalidade a aquisição de utensílios de copa e cozinha, destinados ao atendimento das necessidades de diversos equipamentos vinculados as Secretarias Municipais de Juazeiro do Norte/CE, mediante licitação pública, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica, conforme justificativa e especificações constantes do Termo de Referência e seus anexos.

2. Os seguintes documentos são relevantes para a análise jurídica:
I) Solicitação e Autorização da Autoridade Competente;
II) Estudo técnico Preliminar e Documentos Preparatórios da Demanda;
III) Edital e seus Anexos.

3. É a síntese do necessário.

APRECIAÇÃO JURÍDICA

Finalidade e abrangência do parecer jurídico:

4. Preliminarmente, destaca-se que a análise declinada neste parecer limita-se aos aspectos estritamente jurídicos e de regularidade formal do procedimento, portanto, não são objeto de manifestação jurídica juízos de conveniência e oportunidade das autoridades competentes sobre a definição do objeto e da melhor maneira de atender à necessidade pública, bem como a revisão e conferência de cálculos, fórmulas ou indicadores, tabelas, técnicas de avaliação ou medição, e outros aspectos alheios às atribuições e aos conhecimentos técnicos da função de assessoramento jurídico. Nesse sentido, cumpre ressaltar, no que tange ao papel do analista jurídico, que este parecer se cinge ao controle prévio de legalidade das contratações diretas, para fins de atendimento ao artigo 53 da Lei n. 14.133/2021, conforme abaixo:

> Art. 53. Ao final da fase preparatória, o processo licitatório seguirá para o órgão de assessoramento jurídico da Administração, que realizará controle prévio de legalidade mediante análise jurídica da contratação.
>
> § 1º Na elaboração do parecer jurídico, o órgão de assessoramento jurídico da Administração deverá:
> I - apreciar o processo licitatório conforme critérios objetivos prévios de atribuição de prioridade;
> II - redigir sua manifestação em linguagem simples e compreensível e

819

> de forma clara e objetiva, com apreciação de todos os elementos indispensáveis à contratação e com exposição dos pressupostos de fato e de direito levados em consideração na análise jurídica;
>
> (...)
>
> § 4º Na forma deste artigo, o órgão de assessoramento jurídico da Administração também realizará controle prévio de legalidade de contratações diretas, acordos, termos de cooperação, convênios, ajustes, adesões a atas de registro de preços, outros instrumentos congêneres e de seus termos aditivos.

5. Como se pode observar do dispositivo legal supra, o controle prévio de legalidade se dá em função do exercício da competência da análise jurídica da futura contratação, não abrangendo, portanto, os demais aspectos envolvidos, como os de natureza técnica, mercadológica ou de conveniência e oportunidade.

6. De fato, presume-se que as especificações técnicas contidas no presente processo, inclusive quanto ao detalhamento do objeto da contratação, suas características, requisitos e avaliação do preço estimado, tenham sido regularmente determinadas pelo setor competente do órgão, com base em parâmetros técnicos objetivos, para a melhor consecução do interesse público. Igualmente, se pressupõe em relação ao exercício da competência discricionária pelo órgão assessorado, cujas decisões devem ser motivadas nos autos.

7. De outro lado, cabe esclarecer que não é papel do analista jurídico exercer a auditoria quanto à competência de cada agente público para a prática de atos administrativos, nem de atos já praticados. Incumbe, isto sim, a cada um destes observar se os seus atos estão dentro do seu espectro de competências.

8. Finalmente, deve-se salientar que determinadas observações são feitas sem caráter vinculativo, mas em prol da segurança da própria autoridade assessorada a quem incumbe, dentro da margem de discricionariedade que lhe é conferida pela lei, avaliar e acatar, ou não, tais ponderações. Não obstante, as questões relacionadas à legalidade serão apontadas para fins de sua correção. O seguimento do processo sem a observância destes apontamentos será de responsabilidade exclusiva da Administração.

Planejamento da contratação:

Estudo Técnico Preliminar - ETP

9. No presente caso, os servidores da área técnica e requisitante ou a equipe de planejamento da contratação elaborou o estudo técnico preliminar. Apesar de se tratar de documento extremamente técnico, cuja avaliação cabe, em última instância, ao próprio órgão assistido, ele aparentemente contém as previsões necessárias, relacionadas no art. 18, §1°, da Lei nº 14.133, de 2021.

10. Sabe-se também, que o procedimento licitatório deve ter curso e julgamento com estrita observância aos princípios básicos da Igualdade, da Publicidade, da Probidade Administrativa, da Vinculação ao Instrumento Convocatório, do Julgamento Objetivo, da Legalidade, da Impessoalidade, e da Moralidade, previsto no Art. 5º da Lei nº 14.133/21 e no caput do Art. 37 da Constituição Federal.

Pesquisas de Preços:

11. As pesquisas de preços foram realizadas conforme Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2021, a qual dispõe sobre procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para aquisição de bens e contratação de serviços em geral, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional.

Edital e Anexos:

12. O Edital, Estudo Técnico Preliminar – ETP, Termo de Referência - TR e demais anexos, assim como Minuta do Contrato foram juntados aos autos e reúnem cláusulas e condições essenciais exigidas nos instrumentos da espécie.

13. Observa-se que os instrumentos seguem os ditames legais e está de acordo com o ordenamento jurídico, razão pela qual nada temos a ponderar.

Avaliação de conformidade legal:

14. Verifica-se, outrossim, "in casu", a observância do disposto na Lei de Licitação, referente a informação e atestado da existência de recursos financeiros para o pagamento das obrigações decorrentes do presente procedimento.

15. O presente processo, após breve análise dos pontos acima elencados, verificou-se estar conforme a Lei nº 14.133, de 2021 e demais legislações pertinentes.

16. Dito isto, examinando o presente caso, verifica-se que o certame licitatório "sub-oculi" processar-se-á sob a modalidade **Pregão Eletrônico**, do tipo **Menor Preço**, devendo por isso respeitar, além dos ditames da Lei nº 14.133, de 2021, o disposto na Instrução Normativa da SEGES/ME nº 73/2021, que regulamentam a modalidade anteriormente exposta.

17. Portanto, estando tudo de conformidade com a legislação acima mencionada, opina-se favoravelmente ao referido procedimento licitatório, fazendo-se menção ao rigoroso cumprimento do que estabelece o Edital anteriormente mencionado, devendo, para tanto, proceder a respectiva **PUBLICAÇÃO,** para que surta seus jurídicos e legais efeitos.

Este é o meu Parecer, salvo melhor juízo.

Juazeiro do Norte/CE, 19 de novembro de 2026.

