

Termo de Referência retificado

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO (ART. 6º, INCISO XXIII, ALÍNEAS “A” E “I” DA LEI Nº 14.133/2021)

1.1. Descrição do objeto

Registro de preços para futura e eventual Contratação de empresa fornecedora de utensílios de cozinha e refeitório para a prefeitura municipal de São Tomé das Letras, bem como demais departamentos municipais, de acordo com as periodicidades, especificações, obrigações e demais condições deste Termo de Referência e seus anexos.

ITEM	PRODUTO	UN.	QUANTIDADE	VR. UN./MÉDIO	VALOR TOTAL
01	ASSADEIRA RETANGULAR GRANDE – CONFECCIONADA EM ALUMÍNIO REFORÇADO, COM ESPESSURA MÍNIMA DE 1,2 MM, FORMATO RETANGULAR, MEDINDO APROXIMADAMENTE 60 CM DE COMPRIMENTO, 40 CM DE LARGURA E 10 CM DE ALTURA, COM BORDAS DOBRADAS E CANTOS ARREDONDADOS PARA MAIOR SEGURANÇA E FACILIDADE DE LIMPEZA. SUPERFÍCIE INTERNA E EXTERNA POLIDA, LIVRE DE REBARBAS OU FALHAS. PRODUTO RESISTENTE AO CALOR, PRÓPRIO PARA PREPARO DE GRANDES QUANTIDADES DE ALIMENTOS EM FORNOS INDUSTRIAIS OU CONVENCIONAIS. DEVE SER ATÓXICA, RESISTENTE À OXIDAÇÃO, E COMPATÍVEL COM USO ALIMENTAR, CONFORME AS NORMAS DA ANVISA E DA ABNT. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE NOVO, SEM AMASSADOS, RACHADURAS OU DEMAIS DEFEITOS VISÍVEIS.	UN	45	R\$ 90,42	R\$ 4.068,90
02	ASSADEIRA RETANGULAR MÉDIA – FABRICADA EM ALUMÍNIO REFORÇADO, COM ESPESSURA MÍNIMA DE 1,0 MM, MEDINDO APROXIMADAMENTE 40 CM DE COMPRIMENTO, 30 CM DE	UN	45	R\$ 35,66	R\$ 1.604,70

	LARGURA E 7 CM DE ALTURA, COM BORDAS DOBRADAS PARA MAIOR SEGURANÇA E FACILIDADE DE MANUSEIO. POSSUI FORMATO RETANGULAR E SUPERFÍCIE POLIDA, LIVRE DE REBARBAS, AMASSADOS OU DEFEITOS DE FABRICAÇÃO. ADEQUADA PARA PREPARO DE ALIMENTOS EM FORNOS DOMÉSTICOS OU INDUSTRIAIS. PRODUTO ATÓXICO, RESISTENTE À OXIDAÇÃO, COMPATÍVEL COM USO ALIMENTAR, CONFORME NORMAS DA ANVISA E DA ABNT. A EMBALAGEM DEVE ASSEGURAR QUE O ITEM SEJA ENTREGUE INTEIRO, SEM DANOS, COM IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, E EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE USO.				
03	ASSADEIRA RETANGULAR PEQUENA – FABRICADA EM ALUMÍNIO REFORÇADO, COM ESPESSURA MÍNIMA DE 0,8 MM, MEDINDO APROXIMADAMENTE 30 CM DE COMPRIMENTO, 20 CM DE LARGURA E 5 CM DE ALTURA, COM BORDAS DOBRADAS PARA MAIOR SEGURANÇA E FACILIDADE DE MANUSEIO. POSSUI FORMATO RETANGULAR E SUPERFÍCIE POLIDA, LIVRE DE REBARBAS, AMASSADOS OU DEFEITOS DE FABRICAÇÃO. ADEQUADA PARA PREPARO DE PEQUENAS PORÇÕES DE ALIMENTOS EM FORNOS DOMÉSTICOS OU INSTITUCIONAIS. PRODUTO ATÓXICO, RESISTENTE À OXIDAÇÃO, COMPATÍVEL COM USO ALIMENTAR, CONFORME NORMAS DA ANVISA E DA ABNT. A EMBALAGEM DEVE ASSEGURAR QUE O ITEM SEJA ENTREGUE INTEIRO, SEM DANOS, COM IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE E EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE USO.	UN	45	R\$ 35,30	R\$ 1.588,50
04	AVENTAL DE NAPA PARA COZINHA – TAMANHO MÉDIO –	UN	80	R\$ 15,48	R\$ 1.238,40

	CONFECCIONADO EM MATERIAL SINTÉTICO TIPO NAPA, RESISTENTE, IMPERMEÁVEL E DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO, COM ESPESURA MÍNIMA DE 0,25 MM. POSSUI DIMENSÕES APROXIMADAS DE 80 CM DE COMPRIMENTO POR 60 CM DE LARGURA, COM CORDÕES RESISTENTES PARA AMARRAÇÃO NA CINTURA E ALÇA PARA O PESCOÇO COM REGULAGEM. COSTURAS REFORÇADAS E ACABAMENTO COM VIÉS EM TODO O CONTORNO. INDICADO PARA USO EM COZINHAS INDUSTRIAIS, ESCOLARES OU INSTITUCIONAIS, PROPORCIONANDO PROTEÇÃO CONTRA RESPINGOS DE LÍQUIDOS E GORDURAS. PRODUTO ATÓXICO, LAVÁVEL, DURÁVEL, RESISTENTE AO CALOR MODERADO E COMPATÍVEL COM NORMAS DE SEGURANÇA SANITÁRIA DA ANVISA E DA ABNT. A EMBALAGEM DEVE GARANTIR A INTEGRIDADE DO PRODUTO, IDENTIFICANDO CLARAMENTE O FABRICANTE E O TAMANHO.				
05	BACIA DE PLÁSTICO COM CAPACIDADE DE 35 LITROS – FABRICADA EM POLIPROPILENO OU MATERIAL PLÁSTICO DE ALTA RESISTÊNCIA, ATÓXICO, DURÁVEL, LEVE, FLEXÍVEL E DE FÁCIL LIMPEZA. POSSUI FORMATO ARREDONDADO, COM BASE REFORÇADA E BORDAS ARREDONDADAS PARA FACILITAR O MANUSEIO E EVITAR ACIDENTES. DIMENSÕES APROXIMADAS DE 50 CM DE DIÂMETRO SUPERIOR E 30 CM DE ALTURA, COM CAPACIDADE MÍNIMA GARANTIDA DE 35 LITROS. RESISTENTE A VARIAÇÕES DE TEMPERATURA E COMPATÍVEL COM O CONTATO COM ALIMENTOS, CONFORME NORMAS DA ANVISA E DA ABNT.	UN	50	R\$ 30,80	R\$ 1.540,00

	A SUPERFÍCIE EXTERNA E INTERNA DEVE SER LISA, SEM REBARBAS, RACHADURAS OU QUALQUER TIPO DE DEFEITO DE FABRICAÇÃO. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE NOVO, SEM USO, DEVIDAMENTE EMBALADO, IDENTIFICADO COM O NOME DO FABRICANTE, MODELO E CAPACIDADE, E EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE USO.				
06	BALANÇA DIGITAL PEQUENA PARA ALIMENTOS – EQUIPAMENTO ELETRÔNICO DE PESAGEM COM CAPACIDADE ENTRE 5 E 10 QUILOS E RESOLUÇÃO MÍNIMA DE 1 GRAMA, INDICADA PARA USO EM COZINHAS DOMÉSTICAS, INDUSTRIAIS OU INSTITUCIONAIS. ESTRUTURA FABRICADA EM MATERIAL RESISTENTE E DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO, COM BASE ESTÁVEL E ANTIDERRAPANTE. POSSUI VISOR DIGITAL EM LCD DE ALTO CONTRASTE, COM FUNÇÃO DE TARA AUTOMÁTICA, DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO E INDICADOR DE SOBRECARGA OU BATERIA FRACA. A PLATAFORMA DE PESAGEM DEVE TER DIMENSÕES COMPATÍVEIS COM O USO EM SUPERFÍCIES PLANAS E ESTAR ADEQUADA AO CONTATO COM ALIMENTOS, CONFORME NORMAS SANITÁRIAS DA ANVISA E DA ABNT. FUNCIONAMENTO À BATERIA OU ENERGIA ELÉTRICA, COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS. PRODUTO NOVO, HOMOLOGADO PELO INMETRO, ENTREGUE DEVIDAMENTE EMBALADO, IDENTIFICADO COM A MARCA, MODELO, NÚMERO DE SÉRIE E ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS COMPLETAS.	UN	15	R\$ 140,65	R\$ 2.109,75

06	RETIFICAÇÃO BALANÇA DIGITAL PEQUENA PARA ALIMENTOS – EQUIPAMENTO ELETRÔNICO DE PESAGEM COM CAPACIDADE ENTRE 5 E 10 QUILOS E RESOLUÇÃO MÍNIMA DE 1 GRAMA, INDICADA PARA APOIO OPERACIONAL EM COZINHA E REFEITÓRIO ESCOLAR, DESTINADA EXCLUSIVAMENTE AO USO INTERNO NO PREPARO, FRACIONAMENTO E PORCIONAMENTO DE ALIMENTOS, SEM UTILIZAÇÃO PARA FINS DE COMERCIALIZAÇÃO, COBRANÇA POR PESO, TRANSAÇÕES COMERCIAIS OU MEDIÇÕES SUJEITAS A CONTROLE METROLÓGICO LEGAL. ESTRUTURA FABRICADA EM MATERIAL RESISTENTE E DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO, COM BASE ESTÁVEL E ANTIDERRAPANTE. POSSUI VISOR DIGITAL EM LCD DE ALTO CONTRASTE, COM FUNÇÃO DE TARA AUTOMÁTICA, DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO E INDICADOR DE SOBRECARGA OU BATERIA FRACA. A PLATAFORMA DE PESAGEM DEVE TER DIMENSÕES COMPATÍVEIS COM O USO EM SUPERFÍCIES PLANAS FUNCIONAMENTO À BATERIA OU ENERGIA ELÉTRICA, COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS. PRODUTO NOVO, ENTREGUE DEVIDAMENTE EMBALADO, IDENTIFICADO COM A MARCA, MODELO, NÚMERO DE SÉRIE E ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS COMPLETAS.	UN	15	R\$ 140,65	R\$ 2.109,75
07	BALANÇA DIGITAL GRANDE PARA ALIMENTOS – EQUIPAMENTO ELETRÔNICO DE PESAGEM COM CAPACIDADE	UN	18	R\$ 805,15	R\$ 14.492,70

ENTRE 15 E 30 QUILOS E RESOLUÇÃO MÍNIMA DE 5 GRAMAS, INDICADA PARA USO EM COZINHAS INDUSTRIAIS, ESCOLARES, REFEITÓRIOS OU OUTROS AMBIENTES DE MANIPULAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS. POSSUI PLATAFORMA DE PESAGEM EM AÇO INOXIDÁVEL OU MATERIAL RESISTENTE DE FÁCIL LIMPEZA, COM DIMENSÕES MÍNIMAS DE 30 CM DE LARGURA POR 25 CM DE PROFUNDIDADE. DISPÕE DE VISOR DIGITAL TIPO LCD COM ILUMINAÇÃO, FUNÇÕES DE TARA, PESAGEM ACUMULADA, INDICADOR DE CARGA MÁXIMA E BATERIA FRACA. ESTRUTURA ROBUSTA, BASE ANTIDERRAPANTE E FUNCIONAMENTO ATRAVÉS DE BATERIA RECARREGÁVEL E/OU FONTE ELÉTRICA BIVOLT AUTOMÁTICA. PRODUTO DEVE POSSUIR CERTIFICAÇÃO DO INMETRO, SER ATÓXICO, COMPATÍVEL COM O CONTATO COM ALIMENTOS E ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA E DA ABNT. A EMBALAGEM DEVE GARANTIR A INTEGRIDADE DO EQUIPAMENTO, IDENTIFICANDO CLARAMENTE O FABRICANTE, MODELO E ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS COMPLETAS.				
--	--	--	--	--

07	RETIFICAÇÃO BALANÇA DIGITAL GRANDE PARA ALIMENTOS – EQUIPAMENTO ELETRÔNICO DE PESAGEM COM CAPACIDADE ENTRE 15 E 30 QUILOS E RESOLUÇÃO MÍNIMA DE 5 GRAMAS, INDICADA PARA APOIO OPERACIONAL EM COZINHA E REFEITÓRIO ESCOLAR, DESTINADA EXCLUSIVAMENTE AO USO INTERNO NO PREPARO, FRACIONAMENTO E PORCIONAMENTO DE ALIMENTOS, SEM UTILIZAÇÃO PARA FINS DE COMERCIALIZAÇÃO, COBRANÇA POR PESO, TRANSAÇÕES COMERCIAIS OU MEDIÇÕES SUJEITAS A CONTROLE METROLÓGICO LEGAL. POSSUI PLATAFORMA DE PESAGEM EM AÇO INOXIDÁVEL OU MATERIAL RESISTENTE DE FÁCIL LIMPEZA, COM DIMENSÕES MÍNIMAS DE 30 CM DE LARGURA POR 25 CM DE PROFUNDIDADE. DISPÕE DE VISOR DIGITAL TIPO LCD COM ILUMINAÇÃO, FUNÇÕES DE TARA, PESAGEM ACUMULADA, INDICADOR DE CARGA MÁXIMA E BATERIA FRACA. ESTRUTURA ROBUSTA, BASE ANTIDERRAPANTE E FUNCIONAMENTO ATRAVÉS DE BATERIA RECARREGÁVEL E/OU FONTE ELÉTRICA BIVOLT AUTOMÁTICA. PRODUTO DEVE POSSUIR CERTIFICAÇÃO DO INMETRO, SER ATÓXICO, COMPATÍVEL COM O CONTATO COM ALIMENTOS E ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA E DA ABNT. A EMBALAGEM DEVE GARANTIR A INTEGRIDADE DO EQUIPAMENTO, IDENTIFICANDO CLARAMENTE O FABRICANTE, MODELO E ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS COMPLETAS.	UN	18	R\$ 805,15	R\$ 14.492,70
----	---	----	----	------------	---------------

08	BANDEJA DESCARTÁVEL DE PAPELÃO LAMINADO – FABRICADA EM PAPELÃO RÍGIDO DE ALTA DENSIDADE, COM LAMINAÇÃO EM MATERIAL IMPERMEÁVEL NA FACE INTERNA, QUE GARANTE MAIOR RESISTÊNCIA À UMIDADE, GORDURA E VARIAÇÕES DE TEMPERATURA. POSSUI FORMATO RETANGULAR, COM DIMENSÕES DE APROXIMADAMENTE 38 CM DE COMPRIMENTO POR 28 CM DE LARGURA E ALTURA COMPATÍVEL COM USO EM SERVIÇOS DE	UN	1.000	R\$ 5,12	R\$ 5.120,00
	ALIMENTAÇÃO. INDICADA PARA ACONDICIONAMENTO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS PRONTOS, DOCES, SALGADOS, TORTAS, BOLOS E LANCHES. PRODUTO DESCARTÁVEL, ATÓXICO, RESISTENTE, COM ACABAMENTO EXTERNO LISO, LIVRE DE REBARBAS OU FALHAS DE FABRICAÇÃO. ADEQUADO PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA E DA ABNT. A EMBALAGEM DEVE PRESERVAR A HIGIENE E A INTEGRIDADE DO PRODUTO, CONTENDO INFORMAÇÕES DO FABRICANTE E QUANTIDADE POR PACOTE.				

09	BANDEJA PLÁSTICA PARA SERVIÇO DE REFEIÇÃO – FABRICADA EM MATERIAL PLÁSTICO RESISTENTE, DO TIPO POLIPROPILENO OU EQUIVALENTE, ATÓXICO, LAVÁVEL, REUTILIZÁVEL E ADEQUADO PARA CONTATO COM ALIMENTOS, CONFORME NORMAS DA ANVISA E DA ABNT. POSSUI FORMATO RETANGULAR, COM DIMENSÕES APROXIMADAS DE 48 CM DE COMPRIMENTO POR 33 CM DE LARGURA E BORDAS ELEVADAS DE NO MÍNIMO 3 CM DE ALTURA, PARA EVITAR DERRAMAMENTO DURANTE O TRANSPORTE DE ALIMENTOS. A SUPERFÍCIE DEVE SER TEXTURIZADA OU ANTIDERRAPANTE PARA EVITAR O DESLIZAMENTO DE UTENSÍLIOS E RECIPIENTES. AS BORDAS DEVEM SER ARREDONDADAS PARA FACILITAR A LIMPEZA E GARANTIR SEGURANÇA NO MANUSEIO. O PRODUTO DEVE SER RESISTENTE A TEMPERATURAS VARIADAS, COMPATÍVEL COM LAVAGEM INDUSTRIAL OU MANUAL, E NÃO DEVE APRESENTAR DEFEITOS, REBARBAS OU FISSURAS. A	UN	500	R\$ 40,57	R\$ 20.285,00
	EMBALAGEM DEVE ASSEGURAR A INTEGRIDADE DO PRODUTO, IDENTIFICANDO O FABRICANTE, MATERIAL, COR E DIMENSÕES.				

10	BATEDEIRA PLANETÁRIA INDUSTRIAL COM CAPACIDADE DE 5 LITROS – EQUIPAMENTO ELÉTRICO DE USO PROFISSIONAL, INDICADO PARA MISTURAR, BATER E SOVAR MASSAS LEVES OU MÉDIAS EM COZINHAS INDUSTRIAIS, REFEITÓRIOS OU UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA. FUNCIONAMENTO EM TENSÃO DE 127 VOLTS, COM MOTOR POTENTE E SILENCIOSO, POSSUINDO NO MÍNIMO 3 VELOCIDADES OU SISTEMA DE VARIAÇÃO CONTÍNUA. TIGELA REMOVÍVEL EM AÇO INOX COM CAPACIDADE MÍNIMA DE 5 LITROS, ACOMPANHADA DE PELO MENOS TRÊS ACESSÓRIOS INTERCAMBIÁVEIS: BATEDOR RAQUETE, BATEDOR DE ARAME E GANCHO PARA MASSA. POSSUI MOVIMENTO PLANETÁRIO QUE ASSEGURA A MISTURA UNIFORME DOS INGREDIENTES EM TODA A EXTENSÃO DA TIGELA. ESTRUTURA FABRICADA EM MATERIAL METÁLICO RESISTENTE, COM PINTURA EPÓXI OU TRATAMENTO ANTICORROSIVO, BASE ESTÁVEL COM PÉS ANTIDERRAPANTES E SISTEMA DE SEGURANÇA CONTRA ACIONAMENTO ACIDENTAL. O EQUIPAMENTO DEVE ATENDER ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ELÉTRICA E SANITÁRIA VIGENTES, INCLUINDO CERTIFICAÇÃO DO INMETRO. ACOMPANHA MANUAL EM PORTUGUÊS, CABO DE ALIMENTAÇÃO COMPATÍVEL COM A TENSÃO INFORMADA E GARANTIA MÍNIMA DE 12 MESES CONTRA DEFEITOS DE FABRICAÇÃO. A EMBALAGEM DEVE GARANTIR A PROTEÇÃO DO PRODUTO DURANTE O	UN	12	R\$ 2.242,23	R\$ 26.906,76
	TRANSPORTE, IDENTIFICANDO CLARAMENTE O FABRICANTE, MODELO, TENSÃO E ACESSÓRIOS INCLUSOS.				

11	BATEDOR FOUET COM COMPRIMENTO TOTAL DE NO MÍNIMO 25 CENTÍMETROS E MÁXIMO DE 30 CM – UTENSÍLIO MANUAL DE USO GERAL EM COZINHAS PROFISSIONAIS OU DOMÉSTICAS, INDICADO PARA MISTURAR, BATER E AERAR INGREDIENTES LÍQUIDOS OU SEMISSÓLIDOS, COMO OVOS, MOLHOS, CREMES E MASSAS LEVES. POSSUI CABO ERGONÔMICO CONFECCIONADO EM MATERIAL RESISTENTE, COM DESIGN QUE FACILITA O MANUSEIO PROLONGADO E SEGURANÇA DURANTE O USO. HASTES EM AÇO INOXIDÁVEL DE ALTA QUALIDADE, RESISTENTES À CORROSÃO, ADEQUADAS AO CONTATO COM ALIMENTOS, PERMITINDO LIMPEZA RÁPIDA E EFICIENTE, INCLUSIVE EM LAVA-LOUÇAS. COMPRIMENTO ADEQUADO PARA O MANUSEIO EM BOWLS OU TIGELAS FUNDAS, REDUZINDO RESPINGOS E EVITANDO O CONTATO DIRETO DAS MÃOS COM OS INGREDIENTES. O UTENSÍLIO DEVE ATENDER AOS REQUISITOS DE HIGIENE E SEGURANÇA SANITÁRIA VIGENTES, COM ACABAMENTO LISO E SEM REBARBAS QUE POSSAM ACUMULAR RESÍDUOS OU COMPROMETER A INTEGRIDADE DOS ALIMENTOS. EMBALAGEM INDIVIDUAL DEVE ASSEGURAR A PROTEÇÃO CONTRA DANOS DURANTE O TRANSPORTE E IDENTIFICAR CLARAMENTE O FABRICANTE, MODELO, MATERIAL E FINALIDADE DO PRODUTO. INDICADO PARA USO INTENSIVO EM RESTAURANTES, PANIFICAÇÕES, CONFEITARIAS, REFEITÓRIOS OU OUTRAS	UN	50	R\$ 24,28	R\$ 1.214,00
	UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA.				

12	BORRACHA DE VEDAÇÃO PARA PAINEL DE PRESSÃO COM CAPACIDADE DE 4,5 LITROS – ACESSÓRIO ESSENCIAL PARA GARANTIR O FUNCIONAMENTO ADEQUADO E A SEGURANÇA DURANTE O USO DE PAINÉIS DE PRESSÃO DOMÉSTICAS OU PROFISSIONAIS. FABRICADA EM BORRACHA DE SILICONE OU MATERIAL ELASTÔMERO DE ALTA RESISTÊNCIA TÉRMICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA E ADEQUADA AO CONTATO COM ALIMENTOS, CONFORME NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. PROPORCIONA VEDAÇÃO EFICIENTE DA TAMPÃO, EVITANDO O VAZAMENTO DE VAPOR E ASSEGURANDO O ACÚMULO CONTROLADO DE PRESSÃO INTERNA. COMPATÍVEL COM PAINÉIS DE PRESSÃO DE 4,5 LITROS DE DIFERENTES MARCAS, DESDE QUE SEJAM RESPEITADAS AS DIMENSÕES ESPECÍFICAS DO MODELO. INSTALAÇÃO SIMPLES, SEM NECESSIDADE DE FERRAMENTAS, COM RECOMENDAÇÃO DE TROCA PERIÓDICA PARA MANTER A SEGURANÇA E EFICIÊNCIA DO EQUIPAMENTO. O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE FISSURAS OU DEFEITOS VISÍVEIS, EMBALADO DE FORMA INDIVIDUAL PARA PROTEÇÃO CONTRA SUJEIRA E CONTAMINAÇÃO, COM IDENTIFICAÇÃO CLARA DO FABRICANTE, MODELO COMPATÍVEL, MATERIAL DE COMPOSIÇÃO E ORIENTAÇÕES DE USO. NÃO ACOMPANHA OUTROS COMPONENTES OU PEÇAS DA PAINEL.	UN	40	R\$ 5,16	R\$ 206,40
13	BORRACHA DE VEDAÇÃO PARA PAINEL DE PRESSÃO COM CAPACIDADE DE 20 LITROS – COMPONENTE FUNDAMENTAL	UN	40	R\$ 63,67	R\$ 2.546,80

	PARA ASSEGURAR A VEDAÇÃO EFICIENTE E O FUNCIONAMENTO SEGURO DE PANEAS DE PRESSÃO DE GRANDE PORTE, UTILIZADAS EM COZINHAS INDUSTRIAIS, RESTAURANTES, REFEITÓRIOS OU UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA. FABRICADA EM MATERIAL ELASTOMÉRICO DE ALTA QUALIDADE, RESISTENTE À TEMPERATURA E À PRESSÃO, COM PROPRIEDADES ATÓXICAS E CONFORME NORMAS SANITÁRIAS PARA CONTATO COM ALIMENTOS. PROPORCIONA VEDAÇÃO EFETIVA DA TAMPA DURANTE O PROCESSO DE COZIMENTO, EVITANDO O ESCAPE DE VAPOR E MANTENDO A PRESSÃO INTERNA CONTROLADA. COMPATÍVEL COM PANEAS DE PRESSÃO INDUSTRIAIS DE 20 LITROS DE DIVERSAS MARCAS, DESDE QUE RESPEITADAS AS MEDIDAS ESPECÍFICAS DO MODELO. INSTALAÇÃO SIMPLES, COM INDICAÇÃO DE SUBSTITUIÇÃO PERIÓDICA PARA GARANTIR A SEGURANÇA OPERACIONAL. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE LIVRE DE FISSURAS, CORTES OU DEFEITOS DE FABRICAÇÃO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM INDIVIDUAL QUE ASSEGURE SUA INTEGRIDADE, IDENTIFICANDO CLARAMENTE O FABRICANTE, A CAPACIDADE COMPATÍVEL, O MATERIAL DE COMPOSIÇÃO E AS INSTRUÇÕES BÁSICAS DE USO.				
14	BORRACHA DE VEDAÇÃO PARA PANEAS DE PRESSÃO COM CAPACIDADE DE 7 LITROS – ACESSÓRIO ESSENCIAL PARA GARANTIR A VEDAÇÃO ADEQUADA E O FUNCIONAMENTO CORRETO DE PANEAS DE PRESSÃO DOMÉSTICAS OU SEMIINDUSTRIAIS.	UN	40	R\$ 5,46	R\$ 218,40

	CONFECCIONADA EM MATERIAL ELASTOMÉRICO FLEXÍVEL, RESISTENTE À TEMPERATURA E À PRESSÃO, ATÓXICO E COMPATÍVEL COM O CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS E DE SEGURANÇA VIGENTES. PROPORCIONA VEDAÇÃO EFICIENTE DA TAMPA, EVITANDO VAZAMENTOS DE VAPOR E ASSEGURANDO A PRESSURIZAÇÃO INTERNA DURANTE O COZIMENTO. COMPATÍVEL COM PANEIS DE 7 LITROS DE DIVERSAS MARCAS, DESDE QUE SEJAM OBSERVADAS AS DIMENSÕES ESPECÍFICAS DE DIÂMETRO E MODELO. A INSTALAÇÃO É SIMPLES E NÃO EXIGE FERRAMENTAS, COM RECOMENDAÇÃO DE SUBSTITUIÇÃO PERIÓDICA PARA MANTER A EFICIÊNCIA E A SEGURANÇA DO EQUIPAMENTO. EMBALAGEM INDIVIDUAL PROTETORA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO CLARA DO FABRICANTE, CAPACIDADE COMPATÍVEL, MATERIAL DE COMPOSIÇÃO E ORIENTAÇÕES BÁSICAS DE USO E CONSERVAÇÃO. O PRODUTO DEVE ESTAR ISENTO DE FISSURAS, CORTES OU IMPERFEIÇÕES QUE COMPROMETAM SUA FUNÇÃO.				
15	BOTAS DE SEGURANÇA EM PVC NA COR BRANCA, DISPONÍVEIS NOS TAMANHOS 35 A 42 – CALÇADO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL INDICADO PARA USO EM AMBIENTES INDUSTRIAIS, LABORATÓRIOS, ÁREAS DE SAÚDE, ALIMENTAÇÃO E OUTROS SETORES QUE EXIJAM RESISTÊNCIA A AGENTES QUÍMICOS, UMIDADE E SUJEIRA. FABRICADAS EM POLICLORURO DE VINILA (PVC) DE ALTA QUALIDADE, MATERIAL	PR	180	R\$ 54,36	R\$ 9.784,80

	IMPERMEÁVEL, LEVE E DURÁVEL, QUE PROPORCIONA CONFORTO E SEGURANÇA DURANTE O USO PROLONGADO. SOLADO ANTIDERRAPANTE COM DESENHO ESPECIAL PARA MELHOR ADERÊNCIA EM PISOS MOLHADOS OU ESCORREGADIOS, REDUZINDO O RISCO DE ACIDENTES. BICO REFORÇADO PARA PROTEÇÃO CONTRA IMPACTOS LEVES, ESTRUTURA ERGONÔMICA QUE GARANTE O AJUSTE ADEQUADO AOS PÉS, EVITANDO DESCONFORTO E FADIGA. ATENDE ÀS NORMAS DE SEGURANÇA NR-06 E OUTRAS ESPECÍFICAS DE PROTEÇÃO CONTRA RISCOS EM AMBIENTES DE TRABALHO. DISPONÍVEL EM TAMANHOS VARIADOS DE 35 A 42 PARA ATENDER A DIFERENTES PERFIS DE USUÁRIOS. EMBALAGEM INDIVIDUAL COM INFORMAÇÕES SOBRE INSTRUÇÕES DE USO, LIMPEZA E CONSERVAÇÃO, GARANTINDO A DURABILIDADE DO PRODUTO.				
16	CANECA DE PLÁSTICO COM CAPACIDADE DE 300 MILILITROS – UTENSÍLIO RESISTENTE E LEVE, INDICADO PARA USO EM AMBIENTES DOMÉSTICOS, COZINHAS INDUSTRIAIS, REFEITÓRIOS, ESCOLAS, HOSPITAIS, EVENTOS OU OUTRAS SITUAÇÕES QUE EXIJAM PRODUTOS PRÁTICOS, DURÁVEIS E DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO. FABRICADA EM MATERIAL PLÁSTICO ATÓXICO E LIVRE DE BPA, ADEQUADO PARA CONTATO COM ALIMENTOS E BEBIDAS QUENTES OU FRIAS, CONFORME NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. POSSUI ESTRUTURA COMPACTA, ACABAMENTO LISO, ALÇA LATERAL ERGONÔMICA PARA MELHOR PEGADA E BORDA ARREDONDADA QUE FACILITA O USO. INDICADA PARA USO	UN	1.000	R\$ 8,61	R\$ 8.610,00

	INDIVIDUAL OU COLETIVO, COM BOA RESISTÊNCIA A IMPACTOS, QUEDAS E LAVAGENS FREQUENTES. DISPONÍVEL EM DIVERSAS CORES (CONFORME ESTOQUE OU ESPECIFICAÇÃO DO FORNECEDOR). O PRODUTO DEVE SER EMBALADO DE FORMA A GARANTIR SUA HIGIENE E INTEGRIDADE ATÉ O MOMENTO DO USO, COM IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, MATERIAL, VOLUME E ORIENTAÇÕES BÁSICAS DE USO E CONSERVAÇÃO.				
17	CESTO DE LIXO GRANDE, COM CAPACIDADE PARA 30 LITROS – RECIPIENTE RESISTENTE, LEVE E DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO, INDICADO PARA USO EM AMBIENTES DOMÉSTICOS, COMERCIAIS, ESCOLARES, HOSPITALARES, ADMINISTRATIVOS, INDUSTRIAIS OU OUTROS ESPAÇOS QUE EXIJAM ARMAZENAMENTO TEMPORÁRIO DE RESÍDUOS SÓLIDOS. FABRICADO EM MATERIAL PLÁSTICO DURÁVEL, ATÓXICO E IMPERMEÁVEL, COM SUPERFÍCIE LISA E CANTOS ARREDONDADOS QUE FACILITAM A LIMPEZA E EVITAM O ACÚMULO DE SUJEIRA. POSSUI ESTRUTURA RÍGIDA, COM BOA ESTABILIDADE E RESISTÊNCIA A IMPACTOS, UMIDADE E PRODUTOS DE LIMPEZA. DESIGN FUNCIONAL, COM ABERTURA AMPLA PARA FACILITAR O DESCARTE DE RESÍDUOS E BORDAS ARREDONDADAS PARA MAIOR CONFORTO E SEGURANÇA NO MANUSEIO. COMPATÍVEL COM SACOS DE LIXO DE ATÉ 50 LITROS. DISPONÍVEL EM DIVERSAS CORES OU ACABAMENTOS, CONFORME ESTOQUE OU ESPECIFICAÇÃO DO FORNECEDOR. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE LIMPO, SEM AVARIAS E COM ETIQUETA DE	UN	45	R\$ 69,68	R\$ 3.135,60

	IDENTIFICAÇÃO CONTENDO A CAPACIDADE EM LITROS, O MATERIAL DE FABRICAÇÃO E AS INSTRUÇÕES BÁSICAS DE USO E CONSERVAÇÃO.				
18	CESTO DE LIXO MÉDIO, COM CAPACIDADE DE 15 LITROS, DOTADO DE TAMPA E SISTEMA DE ABERTURA POR PEDAL – RECIPIENTE RESISTENTE, FUNCIONAL E DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO, INDICADO PARA USO EM AMBIENTES DOMÉSTICOS, COMERCIAIS, ESCOLARES, HOSPITALARES, ESCRITÓRIOS, BANHEIROS, COZINHAS E OUTROS LOCAIS QUE DEMANDEM DESCARTE HIGIÊNICO DE RESÍDUOS SÓLIDOS. FABRICADO EM MATERIAL PLÁSTICO ATÓXICO, IMPERMEÁVEL E DURÁVEL, COM SUPERFÍCIE LISA E CANTOS ARREDONDADOS QUE FACILITAM A LIMPEZA E EVITAM O ACÚMULO DE SUJEIRA. POSSUI MECANISMO DE PEDAL RESISTENTE, QUE PERMITE A ABERTURA DA TAMPA SEM O CONTATO MANUAL, GARANTINDO MAIOR HIGIENE E PRATICIDADE NO USO DIÁRIO. ESTRUTURA ESTÁVEL E ROBUSTA, COM BOA RESISTÊNCIA A IMPACTOS, UMIDADE E PRODUTOS DE LIMPEZA. TAMPA ARTICULADA QUE SE MANTÉM BEM FECHADA, EVITANDO MAUS ODORES E A EXPOSIÇÃO DO LIXO. COMPATÍVEL COM SACOS DE LIXO DE ATÉ 20 LITROS. DISPONÍVEL EM DIVERSAS CORES OU ACABAMENTOS, CONFORME ESTOQUE OU ESPECIFICAÇÃO DO FORNECEDOR. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE NOVO, SEM AVARIAS, COM O PEDAL FUNCIONAL E ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO CONTENDO A CAPACIDADE EM LITROS, O MATERIAL DE FABRICAÇÃO E ORIENTAÇÕES BÁSICAS DE USO E	UN	45	R\$ 80,12	R\$ 3.605,40

	CONSERVAÇÃO.				
19	CESTO DE LIXO COM CAPACIDADE PARA 10 LITROS, FABRICADO EM PLÁSTICO RESISTENTE, COM TAMPA ARTICULADA – RECIPIENTE COMPACTO, FUNCIONAL E DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO, INDICADO PARA USO EM BANHEIROS, COZINHAS, ESCRITÓRIOS, AMBIENTES DOMÉSTICOS E INSTITUCIONAIS EM GERAL, ONDE SEJA NECESSÁRIO O DESCARTE HIGIÊNICO DE RESÍDUOS SÓLIDOS DE PEQUENO VOLUME. CONFECCIONADO EM MATERIAL PLÁSTICO ATÓXICO E IMPERMEÁVEL, COM SUPERFÍCIE LISA, RESISTENTE A IMPACTOS, PRODUTOS DE LIMPEZA E UMIDADE. POSSUI TAMPA DO TIPO BASCULANTE OU ARTICULADA, QUE EVITA A EXPOSIÇÃO DO CONTEÚDO E MINIMIZA A DISPERSÃO DE ODORES, CONTRIBUINDO PARA A MANUTENÇÃO DA LIMPEZA DO AMBIENTE. DESIGN COMPACTO E FUNCIONAL, COM BORDAS ARREDONDADAS E ESTRUTURA ESTÁVEL, COMPATÍVEL COM SACOS DE LIXO DE ATÉ 15 LITROS. DISPONÍVEL EM DIVERSAS CORES, CONFORME ESTOQUE OU ESPECIFICAÇÃO DO FORNECEDOR. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE LIMPO, NOVO, SEM RACHADURAS OU DEFORMAÇÕES, COM IDENTIFICAÇÃO CLARA DO FABRICANTE, CAPACIDADE EM LITROS E ORIENTAÇÕES BÁSICAS DE USO E CONSERVAÇÃO.	UN	45	R\$ 18,09	R\$ 814,05
20	CHALEIRA DE ALUMÍNIO REFORÇADO, COM TAMPA E CAPACIDADE PARA 5 LITROS – UTENSÍLIO RESISTENTE, DURÁVEL E FUNCIONAL, INDICADO PARA USO EM COZINHAS INDUSTRIAIS, REFEITÓRIOS, ESCOLAS, CRECHES, HOSPITAIS, INSTITUIÇÕES OU AMBIENTES	UN	40	R\$ 79,09	R\$ 3.163,60