Licya Thais Duarte Cruz

Licya Thais Duarte Cruz
Assistente Jurídico
OAB/CE nº 51.339

ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE JUAZEIRO DO NORTE
CNPJ: 07.974.082/0001-14

AVISO DE LICITAÇÃO

Folha Nº 821

Modalidade: Pregão (Eletrônico)

Tipo: Menor Preço

Edital Nº: 2026.11.19.1

OBJETO DA LICITAÇÃO: Aquisição de utensílios de copa e cozinha, destinados ao atendimento das necessidades de diversos equipamentos vinculados as Secretarias Municipais de Juazeiro do Norte/CE, conforme especificações constantes no Edital Convocatório.

A Prefeitura Municipal de Juazeiro do Norte, Estado do Ceará, através de seus ordenadores de despesas, no uso de suas atribuições legais, torna público, para conhecimento dos interessados, que será realizado, através da plataforma eletrônica www.bllcompras.com, por intermédio da Bolsa de Licitações do Brasil (BLL), certame licitatório, na modalidade **Pregão Eletrônico nº 2026.11.19.1**, cujo objeto é a aquisição de utensílios de copa e cozinha, destinados ao atendimento das necessidades de diversos equipamentos vinculados as Secretarias Municipais de Juazeiro do Norte/CE, conforme especificações apresentadas junto ao Edital Convocatório e seus anexos, com abertura marcada para o dia **07 de Dezembro de 2026**, a partir das **09:00 horas**. Maiores informações na sede da Central de Compras do Município, sito na Rua Interventor Fco Erivano Cruz, nº 120, 1º andar – Centro - CEP: 63.010-015, pelo telefone (88)3199-0363, no horário de 08:00 às 14:00 horas ou ainda pelo e-mail: cpl@juazeiro.ce.gov.br.

Juazeiro do Norte/CE, 19 de novembro de 2026

Francisco Hélio Alves da Silva
Ordenador de Despesas
Secretaria Municipal de Administração

Ivan Figueiroa Pontes
Ordenador de Despesas
Autarquia Municipal do Meio Ambiente

Márcia Pereira da Silva Franca
Ordenadora de Despesas
Secretaria Municipal de Educação

Renato Wilamis de Lima Silva
Ordenador de Despesas
Secretaria Municipal de Cultura

Cláudio Sergei Luz e Silva
Ordenador de Despesas
Secretaria Municipal de Segurança Pública e Cidadania

Ana Carolina Evangelista Biró
Ordenadora de Despesas
Secretaria Municipal de Infraestrutura

Josineide Pereira de Sousa Lima
Ordenadora de Despesas
Secretaria Municipal de Assistência Social

ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE JUAZEIRO DO NORTE

Folha Nº 999

Aviso de Licitação – Pregão Eletrônico nº 2026.11.19.1. A Prefeitura Municipal de Juazeiro do Norte, Estado do Ceará, através de seus ordenadores de despesas, no uso de suas atribuições legais, torna público, para conhecimento dos interessados, que será realizado, através da plataforma eletrônica www.bllcompras.com, por intermédio da Bolsa de Licitações do Brasil (BLL), certame licitatório, na modalidade Pregão Eletrônico nº 2026.11.19.1, cujo objeto é a Aquisição de utensílios de copa e cozinha, destinados ao atendimento das necessidades de diversos equipamentos vinculados as Secretarias Municipais de Juazeiro do Norte/CE, conforme especificações apresentadas junto ao Edital Convocatório e seus anexos, com abertura marcada para o dia **07 de Dezembro de 2026**, a partir das **09:00 horas**. Maiores informações na sede da Central de Compras do Município, sito na Rua Interventor Fco Erivano Cruz, nº 120, 1º andar – Centro - CEP: 63.010-015, pelo telefone (88)3199-0363, no horário de 08:00 às 14:00 horas ou ainda pelo e-mail: cpl@juazeiro.ce.gov.br. Juazeiro do Norte/Ceará, 19 de Novembro de 2026. Francisco Hélio Alves da Silva – Ordenador de Despesas da Secretaria Municipal de Administração / Renato Wilamis de Lima Silva - Ordenador de Despesas da Secretaria Municipal de Cultura / Cláudio Sergei Luz e Silva - Ordenador de Despesas da Secretaria Municipal de Segurança Pública e Cidadania / Márcia Pereira da Silva Franca - Ordenadora de Despesas da Secretaria Municipal de Educação / Josineide Pereira de Sousa Lima - Ordenadora de Despesas da Secretaria Municipal de Assistência Social / Ana Carolina Evangelista Biró - Ordenadora de Despesas da Secretaria Municipal de Infraestrutura / Ivan Figueiroa Pontes - Ordenador de Despesas da Autarquia Municipal do Meio Ambiente.

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Folha Nº 823

AVISO DE ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO
CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº 3.SAS.CP/2026

Adjudicado e homologado em 17/11/2026, em favor do licitante vencedor: A M DE S LIMA CONSTRUÇÕES E SERVIÇOS com endereço em Lapa 1710 - LAPA, FRECHEIRINHA/CE, inscrito no CNPJ sob o nº 07.386.649/0001-31, representado pelo Sr. Antônio Medeiros de Souza Lima, no valor global de R$ 1.899.885,02 (um milhão, oitocentos e noventa e nove mil, oitocentos e oitenta e cinco reais e dois centavos), do objeto da CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº 03.SAS.CP/2026, que tem por finalidade a Contratação de Empresa Especializada para a Execução da Obra de Construção de Unidade Básica de Saúde (UBS) Porte I - Padrão Ministério da Saúde (MS), na Localidade Juá, Zona Rural do Município Dde Groairas-CE, com Recursos Provenientes do Programa de Aceleração do Crescimento - Novo PAC Saúde, referente à Proposta Nº 11408.0070001/26-002, conforme orçamento anexo ao edital, parte integrante deste processo, conforme especificações na proposta de preços da Contratada.

Groairas/CE, 19 de novembro de 2026.
ANA ELOISA CANDIDO DE SOUSA CAVALCANTE
Agente de Contratação

PREFEITURA MUNICIPAL DE GUARAMIRANGA

EXTRATOS DE TERMOS ADITIVOS

Extrato do Décimo Primeiro Termo Aditivo ao Contrato nº. 04.22.12.23.1 decorrente do processo licitatório na modalidade Tomada de Preço Nº 2022.11.16.1-TP, cujo objeto é a primeira etapa da construção do mercado público de Guaramiranga-CE, conforme especificações do projeto básico em anexo ao edital. Contratante: Secretaria de Infraestrutura e Desenvolvimento Agrário. Contratado: JP SERVIÇOS E LOCAÇÕES LTDA - CNPJ Nº. 29.421.445/0001-27. Prazo de duração: até 30 de setembro de 2026. Assina pelo contratado: João Paulo Queiroz de Oliveira. Assina pela contratante: Francisco Walbert Felipe Silva Dantas.

Extrato do Décimo Segundo Termo Aditivo ao Contrato nº. 04.22.12.23.1 decorrente do processo licitatório na modalidade Tomada de Preço Nº 2022.11.16.1-TP, cujo objeto é a primeira etapa da construção do mercado público de Guaramiranga-CE, conforme especificações do projeto básico em anexo ao edital. Contratante: Secretaria de Infraestrutura e Desenvolvimento Agrário. Contratado: JP SERVIÇOS E LOCAÇÕES LTDA - CNPJ Nº. 29.421.445/0001-27. Prazo de duração: até 30 de junho de 2027. Assina pelo contratado: João Paulo Queiroz de Oliveira. Assina pela contratante: Francisco Walbert Felipe Silva Dantas.

EXTRATO DE TERMO ADITIVO

Extrato do 3º (terceiro) Termo Aditivo ao contrato nº 202406110001, decorrente da licitação na modalidade Concorrência Eletrônica Nº 2024.04.12.1-CP, cujo objeto é a construção da 2ª fase do mercado público da cidade no município de Guaramiranga/CE. Contratante: Secretaria de Infraestrutura e Desenvolvimento Agrário. Contratada: JP SERVIÇOS E LOCAÇÕES LTDA - CNPJ Nº. 29.421.445/0001-27. Prazo de duração: 08(oito) meses, tendo 11 de junho de 2026 à 11 de fevereiro 2027. Assina pela contratada: João Paulo Queiroz de Oliveira. Assina pela contratante: Francisco Walbert Felipe Silva Dantas - (Ordenadora de Despesas).

AVISO DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 2026.11.12.01

Através da Secretaria ao Turismo, comunica aos interessados que no dia 04 de dezembro 2026, às 08:30 horas, no portal: https://compras.m2atecnologia.com.br/, abrirá licitação na modalidade Pregão Eletrônico Nº 2026.11.12.01, cujo objeto é a registro de preços para futuras e eventuais aquisição de material de limpeza, junto as diversas Secretarias Do Município De Baturité. O edital poderá ser retirado no Setor de Licitação, no endereço Rua Joaquim Alves Nogueira, Nº 409, Centro, Guaramiranga/CE, no horário de expediente ao público ou pelo portal das Licitações (TCE-CE) https://municipios-licitacoes.tce.ce.gov.br/index.php/licitacao/abertas, e também poderá ser obtida no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP https://pncp.gov.br/app/editais?pagina=1, e no portal: https://compras.m2atecnologia.com.br/. Informações adicionais, dúvidas e pedidos de esclarecimento poderão ser apresentados por meio da plataforma.

Guaramiranga/CE, 18 de novembro de 2026.
PEDRO HUGO SARAIVA BARBOSA
Pregoeiro

PREFEITURA MUNICIPAL DE IBICUITINGA

AVISO DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 1711.01-2026-SEDUC-PE

Lei nº 14.133/2021. A Prefeitura Municipal de Ibicuitinga, torna público que no dia 09 de dezembro de 2026, às 09:00 horas, pelo endereço eletrônico: https://compras.gov.br/, estará realizando o início dos trabalhos da licitação na modalidade Pregão Eletrônico Nº 1711.01-2026-SEDUC-PE. Objeto: Contratação de Prestação de Serviços de Transporte Escolar, de Responsabilidade da Secretaria de Educação, Ciência e Tecnologia do Município de Ibicuitinga-CE. Maiores informações via Plataformas: https://compras.gov.br/; https://www.gov.br/pncp/pt-br; https://municipios-licitacoes.tce.ce.gov.br/; licitacao@ibicuitinga.ce.gov.br; ou Presencial na sede da Prefeitura Municipal a partir da publicação deste aviso, no horário das 08:00 às 12:00 horas.

AVISO DE LICITAÇÃO
CONCORRÊNCIA ELETRÔNICA Nº 2611.19-01-SEINFRA-CE

Lei nº 14.133/2021. A Prefeitura Municipal de Ibicuitinga torna público que no dia 09 de dezembro de 2026, às 09:00 horas, pelo endereço eletrônico https://compras.gov.br/, estará realizando licitação na modalidade Concorrência. Objeto: Pavimentação em Paralelepipedo Rejuntado em Estrada Vicinal no Município de Ibicuitinga-CE. Maiores informações via Plataformas: https://www.gov.br/pncp/pt-br; https://municipios-licitacoes.tce.ce.gov.br/; https://www.Ibicuitinga.ce.gov.br; ou Presencial na sede da Prefeitura Municipal a partir da publicação deste aviso, no horario das 08:00 às 14:00 horas.

Ibicuitinga/CE, 19 de novembro de 2026.
LUZIA AGUIAR LOPES
Pregoeira / Agente de Contratação

PREFEITURA MUNICIPAL DE JUAZEIRO DO NORTE

AVISO DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO N° 2026.11.19.1

A Prefeitura Municipal de Juazeiro do Norte, Estado do Ceará, através de seus ordenadores de despesas, no uso de suas atribuições legais, torna público, para conhecimento dos interessados, que será realizado, através da plataforma eletrônica www.bllcompras.com, por intermédio da Bolsa de Licitações do Brasil (BLL), certame licitatório, na modalidade Pregão Eletrônico n° 2026.11.19.1, cujo objeto é a Aquisição de utensílios de copa e cozinha, destinados ao atendimento das necessidades de diversos equipamentos vinculados as Secretarias Municipais de Juazeiro do Norte/CE, conforme especificações apresentadas junto ao Edital Convocatório e seus anexos, com abertura marcada para o dia 07 de dezembro de 2026, a partir das 09:00 horas. Maiores informações na sede da Central de Compras do Município, sito na Rua Interventor Fco Erivano Cruz, nº 120, 1º andar - Centro - CEP: 63.010-015, pelo telefone (88)3199-0363, no horário de 08:00 às 14:00 horas ou ainda pelo e-mail: cpl@juazeiro.ce.gov.br. Renato Wilamis de Lima Silva - Ordenador de Despesas da Secretaria Municipal de Cultura / Cláudio Sergei Luz e Silva - Ordenador de Despesas da Secretaria Municipal de Segurança Pública e Cidadania / Márcia Pereira da Silva Franca - Ordenadora de Despesas da Secretaria Municipal de Educação / Josineide Pereira de Sousa Lima - Ordenadora de Despesas da Secretaria Municipal de Assistência Social / Ana Carolina Evangelista Biró - Ordenadora de Despesas da Secretaria Municipal de Infraestrutura / Ivan Figueiroa Pontes - Ordenador de Despesas da Autarquia Municipal do Meio Ambiente.