	DOMÉSTICOS, ONDE SEJA NECESSÁRIO AQUECER, FERVER OU ARMAZENAR LÍQUIDOS. FABRICADA EM ALUMÍNIO REFORÇADO DE ALTA QUALIDADE, COM PAREDES ESPESSAS QUE GARANTEM MAIOR RESISTÊNCIA TÉRMICA, LONGA VIDA ÚTIL E BOA DISTRIBUIÇÃO DE CALOR. POSSUI TAMPA COM ENCAIXE PRECISO, ALÇA SUPERIOR FIXA EM MATERIAL METÁLICO OU TÉRMICO RESISTENTE AO CALOR, E BICO VERTEADOR QUE FACILITA O SERVIÇO SEM DERRAMAMENTOS. ACABAMENTO LISO, LIVRE DE REBARBAS, FÁCIL DE LIMPAR E ADEQUADO PARA USO COM ALIMENTOS, CONFORME AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. INDICADA PARA USO EM FOGÕES A GÁS, INDUSTRIAIS OU DOMÉSTICOS. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE NOVO, SEM AMASSADOS, MANCHAS OU IRREGULARIDADES, COM IDENTIFICAÇÃO CLARA DO FABRICANTE, MATERIAL, VOLUME EM LITROS E ORIENTAÇÕES BÁSICAS DE USO E CONSERVAÇÃO.				
21	COADOR DE CAFÉ GRANDE, COM CABO – UTENSÍLIO RESISTENTE, FUNCIONAL E DE USO FREQUENTE EM COZINHAS INDUSTRIAIS, REFEITÓRIOS, ESCOLAS, HOSPITAIS, EVENTOS, PADARIAS, BARES OU OUTROS AMBIENTES ONDE SEJA NECESSÁRIA A PREPARAÇÃO DE CAFÉ EM MAIOR VOLUME. CONFECCIONADO COM ESTRUTURA DE ARAME METÁLICO OU ARO DE ALUMÍNIO DE ALTA QUALIDADE, DOTADO DE CABO LONGO E RESISTENTE, FIXADO DE FORMA SEGURA PARA GARANTIR ESTABILIDADE NO MANUSEIO DURANTE O PROCESSO DE COAÇÃO.	UN	250	R\$ 6,41	R\$ 1.602,50

	ACOMPANHA PANO FILTRANTE REUTILIZÁVEL OU DESCARTÁVEL EM TECIDO PRÓPRIO PARA COADOR, DE ALTA RESISTÊNCIA, ADEQUADO AO CONTATO COM ALIMENTOS, CONFORME NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. O MODELO GRANDE DEVE POSSUIR ESTRUTURA COMPATÍVEL COM CAPACIDADE MÍNIMA APROXIMADA PARA COAÇÃO DE 5 A 10 LITROS POR CICLO, COM DIÂMETRO SUPERIOR VARIANDO ENTRE 25 E 35 CENTÍMETROS. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE NOVO, SEM DEFORMAÇÕES, RACHADURAS OU PARTES OXIDADAS, COM CABO FIXO E INFORMAÇÕES DO FABRICANTE OU FORNECEDOR, INCLUINDO RECOMENDAÇÕES DE USO E HIGIENIZAÇÃO.				
22	COADOR PARA CAFÉ DE PANO, TAMANHO PEQUENO – UTENSÍLIO SIMPLES, FUNCIONAL E DE FÁCIL USO, INDICADO PARA PREPARO DE CAFÉ EM PEQUENAS QUANTIDADES EM AMBIENTES DOMÉSTICOS, SALAS DE REPOUSO, PEQUENAS COPAS, ESCRITÓRIOS, ESCOLAS OU OUTROS LOCAIS COM DEMANDA REDUZIDA. CONSTITUÍDO POR SUPORTE EM ARO DE ARAME METÁLICO OU ALUMÍNIO LEVE, COM CABO CURTO E RESISTENTE PARA SEGURANÇA NO MANUSEIO DURANTE A COAÇÃO. POSSUI FILTRO EM TECIDO (PANO) ADEQUADO PARA CONTATO COM ALIMENTOS, REUTILIZÁVEL, COSTURADO COM ACABAMENTO REFORÇADO PARA EVITAR RASGOS OU DESFIOS. DIMENSÕES APROXIMADAS COMPATÍVEIS COM CAPACIDADE DE 200 A 500 MILILITROS DE CAFÉ POR CICLO, COM DIÂMETRO SUPERIOR VARIANDO ENTRE 8 E 12 CENTÍMETROS. IDEAL PARA USO INDIVIDUAL OU EM PEQUENOS GRUPOS. O	UN	250	R\$ 5,85	R\$ 1.462,50

	PRODUTO DEVE SER ENTREGUE NOVO, LIMPO, SEM DEFEITOS OU OXIDAÇÃO, COM INFORMAÇÕES DO FABRICANTE OU FORNECEDOR E ORIENTAÇÕES DE USO E HIGIENIZAÇÃO.				
23	PORTA COADOR DE CAFÉ PLÁSTICO Nº 103 – UTENSÍLIO RESISTENTE E FUNCIONAL, INDICADO PARA PREPARO MANUAL DE CAFÉ EM AMBIENTES DOMÉSTICOS, COMERCIAIS E INSTITUCIONAIS. CONFECCIONADO EM PLÁSTICO ATÓXICO E LIVRE DE BPA, GARANTE DURABILIDADE E FACILIDADE DE LIMPEZA. COMPATÍVEL COM FILTROS DE PAPEL TAMANHO 103, POSSUI DESIGN QUE PERMITE ENCAIXE EM GARRAFAS TÉRMICAS E BULES COM BOCA DE ATÉ 2,5 CM DE DIÂMETRO. DISPONÍVEL EM DIVERSAS CORES (CONFORME ESTOQUE OU ESPECIFICAÇÃO DO FORNECEDOR). O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE NOVO, SEM DEFEITOS OU DEFORMAÇÕES, COM INFORMAÇÕES DO FABRICANTE E ORIENTAÇÕES BÁSICAS DE USO E CONSERVAÇÃO.	UN	180	R\$ 7,52	R\$ 1.353,60
24	COLHER GRANDE DE INOX – UTENSÍLIO RESISTENTE, HIGIÊNICO E DURÁVEL, INDICADO PARA USO EM COZINHAS DOMÉSTICAS, INDUSTRIAIS, REFEITÓRIOS, ESCOLAS, CRECHES, HOSPITAIS E DEMAIS AMBIENTES QUE EXIJAM EQUIPAMENTOS DE PREPARO E SERVIÇO DE ALIMENTOS DE ALTA RESISTÊNCIA. FABRICADA EM AÇO INOXIDÁVEL DE QUALIDADE ALIMENTAR, COM ACABAMENTO LISO E POLIDO, LIVRE DE REBARBAS, OXIDAÇÃO OU BORDAS CORTANTES, SENDO FÁCIL DE LIMPAR E RESISTENTE A CORROSÃO, UMIDADE E PRODUTOS DE HIGIENE. POSSUI FORMATO ERGONÔMICO, COM	UN	100	R\$ 23,13	R\$ 2.313,00

	CABO LONGO E ROBUSTO QUE PERMITE MANUSEIO SEGURO MESMO COM ALIMENTOS QUENTES OU EM QUANTIDADES MAIORES. INDICADA PARA MEXER, SERVIR OU PREPARAR ALIMENTOS EM PANEAS DE GRANDE PORTE OU REQUERIMENTOS DE ALTA ROTATIVIDADE. DIMENSÕES APROXIMADAS ENTRE 28 E 35 CENTÍMETROS DE COMPRIMENTO TOTAL. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE NOVO, SEM AMASSADOS, MANCHAS OU DEFEITOS, COM INFORMAÇÃO DO FABRICANTE, MATERIAL DE COMPOSIÇÃO E ORIENTAÇÕES DE USO E CONSERVAÇÃO.				
25	COLHER DE MESA EM INOX – UTENSÍLIO DE USO DOMÉSTICO E INSTITUCIONAL, CONFECCIONADO EM AÇO INOXIDÁVEL DE ALTA QUALIDADE, RESISTENTE À CORROSÃO, FERRUGEM E DESGASTE, INDICADO PARA O CONSUMO DE ALIMENTOS EM REFEIÇÕES DIÁRIAS. POSSUI ACABAMENTO LISO E POLIDO, SEM REBARBAS, COM FORMATO ERGONÔMICO, CABO ALONGADO E LÂMINA CÔNCAVA DE TAMANHO MÉDIO, ADEQUADA PARA USO EM RESIDÊNCIAS, RESTAURANTES, REFEITÓRIOS ESCOLARES, HOSPITALARES E OUTROS AMBIENTES QUE EXIJAM PRODUTOS HIGIÊNICOS E DURÁVEIS. COMPATÍVEL COM LAVAGEM MANUAL E EM MÁQUINAS DE LAVAR LOUÇAS. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE NOVO, SEM DEFEITOS, AMASSADOS OU MANCHAS, COM INFORMAÇÃO DO FABRICANTE, MATERIAL DE COMPOSIÇÃO E ORIENTAÇÕES DE USO E CONSERVAÇÃO.	UN	1500	R\$ 2,66	R\$ 3.990,00

26	COLHER DE SOBREMESA EM AÇO INOX – UTENSÍLIO DE USO DOMÉSTICO E INSTITUCIONAL, CONFECCIONADO EM AÇO INOXIDÁVEL DE ALTA QUALIDADE, RESISTENTE À CORROSÃO, FERRUGEM E DESGASTE, INDICADO PARA O CONSUMO DE SOBREMESAS EM GERAL, TAIS COMO BOLOS, TORTAS, FRUTAS E OUTROS ALIMENTOS SERVIDOS APÓS AS REFEIÇÕES. POSSUI ACABAMENTO LISO E POLIDO, SEM REBARBAS, COM FORMATO ERGONÔMICO, CABO ALONGADO E LÂMINA CÔNCAVA DE TAMANHO REDUZIDO EM RELAÇÃO À COLHER DE MESA, ADEQUADA PARA USO EM RESIDÊNCIAS, RESTAURANTES, REFEITÓRIOS ESCOLARES, HOSPITALARES E OUTROS AMBIENTES QUE EXIJAM PRODUTOS HIGIÊNICOS, FUNCIONAIS E DURÁVEIS. COMPATÍVEL COM LAVAGEM MANUAL E EM MÁQUINAS DE LAVAR LOUÇAS. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE NOVO, SEM DEFEITOS, AMASSADOS OU MANCHAS, COM INFORMAÇÃO DO FABRICANTE, MATERIAL DE COMPOSIÇÃO E ORIENTAÇÕES DE USO E CONSERVAÇÃO.	UN	1000	R\$ 2,61	R\$ 2.610,00
27	COLHER DESCARTÁVEL PARA REFEIÇÃO – UTENSÍLIO DE USO EVENTUAL E INSTITUCIONAL, FABRICADO EM MATERIAL PLÁSTICO RESISTENTE, ATÓXICO E DE USO ÚNICO, INDICADO PARA O CONSUMO DE ALIMENTOS EM REFEIÇÕES RÁPIDAS, EVENTOS, CANTINAS, REFEITÓRIOS E OUTROS AMBIENTES ONDE SE FAZ NECESSÁRIA A PRATICIDADE E A HIGIENE DO DESCARTE IMEDIATO APÓS O USO. POSSUI FORMATO ERGONÔMICO, CABO RETO OU LEVEMENTE CURVO, LÂMINA CÔNCAVA DE TAMANHO	PCT	500	R\$ 4,51	R\$ 2.255,00

	PADRÃO, COM ACABAMENTO SUAVE E SEM REBARBAS CORTANTES. FORNECIDA EM PACOTES LACRADOS COM 100 UNIDADES, COM QUANTIDADE PADRONIZADA, GARANTINDO MAIOR CONTROLE DE ESTOQUE E FACILIDADE NA DISTRIBUIÇÃO. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE NOVO, INTACTO, SEM FISSURAS, SUJIDADES OU PARTES QUE COMPROMETAM A SEGURANÇA E A EFICIÊNCIA DO USO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, MATERIAL DE COMPOSIÇÃO, QUANTIDADE POR PACOTE E ORIENTAÇÕES DE USO E DESCARTE.				
28	COLHER DESCARTÁVEL DE SOBREMESA – UTENSÍLIO DE USO EVENTUAL, DOMÉSTICO E INSTITUCIONAL, FABRICADO EM MATERIAL PLÁSTICO ATÓXICO, LEVE E RESISTENTE, DE USO ÚNICO, INDICADO PARA O CONSUMO DE SOBREMESAS, TAIS COMO BOLOS, DOCES, FRUTAS E IOGURTES, EM EVENTOS, CANTINAS, REFEITÓRIOS E AMBIENTES QUE EXIJAM PRATICIDADE, HIGIENE E FACILIDADE NO DESCARTE. POSSUI FORMATO COMPACTO, ERGONÔMICO, COM CABO CURTO E LÂMINA CÔNCAVA DE TAMANHO REDUZIDO, COM ACABAMENTO LISO E SEM REBARBAS. O PRODUTO DEVE SER FORNECIDO EM PACOTES LACRADOS COM 50 UNIDADES CADA, GARANTINDO MAIOR CONTROLE DE ESTOQUE E ORGANIZAÇÃO NA DISTRIBUIÇÃO. DEVE SER ENTREGUE NOVO, SEM RACHADURAS, DEFEITOS OU SUJIDADES, COM INFORMAÇÃO DO FABRICANTE, MATERIAL DE COMPOSIÇÃO, QUANTIDADE POR EMBALAGEM E ORIENTAÇÕES DE USO E DESCARTE.	PCT	1000	R\$ 3,41	R\$ 3.410,00

29	CONJUNTO DE UTENSÍLIOS PLÁSTICOS MULTIUSO, COMPOSTO POR 6 A 10 POTES DE DIFERENTES CAPACIDADES, VARIANDO ENTRE PEQUENOS, MÉDIOS E GRANDES, INDICADOS PARA ARMAZENAMENTO E ORGANIZAÇÃO DE ALIMENTOS OU OUTROS MATERIAIS EM AMBIENTES DOMÉSTICOS, INSTITUCIONAIS OU CORPORATIVOS. FABRICADOS EM MATERIAL PLÁSTICO ATÓXICO, LIVRE DE BPA, RESISTENTE A IMPACTOS, COM TAMPA HERMÉTICA OU DE ENCAIXE FIRME, GARANTINDO VEDAÇÃO EFICIENTE E PRESERVAÇÃO DO CONTEÚDO. OS POTES DEVEM POSSUIR SUPERFÍCIE INTERNA E EXTERNA LISA, FACILITANDO A HIGIENIZAÇÃO, E FORMATO EMPILHÁVEL, PERMITINDO ECONOMIA DE ESPAÇO. DEVEM SUPORTAR ARMAZENAMENTO EM TEMPERATURAS COMUNS DE GELADEIRA E SER ADEQUADOS PARA USO EM MICRO-ONDAS E FREEZER (CASO O FABRICANTE ASSIM INDIQUE). CADA CONJUNTO DEVE SER EMBALADO DE FORMA SEGURA, COM ETIQUETA OU IDENTIFICAÇÃO CONTENDO AS INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, MATERIAL DE COMPOSIÇÃO, QUANTIDADE DE ITENS, CAPACIDADES APROXIMADAS DE CADA POTE E ORIENTAÇÕES DE USO E CONSERVAÇÃO. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE NOVO, SEM RACHADURAS, DEFEITOS DE FABRICAÇÃO OU SUJIDADES.	PCT	150	R\$ 53,23	R\$ 7.984,50
30	CAIXA CONTENDO 12 UNIDADES DE COPO AMERICANO DE VIDRO, COM CAPACIDADE INDIVIDUAL DE 200 ML, FABRICADOS EM VIDRO TRANSPARENTE SÓDICO-CÁLCICO, COM FORMATO CILÍNDRICO E BASE SEXTAVADA,	CX	180	R\$ 38,17	R\$ 6.870,60

	PADRÃO NACIONALMENTE RECONHECIDO PARA USO EM ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS, INSTITUCIONAIS E DOMÉSTICOS. OS COPOS DEVEM POSSUIR PAREDES RESISTENTES, SUPERFÍCIE LISA, ACABAMENTO SEM REBARBAS E BORDAS ARREDONDADAS, PROPORCIONANDO CONFORTO E SEGURANÇA NO MANUSEIO. DEVEM SUPOSTAR USO CONTÍNUO EM TEMPERATURA AMBIENTE, SENDO ADEQUADOS PARA BEBIDAS FRIAS OU À TEMPERATURA MORNÀ. A EMBALAGEM DEVE SER FORNECIDA EM CAIXA DE PAPELÃO RESISTENTE, COM DIVISÓRIAS INTERNAS OU OUTRA FORMA DE PROTEÇÃO CONTRA IMPACTOS, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO VISÍVEL DO FABRICANTE, MATERIAL DE COMPOSIÇÃO, QUANTIDADE DE UNIDADES E ORIENTAÇÕES DE USO E ARMAZENAMENTO. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE NOVO, SEM TRINCAS, RACHADURAS, SUJIDADES OU DEFEITOS DE FABRICAÇÃO.				
31	COPO MEDIDOR DE PLÁSTICO COM CAPACIDADE DE 500 ML, FABRICADO EM POLIPROPILENO INCOLOR DE ALTA QUALIDADE, MATERIAL ATÓXICO, LIVRE DE BPA, RESISTENTE A IMPACTOS E ADEQUADO PARA USO ALIMENTÍCIO. POSSUI FORMATO CÔNICO COM GRADUAÇÃO EM ESCALA MILIMÉTRICA E NUMERAÇÃO DESTACADA, IMPRESSA OU EM BAIXO-RELEVO, PERMITINDO MEDIÇÕES PRECISAS DE LÍQUIDOS E INGREDIENTES. O COPO APRESENTA SUPERFÍCIE LISA, PAREDES UNIFORMES, ACABAMENTO SEM REBARBAS E BORDAS ARREDONDADAS, ALÉM DE BICO DIRECIONAL QUE FACILITA O DESPEJO SEM	UN	40	R\$ 11,70	R\$ 468,00

	DERRAMAMENTOS. INDICADO PARA USO DOMÉSTICO, COMERCIAL E INSTITUCIONAL EM PREPARAÇÕES CULINÁRIAS, LABORATORIAIS OU OUTRAS ATIVIDADES QUE EXIJAM MEDIÇÃO DE VOLUMES. DEVE SUPORTAR USO CONTÍNUO EM TEMPERATURA AMBIENTE, COM TOLERÂNCIA A LÍQUIDOS FRIOS OU LEVEMENTE AQUECIDOS. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE NOVO, LIMPO, SEM RACHADURAS, TRINCAS, OPACIDADES OU OUTROS DEFEITOS DE FABRICAÇÃO.				
32	PACOTE CONTENDO CORDAS DE NYLON PARA VARAL COM COMPRIMENTO INDIVIDUAL DE 10 METROS , FABRICADAS EM POLIAMIDA (NYLON) DE ALTA RESISTÊNCIA MECÂNICA, FLEXÍVEL E DURÁVEL, COM ESTRUTURA TRABALHADA EM TRANÇADO OU TORÇÃO MÚLTIPLA PARA MAIOR FIRMEZA E ESTABILIDADE. O MATERIAL DEVE APRESENTAR ELEVADA RESISTÊNCIA À TRAÇÃO, À ABRASÃO E A CONDIÇÕES CLIMÁTICAS VARIADAS, INCLUINDO EXPOSIÇÃO SOLAR E UMIDADE. O DIÂMETRO DAS CORDAS DEVE VARIAR ENTRE 3 MM E 5 MM, PROPORCIONANDO SEGURANÇA NO SUPORTE DE ROUPAS ÚMIDAS SEM DEFORMAR OU ARREBENTAR. AS CORDAS DEVEM POSSUIR SUPERFÍCIE LISA, SEM REBARBAS, NÓS OU IRREGULARIDADES, GARANTINDO O MANUSEIO SEGURO E O NÃO COMPROMETIMENTO DOS TECIDOS. CADA CORDÃO DEVE SER ACONDICIONADO DE FORMA INDIVIDUAL OU AGRUPADO EM PACOTE PLÁSTICO TRANSPARENTE, RESISTENTE, COM IDENTIFICAÇÃO VISÍVEL DO FABRICANTE, COMPRIMENTO, MATERIAL DE COMPOSIÇÃO,	PCT	800	R\$ 5,24	R\$ 4.192,00

	DATA DE FABRICAÇÃO, E ORIENTAÇÕES DE USO E ARMAZENAMENTO. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE NOVO, SEM USO PRÉVIO, LIVRE DE SUJIDADES, FUNGOS, NÓS OU OUTROS DEFEITOS DE FABRICAÇÃO. INDICADO PARA USO DOMÉSTICO OU INSTITUCIONAL EM ESTENDAL DE ROUPAS.				
33	CORTADOR DE LEGUMES MANUAL TIPO ALAVANCA, FABRICADO EM LIGA DE ALUMÍNIO FUNDIDO OU AÇO INOXIDÁVEL, COM ESTRUTURA ROBUSTA, RESISTENTE À CORROSÃO E DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO, INDICADO PARA USO EM COZINHAS INDUSTRIAIS, ESCOLAS, REFEITÓRIOS, HOSPITAIS E OUTRAS UNIDADES DE PREPARAÇÃO DE ALIMENTOS. EQUIPAMENTO DE OPERAÇÃO MANUAL, DOTADO DE ALAVANCA ERGONÔMICA COM MECANISMO DE COMPRESSÃO QUE FACILITA O CORTE SEM EXIGIR ESFORÇO EXCESSIVO DO OPERADOR, PROPORCIONANDO MAIOR SEGURANÇA E PRODUTIVIDADE. POSSUI BASE ANTIDERRAPANTE OU SUPORTE PARA FIXAÇÃO EM BANCADAS, GARANTINDO ESTABILIDADE DURANTE O USO. ACOMPANHA CONJUNTO DE LÂMINAS INTERCAMBIÁVEIS EM AÇO INOXIDÁVEL TEMPERADO, COM OPÇÕES DE CORTE EM PALITOS, CUBOS OU FATIAS, PERMITINDO O CORTE UNIFORME DE LEGUMES COMO BATATA, CENOURA, ABOBRINHA, ENTRE OUTROS. O EQUIPAMENTO DEVE APRESENTAR ACABAMENTO UNIFORME, SEM REBARBAS, LASCAS OU PARTES OXIDADAS, E SER ENTREGUE NOVO, COMPLETO, COM NO MÍNIMO DOIS CONJUNTOS DE LÂMINAS, MANUAL DE INSTRUÇÕES EM	UN	150	R\$ 162,12	R\$ 24.318,00

	PORTUGUÊS E IDENTIFICAÇÃO VISÍVEL DO FABRICANTE, MODELO E MATERIAL DE COMPOSIÇÃO. INDICADO PARA USO INTENSIVO, SENDO UMA SOLUÇÃO EFICIENTE PARA O PROCESSAMENTO MANUAL DE ALIMENTOS COM PADRÃO DE CORTE PROFISSIONAL.				
34	ESCORREDOR PARA ALIMENTOS , TIPO INDUSTRIAL, FABRICADO EM AÇO INOXIDÁVEL DE ALTA QUALIDADE, COM ACABAMENTO POLIDO, RESISTENTE À CORROSÃO, AO CALOR E À UMIDADE, INDICADO PARA O ESCORRAMENTO DE MASSAS, LEGUMES, CARNES E OUTROS ALIMENTOS EM PROCESSOS DE COZIMENTO COLETIVO. CAPACIDADE MÍNIMA DE 6 KG DE ALIMENTO PRONTO, COM FORMATO SEMIESFÉRICO OU CÔNICO, LATERAIS PERFURADAS UNIFORMEMENTE E BASE VAZADA, PERMITINDO DRENAGEM RÁPIDA E EFICIENTE SEM ACÚMULO DE LÍQUIDOS. DEVE POSSUIR ALÇAS LATERAIS REFORÇADAS, TAMBÉM EM INOX, FIRMENTE FIXADAS À ESTRUTURA, PROPORCIONANDO SEGURANÇA NO MANUSEIO DURANTE OPERAÇÕES QUENTES. O ESCORREDOR DEVE TER PAREDES E BASE COM ESPESSURA MÍNIMA DE 0,8 MM, GARANTINDO RIGIDEZ E LONGA VIDA ÚTIL EM USO INTENSIVO. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE NOVO, SEM AMASSADOS, RISCOS PROFUNDOS, PARTES CORTANTES OU REBARBAS, COM IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, MATERIAL DE COMPOSIÇÃO E CAPACIDADE GRAVADOS OU ETIQUETADOS DE FORMA VISÍVEL E DURÁVEL. INDICADO PARA COZINHAS INDUSTRIAIS, ESCOLAS, RESTAURANTES E OUTRAS UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA.	UN	120	R\$ 154,55	R\$ 18.546,00

35	PACOTE CONTENDO 100 UNIDADES DE COPOS DESCARTÁVEIS COM CAPACIDADE INDIVIDUAL DE 50 ML, FABRICADOS EM POLIPROPILENO (PP) OU POLIESTIRENO (PS) DE ALTA QUALIDADE, NA COR BRANCA OU TRANSLÚCIDA, COM SUPERFÍCIE LISA, ACABAMENTO UNIFORME, LIVRE DE REBARBAS, RACHADURAS OU DEFEITOS DE FABRICAÇÃO. OS COPOS DEVEM APRESENTAR FORMATO CÔNICO COM BASE ESTÁVEL E BORDAS ARREDONDADAS, GARANTINDO CONFORTO, SEGURANÇA E PRATICIDADE NO MANUSEIO. INDICADOS PARA USO ÚNICO EM SERVIÇO DE BEBIDAS FRIAS OU EM PORÇÕES INDIVIDUAIS DE ALIMENTOS LÍQUIDOS, GELATINAS, AMOSTRAS OU DOSES CONTROLADAS, SENDO RESISTENTES O SUFICIENTE PARA SUPORTAR LÍQUIDOS SEM DEFORMAÇÃO OU VAZAMENTO DURANTE O USO. OS COPOS DEVEM ESTAR ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, HIGIENIZADA, RESISTENTE E LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, QUANTIDADE, VOLUME INDIVIDUAL, MATERIAL DE COMPOSIÇÃO E INSTRUÇÕES DE ARMAZENAMENTO. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE NOVO, LIMPO, LIVRE DE SUJIDADES OU DANOS, PRONTO PARA USO IMEDIATO EM AMBIENTES INSTITUCIONAIS, COMERCIAIS OU HOSPITALARES.	PCT	2.000	R\$ 4,66	R\$ 9.320,00
36	ESCORREDOR DE PRATOS TIPO INDUSTRIAL, FABRICADO EM AÇO INOXIDÁVEL DE ALTA QUALIDADE, RESISTENTE À UMIDADE, CORROSÃO E AGENTES DE LIMPEZA, COM ACABAMENTO POLIDO, SUPERFÍCIE LISA E LIVRE DE ARESTAS OU REBARBAS	UN	40	R\$ 441,23	R\$ 17.649,20

	CORTANTES. ESTRUTURA FIXA, ROBUSTA E ESTÁVEL, COM SUPORTE DE BASE RETA OU LEVEMENTE INCLINADA PARA DRENAGEM NATURAL DA ÁGUA, POSSUINDO CAPACIDADE PARA O ACOMODAMENTO SIMULTÂNEO DE ATÉ 36 PRATOS DE DIVERSOS DIÂMETROS, DE FORMA SEGURA E ORGANIZADA. AS DIVISÓRIAS DEVEM SER ESPAÇADAS UNIFORMEMENTE, COM ABERTURAS ADEQUADAS PARA GARANTIR A POSIÇÃO VERTICAL DOS PRATOS SEM RISCAR OU DANIFICAR A LOUÇA, FACILITANDO A SECAGEM E EVITANDO ACÚMULO DE ÁGUA. O ESCORREDOR DEVE POSSUIR PÉS ANTIDERRAPANTES OU SUPORTE PARA FIXAÇÃO EM BANCADAS OU CUBAS, GARANTINDO ESTABILIDADE DURANTE O USO. INDICADO PARA COZINHAS PROFISSIONAIS, REFEITÓRIOS, ESCOLAS, RESTAURANTES E OUTRAS UNIDADES DE PREPARAÇÃO DE ALIMENTOS. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE NOVO, SEM AMASSADOS, FERRUGEM, PARTES SOLTAS OU DANIFICADAS, COM IDENTIFICAÇÃO VISÍVEL DO FABRICANTE, MATERIAL DE COMPOSIÇÃO E CAPACIDADE DE ARMAZENAMENTO.				
37	ESCOVA DE HIGIENIZAÇÃO DE MAMADEIRAS, FABRICADA EM MATERIAL PLÁSTICO RESISTENTE DE ALTA QUALIDADE, ATÓXICO, LIVRE DE BISFENOL A (BPA), COM CABO ERGONÔMICO E FIRME PARA FACILITAR O MANUSEIO DURANTE A LIMPEZA. POSSUI CERDAS MACIAS, FLEXÍVEIS E DURÁVEIS EM NÁILON OU POLIÉSTER, DISPENSAS DE REBARBAS OU PONTAS CORTANTES, ADEQUADAS PARA A REMOÇÃO EFICIENTE DE RESÍDUOS EM SUPERFÍCIES	UN	120	R\$ 13,49	R\$ 1.618,80

	INTERNAS E EXTERNAS DE MAMADEIRAS SEM RISCAR O MATERIAL. O MODELO DEVE POSSUIR EXTREMIDADE CÔNICA OU EM FORMATO QUE PERMITA ALCANÇAR FUNDOS ESTREITOS E CURVADOS, PODENDO CONTER UMA MINI ESCOVA ACOPLADA OU REMOVÍVEL PARA HIGIENIZAÇÃO DE BICOS E OUTROS COMPONENTES MENORES. INDICADA PARA USO DOMÉSTICO OU INSTITUCIONAL, COMO EM CRECHES E UNIDADES DE SAÚDE, DEVE SER RESISTENTE À UMIDADE E A TEMPERATURAS MODERADAS, SENDO ADEQUADA PARA USO CONTÍNUO. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE NOVO, LIMPO, EMBALADO INDIVIDUALMENTE EM MATERIAL PLÁSTICO TRANSPARENTE, LACRADO, COM IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, COMPOSIÇÃO, INSTRUÇÕES DE USO E ARMAZENAMENTO, LIVRE DE DEFEITOS DE FABRICAÇÃO OU PARTES SOLTAS QUE COMPROMETAM A SEGURANÇA.				
38	ESCORREDOR DE TALHERES BÁSICO, FABRICADO EM POLIPROPILENO (PP) DE ALTA QUALIDADE, MATERIAL RESISTENTE, ATÓXICO, LIVRE DE BISFENOL A (BPA), COM ACABAMENTO LISO, SEM REBARBAS OU PARTES CORTANTES QUE POSSAM COMPROMETER A SEGURANÇA DURANTE O MANUSEIO. POSSUI ESTRUTURA COM DIMENSÕES APROXIMADAS DE 13,8 CM DE COMPRIMENTO, 10,5 CM DE LARGURA E 14,4 CM DE ALTURA, ADEQUADAS PARA ORGANIZAÇÃO E ESCORRIMENTO DE TALHERES EM USO DOMÉSTICO OU INSTITUCIONAL. O PRODUTO CONTA COM ABERTURAS OU PERFURAÇÕES NA BASE QUE PERMITEM O ESCOAMENTO EFICIENTE DA	UN	60	R\$ 53,94	R\$ 3.236,40

	ÁGUA, EVITANDO ACÚMULO DE UMIDADE E PROLIFERAÇÃO DE MICRO-ORGANISMOS, ALÉM DE DIVISÓRIAS INTERNAS QUE FACILITAM A SEPARAÇÃO DOS UTENSÍLIOS. RESISTENTE À UMIDADE E A TEMPERATURAS MODERADAS, DEVE POSSIBILITAR LIMPEZA FÁCIL E RÁPIDA, SEM DEFORMAR OU ALTERAR SUAS PROPRIEDADES FÍSICAS. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE NOVO, LIMPO, SEM USO PRÉVIO, EMBALADO INDIVIDUALMENTE EM MATERIAL TRANSPARENTE, LACRADO, COM IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, COMPOSIÇÃO, INSTRUÇÕES DE USO E ARMAZENAMENTO, ESTANDO LIVRE DE DEFEITOS DE FABRICAÇÃO OU DANOS QUE POSSAM COMPROMETER SUA FUNCIONALIDADE OU HIGIENE.				
39	COPO DESCARTÁVEL 180 ML, FABRICADO EM POLIPROPILENO (PP), MATERIAL ATÓXICO, LIVRE DE BISFENOL A (BPA), COM RESISTÊNCIA ESTRUTURAL ADEQUADA PARA USO ÚNICO EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO, CONSUMO DE BEBIDAS OU EM AMBIENTES DOMÉSTICOS E INSTITUCIONAIS. O PRODUTO DEVE POSSUIR ACABAMENTO LISO, SEM REBARBAS, FISSURAS, PARTES CORTANTES OU IRREGULARIDADES QUE POSSAM COMPROMETER A SEGURANÇA OU O CONFORTO DO USUÁRIO. DEVE APRESENTAR CAPACIDADE NOMINAL DE 180 MILILITROS, COM TOLERÂNCIA DE VARIAÇÃO DE VOLUME DE ATÉ $\pm 5\%$, BASE ESTÁVEL PARA APOIO FIRME EM SUPERFÍCIES PLANAS, E PAREDES COM ESPESSURA ADEQUADA PARA GARANTIR A MANIPULAÇÃO SEM DEFORMAÇÕES OU VAZAMENTOS. O PRODUTO DEVE SER RESISTENTE À UMIDADE E COMPATÍVEL COM BEBIDAS	CX	100	R\$ 127,07	R\$ 12.707,00

	FRIAS OU EM TEMPERATURA AMBIENTE, SEM ALTERAÇÃO EM SUAS PROPRIEDADES FÍSICAS OU QUÍMICAS. OS COPOS DEVEM SER ENTREGUES EM EMBALAGENS PLÁSTICAS LACRADAS, EM PACOTES COM INDICAÇÃO CLARA DO NÚMERO DE UNIDADES (EX: PACOTES DE 100 UNIDADES). AS CAIXAS DE FORNECIMENTO DEVEM CONTER EXATAMENTE 2.500 (DOIS MIL E QUINHENTOS) COPOS, ORGANIZADOS DE FORMA A PRESERVAR SUA INTEGRIDADE DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. AS EMBALAGENS EXTERNAS DEVEM APRESENTAR DE FORMA VISÍVEL A IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, CNPJ, DESCRIÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, COMPOSIÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, INSTRUÇÕES DE USO E CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. OS COPOS DEVEM SER NOVOS, HIGIÊNICOS, SEM USO PRÉVIO, SEM DEFEITOS DE FABRICAÇÃO, LIVRES DE RACHADURAS, SUJEIRA, ODOR OU QUALQUER OUTRO ELEMENTO QUE POSSA COMPROMETER SUA FUNCIONALIDADE OU HIGIENE.				
40	ESCOVA DE NYLON MULTIUSO, FABRICADA COM BASE EM MATERIAL PLÁSTICO RESISTENTE, DE ALTA DURABILIDADE, COM FORMATO ERGONÔMICO QUE FACILITE O MANUSEIO MANUAL DURANTE PROCESSOS DE LIMPEZA GERAL OU ESPECÍFICA, INCLUINDO ALIMENTOS (FRUTAS, LEGUMES E HORTALIÇAS), UTENSÍLIOS DE COZINHA OU SUPERFÍCIES LAVÁVEIS. EQUIPADA COM CERDAS EM NYLON SINTÉTICO DE ALTA QUALIDADE, FLEXÍVEIS, RESISTENTES A DESGASTE POR ATRITO, PRODUTOS DE LIMPEZA E UMIDADE, GARANTINDO	UN	150	R\$ 6,96	R\$ 1.044,00