Juazeiro do Norte/CE, 19 de novembro de 2026.
FRANCISCO HÉLIO ALVES DA SILVA
Ordenador de Despesas da Secretaria Municipal de Administração

AVISO DE REVOGAÇÃO
CONCORRÊNCIA ELETRÔNICA N° 2026.10.07.1

A Ordenadora de Despesas da Secretaria Municipal de Educação de Juazeiro do Norte, Estado do Ceará, no uso de suas atribuições legais, torna público, para conhecimento dos interessados, que fica revogado o procedimento licitatório modalidade Concorrência Eletrônica n° 2026.10.07.1, cujo objeto é a Contratação de empresa especializada para a execução e adequação de projetos de proteção contra incêndio em escolas públicas do município de Juazeiro do Norte-CE, por intermédio de sua Secretaria de Educação. O que faz em virtude do deferimento parcial à impugnação ao edital convocatório interposta pelo Conselho de Arquitetura e Urbanismo do Ceará - CAU/CE, bem como a necessidade de ajustes e correções nos projetos técnicos. Fica ainda informado que posteriormente será publicado um novo certame com as devidas retificações junto instrumento convocatório e seus anexos. Maiores informações na sede da Central de Compras do Município, sito na Rua Interventor Francisco Erivano Cruz, nº 120, 1º andar - Centro - CEP: 63.010-015, pelo telefone (88)3199-0363, no horário de 08:00 às 14:00 horas ou ainda pelo e-mail: cpl@juazeiro.ce.gov.br.

Juazeiro do Norte/CE, 19 de novembro de 2026.
MÁRCIA PEREIRA DA SILVA FRANCA
Ordenadora de Despesas da Secretaria Municipal de Educação

PREFEITURA MUNICIPAL DE MONSENHOR TABOSA

AVISO DE CREDENCIAMENTO
CREDENCIAMENTO Nº 2026.04.11.07

Processo Administrativo Nº 0007.20261002/0002-44 - A Secretaria Municipal de Saúde de Monsenhor Tabosa/CE, torna público para conhecimento dos interessados que a partir do dia 24 de novembro de 2026, encontram-se abertas as inscrições para o credenciamento de pessoas físicas e/ou jurídicas para a prestação de serviços complementares de saúde (médicos plantonistas), de interesse da Secretaria de Saúde do Município de Monsenhor Tabosa/CE. A entrega da documentação deverá ser realizada na Sede da Secretaria Municipal de Saúde, no horário de segunda a quinta-feira de 07:30hs às 11:30hs e de 13:00hs às 16:30hs e sexta - feira de 07:30hs às 12hs, ou por meio de correspondência eletrônica a ser enviada para secsaude@monsenhortabosa.ce.gov.br. O edital encontra-se disponivel no endereço acima de segunda à quinta-feira das 07h30min às 11h30min, e das 13h00min as 16h30min, e na sexta-feira das 07:30h às 12h, no portal de licitações no sitio eletrônico do Tribunal de Contas do Estado do Ceará: http://municipios.tce.ce.gov.br/licitacoes e no site do Municipio https://www.monsenhortabosa.ce.gov.br.

Monsenhor Tabosa-CE, 19 de novembro de 2026.
NILCELHA ALVES SANTANA
Secretária de Saúde

PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA RUSSAS

AVISO DE CHAMAMENTO PÚBLICO Nº SS-CH004/2026

Prefeitura Municipal de Nova Russas - Secretaria de Saúde - Chamamento Público nº SS-CH004/2026 - A Ordenadora de despesas da Secretaria de Saúde, a Sra. Juliana Linhares Coelho, torna público, para conhecimento dos interessados, que no período de 24/11/2026 a 31/12/2026, através dos endereços de e-mails: https://compras.m2atecnologia.com.br/ e licitacao@novarussas.ce.gov.br, estará recebendo propostas e documentos de habilitação referente ao CHAMAMENTO PUBLICO, para o CREDENCIAMENTO de pessoa jurídica para serviços médicos especializados na prestação de serviço médico cirurgico, abrangendo diversas especialidades, com o objetivo de atender às demandas e necessidades do Hospital Municipal José Gonçalves Rosa, situado no âmbito do Município de Nova Russas - Ce, e de forma especifica executar os procedimentos elencados no convênio n°. 008/2022 celebrado com a Secretaria estadual da Saúde através do MAPP n° 4734, o qual se encontra, na integra, à disposição de todos os interessados, na sala da Comissão de Licitação, localizada na Rua Pe. Francisco Rosa, 1388, Centro, Nova Russas/CE, Estado do Ceará, no horário de atendimento ao público, das 08:00 às 14:00 horas e nos endereços eletrônicos https://compras.m2atecnologia.com.br/, https://municipios-licitacoes.tce.ce.gov.br/ e https://www.novarussas.ce.gov.br/.

Nova Russas/CE, 18 de novembro de 2026
JULIANA LINHARES COELHO
Ordenadora de despesas da Secretaria de Saúde

PREFEITURA MUNICIPAL DE QUIXADÁ

EXTRATO DE CONTRATO

Contratantes: Secretaria de desenvolvimento econômico e turismo, Instituto de Previdência do Município de Quixadá, Gabinete do Prefeito, Secretaria Municipal de Administração, extrato do contrato resultante do Pregão Nº 013.2025-PE: N° 013/2025-24SETUR - Valor global: R$ 8.400,00; N° 013/2025-26IPMQ - Valor global: R$ 657,00; N° 013/2025 27GAB - Valor global: R$ 9.320,00; N° 013/2025-28ADM - Valor global: R$ 10 980,00 - Contratada: GL COMERCIO DE ALIMENTOS E BEBIDAS LTDA, através de seu representante legal, o Sr. Guilherme Braga Almeida. Objeto: aquisições de água, recargas d'agua em garrafão de 20 litros, vasilhames, recargas de gás 13kg GLP e botijões de gás, para atender as demandas das diversas secretarias do município de Quixadá /Ce. Prazo de vigência: do contrato n° 013/2025-24SETUR é de 12 meses. Os contratos n°013/2025-27GAB, n°013/2025-28ADM é até 31 de dezembro de 2026. Assina pela contratante: Raimundo Fabiano de Oliveira Lopes, Adrycia Karoline Fernandes Silva, Lorena Goncalves Holanda Amorim, Juliana Rocha Carneiro Nicolau. Data da assinatura dos contratos: 23 de junho de 2026; 02,13,28 de julho de 2026

EXTRATO DE CONTRATO

Contratante: Fundação Cultural de Quixadá. Extrato do contrato resultante do Pregão nº 15.009/2026: Nº 202610160002 - Valor global: R$ 71.725,00 - Contratada: MART CELL EQUIP DE TELEFONIA LTDA - ME, através de seu representante legal, Sr. Lisleno de Deus Martins. Objeto: aquisição de equipamento de iluminação e sonorização e outros materiais do Teatrinho de Bolso Velho Didi de responsabilidade da Fundação Cultural de Quixadá/Ce. Prazo de vigência: O prazo de vigência da contratação é de 12 meses, contados da data de assinatura do contrato. Assina pelo contratante: Antônio Clébio Viriato Ribeiro. Data da assinatura do contrato: 12 de novembro de 2026.