	EFICIÊNCIA NA REMOÇÃO DE RESÍDUOS SEM DANIFICAR O MATERIAL OU OS ALIMENTOS. O CORPO DA ESCOVA DEVE SER INTEIRIÇO, SEM PARTES SOLTAS OU REMOVÍVEIS QUE POSSAM COMPROMETER A HIGIENE OU SEGURANÇA DURANTE O USO. O PRODUTO DEVE POSSUIR DIMENSÕES APROXIMADAS DE 12 A 16 CM DE COMPRIMENTO, CERDAS COM ALTURA ENTRE 2 A 4 CM, E ESTRUTURA LEVE, NÃO ESCORREGADIA, RESISTENTE A IMPACTOS E LAVAGENS FREQUENTES. DEVE PERMITIR A HIGIENIZAÇÃO COMPLETA APÓS O USO, NÃO RETENDO SUJEIRA OU UMIDADE ENTRE SUAS PARTES. O PRODUTO DEVE SER FORNECIDO NOVO, SEM USO PRÉVIO, SEM FISSURAS OU DEFEITOS DE FABRICAÇÃO, EMBALADO INDIVIDUALMENTE EM MATERIAL PLÁSTICO TRANSPARENTE OU CAIXA COM INDICAÇÃO CLARA DO FABRICANTE, CNPJ, COMPOSIÇÃO, FINALIDADE DE USO, E INSTRUÇÕES BÁSICAS DE LIMPEZA E ARMAZENAMENTO.				
41	ESCUMADEIRA FABRICADA INTEGRALMENTE EM AÇO INOXIDÁVEL DE ALTA QUALIDADE, RESISTENTE À CORROSÃO, OXIDAÇÃO, IMPACTOS E ÀS ALTAS TEMPERATURAS, COM ACABAMENTO POLIDO OU ESCOVADO, LIVRE DE REBARBAS, SOLDAS IRREGULARES OU BORDAS CORTANTES. ESTRUTURA MONOBLOCO OU COM CABO FIRME E ERGONÔMICO, EM FORMATO QUE PERMITA MANUSEIO SEGURO E CONFORTÁVEL DURANTE O USO PROLONGADO, SEM AQUECIMENTO EXCESSIVO OU ESCORREGAMENTO DAS MÃOS. CABO PODE SER EM INOX OU EM MATERIAL PLÁSTICO	UN	80	R\$ 19,51	R\$ 1.560,80

	RESISTENTE AO CALOR (POLIPROPILENO OU SIMILAR), DESDE QUE BEM FIXADO, COM FURO OU ARGOLA PARA PENDURAR. CABEÇA DA ESCUMADEIRA COM PERFURAÇÕES CIRCULARES OU ALONGADAS, UNIFORMEMENTE DISTRIBUÍDAS, QUE PERMITAM O ESCORRIMENTO EFICIENTE DE LÍQUIDOS, INDICADA PARA O MANUSEIO DE ALIMENTOS EM PREPAROS QUENTES (COMO FRITURAS, CALDOS, MASSAS E LEGUMES COZIDOS). DEVE MEDIR ENTRE 30 E 38 CM DE COMPRIMENTO TOTAL, COM DIÂMETRO DA CABEÇA ENTRE 10 E 14 CM, E PESO APROXIMADO ENTRE 100 E 180 G, GARANTINDO BOA ESTABILIDADE E DURABILIDADE. O PRODUTO DEVE SER RESISTENTE A LAVAGENS FREQUENTES, COMPATÍVEL COM LAVADORAS INDUSTRIAIS OU DOMÉSTICAS, SEM PERDER O BRILHO OU SOFRER DEFORMAÇÕES. DEVE SER FORNECIDO NOVO, SEM USO PRÉVIO, SEM FISSURAS, MANCHAS OU DEFEITOS VISÍVEIS, EMBALADO INDIVIDUALMENTE EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE OU CAIXA, COM IDENTIFICAÇÃO CLARA DO FABRICANTE, CNPJ, COMPOSIÇÃO, FINALIDADE DE USO E INSTRUÇÕES BÁSICAS DE HIGIENIZAÇÃO.				
42	ESPANADOR DE PÓ CONFECCIONADO COM PENAS NATURAIS OU SINTÉTICAS DE ALTA FLEXIBILIDADE E RETENÇÃO DE POEIRA, MACIAS E COM BOA CAPACIDADE ELETROSTÁTICA, UNIDAS DE FORMA COMPACTA E RESISTENTE, SEM EXCESSO DE SOLTURA OU QUEBRA DURANTE O USO. CABO RETO, FIRME E ERGONÔMICO, FABRICADO EM MADEIRA DE BOA QUALIDADE, LIVRE DE FARPAS, RACHADURAS	UN	200	R\$ 20,00	R\$ 4.000,00

	OU DEFEITOS VISÍVEIS, COM ACABAMENTO ENVERNIZADO OU LIXADO, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO. O PRODUTO DEVE POSSUIR COMPRIMENTO TOTAL DE APROXIMADAMENTE 40 CM, COM DISTRIBUIÇÃO BALANCEADA ENTRE O CABO E A CABEÇA DE PENAS, GARANTINDO CONFORTO NO MANUSEIO E ALCANCE EFICIENTE EM SUPERFÍCIES ALTAS OU DE DIFÍCIL ACESSO. DEVE SER LEVE, FLEXÍVEL E EFICAZ NA REMOÇÃO DE POEIRA DE MÓVEIS, ELETRODOMÉSTICOS, PRATELEIRAS, OBJETOS DECORATIVOS, INSTRUMENTOS OU SUPERFÍCIES DELICADAS, SEM RISCAR OU DANIFICAR OS MATERIAIS. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE NOVO, SEM USO PRÉVIO, EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO, EMBALADO INDIVIDUALMENTE EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE OU OUTRA EMBALAGEM ADEQUADA, COM IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE OU FORNECEDOR, CNPJ, COMPOSIÇÃO DOS MATERIAIS E INSTRUÇÕES BÁSICAS DE USO E CONSERVAÇÃO.				
43	ESPÁTULA GRANDE DE COZINHA, COM COMPRIMENTO TOTAL DE APROXIMADAMENTE 23 CM E LARGURA DA PÁ DE 8,5 CM, CONFECCIONADA EM MATERIAL RESISTENTE E SEGURO PARA USO ALIMENTAR, PODENDO SER EM SILICONE DE ALTA QUALIDADE, NYLON REFORÇADO OU AÇO INOXIDÁVEL, TODOS ATÓXICOS, INODOROS E LIVRES DE BPA. OS MATERIAIS DEVEM APRESENTAR ALTA DURABILIDADE, RESISTÊNCIA A IMPACTOS, À UMIDADE E A TEMPERATURAS ELEVADAS (NO MÍNIMO 200°C PARA VERSÕES EM SILICONE OU NYLON), ADEQUADOS PARA O	UN	80	R\$ 30,88	R\$ 2.470,40

	USO EM AMBIENTE CULINÁRIO, DOMÉSTICO OU PROFISSIONAL. A PÁ DEVE POSSUIR ESTRUTURA FIRME, COM ACABAMENTO LISO, SEM FISSURAS, REBARBAS OU ARESTAS CORTANTES, GARANTINDO SEGURANÇA E FACILIDADE NA LIMPEZA. MODELOS EM SILICONE OU NYLON DEVEM SER COMPATÍVEIS COM SUPERFÍCIES ANTIADERENTES, EVITANDO RISCOS OU DANOS, ENQUANTO OS MODELOS EM AÇO INOXIDÁVEL DEVEM POSSUIR SUPERFÍCIE POLIDA OU ESCOVADA, COM RESISTÊNCIA À OXIDAÇÃO E À CORROSÃO. O CABO DEVE SER RETO OU ANATÔMICO, FIRME, RESISTENTE, FABRICADO EM MATERIAL COMPATÍVEL COM A LÂMINA, PODENDO SER EM PLÁSTICO RÍGIDO, SILICONE, MADEIRA TRATADA OU AÇO INOXIDÁVEL, COM BOA PEGADA, LIVRE DE FARPAS, RACHADURAS OU DEFEITOS VISÍVEIS. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE NOVO, SEM USO PRÉVIO, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, EMBALADO INDIVIDUALMENTE EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE OU OUTRA EMBALAGEM ADEQUADA, COM IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE OU FORNECEDOR, CNPJ, COMPOSIÇÃO DOS MATERIAIS, TEMPERATURA MÁXIMA SUPORTADA (SE APLICÁVEL) E INSTRUÇÕES BÁSICAS DE USO E HIGIENIZAÇÃO. INDICADA PARA PREPARO E MANUSEIO DE ALIMENTOS QUENTES OU FRIOS, COMO CARNES, MASSAS, PANQUECAS, LEGUMES E OUTROS, GARANTINDO FUNCIONALIDADE, SEGURANÇA E DESEMPENHO.				
44	ESPONJA DE LOUÇA DUPLA FACE, COMPOSTA POR CAMADA	UN	4.000	R\$ 1,98	R\$ 7.920,00

DE ESPUMA SINTÉTICA FLEXÍVEL E MACIA E CAMADA DE FIBRA ABRASIVA DE ALTA QUALIDADE, UNIDAS DE FORMA FIRME E UNIFORME, SEM DESCOLAMENTO OU DESALINHAMENTO ENTRE AS PARTES. A ESPUMA DEVE SER FABRICADA EM POLIURETANO OU MATERIAL EQUIVALENTE, COM BOA CAPACIDADE DE ABSORÇÃO E FORMAÇÃO DE ESPUMA, ESTRUTURA LEVE, RESISTENTE A DEFORMAÇÕES, INODORA E LIVRE DE IRREGULARIDADES. A FACE ABRASIVA DEVE SER CONFECCIONADA EM FIBRA SINTÉTICA COMPOSTA POR POLIÉSTER, POLIAMIDA OU MISTURA SIMILAR, COM TRATAMENTO ADEQUADO PARA REMOÇÃO EFICIENTE DE RESÍDUOS DE ALIMENTOS, GORDURAS E SUJEIRAS INCRUSTADAS, SEM SOLTAR FRAGMENTOS OU DESGASTAR-SE PREMATURAMENTE. A LIGAÇÃO ENTRE AS DUAS CAMADAS DEVE SER RESISTENTE À UMIDADE, FRICÇÃO E AO USO CONTÍNUO, GARANTINDO A DURABILIDADE DO PRODUTO DURANTE O USO DOMÉSTICO OU PROFISSIONAL. DIMENSÕES APROXIMADAS DA ESPONJA: 11 CM DE COMPRIMENTO, 7 CM DE LARGURA E 2,5 CM DE ESPESSURA. INDICADA PARA LIMPEZA DE LOUÇAS, TALHERES, UTENSÍLIOS DE COZINHA E SUPERFÍCIES EM GERAL. NÃO DEVE ARRANHAR SUPERFÍCIES DELICADAS QUANDO USADA DE FORMA ADEQUADA. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE NOVO, SEM USO PRÉVIO, EMBALADO INDIVIDUALMENTE OU EM CONJUNTO (EMBALAGEM COLETIVA COM INDICAÇÃO DE QUANTIDADE), COM IDENTIFICAÇÃO CLARA DO				
---	--	--	--	--

	FABRICANTE OU FORNECEDOR, CNPJ, COMPOSIÇÃO DOS MATERIAIS E INSTRUÇÕES DE USO E CONSERVAÇÃO.				
45	ESPONJA METÁLICA CONFECCIONADA 100% EM AÇO INOXIDÁVEL, FORMATO REDONDO, COM ESTRUTURA ENTRELAÇADA EM FIOS FINOS E RESISTENTES, ALTAMENTE EFICAZ NA REMOÇÃO DE SUJEIRAS PESADAS, GORDURAS INCRUSTADAS E RESÍDUOS DIFÍCEIS EM PANEIS, GRELHAS, ASSADEIRAS E UTENSÍLIOS METÁLICOS. O AÇO INOX DEVE APRESENTAR ALTA RESISTÊNCIA À OXIDAÇÃO, CORROSÃO E RUPTURA, MANTENDO A DURABILIDADE MESMO COM O USO FREQUENTE E CONTATO COM ÁGUA, SABÃO E DETERGENTES. A ESPONJA DEVE POSSUIR FORMATO REDONDO E ERGONÔMICO, DE FÁCIL PEGADA, NÃO DEVENDO APRESENTAR PONTAS CORTANTES, ARESTAS AGRESSIVAS OU DEFEITOS QUE COMPROMETAM A SEGURANÇA DO USUÁRIO OU A INTEGRIDADE DO PRODUTO. DIMENSÕES APROXIMADAS: DIÂMETRO ENTRE 6 E 9 CM, PESO MÍNIMO DE 20 G POR UNIDADE. INDICADA EXCLUSIVAMENTE PARA USO EM SUPERFÍCIES RESISTENTES, NÃO SENDO RECOMENDADA PARA UTENSÍLIOS ANTIADERENTES OU SUPERFÍCIES DELICADAS. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE NOVO, SEM USO PRÉVIO, EM EMBALAGEM INDIVIDUAL TRANSPARENTE OU OUTRA APROPRIADA QUE PRESERVE A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O USO FINAL, CONTENDO A IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE OU FORNECEDOR, CNPJ, COMPOSIÇÃO (AÇO INOXIDÁVEL), ORIENTAÇÕES DE	UN	1500	R\$ 5,51	R\$ 8.265,00

	USO E CONSERVAÇÃO.				
46	ESPRESSADOR DE ALHO MANUAL, CONFECCIONADO EM AÇO INOXIDÁVEL REFORÇADO DE ALTA QUALIDADE, RESISTENTE À OXIDAÇÃO, CORROSÃO, IMPACTOS MECÂNICOS E USO CONTÍNUO. ESTRUTURA COMPACTA E ROBUSTA, COM MECANISMO DE ALAVANCA QUE FACILITA A EXTRAÇÃO EFICIENTE DO ALHO COM O MÍNIMO DE ESFORÇO, SEM NECESSIDADE DE DESCASCAR O DENTE PREVIAMENTE. POSSUI CABOS ERGONÔMICOS, LIGADOS POR ARTICULAÇÃO FIRME E PRECISA, QUE GARANTEM CONFORTO, SEGURANÇA E ESTABILIDADE DURANTE O MANUSEIO, SEM RISCOS DE ESCORREGAMENTO OU DOBRAMENTO INDEVIDO. O CESTO PERFURADO (CÂMARA DE PRENSAGEM) DEVE POSSUIR FUROS UNIFORMES, BEM ACABADOS E SEM REBARBAS, PERMITINDO O APROVEITAMENTO MÁXIMO DO ALIMENTO E FACILITANDO A LIMPEZA. TODO O CONJUNTO DEVE POSSUIR ACABAMENTO POLIDO OU ESCOVADO, SEM FISSURAS, FALHAS DE MATERIAL OU PARTES CORTANTES EXPOSTAS. INDICADO PARA USO DOMÉSTICO OU PROFISSIONAL, SENDO COMPATÍVEL COM LAVAGEM MANUAL OU EM LAVA-LOUÇAS. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE NOVO, SEM USO PRÉVIO, EM EMBALAGEM INDIVIDUAL ADEQUADA, PREFERENCIALMENTE TRANSPARENTE OU CAIXA COM VISOR, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO CLARA DO FABRICANTE OU FORNECEDOR, CNPJ, COMPOSIÇÃO DOS MATERIAIS (AÇO INOXIDÁVEL), E INSTRUÇÕES BÁSICAS DE USO, LIMPEZA E CONSERVAÇÃO.	UN	80	R\$ 11,07	R\$ 885,60

47	ESPRESSO DE LARANJA INDUSTRIAL, EQUIPAMENTO ELÉTRICO DE USO PROFISSIONAL, PROJETADO PARA EXTRAÇÃO RÁPIDA E EFICIENTE DE SUCO DE LARANJA EM GRANDES QUANTIDADES, INDICADO PARA USO EM COZINHAS INDUSTRIAIS, REFEITÓRIOS, RESTAURANTES, HOSPITAIS, ESCOLAS E OUTROS AMBIENTES DE ALTO VOLUME DE PRODUÇÃO. ESTRUTURA EXTERNA FABRICADA EM AÇO INOXIDÁVEL ESCOVADO OU POLIDO, COM ACABAMENTO RESISTENTE À OXIDAÇÃO, CORROSÃO E DE FÁCIL LIMPEZA, GARANTINDO HIGIENE E DURABILIDADE. COMPONENTES INTERNOS (CONE, CUBA E TAMPA) CONFECCIONADOS EM MATERIAL INÓX OU PLÁSTICO ALIMENTÍCIO DE ALTA RESISTÊNCIA, LIVRES DE BPA E ATÓXICOS. MOTOR ELÉTRICO POTENTE (MÍNIMO DE 250W), COM FUNCIONAMENTO CONTÍNUO OU INTERMITENTE, SISTEMA DE ROTAÇÃO UNIDIRECIONAL OU BIDIRECIONAL, VOLTAGEM 127V OU 220V (CONFORME ESPECIFICAÇÃO), COM CHAVE LIGA/DESLIGA DE FÁCIL ACESSO. BASE COM PÉS ANTIDERRAPANTES E VENTOSAS OU APOIOS QUE GARANTAM ESTABILIDADE E SEGURANÇA DURANTE O FUNCIONAMENTO, EVITANDO DESLIZAMENTO OU VIBRAÇÃO EXCESSIVA. DEVE PERMITIR O ACIONAMENTO COM USO DE PRESSÃO MANUAL SOBRE A FRUTA, SEM NECESSIDADE DE FERRAMENTAS ADICIONAIS. CAPACIDADE DE PROCESSAMENTO MÍNIMA RECOMENDADA: 10 LITROS POR HORA. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE NOVO, SEM USO PRÉVIO, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO,	UN	25	R\$ 262,20	R\$ 6.555,00
----	--	----	----	------------	--------------

	ACOMPANHADO DE MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS, CERTIFICADO DE GARANTIA DO FABRICANTE, IDENTIFICAÇÃO CLARA DO FABRICANTE OU FORNECEDOR, CNPJ, MODELO, NÚMERO DE SÉRIE, COMPOSIÇÃO DOS MATERIAIS E INSTRUÇÕES DE USO, LIMPEZA E MANUTENÇÃO. DEVE POSSUIR SELO DO INMETRO OU CERTIFICAÇÃO DE CONFORMIDADE ELÉTRICA E SANITÁRIA VIGENTE.				
48	ETIQUETAS PRÓPRIAS PARA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS , CONFECCIONADAS EM MATERIAL ADESIVO ATÓXICO, LIVRE DE BISFENOL (BPA) E OUTRAS SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, ADEQUADAS PARA USO EM COZINHAS PROFISSIONAIS, INDÚSTRIAS ALIMENTÍCIAS, UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN) E DEMAIS AMBIENTES DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS. MATERIAL EM PAPEL OU FILME TRATADO, COM SUPERFÍCIE LISA E UNIFORME, COMPATÍVEL COM ESCRITA MANUAL (CANETA ESFEROGRÁFICA OU MARCADORES PERMANENTES) E/OU IMPRESSÃO, DE ACORDO COM O MODELO. ADESIVO DE FIXAÇÃO EFICAZ EM SUPERFÍCIES SECAS, TAIS COMO POTES PLÁSTICOS, VIDRO, METAL OU EMBALAGENS DESCARTÁVEIS, RESISTENTE À UMIDADE, FRIO E TEMPERATURAS VARIADAS (ENTRE -10°C E 60°C), SEM DEIXAR RESÍDUOS TÓXICOS OU AGREDIR A EMBALAGEM. AS ETIQUETAS DEVEM POSSIBILITAR A IDENTIFICAÇÃO CLARA DE INFORMAÇÕES ESSENCIAIS COMO: NOME DO PRODUTO, DATA DE PREPARO, VALIDADE, RESPONSÁVEL, SETOR, ENTRE OUTROS DADOS RELACIONADOS À RASTREABILIDADE E CONTROLE	PCT	80	R\$ 83,77	R\$ 6.701,60

	SANITÁRIO DE ALIMENTOS, CONFORME AS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO. FORMATO PADRÃO: RETANGULAR, MEDINDO APROXIMADAMENTE 6 CM DE COMPRIMENTO POR 4 CM DE ALTURA, COM CANTOS ARREDONDADOS. DEVEM SER FORNECIDAS EM PACOTES COM QUANTIDADE PADRONIZADA (MÍNIMO DE 500 UNIDADES POR PACOTE), ACONDICIONADAS DE FORMA ORGANIZADA, EM CARTELAS OU BLOCOS, PROTEGIDAS CONTRA SUJEIRA E UMIDADE. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE NOVO, SEM USO PRÉVIO, EM EMBALAGEM ADEQUADA, COM IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE OU FORNECEDOR, CNPJ, MODELO, COMPOSIÇÃO DOS MATERIAIS E INSTRUÇÕES BÁSICAS DE USO, CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO.				
49	FACA DE SERRILHA GRANDE PARA PÃES , CONFECCIONADA COM LÂMINA EM AÇO INOXIDÁVEL DE ALTA QUALIDADE, RESISTENTE À CORROSÃO, À OXIDAÇÃO E À DEFORMAÇÃO POR TEMPERATURA. LÂMINA LONGA, COM EXTREMIDADE LEVEMENTE CURVA E CORTE SERRILHADO CONTÍNUO, IDEAL PARA O FATIAMENTO PRECISO DE PÃES, BOLOS, MASSAS LEVES E PRODUTOS DE TEXTURA MACIA COM CROSTA EXTERNA. POSSUI DENTES UNIFORMES E AFIADOS, QUE PERMITEM O CORTE SEM ESMAGAMENTO DO ALIMENTO, PRESERVANDO A ESTRUTURA DOS PRODUTOS ASSADOS. CABO ERGONÔMICO, ANTIDERRAPANTE, DE ALTA RESISTÊNCIA MECÂNICA, FABRICADO EM MATERIAL ATÓXICO (COMO POLIPROPILENO OU POLIAMIDA), COM ACABAMENTO LISO E	UN	40	R\$ 27,26	R\$ 1.090,40

	IMPERMEÁVEL, RESISTENTE À UMIDADE, AO CALOR E AOS PROCESSOS DE HIGIENIZAÇÃO INTENSIVA. FIXAÇÃO DA LÂMINA AO CABO DE FORMA SEGURA E HIGIÊNICA, SEM FRESTAS OU ESPAÇOS QUE ACUMULEM SUJEIRA OU MICRO-ORGANISMOS. DIMENSÕES APROXIMADAS DA LÂMINA: 8 A 10 POLEGADAS (20 A 25 CM), COM LARGURA ADEQUADA AO FATIAMENTO DE PÃES GRANDES. COMPRIMENTO TOTAL DA FACA: 30 A 38 CM, VARIANDO CONFORME O MODELO. INDICADA PARA USO INTENSIVO EM COZINHAS PROFISSIONAIS, PANIFICAÇÕES, UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN), SERVIÇOS DE CATERING, RESTAURANTES E ESTABELECIMENTOS QUE EXIJAM PRECISÃO E AGILIDADE NO CORTE DE PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE NOVO, SEM USO PRÉVIO, EM EMBALAGEM ADEQUADA E SEGURA, COM IDENTIFICAÇÃO CLARA DO FABRICANTE OU FORNECEDOR, CNPJ, MODELO, COMPOSIÇÃO DOS MATERIAIS, INSTRUÇÕES DE USO, CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO.				
50	FACA PARA CORTES DE CARNES, COM LÂMINA EM AÇO INOXIDÁVEL DE 3 POLEGADAS (APROXIMADAMENTE 7,6 CM), DESTINADA AO USO EM COZINHAS PROFISSIONAIS, UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN), AÇOUGUES, RESTAURANTES, INDÚSTRIAS ALIMENTÍCIAS E OUTROS AMBIENTES DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS. LÂMINA CURTA, PRECISA E RESISTENTE, COM ALTO PODER DE CORTE E RETENÇÃO DE FILO, INDICADA PARA OPERAÇÕES DE DETALHE, COMO RETIRADA DE GORDURA,	UN	60	R\$ 21,22	R\$ 1.273,20

	NERVOS, PELÍCULAS, DESOSSA LEVE E LIMPEZA DE CARNES COM MAIOR CONTROLE MANUAL. CONFECCIONADA EM AÇO INOX DE QUALIDADE, RESISTENTE À OXIDAÇÃO, À CORROSÃO E ÀS CONDIÇÕES DE TEMPERATURA E UMIDADE COMUNS EM COZINHAS INDUSTRIAIS. POSSUI CABO EM PLÁSTICO RÍGIDO, ERGONÔMICO E ANTIDERRAPANTE, CONFECCIONADO EM MATERIAL ATÓXICO (COMO POLIPROPILENO OU SIMILAR), COM BOA ADERÊNCIA À MÃO MESMO EM CONDIÇÕES ÚMIDAS, RESISTENTE AO CALOR E À LIMPEZA INTENSIVA, SEM FRESTAS ENTRE LÂMINA E CABO, GARANTINDO HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR. DIMENSÕES TOTAIS APROXIMADAS: 17 A 20 CM, VARIANDO CONFORME O MODELO. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE NOVO, SEM USO PRÉVIO, EM EMBALAGEM ADEQUADA, COM IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE OU FORNECEDOR, CNPJ, MODELO, COMPOSIÇÃO DOS MATERIAIS, E INSTRUÇÕES BÁSICAS DE USO, HIGIENIZAÇÃO E ARMAZENAMENTO.				
51	FACA PARA CORTES DE CARNES, COM LÂMINA EM AÇO INOXIDÁVEL, DE 8 POLEGADAS (APROXIMADAMENTE 20,3 CM), INDICADA PARA USO EM COZINHAS PROFISSIONAIS, AÇOUQUES, UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN), RESTAURANTES, CHURRASCARIAS, INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS E DEMAIS ESTABELECIMENTOS QUE REALIZAM MANIPULAÇÃO INTENSIVA DE CARNES. LÂMINA LONGA, ROBUSTA E DE CORTE PRECISO, ADEQUADA PARA FATIAMENTO, PORCIONAMENTO	UN	60	R\$ 17,52	R\$ 1.051,20

	E LIMPEZA DE PEÇAS MÉDIAS E GRANDES DE CARNES CRUAS OU COZIDAS, COM OU SEM OSSO, OFERECENDO BOM DESEMPENHO TANTO EM CORTES RETOS QUANTO EM CORTES COM MAIOR PROFUNDIDADE. POSSUI BOM RETENÇÃO DE FILO, RESISTÊNCIA À OXIDAÇÃO, CORROSÃO E DEFORMAÇÃO POR IMPACTO OU CALOR, SENDO COMPATÍVEL COM PROCESSOS DE HIGIENIZAÇÃO INDUSTRIAL. CABO ANATÔMICO EM MATERIAL PLÁSTICO ATÓXICO (COMO POLIPROPILENO OU SIMILAR), ANTIDERRAPANTE, RESISTENTE À UMIDADE, A VARIAÇÕES DE TEMPERATURA E AO USO CONTÍNUO, COM FIXAÇÃO SEGURA À LÂMINA E ACABAMENTO LISO, SEM FRESTAS, GARANTINDO MÁXIMA HIGIENE E SEGURANÇA NO MANUSEIO. COMPRIMENTO TOTAL DA FACA: ENTRE 30 E 35 CM, VARIANDO CONFORME O MODELO. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE NOVO, SEM USO PRÉVIO, EM EMBALAGEM ADEQUADA, COM IDENTIFICAÇÃO CLARA DO FABRICANTE OU FORNECEDOR, CNPJ, MODELO, COMPOSIÇÃO DOS MATERIAIS, E INSTRUÇÕES BÁSICAS DE USO, HIGIENIZAÇÃO E ARMAZENAMENTO.				
52	FACA PARA CORTES DE CARNES, COM LÂMINA EM AÇO INOXIDÁVEL, COM 7 POLEGADAS (APROXIMADAMENTE 17,8 CM) DE COMPRIMENTO, ADEQUADA PARA USO EM COZINHAS PROFISSIONAIS, UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN), AÇOUGUES, RESTAURANTES, CHURRASCARIAS, INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS E DEMAIS AMBIENTES QUE EXIJAM	UN	60	R\$ 19,38	R\$ 1.162,80

	PRECISÃO E EFICIÊNCIA NO CORTE DE CARNES. LÂMINA ROBUSTA, LONGA O SUFICIENTE PARA EXECUÇÃO DE CORTES MÉDIOS A GRANDES, PERMITINDO PORCIONAMENTO, LIMPEZA, FATIAMENTO E MANUSEIO DE PEÇAS DE CARNES CRUAS OU PREPARADAS, COM EXCELENTE PODER DE CORTE E DURABILIDADE DO FILO. POSSUI RESISTÊNCIA À CORROSÃO, À OXIDAÇÃO E ÀS TEMPERATURAS VARIADAS, SENDO INDICADA PARA USO INTENSIVO E LAVAGENS FREQUENTES. CABO ERGONÔMICO EM MATERIAL PLÁSTICO ATÓXICO (POLIPROPILENO OU EQUIVALENTE), ANTIDERRAPANTE, IMPERMEÁVEL, COM ACABAMENTO LISO E FIXAÇÃO SEGURA À LÂMINA, SEM FRESTAS, PROPORCIONANDO CONFORTO, FIRMEZA E SEGURANÇA DURANTE O USO. COMPRIMENTO TOTAL DA FERRAMENTA: ENTRE 28 E 32 CM, DEPENDENDO DO MODELO. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE NOVO, SEM USO PRÉVIO, EM EMBALAGEM ADEQUADA, COM IDENTIFICAÇÃO CLARA DO FABRICANTE OU FORNECEDOR, CNPJ, MODELO, COMPOSIÇÃO DOS MATERIAIS E INSTRUÇÕES BÁSICAS DE USO, HIGIENIZAÇÃO E ARMAZENAMENTO.				
53	FACA DE MESA EM AÇO INOXIDÁVEL, COM LÂMINA SERRILHADA DE ALTA QUALIDADE, INDICADA PARA USO EM SERVIÇOS DE MESA EM RESTAURANTES, REFEITÓRIOS, UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN), COZINHAS INDUSTRIAIS, HOTEIS E DEMAIS ESTABELECIMENTOS DE SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO. LÂMINA EM AÇO INOX COM SERRILHA FINA,	UN	800	R\$ 5,67	R\$ 4.536,00

	RESISTENTE À CORROSÃO, OXIDAÇÃO E AO DESGASTE POR USO CONTÍNUO, ADEQUADA PARA O CORTE EFICIENTE DE ALIMENTOS LEVES A MODERADOS, COMO CARNES PRONTAS, FRANGOS, SANDUÍCHES, VEGETAIS COZIDOS, PÃES MACIOS, ENTRE OUTROS. POSSUI CABO INTEGRADO OU REMATADO EM MATERIAL PLÁSTICO ATÓXICO OU EM INOX, DEPENDENDO DO MODELO, COM FORMATO ERGONÔMICO, ACABAMENTO LISO, IMPERMEÁVEL, RESISTENTE À UMIDADE E À HIGIENIZAÇÃO FREQUENTE. CONSTRUÇÃO MONOBLOCO OU COM FIXAÇÃO SEGURA, SEM FRESTAS, PROPORCIONANDO DURABILIDADE E HIGIENE. DIMENSÕES TOTAIS APROXIMADAS: ENTRE 18 E 22 CM, VARIANDO CONFORME O MODELO. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE NOVO, SEM USO PRÉVIO, EM EMBALAGEM ADEQUADA, COM IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE OU FORNECEDOR, CNPJ, MODELO, COMPOSIÇÃO DOS MATERIAIS, E INSTRUÇÕES BÁSICAS DE USO, HIGIENIZAÇÃO E ARMAZENAMENTO.				
54	FILME PLÁSTICO PVC TRANSPARENTE PARA USO ALIMENTÍCIO, COM 28 CENTÍMETROS DE LARGURA E 30 METROS DE COMPRIMENTO, CONFECCIONADO EM POLICLORETO DE VINILA (PVC) FLEXÍVEL, ATÓXICO, LIVRE DE BISFENOL A (BPA) E OUTRAS SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE, CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. INDICADO PARA EMBALAGEM, PROTEÇÃO E CONSERVAÇÃO TEMPORÁRIA DE ALIMENTOS EM COZINHAS PROFISSIONAIS, UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO	UN	2.000	R\$ 6,32	R\$ 12.640,00

	(UAN), RESTAURANTES, CATERINGS, REFEITÓRIOS INDUSTRIAIS, PADARIAS, AÇOUQUES, ENTRE OUTROS. POSSUI TRANSPARÊNCIA CRISTALINA, BOA RESISTÊNCIA MECÂNICA E ADERÊNCIA EFICIENTE A DIFERENTES SUPERFÍCIES, INCLUINDO VIDRO, AÇO INOX, PORCELANA E EMBALAGENS PLÁSTICAS, SEM NECESSIDADE DE ADESIVO OU FITA. É FLEXÍVEL, ESTIRÁVEL E FACILMENTE CORTÁVEL, PERMITINDO UM FECHAMENTO EFICAZ E HIGIÊNICO DE RECIPIENTES OU PORÇÕES DE ALIMENTOS. RESISTENTE A TEMPERATURAS DE USO COMPREENDIDAS ENTRE -5°C E +70°C, NÃO DEVENDO SER UTILIZADO EM FORNOS TRADICIONAIS OU MICRO-ONDAS. DEVE SER FORNECIDO EM ROLO COM EMBALAGEM PRÓPRIA, PREFERENCIALMENTE COM CAIXA DISPENSADORA OU PROTETORA, COM IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE OU FORNECEDOR, CNPJ, MODELO, COMPOSIÇÃO DOS MATERIAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, ALÉM DE INSTRUÇÕES BÁSICAS DE USO, ARMAZENAMENTO E DESCARTE. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE NOVO, INTACTO E EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE HIGIENE E SEGURANÇA.				
55	FILTRO DE ÁGUA EM BARRO COM CAPACIDADE TOTAL DE 10 LITROS, SENDO APROXIMADAMENTE 5 LITROS PARA O RESERVATÓRIO SUPERIOR (ÁGUA NÃO TRATADA) E 5 LITROS PARA O RESERVATÓRIO INFERIOR (ÁGUA FILTRADA). CONFECCIONADO EM CERÂMICA NATURAL (BARRO DE ALTA QUALIDADE), SEM PINTURAS OU ESMALTES INTERNOS, O QUE PERMITE A	UN	25	R\$ 318,49	R\$ 7.962,25

CONSERVAÇÃO DA TEMPERATURA FRESCA DA ÁGUA DE FORMA NATURAL. EQUIPADO COM, NO MÍNIMO, TRÊS ELEMENTOS FILTRANTES (VELAS CERÂMICAS) COMPOSTOS POR CAMADAS DE CARVÃO ATIVADO E PRATA COLOIDAL, QUE GARANTEM EFICIÊNCIA NA RETENÇÃO DE PARTÍCULAS CLASSE III ($\geq 15 \mu\text{M}$ E $< 30 \mu\text{M}$) E NA REDUÇÃO DE CLORO LIVRE, CONFORME A PORTARIA GM/MS Nº 888/2021 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE E NORMAS TÉCNICAS DO INMETRO. POSSUI TORNEIRA PLÁSTICA OU EM POLIPROPILENO ATÓXICO, DE FÁCIL ACIONAMENTO, COM VEDAÇÃO EFICIENTE E VAZÃO UNIFORME. A ESTRUTURA DEVE APRESENTAR MONTAGEM FIRME, COM VEDAÇÃO ADEQUADA ENTRE AS PARTES, SEM VAZAMENTOS OU RISCO DE CONTAMINAÇÃO DA ÁGUA FILTRADA. ACOMPANHA BOIA DE SEGURANÇA OU OUTRO DISPOSITIVO DE CONTROLE DE NÍVEL PARA EVITAR TRANSBORDAMENTOS. PRODUTO DE FÁCIL MONTAGEM, HIGIENIZAÇÃO E USO, INDICADO PARA COZINHAS INDUSTRIAIS, UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN), ESCOLAS, UNIDADES DE SAÚDE, REFEITÓRIOS, INSTITUIÇÕES PÚBLICAS E DEMAIS AMBIENTES QUE EXIJAM FORNECIMENTO DE ÁGUA POTÁVEL. O FILTRO DEVE SER ENTREGUE NOVO, INTACTO, HIGIENIZADO, COM EMBALAGEM ORIGINAL DO FABRICANTE CONTENDO IDENTIFICAÇÃO CLARA DO PRODUTO, NOME DO FABRICANTE, CNPJ, MODELO, CAPACIDADE, COMPOSIÇÃO DOS MATERIAIS, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE DAS VELAS, INSTRUÇÕES DE USO E SELO DE CONFORMIDADE DO INMETRO.				
---	--	--	--	--