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Folha Nº 824

ESTADO DO CEARÁ - PREFEITURA MUNICIPAL DE CARIRIAÇU-CEARÁ-AVISO DE EXTRATO DE PUBLICAÇÃO DO INSTRUMENTO CONTRATUAL - O SECRETÁRIO MUNICIPAL DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE CARIRIAÇU-CEARÁ, NO USO DE SUAS ATRIBUIÇÕES LEGAIS, TORNA PÚBLICO O EXTRATO DO TERCEIRO TERMO ADITIVO N.º 2026.10.29.03 AO CONTRATO N.º 2023.11.09.03 DECORRENTE DO PREGÃO PRESENCIAL Nº 2023.10.18.01, CUJO OBJETO É A **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS NA MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA, INCLUINDO A REPOSIÇÃO DE PEÇAS JUNTO A FROTA DE VEÍCULOS E MÁQUINAS PESADAS PERTENCENTES AO MUNICÍPIO DE CARIRIAÇU-CEARÁ. CONTRATANTE:** SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE. **CONTRATADA**: JOSÉ IRATON DE CASTRO-ME. **PRORROGAÇÃO CONTRATUAL:** O PRESENTE ADITIVO TEM POR FINALIDADE A PRORROGAÇÃO DO PRAZO DO CONTRATO RESULTANTE DO PROCEDIMENTO LICITATÓRIO ACIMA REFERIDO. O PRAZO CONTRATUAL ANTERIORMENTE PACTUADO SERÁ PRORROGADO PELO PERÍODO REFERENTE A 60 (SESSENTA) DIAS. PORTANTO, TERÁ VIGÊNCIA A PARTIR DO DIA 12 DE NOVEMBRO DE 2026 ATÉ 11 DE JANEIRO DE 2027. **FUNDAMENTAÇÃO LEGAL:** O PRESENTE CONTRATO TEM COMO FUNDAMENTO O ART. 57, INCISO II, DA LEI FEDERAL Nº 8.666/93 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. **ASSINA PELA CONTRATADA:** JOSÉ IRATON DE CASTRO. **ASSINA PELA CONTRATANTE:** EMERSON DA SILVA XAVIER. CARIRIAÇU-CE, EM 29 DE OUTUBRO DE 2026. **EMERSON DA SILVA XAVIER** - SECRETÁRIO MUNICIPAL DE SAÚDE.

*** *** ***

ESTADO DO CEARÁ - PREFEITURA MUNICIPAL DE CARIRIAÇU-CEARÁ-AVISO DE EXTRATO DE CONTRATO - PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 00002.20260924/0001-06 - **CONTRATO Nº** 202611170001 - **ORIGEM:** PREGÃO ELETRÔNICO Nº 2026.10.19.01 - **CONTRATANTE:** PREFEITURA MUNICIPAL DE CARIRIAÇU-CEARÁ - **CONTRATADA(O).....:** RN ASSESSORIA LTDA - **OBJETO:** CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA FORNECIMENTO DE LICENÇA DE USO, IMPLANTAÇÃO, CONFIGURAÇÃO, MANUTENÇÃO, ATUALIZAÇÃO E SUPORTE TÉCNICO DE SISTEMA INTEGRADO DE ADMINISTRAÇÃO TRIBUTÁRIA MUNICIPAL, GESTÃO DA DÍVIDA ATIVA, NOTA FISCAL DE SERVIÇO ELETRÔNICA E PORTAL DO CONTRIBUINTE, EM AMBIENTE WEB, INCLUINDO OS SERVIÇOS NECESSÁRIOS À DISPONIBILIZAÇÃO E FUNCIONAMENTO DA SOLUÇÃO, VISANDO ATENDER ÀS NECESSIDADES DA ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL DA PREFEITURA MUNICIPAL DE CARIRIAÇU-CEARÁ-CE. - **VALOR TOTAL:** R$ 27.600,00 (VINTE E SETE MIL, SEISCENTOS REAIS) - **PROGRAMA DE TRABALHO:** 0204.04.122.0002.2.007 - MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DA SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO, R$27.600,00 NO ELEMENTO DE DESPESA 3.3.90.40.00: SERVIÇOS DE TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO – PESSOA JURÍDICA - **VIGÊNCIA:** DE 12 (DOZE) MESES - **DATA DA ASSINATURA:** 17 DE NOVEMBRO DE 2026. CARIRIAÇU-CE, EM 18 DE NOVEMBRO DE 2026. **RICARDO SANTOS BARROS** - ORDENADOR DE DESPESAS DO FUNDO GERAL.