56	FOGÃO INDUSTRIAL COM 02 BOCAS, NOVO, TIPO ALTA PRESSÃO, MODELO SIMPLES, ESTRUTURA CONFECCIONADA EM AÇO CARBONO COM PINTURA ELETROSTÁTICA NA COR PRETA OU SIMILAR, COM GRELHAS EM FERRO FUNDIDO, MEDINDO APROXIMADAMENTE 30 CM X 30 CM CADA BOCA. EQUIPADO COM QUEIMADORES DE ALTA PRESSÃO, INDICADOS PARA PREPARO RÁPIDO DE ALIMENTOS EM GRANDES QUANTIDADES, IDEAL PARA USO EM COZINHAS INDUSTRIAIS, UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN), ESCOLAS, RESTAURANTES, REFEITÓRIOS OU OUTROS AMBIENTES INSTITUCIONAIS. POSSUI REGISTROS INDIVIDUAIS EM METAL OU MATERIAL RESISTENTE AO CALOR, COM CONTROLE DE FLUXO DE GÁS PRECISO. COMPATÍVEL COM GÁS GLP (BOTIJÃO), ACOMPANHA BICO DE ALTA PRESSÃO E CONECTOR PADRÃO PARA MANGUEIRA. NÃO POSSUI FORNO. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE NOVO, INTACTO, MONTADO OU SEMIMONTADO, COM EMBALAGEM ORIGINAL DO FABRICANTE, MANUAL DE INSTRUÇÕES, E IDENTIFICAÇÃO LEGÍVEL CONTENDO DADOS DO FABRICANTE OU FORNECEDOR, CNPJ, MODELO, NÚMERO DE SÉRIE (SE HOUVER), E INSTRUÇÕES BÁSICAS DE USO, MONTAGEM, LIMPEZA, MANUTENÇÃO E SEGURANÇA. O EQUIPAMENTO DEVE APRESENTAR SOLDAS FIRMES, ESTRUTURA NIVELADA E ACABAMENTO SEM FALHAS OU PARTES CORTANTES, ESTANDO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE HIGIENE E SEGURANÇA PARA USO IMEDIATO.	UN	06	R\$ 775,96	R\$ 4.655,76
----	--	----	----	------------	--------------

57	FOGÃO INDUSTRIAL 04 BOCAS, ESTRUTURA CONFECCIONADA EM AÇO INOXIDÁVEL RESISTENTE À CORROSÃO, COM ACABAMENTO POLIDO, PRÓPRIO PARA USO EM COZINHAS PROFISSIONAIS E INDUSTRIAIS. EQUIPADO COM 04 BOCAS DUPLAS (TOTAL DE 08 QUEIMADORES), SENDO CADA BOCA COM DOIS QUEIMADORES EM FERRO FUNDIDO DE ALTA RESISTÊNCIA, INDICADOS PARA COZIMENTO RÁPIDO E POTENTE DE ALIMENTOS EM GRANDES QUANTIDADES. FUNCIONAMENTO EM ALTA PRESSÃO, COMPATÍVEL COM GÁS GLP, COM REGISTROS INDIVIDUAIS EM METAL OU POLÍMERO RESISTENTE AO CALOR, PERMITINDO CONTROLE PRECISO DO FLUXO DE GÁS. AS GRELHAS DEVEM SER EM FERRO FUNDIDO, COM PADRÃO INDUSTRIAL, ANTIDESLIZANTE E COM SUPORTE PARA PANEIS DE GRANDE PORTE. NÃO POSSUI FORNO. ESTRUTURA DEVE POSSUIR PÉS FIXOS OU AJUSTÁVEIS EM AÇO OU MATERIAL RESISTENTE, COM APOIO ESTÁVEL E NÍVEL ADEQUADO AO USO PROFISSIONAL. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE NOVO, INTACTO, COM ACABAMENTO SEM FALHAS, SEM PARTES CORTANTES, SEM DEFEITOS DE SOLDAGEM, EM EMBALAGEM ORIGINAL DO FABRICANTE, ACOMPANHADO DE MANUAL DE USO, MONTAGEM E LIMPEZA. A EMBALAGEM DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE OU FORNECEDOR, CNPJ, MODELO, NÚMERO DE SÉRIE (SE APLICÁVEL), COMPOSIÇÃO DOS MATERIAIS, ORIENTAÇÕES DE SEGURANÇA, INSTALAÇÃO, E NORMAS ATENDIDAS. INDICADO PARA USO INTENSIVO EM UANs,	UN	06	R\$ 1.093,22	R\$ 6.599,32
----	--	----	----	--------------	--------------

	COZINHAS INDUSTRIAIS, ESCOLAS, RESTAURANTES, REFEITÓRIOS, HOSPITAIS E OUTROS ESTABELECIMENTOS QUE EXIJAM EQUIPAMENTO DE ALTO DESEMPENHO.				
58	FOGÃO INDUSTRIAL 06 BOCAS, CONFECCIONADO EM AÇO INOXIDÁVEL DE ALTA RESISTÊNCIA, COM ACABAMENTO ESCOVADO OU POLIDO, RESISTENTE À CORROSÃO E DE FÁCIL LIMPEZA, ADEQUADO PARA USO INTENSIVO EM COZINHAS PROFISSIONAIS, INDUSTRIAIS E INSTITUCIONAIS. EQUIPADO COM 06 BOCAS DUPLAS, TOTALIZANDO 12 QUEIMADORES EM FERRO FUNDIDO, COM ALTO RENDIMENTO TÉRMICO E ADEQUADOS PARA PREPARO RÁPIDO DE GRANDES VOLUMES DE ALIMENTOS. FUNCIONAMENTO EM ALTA PRESSÃO, COMPATÍVEL COM GÁS GLP, POSSUI REGISTROS INDIVIDUAIS POR BOCA EM METAL OU POLÍMERO RESISTENTE AO CALOR, PERMITINDO CONTROLE PRECISO DA CHAMA. AS GRELHAS DEVEM SER EM FERRO FUNDIDO REFORÇADO, NO PADRÃO INDUSTRIAL, COM SUPORTE ANTIDESLIZANTE, COMPATÍVEIS COM PANEIS DE GRANDE PORTE. NÃO POSSUI FORNO. A ESTRUTURA DEVE SER ROBUSTA, COM BASE E SUPORTES EM AÇO INOX OU METAL COM TRATAMENTO ANTICORROSIVO, DOTADA DE PÉS FIXOS OU AJUSTÁVEIS, PROPORCIONANDO ESTABILIDADE E NÍVEL ADEQUADO DE TRABALHO. O EQUIPAMENTO DEVE SER ENTREGUE NOVO, INTACTO, COM ACABAMENTO LIVRE DE DEFEITOS, SOLDAS FIRMES, SEM REBARBAS OU PARTES CORTANTES, EMBALADO DE	UN	06	R\$ 1.928,67	R\$ 11.572,02

	FORMA ADEQUADA, COM IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE OU FORNECEDOR, CNPJ, MODELO, COMPOSIÇÃO DOS MATERIAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E ORIENTAÇÕES DE INSTALAÇÃO, USO, MANUTENÇÃO E SEGURANÇA. INDICADO PARA COZINHAS INDUSTRIAIS, UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN), ESCOLAS, RESTAURANTES, HOSPITAIS, REFEITÓRIOS E DEMAIS ESTABELECIMENTOS QUE DEMANDEM EQUIPAMENTO DE ALTO DESEMPENHO E DURABILIDADE.				
59	FOGÃO INDUSTRIAL 08 BOCAS , CONFECCIONADO EM AÇO INOXIDÁVEL DE ALTA QUALIDADE, COM ESTRUTURA RESISTENTE À CORROSÃO, ACABAMENTO ESCOVADO OU POLIDO, INDICADO PARA USO INTENSIVO EM COZINHAS INDUSTRIAIS, RESTAURANTES, UANs, REFEITÓRIOS, ESCOLAS, HOSPITAIS E OUTROS ESTABELECIMENTOS COM GRANDE DEMANDA DE PREPARO DE ALIMENTOS. EQUIPADO COM 08 BOCAS DUPLAS, TOTALIZANDO 16 QUEIMADORES EM FERRO FUNDIDO, COM ALTO DESEMPENHO TÉRMICO, ADEQUADOS PARA PANEIS DE GRANDE PORTE E PREPARAÇÃO DE GRANDES VOLUMES DE REFEIÇÕES. FUNCIONAMENTO EM ALTA PRESSÃO, COMPATÍVEL COM GÁS GLP, POSSUI REGISTROS INDIVIDUAIS EM METAL OU POLÍMERO RESISTENTE AO CALOR, COM CONTROLE PRECISO DE FLUXO DE GÁS EM CADA BOCA. GRELHAS EM FERRO FUNDIDO REFORÇADO, PADRÃO INDUSTRIAL, ANTIDESLIZANTES, DE FÁCIL REMOÇÃO PARA LIMPEZA. NÃO POSSUI FORNO. BASE E ESTRUTURA INFERIOR	UN	06	R\$ 2.487,94	R\$ 14.927,64

	TAMBÉM EM AÇO INOXIDÁVEL OU AÇO CARBONO COM TRATAMENTO ANTICORROSIVO, COM PÉS FIXOS OU REGULÁVEIS QUE GARANTEM ESTABILIDADE, RESISTÊNCIA E ERGONOMIA ADEQUADA AO USO PROFISSIONAL. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE NOVO, INTACTO, SEM AVARIAS OU DEFEITOS VISUAIS, COM EMBALAGEM ORIGINAL DO FABRICANTE, ACOMPANHADO DE MANUAL DE USO, INSTRUÇÕES DE MONTAGEM, LIMPEZA, MANUTENÇÃO E SEGURANÇA. A EMBALAGEM DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO CLARA DO FABRICANTE OU FORNECEDOR, COM NOME, CNPJ, MODELO, NÚMERO DE SÉRIE (SE APLICÁVEL), COMPOSIÇÃO DOS MATERIAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E DEMAIS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS. EQUIPAMENTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM NORMAS TÉCNICAS DE SEGURANÇA E QUALIDADE APLICÁVEIS.				
60	FORMA DE PLÁSTICO PARA GELO , CONFECCIONADA EM MATERIAL PLÁSTICO DE ALTA QUALIDADE, ATÓXICO, LIVRE DE BPA, COM ESTRUTURA FLEXÍVEL OU SEMIFLEXÍVEL QUE FACILITA A REMOÇÃO DOS CUBOS SEM DANIFICAR A FORMA. POSSUI CAPACIDADE PARA 12 A 18 CAVIDADES EM FORMATO PADRÃO CÚBICO OU RETANGULAR, SENDO INDICADA PARA USO DOMÉSTICO, INSTITUCIONAL OU COMERCIAL, COMO EM COZINHAS INDUSTRIAIS, REFEITÓRIOS, LANCHONETES, BARES, RESTAURANTES E AMBIENTES HOSPITALARES. RESISTENTE A BAIXAS TEMPERATURAS, PODE SER UTILIZADA EM FREEZERS E CONGELADORES CONVENCIONAIS, MANTENDO	UN	160	R\$ 11,14	R\$ 1.782,40

	SUA INTEGRIDADE APÓS MÚLTIPLOS CICLOS DE CONGELAMENTO. O PRODUTO PODE SER TRANSLÚCIDO OU COLORIDO, COM OU SEM TAMPA PROTETORA, PERMITINDO O EMPILHAMENTO HIGIÊNICO E ORGANIZADO. POSSUI SUPERFÍCIE INTERNA LISA, QUE EVITA O ACÚMULO DE RESÍDUOS E FACILITA A LIMPEZA MANUAL OU EM LAVA-LOUÇAS. A FORMA DEVE APRESENTAR ACABAMENTO LIVRE DE REBARBAS, COM BORDAS ARREDONDADAS QUE PROPORCIONAM SEGURANÇA NO MANUSEIO. DEVE SER ENTREGUE NOVA, SEM USO PRÉVIO, INTACTA, LIVRE DE RACHADURAS, MANCHAS OU DEFEITOS VISUAIS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ORIGINAL DO FABRICANTE. A EMBALAGEM DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO CLARA DO FABRICANTE OU FORNECEDOR, COM NOME, CNPJ, COMPOSIÇÃO DO MATERIAL, QUANTIDADE DE CAVIDADES, INSTRUÇÕES DE USO, LIMPEZA, CUIDADOS DE ARMAZENAMENTO, DATA DE FABRICAÇÃO E DEMAIS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS E DE SEGURANÇA VIGENTES PARA ARTIGOS PLÁSTICOS DESTINADOS AO CONTATO COM ALIMENTOS.				
61	FORNO ELÉTRICO INDUSTRIAL DE PORTE MÉDIO, INDICADO PARA USO INTENSIVO EM COZINHAS INDUSTRIAIS, PANIFICAÇÕES, RESTAURANTES, UANs, REFEITÓRIOS, ESCOLAS, HOSPITAIS E OUTROS ESTABELECIMENTOS COM GRANDE DEMANDA DE ASSAMENTO DE ALIMENTOS. CONFECCIONADO EM AÇO	UN	10	R\$ 2.986,67	R\$ 29.886,70

INOXIDÁVEL OU AÇO CARBONO COM TRATAMENTO ANTICORROSIVO, POSSUI ESTRUTURA ROBUSTA, RESISTENTE A ALTAS TEMPERATURAS E AO USO CONTÍNUO. EQUIPADO COM CÂMARA INTERNA ISOLADA TERMICAMENTE COM LÃ DE ROCHA OU MATERIAL SIMILAR, GARANTINDO MAIOR EFICIÊNCIA TÉRMICA E SEGURANÇA. COMPORTA DE 4 A 5 ESTEIRAS OU GRELHAS REMOVÍVEIS, POSSUINDO RESISTÊNCIAS ELÉTRICAS DE ALTO DESEMPENHO DISTRIBUÍDAS DE FORMA A ASSEGURAR AQUECIMENTO UNIFORME EM TODA A CÂMARA. CONTROLE DE TEMPERATURA PRECISO ATRAVÉS DE TERMOSTATO AJUSTÁVEL, COM FAIXA ENTRE 50 °C E 300 °C, E TIMER PROGRAMÁVEL COM AVISO SONORO. POSSUI PORTA FRONTAL COM VISOR DE VIDRO TEMPERADO, COM FECHAMENTO SEGURO E ISOLAMENTO TÉRMICO ADEQUADO. FUNCIONAMENTO EM TENSÃO DE 110 VOLTS, MONOFÁSICO, COM CHAVE LIGA/DESLIGA, INDICADORES LUMINOSOS DE OPERAÇÃO E SISTEMA DE SEGURANÇA CONTRA SOBREAQUECIMENTO. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE NOVO, SEM USO PRÉVIO, LIVRE DE AVARIAS, ARRANHÕES, AMASSADOS OU DEFEITOS VISUAIS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL DO FABRICANTE. DEVE ACOMPANHAR MANUAL DE INSTRUÇÕES CONTENDO ORIENTAÇÕES DE USO, INSTALAÇÃO, LIMPEZA, MANUTENÇÃO E DADOS TÉCNICOS COMPLETOS. A EMBALAGEM DEVE CONTER				
--	--	--	--	--

	IDENTIFICAÇÃO CLARA DO FABRICANTE OU FORNECEDOR, COM NOME, CNPJ, MODELO, NÚMERO DE SÉRIE (SE APLICÁVEL), POTÊNCIA, TENSÃO DE 110 V, FREQUÊNCIA, COMPOSIÇÃO DOS MATERIAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E DEMAIS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS. O EQUIPAMENTO DEVE ATENDER ÀS NORMAS TÉCNICAS E REGULAMENTAÇÕES VIGENTES NO BRASIL, COMO AS NORMAS DA ABNT E CERTIFICAÇÃO DO INMETRO, ASSEGURANDO DESEMPENHO, EFICIÊNCIA E SEGURANÇA NO USO PROFISSIONAL.				
62	FRIGIDEIRA DE ALUMÍNIO COM 38 CM DE DIÂMETRO, CONFECCIONADA EM ALUMÍNIO DE ALTA QUALIDADE, ESPESSURA COMPATÍVEL COM USO INTENSIVO EM COZINHAS INDUSTRIAIS, REFEITÓRIOS, RESTAURANTES, ESCOLAS, UANs, HOSPITAIS E OUTROS ESTABELECIMENTOS DE PREPARO PROFISSIONAL DE ALIMENTOS. POSSUI ACABAMENTO INTERNO COM OU SEM REVESTIMENTO ANTIADERENTE, DEPENDENDO DO MODELO, COM SUPERFÍCIE LISA, FÁCIL DE LIMPAR, RESISTENTE A ALTAS TEMPERATURAS E À ABRASÃO MODERADA. ESTRUTURA ROBUSTA E UNIFORME, COM BORDA REFORÇADA PARA MAIOR DURABILIDADE E SEGURANÇA DURANTE O MANUSEIO. CABO LONGO, FIXADO POR REBITES OU PARAFUSOS, EM MATERIAL METÁLICO OU COM REVESTIMENTO TÉRMICO RESISTENTE AO CALOR, PROPORCIONANDO MELHOR PEGADA E MAIOR PROTEÇÃO TÉRMICA AO OPERADOR. INDICADA PARA O PREPARO DE ALIMENTOS EM FOGÕES	UN	40	R\$ 111,75	R\$ 4.470,00

	INDUSTRIAIS A GÁS OU ELÉTRICOS, COM DISTRIBUIÇÃO UNIFORME DE CALOR EM TODA A BASE. CAPACIDADE APROXIMADA ENTRE 6 E 7 LITROS, DEPENDENDO DA ALTURA DO MODELO. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE NOVO, SEM USO, LIVRE DE RACHADURAS, AMASSADOS, DEFEITOS DE FUNDIÇÃO OU DESCASCAMENTO DE REVESTIMENTO. A EMBALAGEM DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO CLARA DO FABRICANTE OU FORNECEDOR, COM NOME, CNPJ, MODELO, COMPOSIÇÃO DO MATERIAL, INSTRUÇÕES DE USO, LIMPEZA, SEGURANÇA E ARMAZENAMENTO, ALÉM DE DATA DE FABRICAÇÃO E DEMAIS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS. O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS E DE SEGURANÇA VIGENTES PARA UTENSÍLIOS DE COZINHA EM CONTATO COM ALIMENTOS.				
63	GARFO DE 3 PONTAS , COM COMPRIMENTO TOTAL ENTRE 50 E 60 CENTÍMETROS, CONFECCIONADO INTEGRALMENTE EM METAL DE ALTA QUALIDADE, SENDO AS PONTAS E A HASTE PRODUZIDAS EM AÇO INOXIDÁVEL OU OUTRO METAL RESISTENTE E O CABO OBRIGATORIAMENTE EM METAL, COM TRATAMENTO SUPERFICIAL ADEQUADO PARA PROPORCIONAR ISOLAMENTO TÉRMICO OU MELHOR ADERÊNCIA AO MANUSEIO. INDICADO PARA USO EM COZINHAS INDUSTRIAIS, CHURRASQUEIRAS, REFEITÓRIOS, RESTAURANTES, ESCOLAS, HOSPITAIS, UANs E OUTROS AMBIENTES PROFISSIONAIS DE PREPARO DE ALIMENTOS. POSSUI TRÊS PONTAS ALINHADAS, RÍGIDAS, RESISTENTES E COM ACABAMENTO ARREDONDADO	UN	80	R\$ 58,78	R\$ 4.702,40

	OU LEVEMENTE AFIADO, ADEQUADAS PARA PERFURAR, VIRAR OU MANUSEAR GRANDES CORTES DE CARNES, AVES OU PEÇAS DE ASSADOS EM PROCESSOS DE GRELHAMENTO OU COZIMENTO. A ESTRUTURA METÁLICA DEVE SER ROBUSTA, COM CABO LONGO, FIRME, ERGONÔMICO E COM ACABAMENTO LIVRE DE REBARBAS, TRINCAS OU FALHAS DE FABRICAÇÃO, POSSUINDO RECURSOS ANTIADERENTES OU ANTITÉRMICOS, MESMO SENDO TODO EM METAL. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE NOVO, SEM USO, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SEM AMASSADOS, OXIDAÇÕES, FERRUGEM OU DEFEITOS VISUAIS. A EMBALAGEM DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO CLARA DO FABRICANTE OU FORNECEDOR, COM NOME, CNPJ, MODELO, COMPOSIÇÃO DOS MATERIAIS, MEDIDAS, ORIENTAÇÕES DE USO, LIMPEZA, MANUTENÇÃO E DEMAIS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS. O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS E DE SEGURANÇA VIGENTES PARA UTENSÍLIOS EM CONTATO COM ALIMENTOS EM AMBIENTES PROFISSIONAIS.				
64	GARFO DE MESA EM AÇO INOX COM COMPRIMENTO TOTAL ENTRE 180 MM E 220 MM, CONFECCIONADO INTEGRALMENTE EM AÇO INOXIDÁVEL DE ALTA PUREZA E QUALIDADE, COM SUPERFÍCIE LISA E ACABAMENTO HIGIÊNICO, LIVRE DE REBARBAS, TRINCAS OU DEFEITOS VISUAIS. INDICADO PARA USO PROFISSIONAL EM DOMÍNIOS COMO COZINHAS INDUSTRIAIS, REFEITÓRIOS, RESTAURANTES, ESCOLAS, HOSPITAIS, UANs E OUTROS AMBIENTES DE PREPARO DE	UN	1000	R\$ 2,96	R\$ 2.960,00

	ALIMENTOS. AS PONTAS DOS SEUS DENTES DEVEM SER RÍGIDAS, ALINHADAS E COM ACABAMENTO ARREDONDADO OU LIGEIRAMENTE AFIADO, ADEQUADAS PARA ALIMENTOS DIVERSOS E MANIPULAÇÃO DURANTE O SERVIÇO OU AUTOSSERVIÇO. O CABO DEVE SER ERGONÔMICO, ANTIDERRAPANTE E COM BOA FIRMEZA, SEM FOLGAS OU SOLDAS FRÁGEIS. A PEÇA NÃO DEVE APRESENTAR PARTES OXIDADAS, FERRUGEM, REBARBAS, AMASSADOS OU QUALQUER TIPO DE DEFEITO DE FABRICAÇÃO. O ARTIGO DEVE SER ENVIADO NOVO, SEM USO, EM PERFEITO CONDICIONAMENTO E DEVIDAMENTE EMBALADO COM IDENTIFICAÇÃO VISÍVEL DO FABRICANTE OU FORNECEDOR, CONTENDO NOME, CNPJ, MODELO, COMPOSIÇÃO DO MATERIAL, MEDIDAS, ORIENTAÇÕES DE USO, LIMPEZA E MANUTENÇÃO. O FABRICADO DEVE GARANTIR QUE O PRODUTO ATENDA ÀS NORMAS SANITÁRIAS E DE SEGURANÇA VIGENTES EM SUA APLICAÇÃO PARA UTENSÍLIOS QUE ENTREM EM CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS.				
65	GARFO DESCARTÁVEL CONFECCIONADO EM MATERIAL PLÁSTICO DE ALTA QUALIDADE, LIVRE DE REBARBAS E IMPERFEIÇÕES, COM DESIGN ERGONÔMICO E PONTAS ADEQUADAS PARA MANUSEIO SEGURO DE ALIMENTOS. O PRODUTO DEVE SER FORNECIDO EM PACOTE PADRÃO CONTENDO 50 (CINQUENTA) UNIDADES, NOVO, SEM USO, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO E EMBALAGEM INTEGRALMENTE FECHADA. O GARFO É INDICADO PARA USO EM FESTAS, EVENTOS,	PCT	500	R\$ 8,78	R\$ 4.390,00

	REFEITÓRIOS E AMBIENTES QUE REQUEIRAM DESCARTÁVEIS HIGIÊNICOS E PRÁTICOS. DEVE ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES PARA UTENSÍLIOS DESCARTÁVEIS EM CONTATO COM ALIMENTOS, GARANTINDO SEGURANÇA, HIGIENE E FACILIDADE DE DESCARTE.				
66	GARRAFA TÉRMICA COM CAPACIDADE PARA 5 LITROS, FABRICADA COM RESERVATÓRIO INTERNO EM AÇO INOXIDÁVEL OU OUTRO MATERIAL DE ALTA QUALIDADE E RESISTÊNCIA TÉRMICA, COM ESTRUTURA EXTERNA EM MATERIAL RESISTENTE, LISO, DE FÁCIL LIMPEZA E LIVRE DE REBARBAS, TRINCAS OU PARTES CORTANTES. DEVE POSSUIR SISTEMA DE SERVIÇO TIPO BICO DOSADOR, ALAVANCA OU PRESSÃO, COM MECANISMO EFICIENTE, HIGIÊNICO E DE FÁCIL ACIONAMENTO, ADEQUADO PARA USO CONTÍNUO EM AMBIENTES PROFISSIONAIS. A GARRAFA DEVE SER CAPAZ DE MANTER LÍQUIDOS QUENTES OU FRIOS POR PERÍODOS PROLONGADOS, GARANTINDO ISOLAMENTO TÉRMICO ADEQUADO. INDICADA PARA USO EM COZINHAS INDUSTRIAIS, HOSPITAIS, REFEITÓRIOS, ESCOLAS, UANs, RESTAURANTES, EVENTOS E OUTROS AMBIENTES DE SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO. O PRODUTO DEVE SER FORNECIDO NOVO, SEM USO, EM PERFEITAS CONDIÇÕES, COM EMBALAGEM ORIGINAL CONTENDO IDENTIFICAÇÃO CLARA DO FABRICANTE OU FORNECEDOR, INCLUINDO NOME, CNPJ, MODELO, CAPACIDADE, COMPOSIÇÃO DOS MATERIAIS, ORIENTAÇÕES DE USO, LIMPEZA E MANUTENÇÃO. DEVE ATENDER ÀS NORMAS VIGENTES DE	UN	80	R\$ 38,06	R\$ 3.044,80

	SEGURANÇA, QUALIDADE E HIGIENE PARA UTENSÍLIOS EM CONTATO COM ALIMENTOS.				
67	BOTIJÃO TÉRMICO COM CAPACIDADE PARA 5 LITROS, CONFECCIONADO COM ESTRUTURA EXTERNA EM PLÁSTICO RESISTENTE, LIVRE DE REBARBAS, TRINCAS OU PARTES CORTANTES, COM RESERVATÓRIO INTERNO EM MATERIAL TÉRMICO DE ALTO DESEMPENHO, COMO POLIPROPILENO ISOLANTE, INOX OU MATERIAL SIMILAR, ADEQUADO PARA MANTER BEBIDAS QUENTES OU FRIAS POR LONGOS PERÍODOS. DEVE POSSUIR TAMPA ROSQUEÁVEL OU DE PRESSÃO COM VEDAÇÃO EFICIENTE E HERMÉTICA, ALÇA SUPERIOR RESISTENTE PARA FACILITAR O TRANSPORTE E TORNEIRA INFERIOR TIPO GIRAFÁ OU PRESSÃO, COM ACIONAMENTO SUAVE, PRECISO E HIGIÊNICO, ADEQUADA PARA SERVIÇO EM AUTOSSERVIÇOS, REFEITÓRIOS, EVENTOS E COZINHAS INDUSTRIAIS. A TORNEIRA DEVE ESTAR FIRME E BEM FIXADA NA BASE, IMPEDINDO VAZAMENTOS. O BOTIJÃO DEVE SER ENTREGUE NOVO, SEM USO, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, COM EMBALAGEM ORIGINAL LACRADA E IDENTIFICAÇÃO CLARA DO FABRICANTE OU FORNECEDOR, INCLUINDO NOME, CNPJ, MODELO, COMPOSIÇÃO DOS MATERIAIS, CAPACIDADE, ORIENTAÇÕES DE USO, LIMPEZA E MANUTENÇÃO. O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS NORMAS DE SEGURANÇA, QUALIDADE E HIGIENE VIGENTES APLICÁVEIS A UTENSÍLIOS DESTINADOS AO CONTATO COM ALIMENTOS.	UN	60	R\$ 66,20	R\$ 3.972,00
68	GARRAFA TÉRMICA DE PRESSÃO COM CAPACIDADE PARA 1,8 LITROS, DOTADA DE SISTEMA DE	UN	100	R\$ 92,98	R\$ 9.298,00

	SERVIÇO POR PRESSÃO ATRAVÉS DE BOMBA DOSADORA LOCALIZADA NA TAMPA SUPERIOR, PERMITINDO O DESPEJO DO LÍQUIDO SEM A NECESSIDADE DE INCLINAR O RECIPIENTE. POSSUI AMPLO ISOLAMENTO TÉRMICO COM ESTRUTURA INTERNA EM AÇO INOXIDÁVEL OU OUTRO MATERIAL TÉRMICO DE ALTO DESEMPENHO, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO DE LÍQUIDOS QUENTES OU FRIOS POR LONGOS PERÍODOS. A ESTRUTURA EXTERNA DEVE SER EM PLÁSTICO OU METAL RESISTENTE, COM SUPERFÍCIE LISA, DE FÁCIL LIMPEZA, LIVRE DE REBARBAS, FISSURAS OU DEFEITOS DE FABRICAÇÃO. O PRODUTO DEVE POSSUIR ALÇA OU PEGADOR INCORPORADO PARA FACILITAR O MANUSEIO E TAMPA COM SISTEMA DE TRAVAMENTO SEGURO. INDICADA PARA USO EM REFEITÓRIOS, COZINHAS INDUSTRIAIS, ESCOLAS, HOSPITAIS, ESCRITÓRIOS, EVENTOS OU OUTROS AMBIENTES QUE EXIJAM DISTRIBUIÇÃO HIGIÊNICA DE BEBIDAS. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE NOVO, SEM USO, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, COM EMBALAGEM ORIGINAL INTACTA E IDENTIFICAÇÃO CLARA DO FABRICANTE OU FORNECEDOR, CONTENDO NOME, CNPJ, MODELO, CAPACIDADE, COMPOSIÇÃO DOS MATERIAIS, INSTRUÇÕES DE USO, LIMPEZA E MANUTENÇÃO. DEVE ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS E DE SEGURANÇA APLICÁVEIS A UTENSÍLIOS EM CONTATO COM ALIMENTOS.				
69	GARRAFA TÉRMICA DE PRESSÃO COM CAPACIDADE DE 5 LITROS, CONFECCIONADA COM RESERVATÓRIO INTERNO EM	UN	60	R\$ 231,29	R\$ 13.877,40

AÇO INOXIDÁVEL OU OUTRO MATERIAL ISOLANTE DE ALTO DESEMPENHO, ADEQUADO PARA A CONSERVAÇÃO DE LÍQUIDOS QUENTES OU FRIOS POR PERÍODOS PROLONGADOS. POSSUI ESTRUTURA EXTERNA RESISTENTE EM PLÁSTICO RÍGIDO OU MATERIAL SIMILAR, COM SUPERFÍCIE LISA, FÁCIL DE LIMPAR, LIVRE DE FISSURAS, REBARBAS OU QUALQUER DEFEITO DE FABRICAÇÃO. EQUIPADA COM SISTEMA DE PRESSÃO SUPERIOR PARA LIBERAÇÃO DO LÍQUIDO ATRAVÉS DE TORNEIRA, COM FUNCIONAMENTO SUAVE E PRECISO, IDEAL PARA SERVIÇOS DE AUTOSSERVIÇO EM AMBIENTES DE GRANDE CIRCULAÇÃO. A TORNEIRA DEVE ESTAR FIRMEMENTE FIXADA, SER RESISTENTE E PERMITIR FLUXO CONTÍNUO SEM VAZAMENTOS. ACOMPANHA ALÇA SUPERIOR ROBUSTA PARA FACILITAR O TRANSPORTE E MANUSEIO COM SEGURANÇA. INDICADA PARA USO INTENSIVO EM COZINHAS INDUSTRIAIS, ESCOLAS, HOSPITAIS, RESTAURANTES, EVENTOS, REFEITÓRIOS E OUTROS AMBIENTES PROFISSIONAIS. O PRODUTO DEVE SER FORNECIDO NOVO, SEM USO, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, COM EMBALAGEM ORIGINAL INTACTA E IDENTIFICAÇÃO CLARA DO FABRICANTE OU FORNECEDOR, INCLUINDO NOME, CNPJ, MODELO, CAPACIDADE, COMPOSIÇÃO DOS MATERIAIS, INSTRUÇÕES DE USO, LIMPEZA E MANUTENÇÃO. O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS E DE SEGURANÇA VIGENTES PARA UTENSÍLIOS DESTINADOS AO CONTATO COM ALIMENTOS.				
---	--	--	--	--

70	GARRAFA TÉRMICA TIPO ROLHA COM CAPACIDADE DE 1 LITRO, CONFECCIONADA COM RESERVATÓRIO INTERNO EM AÇO INOXIDÁVEL OU AMPLOLA DE VIDRO DE ALTA QUALIDADE, COM EXCELENTE DESEMPENHO DE ISOLAMENTO TÉRMICO PARA CONSERVAÇÃO DE LÍQUIDOS QUENTES OU FRIOS POR LONGOS PERÍODOS. POSSUI SISTEMA DE FECHAMENTO POR ROLHA ROSQUEÁVEL OU PRESSÃO, COM VEDAÇÃO EFICIENTE E FÁCIL ACIONAMENTO, PERMITINDO O SERVIÇO PRECISO E HIGIÊNICO SEM NECESSIDADE DE REMOVER A TAMPA COMPLETAMENTE. A ESTRUTURA EXTERNA DEVE SER EM MATERIAL RESISTENTE, LISO, LIVRE DE REBARBAS, FISSURAS, AMASSADOS OU OUTROS DEFEITOS DE FABRICAÇÃO, COM BASE ESTÁVEL E TAMPA SUPERIOR QUE TAMBÉM PODE SER UTILIZADA COMO COPO OU PROTETOR DE BICO. INDICADA PARA USO DOMÉSTICO OU INSTITUCIONAL EM COZINHAS, REFEITÓRIOS, HOSPITAIS, ESCOLAS, ESCRITÓRIOS E OUTROS AMBIENTES DE SERVIÇO DE BEBIDAS. O PRODUTO DEVE SER FORNECIDO NOVO, SEM USO, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, COM EMBALAGEM ORIGINAL LACRADA E IDENTIFICAÇÃO CLARA DO FABRICANTE OU FORNECEDOR, INCLUINDO NOME, CNPJ, MODELO, CAPACIDADE, COMPOSIÇÃO DOS MATERIAIS, ORIENTAÇÕES DE USO, LIMPEZA E MANUTENÇÃO. O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS NORMAS VIGENTES DE QUALIDADE, SEGURANÇA E HIGIENE PARA UTENSÍLIOS EM CONTATO COM ALIMENTOS.	UN	120	R\$ 25,14	R\$ 3.016,80
71	ISQUEIRO A GÁS NÃO RECARREGÁVEL, FORNECIDO EM UNIDADE, COM SISTEMA DE	UN	1000	R\$ 5,36	R\$ 5.360,00

	ACENDIMENTO PIEZOELÉTRICO OU DE RODA DE FRICÇÃO, CHAMA FIXA OU LEVEMENTE AJUSTÁVEL, UTILIZANDO GÁS BUTANO OU SIMILAR, DE ALTA PUREZA E LIVRE DE IMPUREZAS QUE COMPROMETAM O FUNCIONAMENTO. ESTRUTURA EXTERNA CONFECCIONADA EM MATERIAL PLÁSTICO RESISTENTE, COM FORMATO COMPACTO, ERGONÔMICO E DE FÁCIL MANUSEIO. O PRODUTO DEVE SER PROJETADO PARA USO ÚNICO ATÉ O ESGOTAMENTO DO GÁS INTERNO, SEM POSSIBILIDADE DE RECARGA, GARANTINDO FUNCIONAMENTO EFICIENTE E SEGURO DURANTE TODA SUA VIDA ÚTIL. DEVE POSSUIR SISTEMA DE SEGURANÇA QUE EVITE ACIONAMENTO ACIDENTAL, COM CHAMA ESTÁVEL E CONTROLADA EM CONDIÇÕES NORMAIS DE USO, SEM VAZAMENTOS, FISSURAS OU DEFEITOS DE FABRICAÇÃO. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE NOVO, SEM USO, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, COM EMBALAGEM INDIVIDUAL OU COLETIVA LACRADA, CONTENDO INFORMAÇÕES CLARAS DO FABRICANTE OU FORNECEDOR, COMO NOME, CNPJ, MODELO, COMPOSIÇÃO, VOLUME DE GÁS, ORIENTAÇÕES DE USO, SEGURANÇA, ARMAZENAMENTO E DESCARTE AMBIENTALMENTE ADEQUADO. O ISQUEIRO DEVE ATENDER ÀS NORMAS TÉCNICAS VIGENTES DE SEGURANÇA E QUALIDADE PARA PRODUTOS INFLAMÁVEIS, CONFORME A LEGISLAÇÃO APLICÁVEL. INDICADO PARA USO GERAL EM AMBIENTES DOMÉSTICOS, INSTITUCIONAIS OU PROFISSIONAIS.				
72	ISQUEIRO TIPO MAÇARICO, FORNECIDO EM UNIDADE,	UN	150	R\$ 5,56	R\$ 834,00

FUNCIONAMENTO A GÁS BUTANO OU SIMILAR, COM SISTEMA DE IGNIÇÃO AUTOMÁTICA TIPO PIEZOELÉTRICO E CHAMA TIPO JATO DIRECIONADO (CHAMA AZUL), DE ALTA TEMPERATURA, AJUSTÁVEL E RESISTENTE AO VENTO (ANTICHAMA). ESTRUTURA EXTERNA CONFECCIONADA EM MATERIAL RESISTENTE A ALTAS TEMPERATURAS, COMO PLÁSTICO ABS REFORÇADO OU LIGA METÁLICA, COM DESIGN ERGONÔMICO, BASE ESTÁVEL E SISTEMA DE SEGURANÇA PARA EVITAR ACIONAMENTO ACIDENTAL. MODELO REABASTECÍVEL, COM VÁLVULA DE RECARGA LOCALIZADA NA PARTE INFERIOR E VISOR INDICADOR DE NÍVEL DE GÁS (SE DISPONÍVEL). O PRODUTO DEVE PERMITIR O USO CONTÍNUO POR TEMPO CONTROLADO, COM BOTÃO DE TRAVA PARA CHAMA CONSTANTE. INDICADO PARA USO PROFISSIONAL OU DOMÉSTICO EM ATIVIDADES QUE REQUEIRAM ALTA PRECISÃO E TEMPERATURA, COMO CULINÁRIA (CARMELIZAÇÃO), SOLDAGEM LEVE, ARTESANATO, LABORATÓRIOS E OUTROS. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE NOVO, SEM USO, EM EMBALAGEM ORIGINAL LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO CLARA DO FABRICANTE OU FORNECEDOR, COM NOME, CNPJ, MODELO, ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS, CAPACIDADE DE GÁS, INSTRUÇÕES DE USO, SEGURANÇA, RECARGA, ARMAZENAMENTO E DESCARTE. O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS NORMAS VIGENTES DE SEGURANÇA, QUALIDADE E USO DE GÁS INFLAMÁVEL, CONFORME LEGISLAÇÃO				
--	--	--	--	--

	APLICÁVEL.				
73	JARRA DE PLÁSTICO COM CAPACIDADE PARA 2 LITROS, CONFECCIONADA EM MATERIAL PLÁSTICO DE ALTA QUALIDADE, RESISTENTE E ATÓXICO, LIVRE DE BPA (BISFENOL-A), ADEQUADO PARA CONTATO COM ALIMENTOS E BEBIDAS, CONFORME NORMAS DA ANVISA E DEMAIS REGULAMENTAÇÕES SANITÁRIAS VIGENTES. POSSUI FORMATO ERGONÔMICO, COM CABO FIRME E ANATÔMICO, BICO DIRECIONADOR PARA EVITAR RESPINGOS DURANTE O SERVIÇO E TAMPA REMOVÍVEL OU ARTICULADA, QUE FACILITA O ABASTECIMENTO E A PROTEÇÃO DO CONTEÚDO CONTRA CONTAMINAÇÕES EXTERNAS. SUPERFÍCIE EXTERNA LISA, SEM REBARBAS, FISSURAS, MANCHAS OU OUTROS DEFEITOS DE FABRICAÇÃO, DE FÁCIL LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO, COM BOA ESTABILIDADE NA BASE. INDICADA PARA USO DOMÉSTICO OU INSTITUCIONAL EM REFEITÓRIOS, COZINHAS INDUSTRIAIS, ESCOLAS, HOSPITAIS, ESCRITÓRIOS, ENTRE OUTROS. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE NOVO, SEM USO, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, EMBALADO DE FORMA A GARANTIR SUA INTEGRIDADE DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, COM IDENTIFICAÇÃO CLARA DO FABRICANTE OU FORNECEDOR, CONTENDO NOME, CNPJ, MODELO, CAPACIDADE, MATERIAL DE COMPOSIÇÃO E INSTRUÇÕES DE USO, LIMPEZA E CONSERVAÇÃO. O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS NORMAS TÉCNICAS VIGENTES DE QUALIDADE E SEGURANÇA PARA UTENSÍLIOS EM CONTATO COM ALIMENTOS.	UN	150	R\$ 38,63	R\$ 5.794,50

74	JARRA DE PLÁSTICO COM CAPACIDADE PARA 3,5 LITROS, OBRIGATORIAMENTE EQUIPADA COM TAMPA E ALÇA. CONFECCIONADA EM MATERIAL PLÁSTICO DE ALTA QUALIDADE, RESISTENTE, ATÓXICO, LIVRE DE BPA (BISFENOL-A), APROPRIADO PARA CONTATO COM ALIMENTOS E BEBIDAS, ATENDENDO ÀS NORMAS DA ANVISA E DEMAIS REGULAMENTAÇÕES SANITÁRIAS VIGENTES. DEVE POSSUIR TAMPA REMOVÍVEL OU ARTICULADA QUE PROTEGE O CONTEÚDO CONTRA CONTAMINAÇÕES EXTERNAS E IMPUREZAS, ALÉM DE BICO VERTEDOR QUE PERMITE O SERVIÇO PRECISO, SEM RESPINGOS. A ALÇA DEVE SER FIRME, ERGONÔMICA E DE FÁCIL MANUSEIO, GARANTINDO SEGURANÇA E CONFORTO DURANTE O USO. A SUPERFÍCIE DA JARRA DEVE SER LISA, SEM REBARBAS, FISSURAS, MANCHAS OU DEFEITOS DE FABRICAÇÃO, DE FÁCIL LIMPEZA E COM BASE ESTÁVEL PARA EVITAR TOMBO OU DERRAMAMENTO. INDICADA PARA USO DOMÉSTICO OU INSTITUCIONAL EM COZINHAS, REFEITÓRIOS, ESCOLAS, HOSPITAIS, RESTAURANTES, ENTRE OUTROS. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE NOVO, SEM USO, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, COM EMBALAGEM ADEQUADA E IDENTIFICAÇÃO CLARA DO FABRICANTE OU FORNECEDOR, CONTENDO NOME, CNPJ, MODELO, CAPACIDADE, COMPOSIÇÃO DOS MATERIAIS, INSTRUÇÕES DE USO, HIGIENIZAÇÃO E ARMAZENAMENTO. O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS NORMAS TÉCNICAS DE QUALIDADE, SEGURANÇA E HIGIENE APLICÁVEIS A UTENSÍLIOS EM	UN	150	R\$ 28,48	R\$ 4.272,00
----	--	----	-----	-----------	--------------

	CONTATO COM ALIMENTOS.				
75	JARRA DE VIDRO TRANSPARENTE COM CAPACIDADE PARA 2 LITROS, OBRIGATORIAMENTE EQUIPADA COM ALÇA ERGONÔMICA E BICO VERTEDOR. CONFECCIONADA EM VIDRO RESISTENTE, LISO, TRANSPARENTE E DE ALTA QUALIDADE, PRÓPRIO PARA CONTATO COM ALIMENTOS E BEBIDAS, ISENTO DE IMPUREZAS, POROSIDADES, FISSURAS OU BOLHAS, ATENDENDO ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA E DE MAIS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. A ALÇA DEVE SER FIRME, FUNDIDA OU ACOPLADA DE FORMA SEGURA À ESTRUTURA DA JARRA, GARANTINDO CONFORTO E ESTABILIDADE DURANTE O MANUSEIO. O DESIGN DEVE POSSIBILITAR O SERVIÇO DE LÍQUIDOS COM PRECISÃO, SEM RESPINGOS, ATRAVÉS DE BICO VERTEDOR FUNCIONAL. A SUPERFÍCIE DA JARRA DEVE SER UNIFORME, DE FÁCIL LIMPEZA, RESISTENTE À LAVAGEM MANUAL OU EM MÁQUINAS DOMÉSTICAS, E COMPATÍVEL COM LÍQUIDOS QUENTES OU FRIOS. INDICADA PARA USO EM AMBIENTES DOMÉSTICOS OU INSTITUCIONAIS, COMO REFEITÓRIOS, COZINHAS, SALAS DE REUNIÃO, ESCOLAS, HOSPITAIS E OUTROS. O PRODUTO DEVE SER FORNECIDO NOVO, SEM USO, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, EMBALADO DE FORMA SEGURA, COM IDENTIFICAÇÃO VISÍVEL DO FABRICANTE OU FORNECEDOR, CONTENDO NOME, CNPJ, MODELO, CAPACIDADE, COMPOSIÇÃO DOS MATERIAIS, ORIENTAÇÕES DE USO, HIGIENE E ARMAZENAMENTO. O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS NORMAS TÉCNICAS DE QUALIDADE,	UN	180	R\$ 24,93	R\$ 4.487,40

	SEGURANÇA E HIGIENE APLICÁVEIS A UTENSÍLIOS EM CONTATO COM ALIMENTOS.				
76	KIT DE POTES PARA MANTIMENTOS , CONTENDO 5 (CINCO) UNIDADES DE DIFERENTES CAPACIDADES, CONFECCIONADOS EM PLÁSTICO DE ALTA QUALIDADE, ATÓXICO, LIVRE DE BPA (BISFENOL-A), ADEQUADOS PARA O ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS SECOS OU ÚMIDOS. OS POTES DEVEM POSSUIR FORMATO FUNCIONAL, COM FECHAMENTO ATRAVÉS DE TAMPAS INDIVIDUAIS, DE ENCAIXE FIRME OU ROSQUEÁVEL, GARANTINDO VEDAÇÃO EFICIENTE CONTRA UMIDADE, INSETOS E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS. A TAMPA DEVE SER DE FÁCIL MANUSEIO, PERMITINDO ABERTURA E FECHAMENTO SEGUROS SEM DEFORMAR O MATERIAL. OS POTES DEVEM SER EMPILHÁVEIS, COM SUPERFÍCIE LISA, LIVRE DE REBARBAS, FISSURAS, MANCHAS OU OUTROS DEFEITOS DE FABRICAÇÃO, DE FÁCIL LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO. O JOGO DEVE CONTER POTES EM DIFERENTES TAMANHOS, COM CAPACIDADES VARIADAS (EXEMPLO: 750 ML, 1 L, 2 L, 4 L e 6 L OU EQUIVALENTES), PARA ORGANIZAÇÃO DIVERSIFICADA DE MANTIMENTOS COMO ARROZ, AÇÚCAR, CAFÉ, BISCOITOS, GRÃOS, MASSAS, ENTRE OUTROS. INDICADO PARA USO DOMÉSTICO OU INSTITUCIONAL EM COZINHAS, DESPENSAS, REFEITÓRIOS E REPARTIÇÕES. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE NOVO, SEM USO, COM EMBALAGEM ORIGINAL LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE OU FORNECEDOR, COM NOME,	KIT	80	R\$ 147,43	R\$ 11.794,40

	CNPJ, MODELO, CAPACIDADES INDIVIDUAIS, MATERIAL DE COMPOSIÇÃO, ORIENTAÇÕES DE USO, HIGIENIZAÇÃO E ARMAZENAMENTO. O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS NORMAS VIGENTES DE SEGURANÇA, QUALIDADE E HIGIENE PARA UTENSÍLIOS EM CONTATO COM ALIMENTOS.				
77	JOGO DE XÍCARAS PARA CAFÉ COM PIRES PARA CHÁ, CONTENDO 12 (DOZE) PEÇAS, SENDO 6 (SEIS) XÍCARAS E 6 (SEIS) PIRES. XÍCARAS COM CAPACIDADE APROXIMADA ENTRE 70 ML E 100 ML, E PIRES COMPATÍVEIS COM DIÂMETRO ADEQUADO PARA XÍCARAS DE CAFÉ, PODENDO SER DO TIPO UTILIZADO PARA CHÁ. AS PEÇAS DEVEM SER CONFECCIONADAS EM MATERIAL CERÂMICO, PORCELANA OU VIDRO DE ALTA QUALIDADE, COM ACABAMENTO LISO, UNIFORME, LIVRE DE REBARBAS, FISSURAS, MANCHAS, BOLHAS, OU OUTROS DEFEITOS DE FABRICAÇÃO. DEVEM APRESENTAR DESIGN PADRONIZADO, COM ALÇAS FIRMES, ERGONÔMICAS E FUNCIONAIS, QUE POSSIBILITEM O MANUSEIO SEGURO DURANTE O USO COM LÍQUIDOS QUENTES. O CONJUNTO PODE SER LISO OU DECORADO, DESDE QUE AS DECORAÇÕES SEJAM RESISTENTES À LAVAGEM E AO USO CONTÍNUO, NÃO TÓXICAS E APLICADAS EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DE SEGURANÇA PARA UTENSÍLIOS EM CONTATO COM ALIMENTOS. AS PEÇAS DEVEM SER RESISTENTES À LAVAGEM MANUAL E EM MÁQUINAS DOMÉSTICAS, ASSIM COMO À UTILIZAÇÃO EM MICRO-ONDAS, QUANDO COUBER. INDICADO PARA USO DOMÉSTICO OU INSTITUCIONAL EM REFEITÓRIOS,	KIT	80	R\$ 78,00	R\$ 6.240,00

	SALAS DE CAFÉ, COZINHAS, ESCRITÓRIOS, HOSPITAIS, ENTRE OUTROS. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE NOVO, SEM USO, EM EMBALAGEM ORIGINAL LACRADA, PROTETORA, COM IDENTIFICAÇÃO CLARA DO FABRICANTE OU FORNECEDOR, CONTENDO NOME, CNPJ, MODELO, COMPOSIÇÃO DO MATERIAL, QUANTITATIVO DE PEÇAS, ORIENTAÇÕES DE USO, LIMPEZA E ARMAZENAMENTO. O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS NORMAS TÉCNICAS VIGENTES DE QUALIDADE, HIGIENE E SEGURANÇA PARA UTENSÍLIOS EM CONTATO COM ALIMENTOS.				
78	LEITEIRA EM ALUMÍNIO COM CAPACIDADE PARA 2 LITROS, CONFECCIONADA EM ALUMÍNIO DE ALTA QUALIDADE, RESISTENTE, LEVE E COM BOA CONDUTIVIDADE TÉRMICA, ADEQUADA PARA USO EM FOGÕES DOMÉSTICOS OU INDUSTRIAIS. ESTRUTURA CILÍNDRICA COM ACABAMENTO LISO, INTERNO E EXTERNO, SEM REBARBAS, AMASSADOS, FISSURAS OU OUTROS DEFEITOS DE FABRICAÇÃO. EQUIPADA COM BICO VERTEDOR PARA FACILITAR O DERRAMAMENTO DE LÍQUIDOS E EVITAR RESPINGOS. POSSUI CABO E ALÇA FIXA EM MATERIAL ISOLANTE TÉRMICO (TIPO BAKELITE OU SIMILAR), FIRME, RESISTENTE AO CALOR E DE FÁCIL MANUSEIO, GARANTINDO SEGURANÇA E CONFORTO DURANTE O USO. INDICADA PARA FERVER LEITE E OUTROS LÍQUIDOS EM AMBIENTES DOMÉSTICOS, ESCOLARES, HOSPITALARES, INSTITUCIONAIS E INDUSTRIAIS. O PRODUTO DEVE SER FORNECIDO NOVO, SEM USO, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, COM EMBALAGEM PROTETORA E	UN	180	R\$ 41,10	R\$ 7.398,00

	IDENTIFICAÇÃO CLARA DO FABRICANTE OU FORNECEDOR, INCLUINDO NOME, CNPJ, MODELO, CAPACIDADE, COMPOSIÇÃO DOS MATERIAIS E ORIENTAÇÕES DE USO, LIMPEZA E CONSERVAÇÃO. O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS NORMAS TÉCNICAS VIGENTES DE SEGURANÇA, QUALIDADE E HIGIENE PARA UTENSÍLIOS EM CONTATO COM ALIMENTOS.				
79	LEITEIRA EM ALUMÍNIO COM CAPACIDADE PARA 4,5 LITROS, CONFECCIONADA EM ALUMÍNIO DE ALTA QUALIDADE, RESISTENTE, LEVE E COM ÓTIMA CONDUTIVIDADE TÉRMICA, ADEQUADA PARA USO EM FOGÕES DOMÉSTICOS OU INDUSTRIAIS. POSSUI FORMATO CILÍNDRICO, COM SUPERFÍCIE INTERNA E EXTERNA LISA, UNIFORME, SEM FISSURAS, REBARBAS, AMASSADOS OU OUTROS DEFEITOS DE FABRICAÇÃO. EQUIPADA COM BICO VERTEDOR FUNCIONAL QUE FACILITA O DERRAMAMENTO DE LÍQUIDOS, EVITANDO RESPINGOS. POSSUI CABO E ALÇA FIXA EM MATERIAL ISOLANTE TÉRMICO (TIPO BAKELITE OU EQUIVALENTE), RESISTENTE AO CALOR E DE FÁCIL MANUSEIO, GARANTINDO SEGURANÇA DURANTE O USO. INDICADA PARA FERVER LEITE, ÁGUA OU OUTROS LÍQUIDOS EM AMBIENTES DOMÉSTICOS, COLETIVOS OU INSTITUCIONAIS, COMO COZINHAS INDUSTRIAIS, ESCOLAS, HOSPITAIS E REFEITÓRIOS. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE NOVO, SEM USO, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, COM EMBALAGEM ADEQUADA QUE ASSEGURE A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, E COM	UN	180	R\$ 45,64	R\$ 8.215,20

	IDENTIFICAÇÃO CLARA DO FABRICANTE OU FORNECEDOR, INCLUINDO NOME, CNPJ, MODELO, CAPACIDADE, COMPOSIÇÃO DOS MATERIAIS, ORIENTAÇÕES DE USO, HIGIENE E CONSERVAÇÃO. O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS NORMAS TÉCNICAS DE SEGURANÇA, QUALIDADE E HIGIENE VIGENTES PARA UTENSÍLIOS EM CONTATO COM ALIMENTOS.				
80	LIQUIDIFICADOR DOMÉSTICO COM POTÊNCIA MÍNIMA DE 700W, ALIMENTAÇÃO BIVOLT (127V/220V AUTOMÁTICO OU CHAVE SELETORA), COM CAPACIDADE MÍNIMA DO COPO DE 2 LITROS. COPO CONFECCIONADO EM POLICARBONATO TRANSPARENTE OU PLÁSTICO RESISTENTE (SEM BPA), COM ESCALA GRADUADA EM ML/LITROS, TAMPA COM ENCAIXE FIRME E COMPACTO, DOTADA DE DOSADOR REMOVÍVEL QUE PERMITE ACRESCENTAR INGREDIENTES DURANTE O PROCESSO DE BATEDEIRA SEM REMOVER A TAMPA. BASE DO LIQUIDIFICADOR EM PLÁSTICO RESISTENTE, COM PÉS ANTIDERRAPANTES E SISTEMA DE TRAVAMENTO DE SEGURANÇA. POSSUI LÂMINAS EM AÇO INOXIDÁVEL, RESISTENTES E DURÁVEIS, COM MÚLTIPLAS FUNÇÕES DE CORTE, ADEQUADAS PARA PREPARO DE SUCOS, MOLHOS, CREMES, MASSAS LÍQUIDAS, ENTRE OUTROS. EQUIPADO COM NO MÍNIMO 2 VELOCIDADES E FUNÇÃO PULSAR, COM BOTÕES OU SELETOR DE VELOCIDADE DE FÁCIL MANUSEIO. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE NOVO, SEM USO, COM GARANTIA MÍNIMA DE 12 MESES, EM EMBALAGEM ORIGINAL DO FABRICANTE,	UN	50	R\$ 248,72	R\$ 12.436,00

	CONTENDO MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS TÉCNICAS E DE SEGURANÇA DO INMETRO, COM SELO DE CERTIFICAÇÃO VISÍVEL NA EMBALAGEM OU NO CORPO DO APARELHO. INDICADO PARA USO DOMÉSTICO EM COZINHAS, REFEITÓRIOS, ESCOLAS, CRECHES, ENTRE OUTROS AMBIENTES SIMILARES.				
81	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL COM CAPACIDADE PARA 4 LITROS, POTÊNCIA MÍNIMA DE 1000W, ALIMENTAÇÃO BIVOLT (127V/220V AUTOMÁTICO OU COM CHAVE SELETORA), COM BASE E MOTOR DE ALTO DESEMPENHO, INDICADO PARA USO CONTÍNUO EM COZINHAS INDUSTRIAIS, REFEITÓRIOS, ESCOLAS, CRECHES, HOSPITAIS, RESTAURANTES, ENTRE OUTROS AMBIENTES COLETIVOS. COPO CONFECCIONADO EM AÇO INOXIDÁVEL RESISTENTE, COM ESCALA GRADUADA, FORMATO CÔNICO OU CILÍNDRICO, COM TAMPA DE BORRACHA OU POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE, AJUSTE FIRME E ABERTURA CENTRAL COM TAMPA DOSADORA REMOVÍVEL. POSSUI LÂMINAS EM AÇO INOX DE ALTA RESISTÊNCIA, FIXAS OU REMOVÍVEIS, ADEQUADAS PARA O PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS, SUCOS, MOLHOS, MASSAS LÍQUIDAS E OUTROS PREPAROS DE TEXTURA VARIADA. A BASE DO EQUIPAMENTO DEVE SER EM AÇO INOX OU OUTRO MATERIAL ROBUSTO, COM PÉS ANTIDERRAPANTES, SISTEMA DE VENTILAÇÃO, INTERRUPTOR LIGA/DESLIGA E BOTÃO OU SELETOR DE VELOCIDADE (MÍNIMO 2 VELOCIDADES + PULSAR). O EQUIPAMENTO DEVE	UN	25	R\$ 802,00	R\$ 20.050,00

	POSSUIR SISTEMA DE SEGURANÇA CONTRA SOBRECARGA OU SUPERAQUECIMENTO. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE NOVO, SEM USO, COM GARANTIA MÍNIMA DE 12 MESES, EM EMBALAGEM ORIGINAL DE FÁBRICA, ACOMPANHADO DE MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS. DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DO INMETRO E DEMAIS ÓRGÃOS COMPETENTES PARA EQUIPAMENTOS EM CONTATO COM ALIMENTOS E USO INDUSTRIAL.				
82	LUVA TÉRMICA DE BAIXA TEMPERATURA , RESISTENTE A TEMPERATURAS DE ATÉ -35°C, CONFECCIONADA COM MATERIAIS ISOLANTES TÉRMICOS DE ALTA PERFORMANCE, INDICADA PARA USO EM CÂMARAS FRIAS, MANUSEIO DE PRODUTOS CONGELADOS, TRANSPORTE DE ALIMENTOS REFRIGERADOS E OUTRAS ATIVIDADES EM AMBIENTES DE FRIO INTENSO. ESTRUTURA EXTERNA EM MATERIAL SINTÉTICO RESISTENTE À UMIDADE, RASGOS E PERFURAÇÕES, COM REVESTIMENTO INTERNO EM TECIDO TÉRMICO ACOLCHOADO, MACIO E CONFORTÁVEL, QUE PROPORCIONA ISOLAMENTO TÉRMICO EFICIENTE E CONFORTO AO USUÁRIO DURANTE O USO PROLONGADO. MODELO ANATÔMICO, COM DEDOS SEPARADOS E COSTURAS REFORÇADAS, POSSUI PUNHO LONGO PARA MELHOR PROTEÇÃO DO ANTEBRAÇO, COM FECHO AJUSTÁVEL (VELCRO OU ELÁSTICO) PARA FIXAÇÃO SEGURA E BLOQUEIO DE AR FRIO. IMPERMEÁVEL, FLEXÍVEL E ANTIDERRAPANTE, PERMITINDO O MANUSEIO DE OBJETOS COM	UN	100	R\$ 58,19	R\$ 5.819,00

	FIRMEZA MESMO EM AMBIENTES ÚMIDOS OU ESCORREGADIOS. TAMANHOS VARIADOS (P, M, G OU ÚNICO AJUSTÁVEL), A SEREM DEFINIDOS PELO CONTRATANTE. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE NOVO, SEM USO, EM EMBALAGEM INDIVIDUAL, IDENTIFICADA COM AS INFORMAÇÕES DO FABRICANTE OU FORNECEDOR, INCLUINDO NOME, CNPJ, MODELO, MATERIAL DE COMPOSIÇÃO, INSTRUÇÕES DE USO, HIGIENE, CONSERVAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. DEVE ATENDER ÀS NORMAS TÉCNICAS VIGENTES DE SEGURANÇA E SAÚDE NO TRABALHO (NR-6 E DEMAIS APLICÁVEIS), POSSUIR CERTIFICADO DE APROVAÇÃO (CA) VÁLIDO JUNTO AO MINISTÉRIO DO TRABALHO.				
83	LUVA TÉRMICA DE ALTA TEMPERATURA, RESISTENTE A CALOR INTENSO DE ATÉ 250°C OU SUPERIOR, INDICADA PARA MANUSEIO DE OBJETOS QUENTES EM COZINHAS INDUSTRIAIS, FORNOS, PADARIAS, RESTAURANTES, INDÚSTRIAS ALIMENTÍCIAS, REFEITÓRIOS E OUTROS AMBIENTES QUE EXIJAM PROTEÇÃO CONTRA QUEIMADURAS. CONFECCIONADA EM MATERIAL TÊXTIL RESISTENTE A ALTAS TEMPERATURAS, COMO ALGODÃO REFORÇADO COM FIBRAS DE ARAMIDA, NOMEX, KEVLAR OU EQUIVALENTE, COM REVESTIMENTO INTERNO EM TECIDO ISOLANTE E FORRO ACOLCHOADO, PROPORCIONANDO MAIOR CONFORTO TÉRMICO AO USUÁRIO. POSSUI REVESTIMENTO EXTERNO ANTICHAMAS, RESISTENTE À ABRASÃO E A RESPINGOS DE	UN	100	R\$ 134,27	R\$ 13.427,00

	ÓLEO OU GORDURA QUENTE. MODELO ANATÔMICO COM DEDOS SEPARADOS OU TIPO MITENE, COM PUNHO LONGO PARA PROTEÇÃO DO ANTEBRAÇO, POSSUINDO ACABAMENTO REFORÇADO NAS COSTURAS E NA EXTREMIDADE DOS DEDOS. POSSUI SUPERFÍCIE ANTIDERRAPANTE PARA MELHOR ADERÊNCIA NO MANUSEIO DE UTENSÍLIOS E RECIPIENTES AQUECIDOS. TAMANHOS VARIADOS (P, M, G OU TAMANHO ÚNICO AJUSTÁVEL), A DEFINIR PELO CONTRATANTE. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE NOVO, SEM USO, EM EMBALAGEM INDIVIDUAL, COM IDENTIFICAÇÃO CLARA DO FABRICANTE OU FORNECEDOR, INCLUINDO NOME, CNPJ, MODELO, COMPOSIÇÃO DOS MATERIAIS, INSTRUÇÕES DE USO, HIGIENE, CONSERVAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS NORMAS TÉCNICAS DE SEGURANÇA, SAÚDE E PROTEÇÃO INDIVIDUAL VIGENTES (NR-6 E OUTRAS APLICÁVEIS), E POSSUIR CERTIFICADO DE APROVAÇÃO (CA) VÁLIDO EXPEDIDO PELO MINISTÉRIO DO TRABALHO.				
84	AMASSADEIRA INDUSTRIAL COM CAPACIDADE PARA 3 KG DE MASSA PRONTA, INDICADA PARA O PREPARO DE MASSAS LEVES E MÉDIAS, COMO MASSA DE PÃO, PIZZA, BOLOS, BISCOITOS, TORTAS, ENTRE OUTROS, EM COZINHAS INDUSTRIAIS, PADARIAS, LANCHONETES, RESTAURANTES, UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN), ESCOLAS, HOSPITAIS, REFEITÓRIOS E AMBIENTES SEMELHANTES. EQUIPAMENTO DE USO PROFISSIONAL, RESISTENTE E DE LONGA VIDA ÚTIL, COM ESTRUTURA	UN	12	R\$ 7.430,42	R\$ 89.165,04

ROBUSTA, FABRICADA EM AÇO INOXIDÁVEL OU AÇO CARBONO COM TRATAMENTO ANTICORROSIVO E PINTURA EPÓXI DE ALTA RESISTÊNCIA. POSSUI TINA FIXA OU REMOVÍVEL, EM AÇO INOX, COM CAPACIDADE PARA MISTURAR ATÉ 3 KG DE MASSA PRONTA OU EQUIVALENTE A CERCA DE 2 LITROS DE INGREDIENTES, DE ACORDO COM A DENSIDADE DA MISTURA. SISTEMA DE SOVAMENTO TIPO ESPIRAL, RABO DE PORCO OU SIMILAR, QUE GARANTE MISTURA HOMOGÊNEA E EFICIENTE, PRESERVANDO A QUALIDADE DA MASSA. MOTOR ELÉTRICO MONOFÁSICO OU TRIFÁSICO (A DEFINIR PELO CONTRATANTE), COM POTÊNCIA MÍNIMA DE 0,25 CV, PROTEÇÃO CONTRA SOBRECARGA E SISTEMA DE VENTILAÇÃO INTERNA. POSSUI SISTEMA DE TRANSMISSÃO POR CORREIA OU ENGRENAGEM REDUTORA, COM BAIXO NÍVEL DE RUÍDO E MANUTENÇÃO SIMPLIFICADA. EQUIPAMENTO COM DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA, COMO CHAVE LIGA/DESLIGA DE EMERGÊNCIA, PROTEÇÃO CONTRA PARTIDA AUTOMÁTICA E GRELHA OU TELA DE PROTEÇÃO SOBRE A CUBA, IMPEDINDO ACESSO À ÁREA MÓVEL DURANTE O FUNCIONAMENTO. APOIO ANTIDERRAPANTE OU PÉS COM BORRACHA QUE GARANTEM ESTABILIDADE AO EQUIPAMENTO DURANTE A OPERAÇÃO. TENSÃO DE FUNCIONAMENTO COMPATÍVEL COM A DA REDE LOCAL (110V OU 220V), A SER DEFINIDA PELO CONTRATANTE. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE NOVO, SEM USO, COMPLETO, MONTADO OU COM MANUAL DE MONTAGEM INCLUSO, ACOMPANHADO DE				
---	--	--	--	--

	MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS, TERMO DE GARANTIA, CERTIFICADO DE CONFORMIDADE TÉCNICA E LAUDO DE SEGURANÇA ELÉTRICA, ALÉM DE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA, INMETRO, NR-12 (SEGURANÇA EM MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS) E DEMAIS NORMAS TÉCNICAS VIGENTES. GARANTIA MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES CONTRA DEFEITOS DE FABRICAÇÃO.				
85	COLHER CÔNCAVA PARA CALDEIRÃO , COM NO MÍNIMO 60 CM DE COMPRIMENTO TOTAL, INDICADA PARA MANUSEIO DE ALIMENTOS EM CALDEIRÕES, PANEAS DE GRANDE PORTE E OUTROS RECIPIENTES DE COZINHAS INDUSTRIAIS, RESTAURANTES, REFEITÓRIOS, ESCOLAS, HOSPITAIS, INDÚSTRIAS ALIMENTÍCIAS, UANs (UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO) E ESTABELECIMENTOS SEMELHANTES. CONFECCIONADA EM POLIETILENO ATÓXICO DE ALTA DENSIDADE (PEAD) OU MATERIAL SIMILAR, LIVRE DE BISFENOL-A (BPA FREE), RESISTENTE A ALTAS TEMPERATURAS (MÍNIMO 110 °C), NÃO REATIVO, IMPERMEÁVEL, RESISTENTE A IMPACTOS, CORROSÃO E ÀS AÇÕES DE ÁCIDOS E GORDURAS ALIMENTARES. SUPERFÍCIE LISA, SEM POROSIDADES, FACILITANDO A HIGIENIZAÇÃO E IMPEDINDO A PROLIFERAÇÃO DE MICRO-ORGANISMOS. FORMATO CÔNCAVO (TIPO CONCHA OU CONCHA FUNDA), ADEQUADO PARA MEXER, RASPAR E SERVIR GRANDES QUANTIDADES DE ALIMENTO, COM CABO LONGO, ERGONÔMICO, ANTIDESLIZANTE E SEM EMENDAS, GARANTINDO SEGURANÇA E CONFORTO AO USUÁRIO DURANTE O USO	UN	80	R\$ 77,73	R\$ 6.218,40

	PROLONGADO. MATERIAL NÃO CONDUTOR DE CALOR, REDUZINDO O RISCO DE ACIDENTES E QUEIMADURAS. O COMPRIMENTO TOTAL DA PEÇA DEVE SER DE NO MÍNIMO 60 CM (A DEFINIR PELO CONTRATANTE), PERMITINDO ALCANCE ADEQUADO EM RECIPIENTES FUNDOS. PRODUTO DEVE SER ENTREGUE NOVO, SEM USO, EM EMBALAGEM INDIVIDUAL OU COLETIVA LACRADA, COM IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE OU FORNECEDOR, INCLUINDO NOME, CNPJ, COMPOSIÇÃO, DIMENSÕES, FINALIDADE, ORIENTAÇÕES DE USO, HIGIENE E CONSERVAÇÃO. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS DA ANVISA E DEMAIS NORMAS TÉCNICAS VIGENTES RELACIONADAS À SEGURANÇA DE ALIMENTOS E UTENSÍLIOS DE MANIPULAÇÃO, TAIS COMO RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 E RDC Nº 20/2007, ENTRE OUTRAS APLICÁVEIS.				
86	PANELA DE ALUMÍNIO INDUSTRIAL N45, COM CAPACIDADE APROXIMADA ENTRE 35 E 45 LITROS, INDICADA PARA USO INTENSIVO EM COZINHAS INDUSTRIAIS, RESTAURANTES, REFEITÓRIOS, ESCOLAS, HOSPITAIS, INDÚSTRIAS ALIMENTÍCIAS, UANs (UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO) E OUTROS ESTABELECIMENTOS SEMELHANTES. CONFECCIONADA EM ALUMÍNIO BATIDO, TIPO POLIDO, DE ALTA QUALIDADE, COM ESPESSURA GROSSA, RESISTENTE A ALTAS TEMPERATURAS E USO CONTÍNUO. POSSUI DIÂMETRO EXTERNO APROXIMADO DE 45 CM E ALTURA DE APROXIMADAMENTE 25 CM, PODENDO VARIAR	UN	60	R\$ 231,29	R\$ 13.877,40

	LIGEIRAMENTE CONFORME O FABRICANTE, MANTENDO SEMPRE O VOLUME COMPATÍVEL COM A CLASSIFICAÇÃO N45. PAINEL COM FUNDO REFORÇADO, PAREDES ESPESAS, INDICADA PARA PREPARO DE GRANDES QUANTIDADES DE ALIMENTOS COMO ARROZ, FEIJÃO, CALDOS, CARNES E OUTROS, EM FOGÕES INDUSTRIAIS OU A LENHA. POSSUI ALÇAS LATERAIS REFORÇADAS E REBITADAS, OFERECENDO SEGURANÇA E ESTABILIDADE NO MANUSEIO. SUPERFÍCIE INTERNA E EXTERNA LISA, FACILITANDO A LIMPEZA E GARANTINDO HIGIENE, RESISTENTE ÀS AÇÕES DE GORDURAS, ÁCIDOS E OUTROS ELEMENTOS PRESENTES EM PREPAROS CULINÁRIOS. PRODUTO NOVO, SEM USO, DEVENDO SER ENTREGUE EM EMBALAGEM INDIVIDUAL OU COLETIVA LACRADA, COM IDENTIFICAÇÃO CLARA DO FABRICANTE OU FORNECEDOR, INCLUINDO NOME, CNPJ, COMPOSIÇÃO, DIMENSÕES, FINALIDADE, ORIENTAÇÕES DE USO, HIGIENE E CONSERVAÇÃO. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS DA ANVISA E DEMAIS NORMAS TÉCNICAS VIGENTES RELACIONADAS À SEGURANÇA DE ALIMENTOS E UTENSÍLIOS DE MANIPULAÇÃO, TAIS COMO RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 E RDC Nº 20/2007, ENTRE OUTRAS APLICÁVEIS.				
87	PAINEL DE PRESSÃO INDUSTRIAL COM CAPACIDADE PARA 20 LITROS, INDICADA PARA USO EM COZINHAS INDUSTRIAIS, RESTAURANTES, REFEITÓRIOS, ESCOLAS, HOSPITAIS, INDÚSTRIAS ALIMENTÍCIAS, UANs (UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO) E	UN	40	R\$ 543,30	R\$ 21.732,00