*** *** ***

ESTADO DO CEARÁ - PREFEITURA MUNICIPAL DE CARIRIAÇU-CEARÁ-AVISO DE EXTRATO DE CONTRATO - PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 00005.20260915/0001-04 - **CONTRATO Nº** 202611160001 - **ORIGEM:** PREGÃO ELETRÔNICO Nº 2026.10.22.01 - **CONTRATANTE:** SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE - **CONTRATADA(O).....:** DROGAMED DISTRIBUIDORA DE MEDICAMENTOS LTDA - **OBJETO:** AQUISIÇÃO DE MEDICAMENTOS ESSENCIAIS, CONTROLADOS E DE USO HOSPITALAR, VISANDO O ABASTECIMENTO DA REDE DE ATENÇÃO BÁSICA (PSF), SAÚDE MENTAL E UNIDADES HOSPITALARES DO MUNICÍPIO DE CARIRIAÇU/CEARÁ. - **VALOR TOTAL:** R$ 1.304.505,00 (UM MILHÃO, TREZENTOS E QUATRO MIL, QUINHENTOS E CINCO REAIS) - **PROGRAMA DE TRABALHO:** 0503.10.302.0027.2.104 - MANUT. HOSPITAL E BLOCO DA AT. MEDIA ALT COMP. AMBULATORIAL E HOSPITALAR - BLMAC, R$ 148.095,00 NO ELEMENTO DE DESPESA 3.3.90.30.09: MATERIAL DE CONSUMO, MATERIAL DE CONSUMO - MATERIAL FARMACOLOGICO, MATERIAL FARMACOLÓGICO; 0503.10.301.0026.2.094 - MANUTENÇÃO DA SAÚDE DA FAMILIA E BLATB, R$ 1.156.410,00 NO ELEMENTO DE DESPESA 3.3.90.30.09: MATERIAL DE CONSUMO, MATERIAL DE CONSUMO - MATERIAL FARMACOLÓGICO, MATERIAL FARMACOLÓGICO - **VIGÊNCIA:** DE 12 (DOZE) MESES - **DATA DA ASSINATURA:** 16 DE NOVEMBRO DE 2026. CARIRIAÇU-CE, EM 17 DE NOVEMBRO DE 2026. **MARIA DAS GRAÇAS DE FREITAS** - SECRETÁRIA MUNICIPAL DE SAÚDE.

FSC MISTO Papel produzido a partir de fontes responsáveis FSC® C126031

*** *** ***

ESTADO DO CEARÁ - PREFEITURA MUNICIPAL DE CARIRIAÇU-CEARÁ - A SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO TORNA PÚBLICO PARA O CONHECIMENTO DOS INTERESSADOS O EXTRATO DE CONTRATO Nº 2026.11.03.01/2026, DECORRENTE DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 05/2026. **OBJETO**: AQUISIÇÃO DE 03 (TRÊS) ÔNIBUS RURAL ESCOLAR - ORF 1 (4X4) - TRANSMISSÃO MECÂNICA, DESTINADOS À SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CARIRIAÇU-CEARÁ, DECORRENTE DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N.º 05/2026 DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90004/2026/FNDE/MEC. **VALOR GLOBAL:** R$ 2.164.500,00 (DOIS MILHÕES, CENTO E SESSENTA E QUATRO MIL E QUINHENTOS REAIS). **DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**: 04.04.12.365.0024.2.084 E ELEMENTO DE DESPESAS: 4.4.90.52.00. REPRESENTADA PELA ORDENADORA DE DESPESAS DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, A SRA. **MARIA JOELIA CORREIA MARTINS** E, DE OUTRO LADO, A EMPRESA: **MARCOPOLO S/A**, INSCRITA NO CNPJ/MF SOB Nº 88.611.835/0001-77 (FILIAL). **VIGÊNCIA DO CONTRATO**: O PRAZO DE VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO É DE 06 (SEIS) MESES CONTADOS DA ASSINATURA DO CONTRATO, NA FORMA DO ARTIGO 105 DA LEI Nº 14.133, DE 2021. **DATA DO CONTRATO**: 03/11/2026. **MARIA JOELIA CORREIA MARTINS** - ORDENADORA DE DESPESAS DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO.

*** *** ***

ESTADO DO CEARÁ - PREFEITURA MUNICIPAL DE JUAZEIRO DO NORTE - Aviso de Licitação – Pregão Eletrônico nº 2026.11.19.1. A Prefeitura Municipal de Juazeiro do Norte, Estado do Ceará, através de seus ordenadores de despesas, no uso de suas atribuições legais, torna público, para conhecimento dos interessados, que será realizado, através da plataforma eletrônica www.bllcompras.com, por intermédio da Bolsa de Licitações do Brasil (BLL), certame licitatório, na modalidade Pregão Eletrônico nº 2026.11.19.1, cujo objeto é a Aquisição de utensílios de copa e cozinha, destinados ao atendimento das necessidades de diversos equipamentos vinculados as Secretarias Municipais de Juazeiro do Norte/CE, conforme especificações apresentadas junto ao Edital Convocatório e seus anexos, com abertura marcada para o dia 07 de Dezembro de 2026, a partir das 09:00 horas. Maiores informações na sede da Central de Compras do Município, sito na Rua Interventor Fco Erivano Cruz, nº 120, 1º andar – Centro - CEP: 63.010-015, pelo telefone (88)3199-0363, no horário de 08:00 às 14:00 horas ou ainda pelo e-mail: cpl@juazeiro.ce.gov.br. Juazeiro do Norte/Ceará, 19 de Novembro de 2026. Francisco Hélio Alves da Silva – Ordenador de Despesas da Secretaria Municipal de Administração / Renato Wilamis de Lima Silva - Ordenador de Despesas da Secretaria Municipal de Cultura / Cláudio Sergei Luz e Silva - Ordenador de Despesas da Secretaria Municipal de Segurança Pública e Cidadania / Márcia Pereira da Silva Franca - Ordenadora de Despesas da Secretaria Municipal de Educação / Josineide Pereira de Sousa Lima - Ordenadora de Despesas da Secretaria Municipal de Assistência Social / Ana Carolina Evangelista Biró - Ordenadora de Despesas da Secretaria Municipal de Infraestrutura / Ivan Figueiroa Pontes - Ordenador de Despesas da Autarquia Municipal do Meio Ambiente.

*** *** ***

ESTADO DO CEARÁ - PREFEITURA MUNICIPAL DE CARIRIAÇU-CEARÁ-AVISO DE EXTRATO DE PUBLICAÇÃO DO INSTRUMENTO CONTRATUAL - O ORDENADOR DE DESPESAS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO E FINANÇAS DO MUNICÍPIO DE CARIRIAÇU/CE, NO USO DE SUAS ATRIBUIÇÕES LEGAIS E EM CUMPRIMENTO AO DISPOSTO NO ART. 94 DA LEI FEDERAL Nº 14.133/2021, TORNA PÚBLICO O EXTRATO DO PRESENTE TERMO ADITIVO N.º 2026.11.16.01. **CONTRATANTE:** SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO E FINANÇAS. **CONTRATADA**: HLA SERVIÇOS E SOLUÇÕES LTDA. **OBJETO DO ADITAMENTO:** INCLUSÃO DE CLÁUSULA EXPRESSA CONFERINDO À CONTRATADA PODERES DE REPRESENTAÇÃO ADMINISTRATIVA DO MUNICÍPIO PERANTE A CONCESSIONÁRIA LOCAL (ENEL), A AGÊNCIA NACIONAL DE ENERGIA ELÉTRICA (ANEEL) E A AGÊNCIA REGULADORA DO ESTADO DO CEARÁ (ARCE), PARA FINS DE PLENA E ADEQUADA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS CONTRATADOS, COM AMPARO NO ART. 124, INCISO II, DA LEI FEDERAL Nº 14.133/2021. **FUNDAMENTAÇÃO LEGAL:** ART. 124, INCISO II, ALÍNEA "B", DA LEI FEDERAL Nº 14.133/2021. **ASSINA PELA CONTRATADA:** ANA LÍVIA FELIPE DIAS. **ASSINA PELA CONTRATANTE:** RICARDO SANTOS BARROS. CARIRIAÇU-CE, EM 16 DE NOVEMBRO DE 2026. RICARDO SANTOS BARROS - ORDENADOR DE DESPESAS DO FUNDO GERAL.