ESTABELECIMENTOS SEMELHANTES. CONFECCIONADA EM ALUMÍNIO DE ALTA QUALIDADE, POLIDO OU ESCOVADO, DE ESPESSURA REFORÇADA (ALUMÍNIO GROSSO), ADEQUADA PARA USO INTENSIVO E PREPARO DE GRANDES QUANTIDADES DE ALIMENTOS SOB PRESSÃO. EQUIPADA COM SISTEMA DE FECHAMENTO RESISTENTE E SEGURO, TRAVA MANUAL OU AUTOMÁTICA, E SISTEMA DE VÁLVULAS DE SEGURANÇA REDUNDANTES, CONFORME AS NORMAS VIGENTES DO INMETRO. TAMPA COM VEDAÇÃO EM BORRACHA SILICONADA OU MATERIAL SIMILAR, RESISTENTE A ALTAS TEMPERATURAS, GORDURAS E PRODUTOS DE LIMPEZA. POSSUI CABOS LATERAIS REFORÇADOS E ISOLANTES TÉRMICOS, FIXADOS POR PARAFUSOS OU REBITES, GARANTINDO MANUSEIO SEGURO DURANTE O USO. DIMENSÕES APROXIMADAS: DIÂMETRO EXTERNO ENTRE 34 E 36 CM E ALTURA ENTRE 20 E 22 CM, PODENDO VARIAR CONFORME O MODELO E O FABRICANTE, MANTENDO A CAPACIDADE NOMINAL DE 20 LITROS. SUPERFÍCIE INTERNA E EXTERNA LISA, RESISTENTE À CORROSÃO, AÇÃO DE ÁCIDOS E GORDURAS, FÁCIL DE HIGIENIZAR E NÃO REATIVA A ALIMENTOS. PRODUTO NOVO, SEM USO, DEVENDO SER ENTREGUE EM EMBALAGEM INDIVIDUAL OU COLETIVA LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO FABRICANTE OU FORNECEDOR, INCLUINDO NOME, CNPJ, MODELO, CAPACIDADE, COMPOSIÇÃO, ORIENTAÇÕES DE USO, HIGIENE, SEGURANÇA E CONSERVAÇÃO. O PRODUTO DEVE POSSUIR CERTIFICAÇÃO DO				
--	--	--	--	--

	INMETRO E ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS E TÉCNICAS APLICÁVEIS, COMO A RDC Nº 275/2002 E RDC Nº 20/2007 DA ANVISA, ENTRE OUTRAS VIGENTES.				
88	PANELA DE PRESSÃO COM CAPACIDADE PARA 4,5 LITROS, INDICADA PARA USO EM PREPARO DOMÉSTICO OU SEMI-INDUSTRIAL DE ALIMENTOS SOB PRESSÃO, EM COZINHAS DE ESCOLAS, CRECHES, UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UANs), REFEITÓRIOS DE PEQUENO PORTE E OUTROS ESTABELECIMENTOS SEMELHANTES. CONFECCIONADA EM ALUMÍNIO DE ALTA QUALIDADE, POLIDO OU ESCOVADO, COM ESPESSURA ADEQUADA PARA RESISTÊNCIA A ALTAS TEMPERATURAS E PRESSÃO INTERNA. EQUIPADA COM SISTEMA DE FECHAMENTO SEGURO, TRAVA DE SEGURANÇA, VÁLVULA DE TRABALHO E VÁLVULA DE SEGURANÇA ADICIONAL, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DO INMETRO. TAMPA COM ANEL DE VEDAÇÃO EM BORRACHA SILICONADA OU MATERIAL EQUIVALENTE, RESISTENTE A ALTAS TEMPERATURAS, VAPOR, GORDURAS E PRODUTOS DE LIMPEZA. POSSUI CABO LONGO E CABO AUXILIAR RESISTENTES AO CALOR, FABRICADOS EM MATERIAL ISOLANTE TÉRMICO, FIXADOS DE FORMA SEGURA. DIMENSÕES APROXIMADAS: DIÂMETRO EXTERNO ENTRE 20 E 22 CM, ALTURA ENTRE 14 E 16 CM, VARIANDO CONFORME O MODELO E FABRICANTE, COM CAPACIDADE NOMINAL DE 4,5 LITROS. SUPERFÍCIE INTERNA E EXTERNA LISA, RESISTENTE À CORROSÃO E À AÇÃO DE ÁCIDOS E GORDURAS, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E NÃO REATIVA A	UN	40	R\$ 114,46	R\$ 4.578,40

	ALIMENTOS. PRODUTO NOVO, SEM USO, DEVERÁ SER ENTREGUE EM EMBALAGEM INDIVIDUAL LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE OU FORNECEDOR, COM NOME, CNPJ, MODELO, CAPACIDADE, COMPOSIÇÃO, FINALIDADE, ORIENTAÇÕES DE USO, SEGURANÇA, HIGIENE E CONSERVAÇÃO. O PRODUTO DEVE POSSUIR CERTIFICAÇÃO DO INMETRO E ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS DA ANVISA, COMO A RDC Nº 275/2002, RDC Nº 20/2007 E DEMAIS REGULAMENTOS TÉCNICOS VIGENTES.				
89	PANELA DE PRESSÃO COM CAPACIDADE PARA 7 LITROS, INDICADA PARA USO EM PREPARO DE ALIMENTOS SOB PRESSÃO EM COZINHAS DOMÉSTICAS, SEMI-INDUSTRIAS, REFEITÓRIOS, ESCOLAS, CRECHES, HOSPITAIS, UANs (UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO), ENTRE OUTROS ESTABELECIMENTOS SEMELHANTES. FABRICADA EM ALUMÍNIO DE ALTA QUALIDADE, POLIDO OU ESCOVADO, COM ESPESSURA REFORÇADA, GARANTINDO RESISTÊNCIA AO USO CONTÍNUO E À PRESSÃO INTERNA DURANTE O COZIMENTO. EQUIPADA COM SISTEMA DE FECHAMENTO SEGURO, COM TRAVA MANUAL OU AUTOMÁTICA E CONJUNTO DE VÁLVULAS DE SEGURANÇA: VÁLVULA DE TRABALHO, VÁLVULA DE SEGURANÇA ADICIONAL E VÁLVULA LIMITADORA DE PRESSÃO, CONFORME REQUISITOS ESTABELECIDOS PELO INMETRO. TAMPA COM SISTEMA DE VEDAÇÃO EM BORRACHA SILICONADA OU MATERIAL SIMILAR, RESISTENTE A ALTAS	UN	10	R\$ 137,04	R\$ 1.370,40

	TEMPERATURAS E A AÇÃO DE GORDURAS E PRODUTOS DE LIMPEZA. POSSUI CABOS LATERAIS LONGOS E ERGONÔMICOS EM MATERIAL ISOLANTE TÉRMICO, RESISTENTE A ALTAS TEMPERATURAS, FIXADOS DE FORMA SEGURA POR PARAFUSOS OU REBITES. DIMENSÕES APROXIMADAS: DIÂMETRO EXTERNO ENTRE 22 E 24 CM E ALTURA ENTRE 18 E 20 CM, VARIANDO LIGEIRAMENTE DE ACORDO COM O FABRICANTE, MANTENDO A CAPACIDADE NOMINAL DE 7 LITROS. SUPERFÍCIE INTERNA E EXTERNA LISA, FÁCIL DE HIGIENIZAR, NÃO REATIVA A ALIMENTOS, RESISTENTE À CORROSÃO, ÀS AÇÕES DE ÁCIDOS E GORDURAS. PRODUTO NOVO, SEM USO, A SER ENTREGUE EM EMBALAGEM INDIVIDUAL LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO CLARA DO FABRICANTE OU FORNECEDOR, INCLUINDO NOME, CNPJ, MODELO, CAPACIDADE, COMPOSIÇÃO, FINALIDADE, ORIENTAÇÕES DE USO, HIGIENE, SEGURANÇA E CONSERVAÇÃO. O PRODUTO DEVE POSSUIR CERTIFICAÇÃO DO INMETRO E ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS DA ANVISA E DEMAIS NORMAS TÉCNICAS VIGENTES, TAIS COMO A RDC Nº 275/2002 E RDC Nº 20/2007.				
90	PEGADOR DE MASSAS EM AÇO INOXIDÁVEL COM COMPRIMENTO TOTAL DE 30 CM, INDICADO PARA SERVIÇO E MANUSEIO DE MASSAS EM COZINHAS INDUSTRIAIS, REFEITÓRIOS, RESTAURANTES, ESCOLAS, HOSPITAIS, UANs (UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO) E ESTABELECIMENTOS SIMILARES. CONFECCIONADO EM AÇO INOXIDÁVEL DE ALTA	UN	80	R\$ 21,65	R\$ 1.732,00

	QUALIDADE, MATERIAL RESISTENTE, ATÓXICO, DURÁVEL, IMPERMEÁVEL, NÃO REATIVO A ALIMENTOS, FÁCIL DE LIMPAR E HIGIENIZAR, RESISTENTE À CORROSÃO, IMPACTOS MECÂNICOS E À AÇÃO DE ÁCIDOS E GORDURAS PRESENTES EM ALIMENTOS. POSSUI EXTREMIDADES SERRILHADAS OU CURVADAS, EM FORMATO ADEQUADO PARA PREENSÃO DE ESPAGUETE, TALHARIM E OUTROS TIPOS DE MASSA LONGA OU CURTA, GARANTINDO FIRMEZA E CONTROLE NO SERVIÇO. CABO LONGO E ANATÔMICO, PROPORCIONANDO CONFORTO E SEGURANÇA NO MANUSEIO, COM MECANISMO DE PRESSÃO SIMPLES E EFICIENTE. MEDIDA TOTAL DE 30 CM, PERMITINDO USO SEGURO EM RECIPIENTES FUNDOS SEM RISCO DE CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS QUENTES. PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE NOVO, SEM USO, EM EMBALAGEM INDIVIDUAL OU COLETIVA LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE OU FORNECEDOR, INCLUINDO NOME, CNPJ, MATERIAL, DIMENSÕES, FINALIDADE, ORIENTAÇÕES DE USO, HIGIENE E CONSERVAÇÃO. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES DA ANVISA, COMO A RDC Nº 275/2002 E DEMAIS REGULAMENTOS TÉCNICOS RELACIONADOS À SEGURANÇA DE UTENSÍLIOS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS.				
91	PENEIRA PLÁSTICA GRANDE COM CABO, COM DIÂMETRO DE 30 CM, INDICADA PARA O COAMENTO, SEPARAÇÃO E PREPARAÇÃO DE ALIMENTOS EM COZINHAS INDUSTRIAIS, REFEITÓRIOS, RESTAURANTES,	UN	120	R\$ 9,77	R\$ 1.172,40

ESCOLAS, HOSPITAIS, UANs (UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO) E ESTABELECIMENTOS SIMILARES. CONFECCIONADA EM MATERIAL PLÁSTICO RESISTENTE, ATÓXICO, LIVRE DE BPA, COM ESTRUTURA RÍGIDA E DURÁVEL, ADEQUADA PARA O CONTATO COM ALIMENTOS, FÁCIL DE LIMPAR, NÃO ABSORVE ODORES NEM SABORES, RESISTENTE A VARIAÇÕES DE TEMPERATURA, ÁCIDOS E GORDURAS. POSSUI TELA EM MALHA PLÁSTICA OU NYLON REFORÇADO, FINA E UNIFORME, QUE PERMITE EFICIENTE FILTRAGEM DE LÍQUIDOS, MASSAS, CALDOS, FARINHAS E INGREDIENTES DIVERSOS, GARANTINDO PRECISÃO E HIGIENE NO PROCESSO DE PREPARO DOS ALIMENTOS. CABO LONGO E ERGONÔMICO, COM DESIGN ANATÔMICO, QUE PROPORCIONA CONFORTO E SEGURANÇA NO MANUSEIO, POSSUINDO AINDA ALOJAMENTO PARA APOIO EM RECIPIENTES E ORIFÍCIO PARA PENDURAR, FACILITANDO O ARMAZENAMENTO. MEDIDA TOTAL DO DIÂMETRO DA BOCA DE 30 CM, ADEQUADA PARA USO EM VOLUMES MÉDIOS E GRANDES, PERMITINDO MAIOR PRODUTIVIDADE. PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE NOVO, SEM USO, EM EMBALAGEM INDIVIDUAL OU COLETIVA LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE OU FORNECEDOR, INCLUINDO NOME, CNPJ, MATERIAL, DIMENSÕES, FINALIDADE, ORIENTAÇÕES DE USO, HIGIENE E CONSERVAÇÃO. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES DA ANVISA, COMO A RDC Nº 275/2002 E DEMAIS				
---	--	--	--	--

	REGULAMENTOS TÉCNICOS RELACIONADOS À SEGURANÇA DE UTENSÍLIOS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS.				
92	PINCEL DE COZINHA EM SILICONE , COM COMPRIMENTO MÍNIMO DE 23 CM, INDICADO PARA APLICAÇÃO DE ÓLEOS, MARGARINAS, GORDURAS, OVOS, MOLHOS, CALDAS E DE MAIS INGREDIENTES DURANTE O PREPARO DE ALIMENTOS EM COZINHAS INDUSTRIAIS, REFEITÓRIOS, RESTAURANTES, ESCOLAS, HOSPITAIS, UANs (UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO) E ESTABELECIMENTOS SIMILARES. CONFECCIONADO EM MATERIAL DE SILICONE RESISTENTE, FLEXÍVEL E ATÓXICO, LIVRE DE BPA, ADEQUADO PARA O CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, NÃO LIBERA RESÍDUOS, NÃO ABSORVE ODORES NEM SABORES, FÁCIL DE LIMPAR E ALTAMENTE DURÁVEL, RESISTENTE A ALTAS TEMPERATURAS, ÁCIDOS, GORDURAS E PRODUTOS DE LIMPEZA. POSSUI CERDAS EM SILICONE MACIO, QUE NÃO DANIFICAM SUPERFÍCIES ANTIADERENTES, E CABO ERGONÔMICO, ANTIDESLIZANTE, COM DESIGN ANATÔMICO, PROPORCIONANDO CONFORTO E SEGURANÇA DURANTE O USO. POSSUI ALOJAMENTO PARA PENDURAR, FACILITANDO A ORGANIZAÇÃO E O ARMAZENAMENTO EM COZINHAS PROFISSIONAIS. DIMENSÃO MÍNIMA DE 23 CM DE COMPRIMENTO TOTAL, PERMITINDO APLICAÇÕES PRECISAS E HIGIÊNICAS EM PREPARAÇÕES DE PEQUENO, MÉDIO E GRANDE VOLUME. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE NOVO, SEM USO, EM EMBALAGEM INDIVIDUAL OU	UN	80	R\$ 15,28	R\$ 1.222,40

	COLETIVA LACRADA, COM IDENTIFICAÇÃO CLARA DO FABRICANTE OU FORNECEDOR, INCLUINDO NOME, CNPJ, MATERIAL, DIMENSÕES, FINALIDADE, ORIENTAÇÕES DE USO, HIGIENE E CONSERVAÇÃO. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES DA ANVISA, COMO A RDC Nº 275/2002, E DEMAIS REGULAMENTOS TÉCNICOS RELACIONADOS À SEGURANÇA DE UTENSÍLIOS UTILIZADOS NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS.				
93	PLACA DE PLÁSTICO PARA CORTES DE CARNES , COM DIMENSÕES DE 40 CM DE COMPRIMENTO, 30 CM DE LARGURA E 1,5 CM DE ESPESSURA, INDICADA PARA O MANUSEIO, CORTE E PREPARAÇÃO DE CARNES CRUAS EM COZINHAS INDUSTRIAIS, REFEITÓRIOS, RESTAURANTES, ESCOLAS, HOSPITAIS, UANs (UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO) E ESTABELECIMENTOS SIMILARES. CONFECCIONADA EM MATERIAL PLÁSTICO DE ALTA DENSIDADE (POLIETILENO OU MATERIAL SIMILAR), ATÓXICO, LIVRE DE BPA, COM SUPERFÍCIE LISA, RESISTENTE E NÃO POROSA, QUE NÃO ABSORVE ODORES, SABORES OU LÍQUIDOS, FACILITANDO A HIGIENIZAÇÃO E EVITANDO A CONTAMINAÇÃO CRUZADA. POSSUI ESTRUTURA ROBUSTA E DURÁVEL, RESISTENTE A IMPACTOS, AO USO INTENSIVO E ÀS VARIAÇÕES DE TEMPERATURA, SENDO ADEQUADA PARA USO COM FACAS PROFISSIONAIS SEM DANIFICAR O FILO DOS INSTRUMENTOS. POSSUI CANTOS ARREDONDADOS E SUPERFÍCIE ANTIDERRAPANTE, PROPORCIONANDO	UN	80	R\$ 100,03	R\$ 8.002,40

	ESTABILIDADE E SEGURANÇA DURANTE O USO. DEVE POSSUIR COR PADRONIZADA PARA IDENTIFICAÇÃO DO TIPO DE ALIMENTO (CARNES VERMELHAS), SEGUINDO OS PRINCÍPIOS DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO, AUXILIANDO NO CONTROLE HIGIÊNICO-SANITÁRIO E PREVENÇÃO DE RISCOS. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE NOVO, SEM USO, EM EMBALAGEM INDIVIDUAL OU COLETIVA LACRADA, COM IDENTIFICAÇÃO CLARA DO FABRICANTE OU FORNECEDOR, INCLUINDO NOME, CNPJ, MATERIAL, DIMENSÕES, FINALIDADE, ORIENTAÇÕES DE USO, HIGIENE E CONSERVAÇÃO. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES DA ANVISA, COMO A RDC Nº 275/2002, E DEMAIS REGULAMENTOS TÉCNICOS APLICÁVEIS À SEGURANÇA E HIGIENE DE UTENSÍLIOS PARA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS.				
94	PORTA COPO DE PAREDE CROMADO, COM CAPACIDADE PARA ARMAZENAMENTO DE, NO MÍNIMO, 40 COPOS, INDICADO PARA ORGANIZAÇÃO E DISPONIBILIZAÇÃO DE COPOS REUTILIZÁVEIS OU DESCARTÁVEIS EM COZINHAS INDUSTRIAIS, REFEITÓRIOS, RESTAURANTES, ESCOLAS, HOSPITAIS, UANs (UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO), ÁREAS DE CONVIVÊNCIA E ESTABELECIMENTOS SEMELHANTES. ESTRUTURA FABRICADA EM AÇO COM ACABAMENTO CROMADO DE ALTA QUALIDADE, COM RESISTÊNCIA À CORROSÃO, UMIDADE E PRODUTOS DE LIMPEZA, GARANTINDO DURABILIDADE E FÁCIL HIGIENIZAÇÃO. DESIGN ABERTO,	UN	40	R\$ 109,08	R\$ 4.363,20

	COM GRELHAS EM FORMATO CILÍNDRICO OU SEMICIRCULAR, PERMITINDO A POSIÇÃO INDIVIDUAL DOS COPOS EM FILEIRAS, MANTENDO A ORGANIZAÇÃO, A FACILIDADE DE ACESSO E A BOA VENTILAÇÃO, EVITANDO ACÚMULO DE UMIDADE. POSSUI ESTRUTURA RÍGIDA, COM BASES SUPERIORES E INFERIORES DE APOIO PARA FIXAÇÃO NA PAREDE, GARANTINDO INSTALAÇÃO ESTÁVEL E SEGURA. COMPATÍVEL COM COPOS PLÁSTICOS, DE VIDRO OU POLICARBONATO, REUTILIZÁVEIS, EM FORMATOS PADRÕES DE 180 ML A 300 ML, UTILIZADOS EM AMBIENTES COLETIVOS. O PORTA COPO DEVERÁ SER ENTREGUE PRONTO PARA INSTALAÇÃO, COM SISTEMA DE FIXAÇÃO ADEQUADO (BUCHAS E PARAFUSOS OU SUPORTE PRÓPRIO), NOVO, SEM USO, EM EMBALAGEM INDIVIDUAL OU COLETIVA LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE OU FORNECEDOR, INCLUINDO NOME, CNPJ, MATERIAL, DIMENSÕES, FINALIDADE, ORIENTAÇÕES DE INSTALAÇÃO, USO E HIGIENE. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES DA ANVISA, COMO A RDC Nº 275/2002, E DEMAIS REGULAMENTOS TÉCNICOS RELACIONADOS À SEGURANÇA, HIGIENE E ORGANIZAÇÃO EM AMBIENTES DE MANIPULAÇÃO OU CONSUMO DE ALIMENTOS.				
95	PORTA TALHERES COM 05 DIVISÓRIAS, INDICADO PARA ORGANIZAÇÃO E ARMAZENAMENTO DE TALHERES UTILIZADOS EM COZINHAS INDUSTRIAIS, REFEITÓRIOS, RESTAURANTES, ESCOLAS, HOSPITAIS, UANs (UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO) E	UN	40	R\$ 50,22	R\$ 2.008,80

ESTABELECIMENTOS SIMILARES. CONFECCIONADO EM MATERIAL PLÁSTICO RESISTENTE, ATÓXICO, LIVRE DE BPA, COM SUPERFÍCIE LISA, NÃO POROSA, FÁCIL DE LIMPAR, QUE NÃO ABSORVE ODORES, SABORES OU UMIDADE, GARANTINDO HIGIENE E DURABILIDADE. POSSUI ESTRUTURA RÍGIDA, COM BASE RETA E LATERAIS REFORÇADAS, DIVIDIDA EM 05 COMPARTIMENTOS INTERNOS DE TAMANHOS VARIADOS, ADEQUADOS PARA A ORGANIZAÇÃO SEPARADA DE GARFOS, FACAS, COLHERES, COLHERES DE SOBREMESA E UTENSÍLIOS DIVERSOS. DESIGN FUNCIONAL, COM BORDAS ARREDONDADAS E CANTOS INTERNOS SUAVES QUE FACILITAM A HIGIENIZAÇÃO E EVITAM O ACÚMULO DE RESÍDUOS. PODE SER UTILIZADO DENTRO DE GAVETAS, SOBRE BANCADAS OU EM ESTANTES DE SERVIÇO, OFERECENDO PRATICIDADE, AGILIDADE E CONTROLE NO MANUSEIO DOS TALHERES. COMPATÍVEL COM PROCESSOS DE LIMPEZA PROFISSIONAL, SENDO RESISTENTE A VARIAÇÕES DE TEMPERATURA, UMIDADE E PRODUTOS SANITIZANTES. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE NOVO, SEM USO, EM EMBALAGEM INDIVIDUAL OU COLETIVA LACRADA, COM IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE OU FORNECEDOR, INCLUINDO NOME, CNPJ, MATERIAL, DIMENSÕES, FINALIDADE, ORIENTAÇÕES DE USO, HIGIENE E CONSERVAÇÃO. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES DA ANVISA, COMO A RDC Nº 275/2002, E DEMAIS REGULAMENTOS TÉCNICOS APLICÁVEIS À SEGURANÇA E				
---	--	--	--	--

	ORGANIZAÇÃO EM ÁREAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS.				
96	CONJUNTO DE POTES PARA MANTIMENTOS COMPOSTO POR 5 PEÇAS EM PLÁSTICO, COM CAPACIDADES INDIVIDUAIS DE 0,7 LITRO, 1,8 LITRO, 3,2 LITROS, 4,5 LITROS E 7,6 LITROS, DESTINADOS AO ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO DE MANTIMENTOS SECOS E OUTROS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS EM COZINHAS INDUSTRIAIS, RESIDENCIAIS, REFEITÓRIOS, ESCOLAS, HOSPITAIS, UANs (UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO) E ESTABELECIMENTOS SIMILARES. FABRICADOS EM PLÁSTICO RESISTENTE, ATÓXICO, LIVRE DE BPA, ADEQUADO PARA O CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, COM RESISTÊNCIA TÉRMICA E ESTRUTURAL SUFICIENTE PARA USO EM FREEZER, REFRIGERADOR E MICRO-ONDAS, SUPORTANDO VARIAÇÕES DE TEMPERATURA SEM DEFORMAR, QUEBRAR OU LIBERAR SUBSTÂNCIAS NOCIVAS. CADA POTE POSSUI TAMPA COM FECHAMENTO SEGURO E SISTEMA DE VEDAÇÃO EFICIENTE, QUE EVITA VAZAMENTOS, PROTEGE CONTRA CONTAMINAÇÃO EXTERNA E PRESERVA A QUALIDADE DOS ALIMENTOS POR MAIS TEMPO. DESIGN MODERNO E FUNCIONAL, COM FORMATO EMPILHÁVEL, BASES PLANAS E SUPERFÍCIES LISAS, FACILITANDO A ORGANIZAÇÃO EM ARMÁRIOS, PRATELEIRAS OU CÂMARAS FRIGORÍFICAS. FÁCEIS DE LIMPAR, RESISTENTES A PRODUTOS DE LIMPEZA UTILIZADOS EM AMBIENTES DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS. PRODUTO REUTILIZÁVEL, LEVE, COM ESTRUTURA RÍGIDA E	KIT	140	R\$ 111,90	R\$ 15.666,00

	DURÁVEL, COMPATÍVEL COM PRÁTICAS DE HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR EM CONFORMIDADE COM AS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO. O CONJUNTO DEVERÁ SER ENTREGUE NOVO, SEM USO, EM EMBALAGEM COLETIVA LACRADA, COM IDENTIFICAÇÃO CLARA DO FABRICANTE OU FORNECEDOR, INCLUINDO NOME, CNPJ, MATERIAIS UTILIZADOS, CAPACIDADES DE CADA PEÇA, FINALIDADE, ORIENTAÇÕES DE USO, HIGIENE E CONSERVAÇÃO. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES DA ANVISA, COMO A RDC Nº 275/2002, E DEMAIS REGULAMENTOS TÉCNICOS RELACIONADOS À SEGURANÇA DE UTENSÍLIOS DESTINADOS AO CONTATO COM ALIMENTOS.				
97	PRATO FUNDO EM VIDRO TEMPERADO , RESISTENTE E DURÁVEL, INDICADO PARA SERVIÇO DE REFEIÇÕES EM REFEITÓRIOS, COZINHAS INDUSTRIAIS, RESTAURANTES, ESCOLAS, HOSPITAIS, UANs (UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO) E OUTROS ESTABELECIMENTOS QUE EXIJAM UTENSÍLIOS SEGUROS, HIGIÊNICOS E DE LONGA VIDA ÚTIL. FABRICADO EM VIDRO TEMPERADO DE ALTA RESISTÊNCIA TÉRMICA E MECÂNICA, COM ACABAMENTO LISO, BRILHANTE E NÃO POROSO, QUE FACILITA A LIMPEZA E NÃO RETÉM RESÍDUOS OU MICRORGANISMOS, CONTRIBUINDO PARA A HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR. O MATERIAL SUPORTA MUDANÇAS DE TEMPERATURA E É APTO PARA USO EM MICRO-ONDAS, FREEZERS E MÁQUINAS DE LAVAR LOUÇA. POSSUI FORMATO ERGONÔMICO E BORDA	UN	1500	R\$ 7,23	R\$ 10.845,00

	ARREDONDADA, GARANTINDO CONFORTO NO MANUSEIO E APRESENTAÇÃO ADEQUADA DOS ALIMENTOS. RESISTENTE A RISCOS, CHOQUES TÉRMICOS E IMPACTOS MODERADOS, COM MAIOR DURABILIDADE EM RELAÇÃO A PRATOS COMUNS DE VIDRO. REUTILIZÁVEL, ATÓXICO E LIVRE DE MATERIAIS QUE POSSAM COMPROMETER A SAÚDE OU O SABOR DOS ALIMENTOS. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE NOVO, SEM USO, EM EMBALAGEM INDIVIDUAL OU COLETIVA QUE GARANTA A INTEGRIDADE FÍSICA DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, COM IDENTIFICAÇÃO CLARA DO FABRICANTE OU FORNECEDOR, INCLUINDO NOME, CNPJ, MATERIAL, FINALIDADE, ORIENTAÇÕES DE USO, HIGIENE E CONSERVAÇÃO. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS E DE SEGURANÇA VIGENTES, TAIS COMO AS DIRETRIZES DA ANVISA E OUTROS REGULAMENTOS RELACIONADOS A UTENSÍLIOS DESTINADOS AO CONTATO COM ALIMENTOS.				
98	PRATO RASO EM VIDRO TEMPERADO , RESISTENTE E DURÁVEL, INDICADO PARA SERVIÇO DE REFEIÇÕES EM COZINHAS INDUSTRIAIS, REFEITÓRIOS, RESTAURANTES, ESCOLAS, HOSPITAIS, UANs (UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO) E DE MAIS ESTABELECIMENTOS QUE EXIJAM UTENSÍLIOS ROBUSTOS, HIGIÊNICOS E DE LONGA VIDA ÚTIL. FABRICADO EM VIDRO TEMPERADO DE ALTA RESISTÊNCIA TÉRMICA E MECÂNICA, COM SUPERFÍCIE LISA, BRILHANTE E NÃO POROSA, FACILITANDO A LIMPEZA E GARANTINDO MAIOR	UN	600	R\$ 7,12	R\$ 4.272,00

	SEGURANÇA SANITÁRIA, POIS NÃO RETÉM RESÍDUOS OU MICRO-ORGANISMOS. ADEQUADO PARA USO EM MICRO-ONDAS, FREEZERS E LAVADORAS INDUSTRIAIS, COM RESISTÊNCIA A MUDANÇAS DE TEMPERATURA E IMPACTOS MODERADOS. POSSUI FORMATO ERGONÔMICO, BORDA ARREDONDADA E ACABAMENTO REFORÇADO, QUE PROPORCIONAM CONFORTO NO MANUSEIO E DURABILIDADE NO USO DIÁRIO. DESIGN PADRONIZADO, REUTILIZÁVEL, ATÓXICO, LIVRE DE MATERIAIS QUE COMPROMETAM A SEGURANÇA OU O SABOR DOS ALIMENTOS. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE NOVO, SEM USO, EM EMBALAGEM INDIVIDUAL OU COLETIVA LACRADA QUE GARANTA A INTEGRIDADE FÍSICA DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, COM IDENTIFICAÇÃO CLARA DO FABRICANTE OU FORNECEDOR, INCLUINDO NOME, CNPJ, MATERIAL, FINALIDADE, ORIENTAÇÕES DE USO, HIGIENE E CONSERVAÇÃO. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS DA ANVISA, COMO A RDC Nº 275/2002, E DEMAIS REGULAMENTOS TÉCNICOS RELACIONADOS À SEGURANÇA DE UTENSÍLIOS DESTINADOS AO CONTATO COM ALIMENTOS.				
99	RALADOR DE ALIMENTOS EM AÇO INOXIDÁVEL, MODELO COM QUATRO FACES FUNCIONAIS, CADA UMA COM DIFERENTES TIPOS DE LAMINAS PARA RALAR, CORTAR E FATIAR ALIMENTOS DE FORMA RÁPIDA E EFICIENTE, INDICADO PARA USO EM COZINHAS INDUSTRIAIS, RESTAURANTES, REFEITÓRIOS, ESCOLAS, HOSPITAIS, UANs	UN	60	R\$ 21,43	R\$ 1.285,80

	(UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO) E DEMAIS ESTABELECIMENTOS QUE EXIJAM EQUIPAMENTOS ROBUSTOS, HIGIÊNICOS E DE LONGA VIDA ÚTIL. FABRICADO EM AÇO INOXIDÁVEL DE ALTA QUALIDADE, RESISTENTE À CORROSÃO, IMPACTOS, ALTAS TEMPERATURAS E LAVAGENS FREQUENTES, COM SUPERFÍCIE LISA, BRILHANTE E NÃO POROSA, FACILITANDO A LIMPEZA E GARANTINDO SEGURANÇA SANITÁRIA AO EVITAR ACÚMULO DE RESÍDUOS E PROLIFERAÇÃO DE MICRO-ORGANISMOS. POSSUI ALÇA SUPERIOR E BASE FIRME PARA MELHOR ESTABILIDADE E CONFORTO DURANTE O USO, PROPORCIONANDO ERGONOMIA E SEGURANÇA NO MANUSEIO. DESIGN COMPACTO, REUTILIZÁVEL, ATÓXICO, LIVRE DE MATERIAIS QUE COMPROMETAM A SAÚDE OU O SABOR DOS ALIMENTOS. ADEQUADO PARA LAVAGENS MANUAIS OU EM LAVADORAS INDUSTRIAIS. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE NOVO, SEM USO, EM EMBALAGEM INDIVIDUAL OU COLETIVA LACRADA, QUE GARANTA SUA INTEGRIDADE FÍSICA DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO CLARA DO FABRICANTE OU FORNECEDOR, INCLUINDO NOME, CNPJ, MATERIAL, FINALIDADE, ORIENTAÇÕES DE USO, HIGIENE E CONSERVAÇÃO. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS DA ANVISA, COMO A RDC Nº 275/2002, E DEMAIS REGULAMENTOS TÉCNICOS APLICÁVEIS A UTENSÍLIOS DE USO ALIMENTAR.				
100	RALO CROMADO PARA PIA, TIPO VÁLVULA AMERICANA,	UN	60	R\$ 19,84	R\$ 1.190,40

DIÂMETRO EXTERNO DE 3.1/2 POLEGADAS (APROXIMADAMENTE 89 MM) E ROSCA DE SAÍDA COM 1.1/2 POLEGADAS (APROXIMADAMENTE 38 MM), COMPATÍVEL COM A MAIORIA DAS CUBAS DE COZINHA COMERCIAIS OU RESIDENCIAIS. FABRICADO EM LIGA METÁLICA COM ACABAMENTO CROMADO, DE ALTA RESISTÊNCIA À CORROSÃO, UMIDADE E PRODUTOS DE LIMPEZA, INDICADO PARA INSTALAÇÃO EM PIA DE COZINHA EM COZINHAS INDUSTRIAIS, REFEITÓRIOS, ESCOLAS, RESTAURANTES, HOSPITAIS, UANs (UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO) E DEMAIS AMBIENTES QUE EXIJAM MATERIAIS DURÁVEIS, HIGIÊNICOS E FUNCIONAIS. POSSUI SISTEMA TIPO VÁLVULA AMERICANA, COM TELA REMOVÍVEL EM FORMATO DE CESTINHA QUE RETÉM RESÍDUOS SÓLIDOS E PERMITE A VEDAÇÃO OU LIBERAÇÃO DO ESGOTO, CONTRIBUINDO PARA A PREVENÇÃO DE ENTUPIAMENTOS E PARA O MELHOR CONTROLE DO FLUXO DE ÁGUA. A SUPERFÍCIE CROMADA É LISA, BRILHANTE E NÃO POROSA, FACILITANDO A LIMPEZA, EVITANDO A PROLIFERAÇÃO DE MICRO-ORGANISMOS E GARANTINDO MAIOR SEGURANÇA SANITÁRIA. PRODUTO REUTILIZÁVEL, ATÓXICO E LIVRE DE MATERIAIS QUE POSSAM CONTAMINAR OU ALTERAR O SABOR DOS ALIMENTOS. ADEQUADO PARA USO CONTÍNUO EM AMBIENTES COM ELEVADA DEMANDA, RESISTENTE A IMPACTOS MODERADOS E ÀS VARIAÇÕES DE TEMPERATURA. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE NOVO, SEM USO, EM EMBALAGEM				
---	--	--	--	--