*** *** ***

Estado do Ceará - Prefeitura Municipal de Sobral - Extrato de Licitação - Adendo 02 - Processo Nº P470876/2026. Edital do Pregão Eletrônico Nº PE26013 - SMS (SRP) (Licitanet Nº 145/2026). Adendo Nº 02 - Central de Licitações. Novo Início da Disputa: 04/12/2026 às 09:00h (Horário de Brasília). Objeto: Registro de Preços para futuras e eventuais aquisições parceladas de medicamentos destinados à distribuição pela Central de Abastecimento Farmacêutico - CAF e ao atendimento das unidades e serviços da atenção primária, atenção especializada, urgência e emergência da Secretaria Municipal da Saúde de Sobral - CE, conforme as especificações e quantitativos previstos neste Edital e seus Anexos. Justificativa: Corrigir a data de abertura do pregão definida no Primeiro Adendo. Informações: Site: http://licitacoes.sobral.ce.gov.br e à Rua Viriato de Medeiros, 1.250, 4º andar. Fone: (88) 3677-1154, Sobral - CE. 19/11/2026. **O Pregoeiro - Samuel Alves Ximenes.**

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls. 8

CIDADES

Desenrola. Cid Gomes fará relatório do Desenrola Brasil 3.0 até dezembro, tema da medida provisória (MP) 1.393/26. A MP ajudará pessoas físicas inadimplentes. A iniciativa autoriza a União a comprar débitos, com limite de R$ 15 bilhões e negociá-los diretamente com os consumidores.



ANTONIO VIANA

INTERIOR

Rally da CNA em Ibaretama

Ibaretama receberá um evento nacional promovido pela Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil (CNA), que apresentará alternativas para alimentar os rebanhos durante os períodos de estiagem. Isso mesmo! No próximo dia 27 de novembro, o município de Ibaretama, no Sertão Central do Ceará, sediará o Rally Forrageiras para o Semiárido, iniciativa nacional da CNA idealizada pelo cearense Amílcar Silveira, vice-presidente da instituição.

Durante o evento, serão apresentadas alternativas para a produção de alimentos destinados aos rebanhos e à formação de reservas para os períodos de estiagem. A combinação de diferentes plantas forrageiras contribui para enfrentar essa realidade, reunindo fontes de energia, proteína e água para a alimentação de bovinos de leite e de corte, caprinos e ovinos.

Importante registrar

A proposta do Rally Forrageiras para o Semiárido é oferecer alternativas que possam ser combinadas de acordo com as condições do solo, a disponibilidade de água e a capacidade produtiva de cada propriedade, considerando também as necessidades dos rebanhos. A iniciativa já passou pela Bahia, Sergipe, Alagoas, Pernambuco, Rio Grande do Norte, Minas Gerais e Piauí. Até o momento, os dias de campo reuniram mais de 4,3 mil produtores rurais.

TSE amplia acessibilidade

Sem dúvida, uma notícia importante está repercutindo em todo o País e diz respeito às próximas eleições. O Tribunal Superior Eleitoral (TSE) lançou a Central de Intermediação em Libras (CIL), serviço de interpretação remota que facilitará a comunicação das pessoas surdas ou com deficiência auditiva com a Justiça Eleitoral.

Inclusão na Justiça Federal

A iniciativa da Justiça Eleitoral, por meio do TSE, merece destaque. A Central de Intermediação em Libras permitirá que pessoas surdas ou com deficiência auditiva se comuniquem com os atendentes da Justiça Eleitoral em todo o Brasil, ampliando o acesso aos serviços e promovendo mais inclusão e acessibilidade.

Energia mais cara no nordeste

Segundo informações divulgadas nos meios de comunicação, a tarifa de energia elétrica deverá registrar aumento de 9,58% na Região Nordeste em 2027, atingindo também o Estado do Ceará.

Vale destacar

O Nordeste deverá apresentar a maior alta tarifária entre as cinco regiões brasileiras no próximo ano, com aumento projetado de 9,58%. A estimativa é da Thymos Energia, consultoria especializada no setor elétrico. Entre os principais fatores estão a elevação de R$ 3,2 bilhões nos custos de compra de energia e o aumento de R$ 1,1 bilhão nas despesas com distribuição.

O que aconteceu:

Parte dessa pressão está relacionada ao fim de medidas temporárias que ajudaram a conter os reajustes em 2026, como a antecipação de recursos provenientes do Uso de Bem Público (UBP) de determinadas hidrelétricas. Esses recursos estão associados ao direito de exploração do potencial de geração de energia dos rios. Estamos atentos!

PDT ainda sem definição

Está repercutindo nos bastidores da política cearense a situação do PDT, partido que já teve expressiva representação em Brasília e construiu uma trajetória de destaque no Estado do Ceará. Depois de eleger cinco deputados federais em 2022, a legenda não conseguiu eleger nenhum representante para a Câmara Federal em 2026. Agora, o partido discute sua participação em uma aliança ou possível federação partidária, mas ainda não há definição.

PDT e PSB: aliança à vista?

O que vem sendo comentado nos bastidores é a possibilidade de uma aproximação política e partidária entre o PDT e o PSB, partido do senador Cid Gomes e do deputado federal Júnior Mano. A eventual aliança ainda não foi oficialmente fechada, mas as articulações continuam. Vamos acompanhar! Estamos atentos.

Leilão

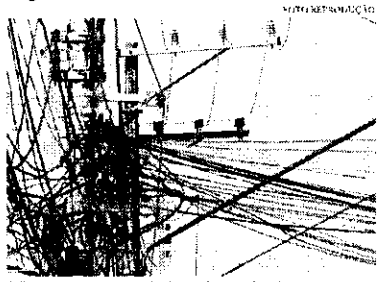
A Prefeitura de Juazeiro do Norte, por meio da Secretaria de Administração (Sead) realizará um leilão eletrônico de bens imóveis inservíveis ao patrimônio público municipal. O procedimento reúne 72 lotes, com itens como mobiliário escolar, equipamentos de informática, eletrodomésticos, sucatas, carros, motos e máquinas pesadas. Os interessados poderão registrar lances a partir de dia 24 de novembro, e a sessão pública de abertura será realizada em 15 de dezembro, às 9h30.