	INDIVIDUAL OU COLETIVA LACRADA, QUE GARANTA SUA INTEGRIDADE FÍSICA DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, COM IDENTIFICAÇÃO CLARA DO FABRICANTE OU FORNECEDOR, INCLUINDO NOME, CNPJ, MATERIAL, FINALIDADE, ORIENTAÇÕES DE USO, HIGIENE E CONSERVAÇÃO. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS DA ANVISA, COMO A RDC Nº 275/2002, E DEMAIS REGULAMENTOS TÉCNICOS RELATIVOS À SEGURANÇA DE UTENSÍLIOS E COMPONENTES DE USO EM COZINHAS.				
101	RELÓGIO DE PAREDE ANALÓGICO , INDICADO PARA USO EM AMBIENTES INTERNOS DE USO COLETIVO, COMO ESCOLAS, HOSPITAIS, UNIDADES DE SAÚDE, REPARTIÇÕES PÚBLICAS, COZINHAS INDUSTRIAIS, REFEITÓRIOS, SALAS ADMINISTRATIVAS, ENTRE OUTROS. ESTRUTURA CONFECCIONADA EM MATERIAL RESISTENTE, COMO PLÁSTICO DE ALTO IMPACTO OU METAL LEVE, COM ACABAMENTO LISO E UNIFORME, LIVRE DE REBARBAS OU PARTES CORTANTES, GARANTINDO SEGURANÇA NO MANUSEIO E INSTALAÇÃO. MOSTRADOR DE FÁCIL VISUALIZAÇÃO, COM NÚMEROS GRANDES, VISÍVEIS A LONGA DISTÂNCIA, PREFERENCIALMENTE EM CONTRASTE COM O FUNDO (EX: NÚMEROS PRETOS EM FUNDO BRANCO), E PONTEIROS DISTINTOS PARA HORAS, MINUTOS E SEGUNDOS. FUNCIONAMENTO SILENCIOSO, COM MECANISMO DE MOVIMENTO QUARTZ DE ALTA PRECISÃO, GARANTINDO MARCAÇÃO CONFIÁVEL DO	UN	30	R\$ 23,30	R\$ 699,00

	TEMPO. ALIMENTAÇÃO POR PILHA(S) AA (NÃO INCLUSAS), COM BAIXO CONSUMO DE ENERGIA E LONGA DURAÇÃO. DIMENSÕES APROXIMADAS ENTRE 25 E 35 CM DE DIÂMETRO, COM SISTEMA DE FIXAÇÃO TRASEIRA PARA INSTALAÇÃO EM PAREDES. DESIGN PADRONIZADO, DISCRETO E FUNCIONAL, ADEQUADO PARA DIFERENTES AMBIENTES INSTITUCIONAIS. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE NOVO, SEM USO, EM EMBALAGEM ORIGINAL LACRADA, COM IDENTIFICAÇÃO CLARA DO FABRICANTE OU FORNECEDOR, INCLUINDO NOME, CNPJ, MODELO, CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS, ORIENTAÇÕES DE USO, MANUTENÇÃO E CONSERVAÇÃO. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DE SEGURANÇA ELÉTRICA, AMBIENTAL E DE QUALIDADE APLICÁVEIS, BEM COMO AS DIRETRIZES DA ANVISA QUANDO INSTALADO EM ÁREAS DE PREPARO DE ALIMENTOS OU UNIDADES DE SAÚDE.				
102	RODO PARA PIA EM PLÁSTICO, INDICADO PARA USO DOMÉSTICO E INSTITUCIONAL EM COZINHAS, COPAS, ÁREAS DE SERVIÇO E DEMAIS AMBIENTES INTERNOS ONDE HAJA NECESSIDADE DE REMOÇÃO DE ÁGUA E RESÍDUOS LÍQUIDOS DE SUPERFÍCIES PLANAS COMO BANCADAS, PIA DE INOX, MÁRMORE, GRANITO, ENTRE OUTRAS. ESTRUTURA FABRICADA EM PLÁSTICO RESISTENTE, DE ALTA QUALIDADE, COM ACABAMENTO LISO E LIVRE DE REBARBAS, GARANTINDO SEGURANÇA E CONFORTO NO MANUSEIO. LÂMINA OU BORRACHA FIXA EM UMA DAS EXTREMIDADES, FIRME E	UN	60	R\$ 12,59	R\$ 755,40

	FLEXÍVEL, EM MATERIAL QUE NÃO RISCA AS SUPERFÍCIES E PERMITE A EFETIVA REMOÇÃO DE ÁGUA SEM DEIXAR RESÍDUOS. DESIGN COMPACTO E FUNCIONAL, COM EMPUNHADURA ERGONÔMICA QUE FACILITA O USO E O MANEJO, PODENDO POSSUIR FURO PARA PENDURAR EM SUPORTES OU GANCHOS, CONTRIBUINDO PARA MELHOR ORGANIZAÇÃO E HIGIENE DO AMBIENTE. MEDIDAS APROXIMADAS ENTRE 15 E 25 CENTÍMETROS DE LARGURA TOTAL, COMPATÍVEL COM ESPAÇOS REDUZIDOS. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE NOVO, SEM USO, EM EMBALAGEM ORIGINAL LACRADA, COM IDENTIFICAÇÃO CLARA DO FABRICANTE OU FORNECEDOR, INCLUINDO NOME, CNPJ, MODELO, CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS, ORIENTAÇÕES DE USO, MANUTENÇÃO E CONSERVAÇÃO. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS VIGENTES DE QUALIDADE, HIGIENE E SEGURANÇA, ADEQUADO PARA USO EM AMBIENTES QUE DEMANDEM BOAS PRÁTICAS DE LIMPEZA E ORGANIZAÇÃO, INCLUSIVE UNIDADES DE PREPARO DE ALIMENTOS, OBSERVANDO AS DIRETRIZES DA ANVISA QUANDO APLICÁVEL.				
103	ROLO PARA MASSA, INDICADO PARA USO DOMÉSTICO E INSTITUCIONAL NA PREPARAÇÃO DE MASSAS DIVERSAS, COMO PÃO, PIZZA, PASTEL, TORTAS E OUTROS ALIMENTOS. CONFECCIONADO EM MATERIAL RESISTENTE, PODENDO SER EM MADEIRA DE ALTA QUALIDADE OU PLÁSTICO REFORÇADO ATÓXICO, COM SUPERFÍCIE LISA, UNIFORME, LIVRE DE FARPAS,	UN	40	R\$ 22,03	R\$ 881,20

	REBARBAS OU PARTES CORTANTES, GARANTINDO HIGIENE, SEGURANÇA E CONFORTO NO MANUSEIO. MODELO DO TIPO MÓVEL, COM CILINDRO GIRATÓRIO QUE FACILITA O DESLIZE SOBRE A MASSA, PERMITINDO MELHOR CONTROLE, APLICAÇÃO DE FORÇA E PRECISÃO NO USO. POSSUI CABOS ERGONÔMICOS FIXOS NAS EXTREMIDADES PARA APOIO DAS MÃOS, OFERECENDO MAIOR ESTABILIDADE DURANTE O PROCESSO DE ABERTURA. DIMENSÕES APROXIMADAS DE 5 CENTÍMETROS DE DIÂMETRO E 44 CENTÍMETROS DE COMPRIMENTO TOTAL, COMPATÍVEL COM SUPERFÍCIES PLANAS DE COZINHA. PRODUTO ADEQUADO PARA USO EM COZINHAS INDUSTRIAIS, UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO, ESCOLAS, REFEITÓRIOS, RESTAURANTES E AMBIENTES RESIDENCIAIS. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE NOVO, SEM USO, EM EMBALAGEM ADEQUADA E LACRADA, COM IDENTIFICAÇÃO CLARA DO FABRICANTE OU FORNECEDOR, INCLUINDO NOME, CNPJ, MODELO, CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS, ORIENTAÇÕES DE USO, LIMPEZA E CONSERVAÇÃO. O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS NORMAS VIGENTES DE QUALIDADE, HIGIENE E SEGURANÇA PARA UTENSÍLIOS DE COZINHA, ESTANDO EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DA ANVISA E DEMAIS ÓRGÃOS REGULADORES APLICÁVEIS.				
104	ROLO DE PLÁSTICO PARA FORRO DE MESA , INDICADO PARA USO DOMÉSTICO, COMERCIAL E INSTITUCIONAL, IDEAL PARA COBERTURA E PROTEÇÃO DE MESAS E SUPERFÍCIES DURANTE REFEIÇÕES, MANIPULAÇÃO DE	UN	25	R\$ 172,51	R\$ 4.312,75

ALIMENTOS, EVENTOS, ATIVIDADES PEDAGÓGICAS OU TRABALHOS ARTESANAIS. CONFECCIONADO EM MATERIAL PLÁSTICO FLEXÍVEL, IMPERMEÁVEL E RESISTENTE, NA COR TRANSPARENTE OU ESTAMPADO. POSSUI TEXTURA SUAVE, ACABAMENTO UNIFORME E LIVRE DE FUROS, BORDAS CORTANTES, RACHADURAS OU DEFEITOS DE FABRICAÇÃO, GARANTINDO HIGIENE, SEGURANÇA E DURABILIDADE. O MATERIAL É DE FÁCIL LIMPEZA E PODE SER UTILIZADO EM AMBIENTES QUE EXIJAM BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS. FORNECIDO EM ROLO CONTÍNUO, COM DIMENSÕES DE 1,40 METRO DE LARGURA E 10 METROS DE COMPRIMENTO, PERMITINDO CORTE PERSONALIZADO DE ACORDO COM A NECESSIDADE DO USUÁRIO. PRODUTO ADEQUADO PARA ESCOLAS, CRECHES, RESTAURANTES, COZINHAS INDUSTRIAIS, REFEITÓRIOS, EVENTOS E UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE NOVO, SEM USO, EM EMBALAGEM ADEQUADA E LACRADA, COM IDENTIFICAÇÃO CLARA DO FABRICANTE OU FORNECEDOR, INCLUINDO NOME, CNPJ, MODELO, COMPOSIÇÃO, CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS, ORIENTAÇÕES DE USO, LIMPEZA E CONSERVAÇÃO. O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS NORMAS VIGENTES DE QUALIDADE, HIGIENE E SEGURANÇA PARA MATERIAIS PLÁSTICOS UTILIZADOS EM AMBIENTES DE PREPARAÇÃO E CONSUMO DE ALIMENTOS, ESTANDO EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DA ANVISA E DEMAIS ÓRGÃOS REGULADORES				
---	--	--	--	--

	COMPETENTES.				
105	SALEIRO PLÁSTICO PARA ACONDICIONAR SAL, INDICADO PARA USO DOMÉSTICO, COMERCIAL E INSTITUCIONAL, EM COZINHAS INDUSTRIAIS, RESTAURANTES, REFEITÓRIOS, ESCOLAS, UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO, ENTRE OUTROS AMBIENTES DE PREPARAÇÃO DE ALIMENTOS. CONFECCIONADO EM MATERIAL PLÁSTICO RESISTENTE, ATÓXICO, LIVRE DE BISFENOL-A (BPA FREE), COM SUPERFÍCIE LISA, UNIFORME E DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO, LIVRE DE REBARBAS, FISSURAS OU PARTES CORTANTES. POSSUI TAMPA FIRME E AJUSTADA, QUE PROTEGE O CONTEÚDO CONTRA UMIDADE, SUJEIRA E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO E A QUALIDADE DO SAL ARMAZENADO. DESIGN FUNCIONAL, COM BOCA LARGA QUE FACILITA O REABASTECIMENTO E O USO NO DIA A DIA, PERMITINDO RETIRADA MANUAL OU COM COLHER DOSADORA. CAPACIDADE PARA ACONDICIONAR NO MÍNIMO 1 QUILOGRAMA DE SAL, PODENDO SER MAIOR, DE ACORDO COM AS NECESSIDADES DO USUÁRIO. PRODUTO REUTILIZÁVEL, LEVE, RESISTENTE A QUEDAS LEVES E ADEQUADO PARA USO EM SUPERFÍCIES PLANAS. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE NOVO, SEM USO, EM EMBALAGEM INDIVIDUAL ADEQUADA E LACRADA, CONTENDO INFORMAÇÕES CLARAS DO FABRICANTE OU FORNECEDOR, COMO NOME, CNPJ, MODELO, COMPOSIÇÃO, CAPACIDADE, ORIENTAÇÕES DE USO, LIMPEZA E CONSERVAÇÃO. O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS	UN	25	R\$ 23,23	R\$ 580,75

	NORMAS VIGENTES DE QUALIDADE, HIGIENE E SEGURANÇA PARA UTENSÍLIOS UTILIZADOS EM MANIPULAÇÃO E ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS, EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DA ANVISA E DEMAIS ÓRGÃOS REGULADORES APLICÁVEIS.				
106	TÁBUA PARA CORTE DE ALIMENTOS , INDICADA PARA USO INTENSIVO EM COZINHAS DOMÉSTICAS, INDUSTRIAIS, RESTAURANTES, ESCOLAS, UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO, REFEITÓRIOS E DEMAIS AMBIENTES DE PREPARAÇÃO DE ALIMENTOS. CONFECCIONADA EM POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE (PEAD), MATERIAL RESISTENTE, ATÓXICO, LIVRE DE BISFENOL-A (BPA FREE), INODORO, IMPERMEÁVEL E APROPRIADO PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, CONFORME NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. APRESENTA SUPERFÍCIE LISA, UNIFORME E DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO, RESISTENTE À UMIDADE, À PROLIFERAÇÃO DE MICRO-ORGANISMOS E À ABSORÇÃO DE ODORES. DIMENSÕES APROXIMADAS DE 50 CENTÍMETROS DE COMPRIMENTO, 30 CENTÍMETROS DE LARGURA E 1,5 CENTÍMETRO DE ESPESSURA, GARANTINDO BOA ESTABILIDADE E SUPORTE DURANTE O CORTE DE ALIMENTOS DIVERSOS, COMO CARNES, FRUTAS, VERDURAS, PÃES E OUTROS. POSSUI CANTOS ARREDONDADOS E BORDAS SEM REBARBAS OU PARTES CORTANTES, PROPORCIONANDO MAIOR SEGURANÇA NO MANUSEIO. PRODUTO DURÁVEL, REUTILIZÁVEL E COMPATÍVEL COM ROTINAS DE HIGIENIZAÇÃO	UN	40	R\$ 98,20	R\$ 3.928,00

	PROFISSIONAL, INCLUINDO USO DE DETERGENTES E SANITIZANTES ADEQUADOS. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE NOVO, SEM USO, EM EMBALAGEM ADEQUADA E LACRADA, CONTENDO INFORMAÇÕES CLARAS DO FABRICANTE OU FORNECEDOR, COMO NOME, CNPJ, MODELO, MATERIAL, MEDIDAS, ORIENTAÇÕES DE USO, LIMPEZA E CONSERVAÇÃO. O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS NORMAS TÉCNICAS DE QUALIDADE, HIGIENE E SEGURANÇA PARA UTENSÍLIOS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS, EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DA ANVISA E DEMAIS ÓRGÃOS REGULADORES COMPETENTES.				
107	TAPETE SANITIZANTE ANTIDERRAPANTE , INDICADO PARA USO EM ÁREAS DE ACESSO A AMBIENTES QUE EXIJAM CONTROLE DE HIGIENE, COMO COZINHAS INDUSTRIAIS, RESTAURANTES, ESCOLAS, UNIDADES DE SAÚDE, LABORATÓRIOS, INDÚSTRIAS ALIMENTÍCIAS, ENTRE OUTROS. CONFECCIONADO EM MATERIAL RESISTENTE E FLEXÍVEL, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO, COMPATÍVEL COM O USO DE SOLUÇÕES SANITIZANTES PARA DESINFECÇÃO DE CALÇADOS. APRESENTA SUPERFÍCIE ANTIDERRAPANTE, COM BASE EMBORRACHADA QUE GARANTE FIXAÇÃO AO PISO E EVITA DESLIZAMENTOS, PROPORCIONANDO MAIOR SEGURANÇA AO USUÁRIO DURANTE O USO. POSSUI BORDA ESTRUTURADA PARA RETENÇÃO DE LÍQUIDOS, IMPEDINDO VAZAMENTOS E FACILITANDO A APLICAÇÃO DE DESINFETANTES OU OUTROS PRODUTOS SANITIZANTES. DIMENSÕES DE	UN	150	R\$ 54,49	R\$ 8.173,50

	0,70 METRO DE COMPRIMENTO POR 0,50 METRO DE LARGURA, COMPATÍVEL COM PORTAS DE ACESSO PADRÃO E ESPAÇOS RESTRITOS. PRODUTO LAVÁVEL, REUTILIZÁVEL, DE ALTA DURABILIDADE E INDICADO PARA ROTINA DE HIGIENIZAÇÃO INTENSIVA. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE NOVO, SEM USO, EM EMBALAGEM ADEQUADA E LACRADA, CONTENDO INFORMAÇÕES CLARAS DO FABRICANTE OU FORNECEDOR, COMO NOME, CNPJ, MODELO, MATERIAL, DIMENSÕES, ORIENTAÇÕES DE USO, LIMPEZA E CONSERVAÇÃO. O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS NORMAS VIGENTES DE HIGIENE, SEGURANÇA E QUALIDADE APLICÁVEIS A UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS DESTINADOS À PREVENÇÃO DE CONTAMINAÇÕES EM AMBIENTES ALIMENTARES E INSTITUCIONAIS, CONFORME DIRETRIZES DA ANVISA E DEMAIS ÓRGÃOS REGULADORES COMPETENTES.				
108	TERMÔMETRO CULINÁRIO DIGITAL INDUSTRIAL A LASER, INDICADO PARA MEDIÇÃO DE TEMPERATURA SUPERFICIAL DE ALIMENTOS, EQUIPAMENTOS, SUPERFÍCIES E AMBIENTES EM COZINHAS INDUSTRIAIS, RESTAURANTES, UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO, INDÚSTRIAS ALIMENTÍCIAS, REFEITÓRIOS E ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DO SETOR DE ALIMENTAÇÃO. EQUIPAMENTO DE ALTA PRECISÃO, DOTADO DE SENSOR INFRAVERMELHO E PONTEIRO A LASER PARA LOCALIZAÇÃO EXATA DO PONTO DE MEDIÇÃO, PERMITINDO AFERIÇÃO DE TEMPERATURAS SEM CONTATO DIRETO COM O OBJETO OU ALIMENTO, GARANTINDO	UN	25	R\$ 196,70	R\$ 4.917,50

	HIGIENE, SEGURANÇA E RAPIDEZ NA OPERAÇÃO. POSSUI DISPLAY DIGITAL DE FÁCIL LEITURA, COM INDICAÇÃO DE TEMPERATURA EM GRAUS CELSIUS (°C) E/OU FAHRENHEIT (°F), ALÉM DE FUNÇÕES COMO TRAVA DE MEDIÇÃO, MEMÓRIA, AUTO DESLIGAMENTO E INDICADOR DE BATERIA FRACA. FAIXA DE MEDIÇÃO APROXIMADA DE -50°C A 550°C OU SUPERIOR, COM MARGEM DE ERRO REDUZIDA E TEMPO DE RESPOSTA RÁPIDO. ESTRUTURA ERGONÔMICA, RESISTENTE, LEVE E PORTÁTIL, COM GATILHO DE ACIONAMENTO E EMPUNHADURA ANATÔMICA. ALIMENTAÇÃO POR PILHA OU BATERIA PADRÃO, INCLUÍDA OU NÃO CONFORME ESPECIFICAÇÃO DO EDITAL. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE NOVO, SEM USO, EM EMBALAGEM ORIGINAL, ADEQUADA E LACRADA, ACOMPANHADO DE MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS, CERTIFICADO DE GARANTIA E IDENTIFICAÇÃO CLARA DO FABRICANTE OU FORNECEDOR, INCLUINDO NOME, CNPJ, MODELO, ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS, ORIENTAÇÕES DE USO, CALIBRAÇÃO, LIMPEZA E CONSERVAÇÃO. O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS NORMAS VIGENTES DE SEGURANÇA, HIGIENE E PRECISÃO APLICÁVEIS A INSTRUMENTOS DE MEDIÇÃO UTILIZADOS EM ÁREAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS, CONFORME DIRETRIZES DA ANVISA, INMETRO E DEMAIS ÓRGÃOS REGULADORES COMPETENTES.				
109	TORNEIRA PARA FILTRO DE BARRO, INDICADA PARA SUBSTITUIÇÃO OU INSTALAÇÃO EM FILTROS DE BARRO OU CERÂMICA UTILIZADOS PARA FILTRAGEM DE ÁGUA POTÁVEL	UN	25	R\$ 9,75	R\$ 243,75

EM AMBIENTES DOMÉSTICOS, COMERCIAIS, ESCOLARES, INSTITUCIONAIS OU INDUSTRIAIS. CONFECCIONADA EM MATERIAL PLÁSTICO RESISTENTE, ATÓXICO, LIVRE DE BISFENOL-A (BPA FREE), ADEQUADO PARA CONTATO COM ÁGUA POTÁVEL, GARANTINDO HIGIENE, SEGURANÇA E DURABILIDADE. POSSUI ACABAMENTO LISO, UNIFORME E LIVRE DE REBARBAS OU PARTES CORTANTES, COM MECANISMO DE ABERTURA E FECHAMENTO DO TIPO GIRE OU LEVANTE, PROPORCIONANDO FLUXO CONTROLADO E PRECISO DA ÁGUA. COMPATÍVEL COM MODELOS PADRÃO DE FILTROS DE BARRO OU CERÂMICA COM ROSCA DE ENCAIXE TRADICIONAL. ACOMPANHA ARRUELAS E PORCA DE FIXAÇÃO, GARANTINDO VEDAÇÃO EFICIENTE E INSTALAÇÃO SEGURA, SEM VAZAMENTOS. PRODUTO DE FÁCIL LIMPEZA E MANUTENÇÃO, RESISTENTE AO USO FREQUENTE E À EXPOSIÇÃO À ÁGUA. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE NOVO, SEM USO, EM EMBALAGEM ADEQUADA E LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO CLARA DO FABRICANTE OU FORNECEDOR, INCLUINDO NOME, CNPJ, MODELO, MATERIAL, INSTRUÇÕES DE USO, INSTALAÇÃO, LIMPEZA E CONSERVAÇÃO. O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS NORMAS TÉCNICAS DE QUALIDADE, SEGURANÇA E HIGIENE PARA MATERIAIS DESTINADOS AO ARMAZENAMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE ÁGUA POTÁVEL, EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DA ANVISA, ABNT E DEMAIS ÓRGÃOS REGULADORES COMPETENTES.				
--	--	--	--	--

110	PROCESSADOR E MULTIPROCESSADOR DE ALIMENTOS INDUSTRIAL, EQUIPAMENTO ELÉTRICO DESTINADO AO USO PROFISSIONAL EM COZINHAS INDUSTRIAIS, ESCOLAS, RESTAURANTES, REFEITÓRIOS, HOSPITAIS, UNIDADES PRISIONAIS E OUTROS AMBIENTES DE ALTA DEMANDA ALIMENTAR, PROJETADO PARA REALIZAR MÚLTIPLAS FUNÇÕES COMO FATIAR, PICAR, RALAR, TRITURAR, MOER, EMULSIFICAR, MISTURAR E PROCESSAR DIVERSOS TIPOS DE ALIMENTOS COM AGILIDADE, PRECISÃO E PADRONIZAÇÃO. CONSTRUÍDO COM ESTRUTURA ROBUSTA E DURÁVEL, COM CORPO, LÂMINAS E DISCOS FABRICADOS EM AÇO INOXIDÁVEL OU OUTRO MATERIAL RESISTENTE, NÃO CORROSIVO, ATÓXICO E ADEQUADO PARA CONTATO COM ALIMENTOS, CONFORME NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. O EQUIPAMENTO DEVERÁ SER BIVOLT (127V/220V), COM SISTEMA DE CHAVE SELETORA OU DETECÇÃO AUTOMÁTICA DE TENSÃO, POSSUINDO MOTOR POTENTE, VENTILADO E COM SISTEMA DE PROTEÇÃO CONTRA AQUECIMENTO E SOBRECARGA. DEVERÁ POSSUIR NO MÍNIMO 6 (SEIS) LÂMINAS OU DISCOS INTERCAMBIÁVEIS EM AÇO INOX, COM DIVERSOS FORMATOS E FUNÇÕES, PERMITINDO O TRABALHO COM ALIMENTOS DE DIFERENTES TEXTURAS E CONSISTÊNCIAS, COMO LEGUMES, FRUTAS, VERDURAS, CARNES, QUEIJOS E MASSAS. O EQUIPAMENTO DEVERÁ POSSUIR SISTEMAS DE SEGURANÇA QUE IMPEÇAM O FUNCIONAMENTO EM CASO DE TAMPA MAL ENCAIXADA OU MAL POSICIONADA, BASE	UN	8	R\$ 4.943,22	R\$ 39.545,76
-----	--	----	---	--------------	---------------

	ANTIDERRAPANTE E MECANISMOS DE TRAVAMENTO QUE GARANTAM OPERAÇÃO ESTÁVEL E SEGURA. PODERÁ INCLUIR, CONFORME O MODELO, ACESSÓRIOS ADICIONAIS COMO COPOS PARA LIQUIDIFICADOR, JARRAS OU RECIPIENTES AUXILIARES, EMPURRADORES, SUPORTES E ADAPTADORES, PERMITINDO EXPANSÃO DAS FUNÇÕES DE PROCESSAMENTO. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE NOVO, SEM USO, COM TODOS OS ACESSÓRIOS ORIGINAIS DO FABRICANTE, EM EMBALAGEM ORIGINAL, LACRADA E ADEQUADA PARA TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, IDENTIFICADA COM O NOME DO FABRICANTE OU FORNECEDOR, CNPJ, MODELO, MATERIAL, POTÊNCIA, TENSÃO, ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS E INSTRUÇÕES DE USO, INSTALAÇÃO, LIMPEZA E MANUTENÇÃO. O EQUIPAMENTO DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS TÉCNICAS VIGENTES DE SEGURANÇA ELÉTRICA, HIGIENE, DESEMPENHO E COMPATIBILIDADE COM ALIMENTOS, EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DA ANVISA, ABNT, INMETRO E DEMAIS ÓRGÃOS REGULADORES COMPETENTES.				
111	GELADEIRA REFRIGERADOR DOMÉSTICO DUPLEX, COM SISTEMA FROST FREE E CAPACIDADE TOTAL DE 422 LITROS, SENDO INDICADA PARA USO EM AMBIENTES DOMÉSTICOS, INSTITUCIONAIS OU COMERCIAIS DE BAIXA A MÉDIA DEMANDA, COMO SALAS DE PROFESSORES, SECRETARIAS, POSTOS DE SAÚDE, COPAS DE ÓRGÃOS PÚBLICOS, ESCOLAS E OUTROS ESTABELECIMENTOS	UN	10	R\$ 5.433,17	R\$ 54.331,70

SEMELHANTES. MODELO DUPLEX, COM COMPARTIMENTO INFERIOR PARA REFRIGERAÇÃO E SUPERIOR PARA CONGELAMENTO (FREEZER), POSSUINDO SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO TIPO FROST FREE, QUE IMPEDE O ACÚMULO DE GELO E DISPENSA O DEGELAMENTO MANUAL. O APARELHO DEVERÁ POSSUIR NO MÍNIMO 422 LITROS DE CAPACIDADE BRUTA TOTAL, SENDO DISTRIBUÍDOS ENTRE O REFRIGERADOR E O FREEZER, CONFORME PROJETO DO FABRICANTE. DEVERÁ CONTER PRATELEIRAS RESISTENTES EM VIDRO TEMPERADO OU GRELHAS COM REVESTIMENTO, GAVETA(S) TRANSPARENTE(S) PARA FRUTAS E VERDURAS, PRATELEIRAS NA PORTA COM SUPORTES PARA GARRAFAS, LATICÍNIOS, OVOS E OUTROS ITENS, ALÉM DE ILUMINAÇÃO INTERNA EM LED OU OUTRA TECNOLOGIA EFICIENTE. COMPARTIMENTO DO FREEZER DEVERÁ POSSUIR GAVETAS, PRATELEIRAS OU DIVISÓRIAS, COM CONTROLE DE TEMPERATURA AJUSTÁVEL. O EQUIPAMENTO DEVERÁ POSSUIR SISTEMA DE CONTROLE DE TEMPERATURA INTERNO OU EXTERNO, ACIONADO POR BOTÃO, PAINEL OU DISPOSITIVO ELETRÔNICO, COM AJUSTE PRECISO E FÁCIL ACESSO. MODELO DEVERÁ SER SILENCIOSO, POSSUIR BAIXO CONSUMO DE ENERGIA, CLASSIFICAÇÃO ENERGÉTICA MÍNIMA "A" OU SUPERIOR NO PROGRAMA NACIONAL DE CONSERVAÇÃO DE ENERGIA ELÉTRICA (PROCEL/INMETRO). DEVERÁ POSSUIR VEDAÇÃO EM BORRACHA DE ALTA QUALIDADE, PÉS NIVELADORES OU RODÍZIOS PARA FACILITAR O DESLOCAMENTO E LIMPEZA,				
--	--	--	--	--

	ALÉM DE DESIGN FUNCIONAL, COM ACABAMENTO LISO E FÁCIL DE HIGIENIZAR. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE NOVO, SEM USO, EM EMBALAGEM ORIGINAL, LACRADA, CONTENDO MANUAL EM PORTUGUÊS COM INSTRUÇÕES DE USO, INSTALAÇÃO, HIGIENIZAÇÃO E MANUTENÇÃO, E DEVERÁ ESTAR IDENTIFICADO COM MARCA, MODELO, CNPJ DO FABRICANTE OU IMPORTADOR, TENSÃO (127V OU 220V), CLASSIFICAÇÃO ENERGÉTICA E DEMAIS INFORMAÇÕES DE FABRICAÇÃO. O EQUIPAMENTO DEVERÁ POSSUIR GARANTIA MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES E ASSISTÊNCIA TÉCNICA DISPONÍVEL EM TERRITÓRIO NACIONAL. O PRODUTO DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS TÉCNICAS DE SEGURANÇA ELÉTRICA, DESEMPENHO E EFICIÊNCIA ENERGÉTICA VIGENTES, CONFORME ESPECIFICAÇÕES DO INMETRO, ABNT E DEMAIS ÓRGÃOS REGULADORES COMPETENTES.				
112	ESTANTE DE AÇO MULTIUSO , ESTRUTURA MODULAR DESTINADA À ORGANIZAÇÃO DE MATERIAIS DIVERSOS EM AMBIENTES COMO ESCRITÓRIOS, ESCOLAS, BIBLIOTECAS, DEPÓSITOS, ALMOXARIFADOS, LABORATÓRIOS, ARQUIVOS, COPAS, HOSPITAIS E OUTROS ESPAÇOS INSTITUCIONAIS OU CORPORATIVOS. CONFECCIONADA EM AÇO DE ALTA QUALIDADE, COM TRATAMENTO ANTIFERRUGEM E PINTURA ELETROSTÁTICA A PÓ NA COR CINZA, GARANTINDO RESISTÊNCIA À CORROSÃO, DURABILIDADE E FÁCIL LIMPEZA. POSSUI 6 (SEIS) PRATELEIRAS PLANAS, REGULÁVEIS EM ALTURA, COM CAPACIDADE MÍNIMA DE 50 KG CADA,	UN	80	R\$ 425,67	R\$ 34.053,60

	DISTRIBUÍDOS UNIFORMEMENTE, TOTALIZANDO SUPORTE MÍNIMO DE 300 KG. AS PRATELEIRAS DEVERÃO SER FIXADAS POR SISTEMA DE ENCAIXE OU PARAFUSOS, CONFORME O MODELO, PROPORCIONANDO ESTABILIDADE E SEGURANÇA. AS DIMENSÕES DEVEM SER COMPATÍVEIS COM PROFUNDIDADE DE 30 CM (TRINTA CENTÍMETROS), COM ALTURA TOTAL COMPATÍVEL COM O NÚMERO DE PRATELEIRAS, E LARGURA ENTRE 60 CM E 100 CM, VARIANDO DE ACORDO COM O MODELO, DESDE QUE MANTIDA A CAPACIDADE DE CARGA EXIGIDA. A BASE DA ESTANTE DEVERÁ POSSUIR APOIO ADEQUADO AO PISO, COM POSSIBILIDADE DE FIXAÇÃO OU PÉS NIVELADORES, EVITANDO DESLIZAMENTOS E DANOS AO REVESTIMENTO DO SOLO. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE NOVO, SEM USO, EM EMBALAGEM ORIGINAL DO FABRICANTE, LACRADA E CONTENDO MANUAL OU FOLHETO DE MONTAGEM COM INSTRUÇÕES CLARAS, ALÉM DA IDENTIFICAÇÃO VISÍVEL DO FABRICANTE OU FORNECEDOR, COM MARCA, MODELO, CNPJ, MATERIAL, DIMENSÕES, COR E CAPACIDADE DE CARGA POR PRATELEIRA. A ESTANTE DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS TÉCNICAS APLICÁVEIS À MOBILIÁRIO METÁLICO, COMO AS DIRETRIZES DA ABNT, GARANTINDO SEGURANÇA, ESTABILIDADE E DURABILIDADE PARA USO CONTÍNUO EM AMBIENTE INSTITUCIONAL.				
113	FREEZER HORIZONTAL ELÉTRICO, COM TAMPA BASCULANTE, CAPACIDADE MÍNIMA DE 400 LITROS, EQUIPAMENTO MULTIFUNCIONAL DESTINADO À	UN	12	R\$ 5.177,32	R\$ 62.127,84

CONSERVAÇÃO DE PRODUTOS PERECÍVEIS, POSSUINDO AS FUNÇÕES DE REFRIGERAÇÃO E CONGELAMENTO, AJUSTÁVEIS ATRAVÉS DE SISTEMA DE CONTROLE DE TEMPERATURA. INDICADO PARA USO INSTITUCIONAL EM ESCOLAS, HOSPITAIS, UNIDADES DE SAÚDE, COZINHAS INDUSTRIAIS, RESTAURANTES, ALMOXARIFADOS, REFEITÓRIOS E DEMAIS AMBIENTES COM NECESSIDADE DE CONSERVAÇÃO TÉRMICA. EQUIPAMENTO DEVERÁ POSSUIR TAMPA SUPERIOR DO TIPO BASCULANTE, COM SISTEMA CONTRABALANCEADO OU TRAVAMENTO AUTOMÁTICO, PERMITINDO ABERTURA SEGURA E FECHAMENTO SUAVE, BEM COMO VEDAÇÃO EFICIENTE ATRAVÉS DE BORRACHA EMBORRACHADA DE ALTA QUALIDADE, EVITANDO PERDA DE FRIO E ENTRADA DE UMIDADE. O SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO DEVERÁ SER DO TIPO COMPRESSOR, COM FUNCIONAMENTO SILENCIOSO, CONTROLE MANUAL OU ELETRÔNICO DE TEMPERATURA, PERMITINDO AJUSTE ENTRE MODOS DE CONSERVAÇÃO (REFRIGERADOR) E CONGELAMENTO (FREEZER), CONFORME A NECESSIDADE DE USO. O INTERIOR DEVERÁ SER EM MATERIAL ATÓXICO, LISO, FÁCIL DE HIGIENIZAR, COM CESTOS OU GRELHAS REMOVÍVEIS PARA MELHOR ORGANIZAÇÃO DOS PRODUTOS ARMAZENADOS. O EQUIPAMENTO DEVERÁ POSSUIR ISOLAMENTO TÉRMICO EM POLIURETANO INJETADO OU MATERIAL SIMILAR, QUE GARANTA EFICIÊNCIA ENERGÉTICA E CONSERVAÇÃO INTERNA POR TEMPO				
---	--	--	--	--

	PROLONGADO. DEVERÁ POSSUIR DRENO FRONTAL OU INFERIOR PARA DEGELAMENTO MANUAL, FACILITANDO A LIMPEZA PERIÓDICA. BASE COM PÉS FIXOS OU RODÍZIOS RESISTENTES, QUE PERMITAM FÁCIL MOBILIDADE, ESTABILIDADE E NÍVEL DE APOIO UNIFORME. O EQUIPAMENTO DEVERÁ SER COMPATÍVEL COM A TENSÃO ELÉTRICA LOCAL (127V OU 220V), COM CONSUMO REDUZIDO DE ENERGIA E CLASSIFICAÇÃO MÍNIMA "A" DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA CONFORME TABELA DO INMETRO/PROCEL. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE NOVO, SEM USO, EM EMBALAGEM ORIGINAL DO FABRICANTE, LACRADA, CONTENDO MANUAL EM PORTUGUÊS COM INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO, USO, LIMPEZA E MANUTENÇÃO. A IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE OU FORNECEDOR DEVERÁ ESTAR VISÍVEL NA EMBALAGEM OU NO EQUIPAMENTO, CONTENDO MARCA, MODELO, CNPJ, VERSÃO, POTÊNCIA, VOLUME, TENSÃO, EFICIÊNCIA ENERGÉTICA E DEMAIS DADOS TÉCNICOS. O EQUIPAMENTO DEVERÁ POSSUIR GARANTIA MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES E ASSISTÊNCIA TÉCNICA DISPONÍVEL EM TODO O TERRITÓRIO NACIONAL. O PRODUTO DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS TÉCNICAS APLICÁVEIS DO INMETRO, ABNT, ANVISA E DEMAIS ÓRGÃOS REGULADORES COMPETENTES.				
114	FORNO DE MICRO-ONDAS ELÉTRICO, COM CAPACIDADE INTERNA MÍNIMA DE 30 LITROS, TENSÃO DE FUNCIONAMENTO 110 VOLTS (127V), DESTINADO AO AQUECIMENTO, DESCONGELAMENTO E PREPARO RÁPIDO DE ALIMENTOS EM AMBIENTES DOMÉSTICOS,	UN	12	R\$ 816,33	R\$ 9.795,96