Mais informações:
e-mail: antonioviana@oestado.com.br

Fim dos fios embolados nos postes? Senado aprova novas regras

Objetivo é acabar com o emaranhado de fios, reduzindo o risco de acidentes graves e barateando o acesso à infraestrutura

O Senado aprovou nesta quarta-feira (18) um projeto de lei (PL 3.220/2019) que obriga as empresas de energia e de telecomunicações (como internet e telefone) a organizarem e compartilharem os postes de forma correta. A medida tem como objetivo principal acabar com o emaranhado de fios nas ruas, reduzindo o risco de acidentes graves e barateando o acesso à infraestrutura.



O fim dos postes emaranhados pode reduzir acidentes

O que muda na prática?

* **Limite nos preços:** O valor cobrado pelo aluguel dos postes terá um teto máximo. Nas áreas rurais, esse limite será a metade do valor cobrado nas cidades.

* **Retirada de fios abandonados:** As empresas terão prazos para organizar a rede. Cabos sem contrato ou que ofereçam risco à segurança deverão ser retirados ou regularizados rapidamente.

* **Punição para irregulares:** Empresas que usarem postes sem autorização poderão perder a permissão de funcionamento.

* **Prazo de adaptação:** A limpeza e a organização total dos postes nas cidades devem acontecer em até cinco anos.

O texto agora segue para sanção presidencial para virar lei.

O relator, senador Esperidião Amin (PP-SC), manteve a maior parte das mudanças feitas pela Câmara. A Agência Nacional de Energia Elétrica (Aneel) e a Agência Nacional de Telecomunicações (Anatel) devem cumprir as regras no prazo estabelecido ou o governo federal será responsabilizado. As agências definirão o valor máximo definitivo do aluguel dos postes (o chamado "valor máximo estrutural"). Os mesmos prazos valem para a decisão sobre a transferência da exploração dos postes a outra empresa.

O que mudou na votação final

O senador responsável pelo projeto manteve as alterações feitas pelos deputados, mas fez dois ajustes importantes. Os prazos ficaram mais claros, foi explicado melhor como contar o tempo que as empresas têm para se adaptar às novas regras. E sobre o uso dos postes, foi permitido que a própria empresa dona dos postes possa usá-los comercialmente, o que a Câmara havia proibido.

As empresas com contratos de aluguel acima do limite máximo terão até um ano e meio (18 meses) para se adequar, sem alterar as outras regras combinadas. O prazo começa a valer a partir da nova lei (para o preço provisório) ou da definição do valor oficial definitivo.

O que prevê o projeto

* Limite no aluguel dos postes: O valor cobrado das empresas de internet e telefone terá um valor máximo fixado. Até que as agências reguladoras (Aneel e Anatel) definam o teto final, valerá o preço atual corrigido pela inflação até o final de 2025. Na zona rural, o valor máximo será a metade do cobrado nas cidades. Contratos antigos com valores acima do teto deverão ser reajustados em até 18 meses.

* **Recusa justa:** A empresa de energia só poderá proibir outra empresa de usar o poste por motivos técnicos claros, de operação ou de segurança.

* **Fim dos cabos clandestinos:** As operadoras terão 180 dias para regularizar, sem multas, os fios instalados sem contrato. Cabos soltos ou perigosos deverão ser removidos imediatamente. A organização completa da rede de postes deverá ser concluída em até 5 anos (com chance de prorrogação por mais 5 anos em situações mais difíceis).

* **Punições severas:** Usar postes sem autorização passa a ser uma infração grave. Se a empresa não resolver a situação após ser avisada, poderá ser impedida de prestar serviços.

* **Troca na administração:** Se a distribuidora de energia não cuidar bem da infraestrutura, a Aneel poderá passar a gestão dos postes para outra empresa.

* Ajuda das prefeituras: As agências federais poderão fechar parcerias com os municípios para fiscalizar as ruas e priorizar as áreas que mais precisam de limpeza nos postes.

Entenda o impasse entre empresas de energia e de telecomunicações

O autor da proposta, senador Weverton (PDT-MA), destacou que a Lei Geral de Telecomunicações já garante o direito de as operadoras de internet e telefone usarem a estrutura das distribuidoras de energia.

No entanto, segundo ele, muitas distribuidoras dificultam esse acesso, o que prejudica a concorrência e estimula a instalação irregular de cabos.

Antes de ir ao plenário, o projeto passou pelas comissões de Infraestrutura (CI) e de Constituição e Justiça (CCJ) do Senado.

Trabalho conjunto entre agências e municípios

O relator Esperidião Amin reforçou que a medida traz mais segurança para a população. "Um fio abandonado por uma empresa que nem funciona mais pode causar acidentes muito graves. Infelizmente, já tivemos mortes por causa disso", alertou.

Amin pediu empenho para que a Aneel e a Anatel trabalhem juntas na definição da fórmula de cálculo dos custos de aluguel. "A metodologia é feita pela Anatel e a decisão é da Aneel, mas ambas precisam atuar de forma combinada e técnica".

O senador também defendeu que os municípios ajudem na fiscalização, lembrando que várias cidades já possuem leis próprias sobre o assunto.

Com Agência Senado

FRANÇA CONSTRUÇÕES E INCORPORAÇÕES LTDA.

ESTADO DO CEARÁ - PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIBE - AVISO DE LICITAÇÃO - CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº 17-11-012026

ESTADO DO CEARÁ - PREFEITURA MUNICIPAL DE MONSENHOR TABOSA - CREDENCIAMENTO Nº 2026.06.11.01 - PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 0007.0305.0000.0024-4

ESTADO DO CEARÁ - PREFEITURA MUNICIPAL DE JUAZEIRO DO NORTE - Aviso de Licitação - Pregão Eletrônico nº 2026.11.13.1

ESTADO DO CEARÁ - PREFEITURA MUNICIPAL DE JUAZEIRO DO NORTE - Aviso de Retomada – Concorrência Eletrônica nº 2026.10.07.1

ATIVA ENGENHARIA E COMÉRCIO LTDA. - EXTRATO DE CONTRATO PARA EXECUÇÃO DE ENERGIA SOLAR

ATIVA ENGENHARIA E COMÉRCIO LTDA. - EXTRATO DE CONTRATO PARA EXECUÇÃO DE ENERGIA SOLAR