COMERCIAIS OU INSTITUCIONAIS, COMO ESCOLAS, REPARTIÇÕES PÚBLICAS, SALAS DE PROFESSORES, COPAS, HOSPITAIS, POSTOS DE SAÚDE E OUTROS ESPAÇOS SIMILARES. O EQUIPAMENTO DEVERÁ POSSUIR PAINEL DE CONTROLE DIGITAL OU MECÂNICO COM TECLAS RÁPIDAS OU BOTÕES MANUAIS, OFERECENDO OPÇÕES DE POTÊNCIA, TEMPO E FUNÇÕES ESPECÍFICAS PARA DESCONGELAMENTO, AQUECIMENTO E COZIMENTO DE ALIMENTOS. A PORTA DEVERÁ SER FRONTAL, COM VISOR TRANSPARENTE OU SEMITRANSARENTE, SISTEMA DE TRAVAMENTO AUTOMÁTICO E PUXADOR OU CAVIDADE ERGONÔMICA. O INTERIOR DEVERÁ CONTER PRATO GIRATÓRIO EM VIDRO RESISTENTE, REMOVÍVEL, PARA DISTRIBUIÇÃO UNIFORME DO CALOR, BEM COMO ILUMINAÇÃO INTERNA QUE SE ACENDE AUTOMATICAMENTE DURANTE O FUNCIONAMENTO. O EQUIPAMENTO DEVERÁ POSSUIR POTÊNCIA MÍNIMA DE 700 WATTS, COM SISTEMA DE SEGURANÇA AUTOMÁTICO CONTRA AQUECIMENTO EXCESSIVO OU FUNCIONAMENTO COM A PORTA ABERTA. O ACABAMENTO EXTERNO DEVERÁ SER EM MATERIAL RESISTENTE E DE FÁCIL LIMPEZA, COM DESIGN MODERNO NA COR BRANCA, PRETA OU INOX, CONFORME DISPONIBILIDADE DO FABRICANTE. O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR CLASSIFICAÇÃO DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA MÍNIMA “A”, SEGUNDO A TABELA DO INMETRO/PROCEL. O EQUIPAMENTO DEVERÁ SER ENTREGUE NOVO, SEM USO, EM				
---	--	--	--	--

	EMBALAGEM ORIGINAL DO FABRICANTE, LACRADA, CONTENDO MANUAL EM PORTUGUÊS COM INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO, USO, HIGIENIZAÇÃO E MANUTENÇÃO. A EMBALAGEM DEVERÁ ESTAR IDENTIFICADA COM MARCA, MODELO, CNPJ DO FABRICANTE OU IMPORTADOR, CAPACIDADE, POTÊNCIA, TENSÃO, CLASSIFICAÇÃO ENERGÉTICA E DEMAIS INFORMAÇÕES TÉCNICAS. O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR GARANTIA MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES E ASSISTÊNCIA TÉCNICA EM TODO O TERRITÓRIO NACIONAL. O MICRO-ONDAS DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS TÉCNICAS VIGENTES DE SEGURANÇA ELÉTRICA E DE DESEMPENHO, CONFORME AS DIRETRIZES DO INMETRO, ABNT, ANATEL (SE APLICÁVEL) E DEMAIS ÓRGÃOS REGULADORES COMPETENTES.				
115	VENTILADOR DE PAREDE ELÉTRICO, EQUIPAMENTO DESTINADO À VENTILAÇÃO E CIRCULAÇÃO DE AR EM AMBIENTES INTERNOS DE USO DOMÉSTICO, INSTITUCIONAL OU COMERCIAL, COMO ESCOLAS, SALAS DE AULA, COPAS, BIBLIOTECAS, UNIDADES DE SAÚDE, SALAS ADMINISTRATIVAS, GALPÕES E OUTROS LOCAIS COM NECESSIDADE DE VENTILAÇÃO EFICIENTE SEM OCUPAÇÃO DE SUPERFÍCIE. O EQUIPAMENTO DEVERÁ POSSUIR HÉLICE COM DIÂMETRO MÍNIMO DE 40CM, COM 3 (TRÊS) OU MAIS PÁS, EM MATERIAL RESISTENTE COMO PLÁSTICO INJETADO DE ALTA DENSIDADE OU METAL COM TRATAMENTO ANTICORROSIVO, GARANTINDO ALTA DURABILIDADE E EFICIÊNCIA NA MOVIMENTAÇÃO DO AR. O MOTOR DEVERÁ SER	UN	70	R\$ 265,00	R\$ 18.550,00

SILENCIOSO, COM POTÊNCIA ADEQUADA PARA ALTA VAZÃO DE AR E FUNCIONAMENTO CONTÍNUO, POSSUINDO PROTEÇÃO TÉRMICA CONTRA AQUECIMENTO. DEVERÁ POSSUIR SISTEMA DE OSCILAÇÃO HORIZONTAL AUTOMÁTICA, COM AJUSTE DE INCLINAÇÃO VERTICAL MANUAL, PERMITINDO A DIRECIONAMENTO DO FLUXO DE AR. A ESTRUTURA DE FIXAÇÃO NA PAREDE DEVERÁ SER ROBUSTA E DE FÁCIL INSTALAÇÃO, COM SUPORTE RESISTENTE QUE PERMITA ESTABILIDADE E SEGURANÇA DURANTE O FUNCIONAMENTO. O VENTILADOR DEVERÁ POSSUIR GRADE DE PROTEÇÃO DIANTEIRA E TRASEIRA, FIXADA DE FORMA SEGURA E DE ACORDO COM AS NORMAS DE SEGURANÇA VIGENTES, IMPEDINDO O CONTATO ACIDENTAL COM AS PÁS EM MOVIMENTO. O EQUIPAMENTO DEVERÁ POSSUIR NO MÍNIMO 3 (TRÊS) VELOCIDADES DE OPERAÇÃO, COM CONTROLE POR CORDÃO, BOTÃO OU CHAVE DE PAREDE, CONFORME O MODELO. A TENSÃO DEVERÁ SER COMPATÍVEL COM A REDE ELÉTRICA LOCAL (127V OU 220V), E O CONSUMO DEVERÁ SER BAIXO, COM CLASSIFICAÇÃO DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA IGUAL OU SUPERIOR A “B”, CONFORME A TABELA DO INMETRO. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE NOVO, SEM USO, EM EMBALAGEM ORIGINAL DE FÁBRICA, LACRADA, COM MANUAL DE INSTALAÇÃO, USO E MANUTENÇÃO EM PORTUGUÊS, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO CLARA DO FABRICANTE OU IMPORTADOR, COM MARCA, MODELO, CNPJ, POTÊNCIA, DIÂMETRO, TENSÃO E DEMAIS ESPECIFICAÇÕES. O				
---	--	--	--	--

	EQUIPAMENTO DEVERÁ TER GARANTIA MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES, E POSSUIR ASSISTÊNCIA TÉCNICA DISPONÍVEL EM TODO O TERRITÓRIO NACIONAL. O PRODUTO DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS TÉCNICAS VIGENTES DO INMETRO, ABNT E DEMAIS ÓRGÃOS REGULADORES COMPETENTES.				
116	UMIDIFICADOR DE AR ELÉTRICO, EQUIPAMENTO DESTINADO À MELHORIA DA QUALIDADE DO AR EM AMBIENTES INTERNOS, PROMOVENDO O AUMENTO DA UMIDADE RELATIVA DO AR PARA MAIOR CONFORTO RESPIRATÓRIO E BEM-ESTAR, ESPECIALMENTE EM PERÍODOS DE TEMPO SECO OU CLIMAS ARIDAMENTE CONTROLADOS POR SISTEMAS DE CLIMATIZAÇÃO. INDICADO PARA USO DOMÉSTICO, INSTITUCIONAL OU CORPORATIVO, EM AMBIENTES COMO QUARTOS, SALAS DE AULA, BIBLIOTECAS, CONSULTÓRIOS, SALAS ADMINISTRATIVAS E OUTROS LOCAIS DE PEQUENO A MÉDIO PORTE COM NECESSIDADE DE UMIDIFICAÇÃO DO AR. O EQUIPAMENTO DEVERÁ POSSUIR RESERVATÓRIO COM CAPACIDADE MÍNIMA DE 2,5 LITROS, PERMITINDO OPERAÇÃO CONTÍNUA POR LONGOS PERÍODOS, COM TECNOLOGIA DE UMIDIFICAÇÃO POR ULTRASSOM OU OUTRA TECNOLOGIA EFICIENTE E SILENCIOSA, GARANTINDO NÉVOA FRIA E SEGURA, SEM AQUECIMENTO DE ÁGUA. DEVERÁ POSSUIR CONTROLE DE INTENSIDADE DE NEBULIZAÇÃO, SISTEMA AUTOMÁTICO DE DESLIGAMENTO AO DETECTAR FALTA DE ÁGUA NO RESERVATÓRIO, E INDICADOR LUMINOSO DE	UN	40	R\$ 214,50	R\$ 8.580,00

	FUNCIONAMENTO. O EQUIPAMENTO DEVERÁ SER FABRICADO EM MATERIAL RESISTENTE E DE FÁCIL LIMPEZA, COM DESIGN MODERNO E ESTRUTURA ESTÁVEL PARA USO EM SUPERFÍCIES PLANAS. A TENSÃO DE OPERAÇÃO DEVERÁ SER COMPATÍVEL COM A REDE ELÉTRICA LOCAL (127V OU 220V), DEVENDO CONSTAR DE FORMA CLARA NO EQUIPAMENTO OU EMBALAGEM. O CONSUMO DE ENERGIA DEVERÁ SER BAIXO, COM CLASSIFICAÇÃO DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA IGUAL OU SUPERIOR A “B”, CONFORME A TABELA DO INMETRO. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE NOVO, SEM USO, EM EMBALAGEM ORIGINAL DE FÁBRICA, LACRADA, CONTENDO MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS COM ORIENTAÇÕES DE USO, LIMPEZA E MANUTENÇÃO, ALÉM DE IDENTIFICAÇÃO CLARA DO FABRICANTE OU IMPORTADOR, INCLUINDO MARCA, MODELO, CNPJ, POTÊNCIA, TENSÃO, CAPACIDADE DO RESERVATÓRIO E DEMAIS INFORMAÇÕES RELEVANTES. O EQUIPAMENTO DEVERÁ POSSUIR GARANTIA MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES E ASSISTÊNCIA TÉCNICA DISPONÍVEL EM TODO O TERRITÓRIO NACIONAL. O PRODUTO DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS TÉCNICAS VIGENTES DO INMETRO, ABNT E DEMAIS ÓRGÃOS REGULADORES COMPETENTES.				
117	CORTINAS EM PERSIANAS, FORNECIMENTO POR METRO QUADRADO, EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO SOLAR E CONTROLE DE LUMINOSIDADE PARA AMBIENTES INTERNOS, DESTINADAS A AMBIENTAÇÃO E CONFORTO VISUAL EM ESPAÇOS RESIDENCIAIS, INSTITUCIONAIS	M²	200	R\$ 226,00	R\$ 45.200,00

OU CORPORATIVOS, TAIS COMO SALAS DE REUNIÃO, SALAS DE AULA, CONSULTÓRIOS, ESCRITÓRIOS E OUTROS LOCAIS COM NECESSIDADE DE CONTROLE TÉRMICO E LUMINOSO. AS PERSIANAS DEVERÃO SER DO TIPO VERTICAL OU HORIZONTAL, CONFECCIONADAS EM MATERIAL RESISTENTE, DE FÁCIL LIMPEZA, COM ACABAMENTO DE QUALIDADE E GARANTIA DE DURABILIDADE. AS LÂMINAS OU ALETAS DEVERÃO POSSUIR LARGURA ADEQUADA PARA O MODELO PROPOSTO, COM MECANISMO DE ABERTURA E FECHAMENTO SUAVE, RESISTENTE E DE FÁCIL OPERAÇÃO, PERMITINDO O CONTROLE DE ENTRADA DE LUZ DE FORMA GRADUAL. O SISTEMA DE FIXAÇÃO DEVERÁ SER ROBUSTO E DEVIDAMENTE COMPATÍVEL COM O LOCAL DE INSTALAÇÃO (TETO OU PAREDE), ACOMPANHANDO TODOS OS SUPORTES, PARAFUSOS E ACESSÓRIOS NECESSÁRIOS PARA A INSTALAÇÃO COMPLETA. A COR DAS PERSIANAS DEVERÁ SER NEUTRA OU CLARA, COMO BRANCO, BEGE, CINZA CLARO OU SIMILAR, VISANDO HARMONIZAÇÃO COM DIFERENTES AMBIENTES, PODENDO SER DEFINIDA PELO CONTRATANTE NO MOMENTO DA EXECUÇÃO. O FORNECIMENTO DEVERÁ INCLUIR A MEDIÇÃO EXATA DO ESPAÇO, FABRICAÇÃO SOB MEDIDA E INSTALAÇÃO COMPLETA, COM GARANTIA MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES CONTRA DEFEITOS DE FABRICAÇÃO OU INSTALAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER NOVO, SEM USO, COM MATERIAL DE PRIMEIRA LINHA E CONFORME AS BOAS PRÁTICAS DE				
--	--	--	--	--

	FABRICAÇÃO E NORMAS TÉCNICAS APLICÁVEIS DA ABNT E DEMAIS ÓRGÃOS REGULADORES COMPETENTES.				
118	RODO PARA LIMPEZA, COM LARGURA DE NO MÍNIMO 35 CENTÍMETROS, EQUIPAMENTO DESTINADO À REMOÇÃO DE LÍQUIDOS EM SUPERFÍCIES LISAS, TAIS COMO PISOS DE CERÂMICA, PORCELANATO, PEDRA, VINÍLICO OU CIMENTADO, INDICADO PARA USO DOMÉSTICO, COMERCIAL, INSTITUCIONAL OU CORPORATIVO EM AMBIENTES INTERNOS E EXTERNOS COMO BANHEIROS, COZINHAS, CORREDORES, SALAS, ÁREAS DE SERVIÇO E ÁREAS COMUNS. O RODO DEVERÁ POSSUIR ESTRUTURA EM MATERIAL RESISTENTE, COMO PLÁSTICO RÍGIDO OU METAL LEVE TRATADO, COM ACABAMENTO SEM REBARBAS E CANTOS ARREDONDADOS, GARANTINDO DURABILIDADE E SEGURANÇA NO USO. A BASE DE LIMPEZA DEVERÁ SER COMPOSTA POR DUAS LÂMINAS DE BORRACHA DE ALTA QUALIDADE, FLEXÍVEIS E BEM FIXADAS À ESTRUTURA, PERMITINDO EFICIENTE REMOÇÃO DE ÁGUA SEM DANIFICAR A SUPERFÍCIE. O EQUIPAMENTO DEVERÁ POSSUIR ENCAIXE ROSQUEÁVEL OU SISTEMA COMPATÍVEL COM CABO PADRÃO, COM DIÂMETRO ADEQUADO PARA USO CONFORTÁVEL, SENDO ENTREGUE COM CABO DE NO MÍNIMO 1,20 METRO DE COMPRIMENTO, FABRICADO EM MADEIRA TRATADA, METAL COM PINTURA PROTETIVA OU PLÁSTICO REFORÇADO, RESISTENTE À UMIDADE E DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE NOVO, SEM USO, MONTADO OU DEVIDAMENTE	UN	180	R\$ 13,57	R\$ 2.442,60

	EMBALADO COM TODAS AS PEÇAS E COMPONENTES, PRONTO PARA USO, COM IDENTIFICAÇÃO CLARA DO FABRICANTE OU IMPORTADOR, INCLUINDO MARCA, MODELO, CNPJ E DEMAIS INFORMAÇÕES RELEVANTES. O RODO DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS DE QUALIDADE E SEGURANÇA VIGENTES APLICÁVEIS AO SEGMENTO DE MATERIAIS DE LIMPEZA.				
119	VASSOURA PARA USO GERAL EM SERVIÇOS DE LIMPEZA, EQUIPAMENTO DESTINADO À VARREDURA E REMOÇÃO DE SUJEIRA EM SUPERFÍCIES SECAS, COMO PISOS DE CERÂMICA, CIMENTO, MADEIRA, PORCELANATO, ENTRE OUTROS, INDICADA PARA USO DOMÉSTICO, COMERCIAL, INSTITUCIONAL OU CORPORATIVO EM AMBIENTES INTERNOS E EXTERNOS, TAIS COMO SALAS, BANHEIROS, COZINHAS, CORREDORES, GALPÕES, ESCOLAS, HOSPITAIS, ESCRITÓRIOS, ENTRE OUTROS. A BASE DEVERÁ SER FABRICADA EM MATERIAL PLÁSTICO RESISTENTE OU MADEIRA TRATADA, COM CERDAS SINTÉTICAS DE ALTA DURABILIDADE, FLEXÍVEIS E DE DENSIDADE ADEQUADA PARA EFETUAR A LIMPEZA DE FORMA EFICIENTE SEM RISCAR A SUPERFÍCIE. AS CERDAS DEVERÃO SER BEM FIXADAS À BASE, COM TAMANHO PADRÃO, RESISTENTES AO DESGASTE PELO USO CONTÍNUO E À UMIDADE. O CABO DEVERÁ TER NO MÍNIMO 1,20 METRO DE COMPRIMENTO, PODENDO SER DE MADEIRA TRATADA, PLÁSTICO REFORÇADO OU METAL COM PINTURA ANTICORROSIVA, OFERECENDO ERGONOMIA, FIRMEZA E CONFORTO AO USUÁRIO. A	UN	280	R\$ 85,96	24.068,80

	FIXAÇÃO ENTRE CABO E BASE DEVERÁ SER FIRME, COM SISTEMA DE ROSCA, ENCAIXE OU PREGADO, GARANTINDO ESTABILIDADE E DURABILIDADE DURANTE O USO. A VASSOURA DEVERÁ SER ENTREGUE NOVA, SEM USO, COM CABO MONTADO OU ACOMPANHANDO A EMBALAGEM DE FORMA SEGURA, PRONTA PARA USO, COM IDENTIFICAÇÃO CLARA DO FABRICANTE OU IMPORTADOR, INCLUINDO MARCA, MODELO, CNPJ E DEMAIS INFORMAÇÕES PERTINENTES. O PRODUTO DEVERÁ ATENDER AOS PADRÕES DE QUALIDADE E SEGURANÇA VIGENTES, CONFORME AS NORMAS DA ABNT E DEMAIS ÓRGÃOS REGULADORES APLICÁVEIS.				
120	SACO PARA LIXO COM CAPACIDADE DE 50 LITROS, FORNECIDO EM PACOTES CONTENDO NO MÍNIMO 100 (CEM) UNIDADES, DESTINADO AO ACONDICIONAMENTO E DESCARTE DE RESÍDUOS SÓLIDOS EM AMBIENTES DOMÉSTICOS, COMERCIAIS, INSTITUCIONAIS OU CORPORATIVOS, COMO BANHEIROS, COZINHAS, SALAS, ESCRITÓRIOS, ESCOLAS, HOSPITAIS, ENTRE OUTROS. OS SACOS DEVERÃO SER FABRICADOS EM POLIETILENO DE ALTA OU BAIXA DENSIDADE (PEAD OU PEBD), COM RESISTÊNCIA MECÂNICA ADEQUADA PARA SUPORTAR O PESO DOS RESÍDUOS SEM RASGAR OU ROMPER, COM ESPESSURA COMPATÍVEL COM A FINALIDADE DE USO, GARANTINDO IMPERMEABILIDADE E SEGURANÇA NO MANUSEIO. DEVERÃO POSSUIR SELAGEM LATERAL REFORÇADA E ACABAMENTO UNIFORME, SEM FUROS OU FALHAS DE	PCT	1.000	R\$ 30,39	R\$ 30.390,00

	FABRICAÇÃO. A CAPACIDADE MÍNIMA DE 50 LITROS DEVERÁ ESTAR CLARAMENTE IDENTIFICADA NA EMBALAGEM, BEM COMO AS DIMENSÕES DO PRODUTO, A ESPESSURA EM MICRAS, A QUANTIDADE DE UNIDADES E AS INFORMAÇÕES DO FABRICANTE OU IMPORTADOR, COMO MARCA, MODELO, CNPJ E TIPO DE MATERIAL. OS PACOTES DEVERÃO SER ENTREGUES NOVOS, LACRADOS, EM EMBALAGEM ORIGINAL DE FÁBRICA, CONTENDO EXATAMENTE OU SUPERIOR A 100 (CEM) SACOS POR PACOTE, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO E HIGIENE. O PRODUTO DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS TÉCNICAS DA ABNT E DEMAIS ÓRGÃOS REGULADORES VIGENTES, PODENDO SER UTILIZADO EM SISTEMAS DE COLETA CONVENCIONAL OU SELETIVA, CONFORME APLICAÇÃO DEFINIDA PELO CONTRATANTE.				
121	ABRIDOR DE LATAS FABRICADO EM ALUMÍNIO, EQUIPAMENTO MANUAL DESTINADO À ABERTURA SEGURA E EFICIENTE DE LATAS METÁLICAS DE ALIMENTOS, INDICADO PARA USO DOMÉSTICO, COMERCIAL OU INSTITUCIONAL, EM COZINHAS, REFEITÓRIOS, CANTINAS, RESTAURANTES, ESCOLAS, HOSPITAIS, ENTRE OUTROS AMBIENTES QUE DEMANDEM MANUSEIO DE EMBALAGENS ALIMENTÍCIAS. O PRODUTO DEVERÁ SER INTEIRAMENTE CONFECCIONADO EM ALUMÍNIO FUNDIDO OU OUTRA LIGA RESISTENTE, COM ACABAMENTO LIVRE DE REBARBAS, ARESTAS CORTANTES OU IMPERFEIÇÕES QUE POSSAM COMPROMETER A SEGURANÇA OU O CONFORTO DO USUÁRIO.	UN	150	R\$ 7,01	R\$ 1.051,50

	DEVERÁ POSSUIR MECANISMO SIMPLES E EFICIENTE DE PERFURAÇÃO E CORTE, PERMITINDO O MANUSEIO COM UMA OU DUAS MÃOS SEM NECESSIDADE DE FORÇA EXCESSIVA, COM ALAVANCA OU CABO ERGONÔMICO E ESTRUTURA ROBUSTA, GARANTINDO DURABILIDADE E FACILIDADE NA HIGIENIZAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER RESISTENTE À OXIDAÇÃO E À CORROSÃO, PODENDO SER UTILIZADO EM AMBIENTES ÚMIDOS OU EM CONTATO COM RESÍDUOS ORGÂNICOS, DEVENDO SER TOTALMENTE LAVÁVEL. O ABRIDOR DEVERÁ SER ENTREGUE NOVO, SEM USO, EM EMBALAGEM ORIGINAL DE FÁBRICA OU ADEQUADA À SUA PROTEÇÃO, COM IDENTIFICAÇÃO CLARA DO FABRICANTE OU IMPORTADOR, INCLUINDO MARCA, MODELO, CNPJ E DEMAIS INFORMAÇÕES RELEVANTES. O PRODUTO DEVERÁ ATENDER ÀS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO E ÀS NORMAS DE SEGURANÇA E QUALIDADE VIGENTES APLICÁVEIS A UTENSÍLIOS DE COZINHA, CONFORME ESTABELECIDO PELA ABNT E DEMAIS ÓRGÃOS REGULADORES COMPETENTES.				
122	BANDEJA COM ALÇA FABRICADA EM AÇO INOXIDÁVEL, DESTINADA AO TRANSPORTE E SERVIÇO DE ALIMENTOS, BEBIDAS E UTENSÍLIOS EM AMBIENTES DOMÉSTICOS, COMERCIAIS OU INSTITUCIONAIS, COMO COZINHAS INDUSTRIAIS, REFEITÓRIOS, HOSPITAIS, RESTAURANTES, ESCOLAS, HOTÉIS, ENTRE OUTROS. O PRODUTO DEVERÁ SER CONFECCIONADO INTEGRALMENTE EM AÇO	UN	120	R\$ 115,35	R\$ 13.842,00

	INOXIDÁVEL DE ALTA QUALIDADE, RESISTENTE À CORROSÃO, OXIDAÇÃO, IMPACTOS E ALTAS TEMPERATURAS, POSSUINDO ACABAMENTO LISO, POLIDO OU ESCOVADO, LIVRE DE REBARBAS, CANTOS VIVOS OU IMPERFEIÇÕES QUE POSSAM COMPROMETER A HIGIENE E A SEGURANÇA NO USO. A BANDEJA DEVERÁ POSSUIR DUAS ALÇAS LATERAIS OU INCORPORADAS À ESTRUTURA, RESISTENTES E DE FÁCIL PEGADA, PROPORCIONANDO TRANSPORTE SEGURO E CONFORTÁVEL. SUAS DIMENSÕES DEVEM SER COMPATÍVEIS COM USO EM SERVIÇOS DE MESA OU COZINHA, PERMITINDO ACOMODAÇÃO ESTÁVEL DE PRATOS, TALHERES, COPOS OU RECIPIENTES, COM BASE FIRME E ANTIDERRAPANTE OU COM BORDA ELEVADA PARA EVITAR ESCORREGAMENTO DE ITENS. O PRODUTO DEVERÁ SER RESISTENTE A LAVAGENS REPETIDAS, COMPATÍVEL COM LAVA-LOUÇAS, E DE FÁCIL LIMPEZA, NÃO RETENDO ODORES OU MANCHAS. A BANDEJA DEVERÁ SER ENTREGUE NOVA, SEM USO, EM EMBALAGEM ORIGINAL DE FÁBRICA OU OUTRA FORMA ADEQUADA DE PROTEÇÃO DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO CLARA DO FABRICANTE OU IMPORTADOR, INCLUINDO MARCA, MODELO, CNPJ E DEMAIS INFORMAÇÕES RELEVANTES. O PRODUTO DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS DE SEGURANÇA, QUALIDADE E HIGIENE VIGENTES, CONFORME REQUISITOS DA ABNT E DEMAIS ÓRGÃOS REGULADORES COMPETENTES.				
123	TELA MOSQUITEIRO COM DIMENSÕES DE 1,5 METRO DE	UN	150	R\$ 4,39	R\$ 658,50

LARGURA POR 50 METROS DE COMPRIMENTO, PRODUTO DESTINADO À PROTEÇÃO DE AMBIENTES CONTRA A ENTRADA DE INSETOS, COMO MOSQUITOS, MOSCAS E OUTROS VETORES, INDICADA PARA USO EM RESIDÊNCIAS, ESCOLAS, HOSPITAIS, COZINHAS INDUSTRIAIS, REFEITÓRIOS, ÁREAS DE VENTILAÇÃO, JANELAS, PORTAS E DEMAIS ABERTURAS QUE EXIJAM CONTROLE SANITÁRIO E CONFORTO AMBIENTAL. O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO EM MATERIAL RESISTENTE, FLEXÍVEL E DURÁVEL, COMO POLIÉSTER, POLIETILENO OU FIBRA DE VIDRO REVESTIDA COM PVC, RESISTENTE À AÇÃO DE RAIOS SOLARES, UMIDADE E VARIAÇÕES DE TEMPERATURA, NÃO PROPAGANDO CHAMAS E NÃO SOFRENDO DEFORMAÇÕES OU RASGOS COM FACILIDADE. A MALHA DEVERÁ SER UNIFORME E BEM TRAMADA, COM ABERTURAS PADRONIZADAS QUE PERMITAM A VENTILAÇÃO ADEQUADA SEM COMPROMETER A EFICÁCIA CONTRA INSETOS, GARANTINDO ALTA EFICIÊNCIA DE FILTRAGEM FÍSICA. A TELA DEVERÁ POSSUIR ACABAMENTO REGULAR NAS BORDAS PARA FACILITAR O MANUSEIO, COR PADRÃO CINZA OU PRETA PARA MELHOR VISIBILIDADE E INTEGRAÇÃO VISUAL COM ESQUADRIAS, E SER COMPATÍVEL COM DIFERENTES SISTEMAS DE FIXAÇÃO, COMO PERFIS DE ALUMÍNIO, PVC, GRAMPOS, FITAS OU VELCRO, CONFORME APLICAÇÃO DEFINIDA PELO CONTRATANTE. O ROLO DEVERÁ SER ENTREGUE INTEIRO, SEM EMENDAS, NOVO, SEM USO, EM EMBALAGEM ADEQUADA QUE GARANTA A CONSERVAÇÃO DO PRODUTO DURANTE O				
--	--	--	--	--

	TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO, COM IDENTIFICAÇÃO CLARA DO FABRICANTE OU IMPORTADOR, INCLUINDO MARCA, MODELO, MATERIAL, DIMENSÕES, CNPJ E DEMAIS INFORMAÇÕES RELEVANTES. O PRODUTO DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS TÉCNICAS VIGENTES DA ABNT E DEMAIS ÓRGÃOS REGULADORES COMPETENTES, GARANTINDO QUALIDADE, SEGURANÇA E DESEMPENHO ADEQUADO PARA USO PROLONGADO EM AMBIENTES INTERNOS OU EXTERNOS.				
-	TOTAL	-	-		Total R\$ 1.090.334,00

- 1.2. O quantitativo mencionado acima foi estimado com base na demanda e foi comprovado no Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.
- 1.3. O objeto desta contratação não se configura como bem de luxo.
- 1.4. O registro de preços não implica obrigatoriedade de contratação por parte da Administração, constituindo-se apenas como instrumento de registro para futuras e eventuais aquisições, que poderão ocorrer conforme a necessidade, conveniência e disponibilidade orçamentária da Administração Pública.
- 1.5. O **PREÇO TOTAL** estimado para a contratação é de **R\$ 1.090.334,00**, de acordo com a estimativa de mercado anexa.
- 1.6. O prazo para a assinatura do instrumento do contrato é de 5 (cinco) dias corridos, contados da convocação para a respectiva formalização.
- 1.7. O prazo da ata de registro de preços terá início na data de sua assinatura e encerrará, impreterivelmente, em 12 (doze) meses após a realização do objeto contratual, podendo ser prorrogado, alterado, rescindido conforme acordo entre as partes, observadas as disposições contidas na Lei Federal nº 14.133/2021.

2. DA FUNDAMENTAÇÃO, DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO (ART.6º, INCISO XXIII, ALÍNEA “B” DA LEI Nº 14.133/2021)

- 2.1. 2.1. A contratação de empresa fornecedora de utensílios de cozinha e refeitório tem como objetivo atender às necessidades operacionais das unidades escolares da rede pública de ensino e de outros departamentos municipais de São Tomé das Letras, assegurando o fornecimento contínuo e adequado de itens essenciais, como panelas, talheres, pratos, copos, bandejas, entre outros materiais indispensáveis ao preparo e à distribuição de refeições.

Esta contratação é fundamental para garantir a oferta regular de alimentação aos alunos da rede municipal, especialmente àqueles em situação de vulnerabilidade social, promovendo saúde, bem-estar e melhores condições de aprendizado. Da mesma forma, os demais setores do município que realizam atividades que demandam preparo, armazenamento ou distribuição de alimentos também serão

beneficiados, aprimorando suas rotinas operacionais e de atendimento ao público.

Além disso, a medida proporciona suporte eficiente às equipes responsáveis pela manipulação de alimentos, assegurando condições adequadas de trabalho, higiene e segurança. O fornecimento desses utensílios permite a manutenção da rotina alimentar nas escolas e nos demais órgãos beneficiados, contribuindo para um ambiente funcional, organizado e acolhedor.

- 2.2. A iniciativa reforça o compromisso da Administração Pública com a equidade no acesso à educação e à alimentação de qualidade, integrando-se às ações estratégicas voltadas à melhoria dos serviços públicos municipais e à eficiência na gestão administrativa e educacional. Demais informações encontram-se pormenorizadas no Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERANDO O CICLO DE VIDA DO OBJETO (ART. 6º, INCISO XXIII, ALÍNEA “C” DA LEI 14.133/21)

- 3.1. A presente licitação tem como objeto a contratação de empresa especializada no fornecimento de utensílios de cozinha e refeitório para atender às necessidades das unidades escolares da rede pública de ensino da Prefeitura Municipal de São Tomé das Letras, contemplando o apoio às atividades de preparo e distribuição da alimentação escolar. A solução abrange todas as etapas do ciclo de vida do objeto, desde a aquisição, armazenamento, transporte, entrega, utilização, reposição e eventual descarte dos materiais fornecidos.
- 3.2. A empresa contratada será responsável pelo fornecimento de itens como panelas, talheres, pratos, copos, bandejas, utensílios para preparo de alimentos, baldes, bacias, conchas, escumadeiras, entre outros, conforme as especificações técnicas constantes neste Termo de Referência. O fornecimento será realizado conforme a demanda da Prefeitura, obedecendo aos prazos, locais e quantidades estabelecidos no contrato. A entrega dos materiais deverá ocorrer diretamente nas unidades escolares ou em outro local indicado pela administração municipal, conforme cronograma previamente definido.
- 3.3. Os utensílios fornecidos deverão atender aos critérios de qualidade, durabilidade, resistência e segurança, compatíveis com o uso intenso em ambientes escolares e de manipulação de alimentos. Todos os itens deverão ser novos, em perfeitas condições de uso, devidamente embalados, higienizados (quando aplicável) e identificados. A empresa contratada será responsável pela substituição de quaisquer produtos que apresentem defeitos, estejam em desacordo com as especificações ou não atendam aos requisitos mínimos de qualidade.
- 3.4. O armazenamento, transporte e logística de entrega dos utensílios serão de responsabilidade exclusiva da empresa contratada, que deverá assegurar que os produtos cheguem aos locais de destino em condições adequadas de conservação, quantidade correta e dentro dos prazos estipulados. A contratada deverá manter sistema de controle que permita o rastreamento dos lotes e a confirmação das entregas, conforme as exigências contratuais.
- 3.5. O uso final dos utensílios será destinado às cozinhas e refeitórios das unidades escolares da rede pública municipal, bem como a outros departamentos e setores da Administração Pública de São Tomé das Letras que realizam atividades relacionadas ao preparo, manipulação ou distribuição de alimentos, contribuindo diretamente para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e demais iniciativas de fornecimento de refeições

promovidas pelo Município.

- 3.6. Durante todo o ciclo de vida da contratação, os setores competentes da Prefeitura Municipal de São Tomé das Letras serão responsáveis pela fiscalização do cumprimento do contrato, com ênfase na qualidade, conformidade e pontualidade das entregas. A empresa contratada deverá estar disponível para atender prontamente às solicitações de substituições, ajustes ou reposições que se fizerem necessárias ao pleno atendimento das necessidades do Departamento Municipal de Educação.
- 3.7. Caso haja necessidade de devolução ou descarte de utensílios por não conformidade, a empresa contratada deverá observar as normas ambientais e sanitárias vigentes, promovendo o descarte adequado de resíduos e contribuindo para a sustentabilidade e minimização dos impactos ambientais negativos.
- 3.8. Ao longo de todo o ciclo de vida do objeto, a empresa contratada deverá atuar com responsabilidade, transparência e respeito às obrigações contratuais e legais, garantindo que os utensílios de cozinha e refeitório fornecidos estejam em total conformidade com as necessidades institucionais e os padrões de qualidade e segurança exigidos pelo município.
- 3.9. A descrição da solução como um todo encontra-se também detalhada nos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência, assegurando que todos os processos de aquisição, fornecimento, controle, logística e distribuição atendam de forma plena às necessidades operacionais e nutricionais das unidades escolares da Prefeitura Municipal de São Tomé das Letras.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (ART. 6º, INCISO XXIII, ALÍNEA “D”, DA LEI 14.133/21)

- 4.1. **Capacidade Técnica e Operacional:** A empresa contratada deverá demonstrar experiência comprovada no fornecimento de utensílios de cozinha e refeitório para órgãos públicos ou entidades de porte similar, mediante a apresentação de atestados de capacidade técnica ou documentos equivalentes. A empresa deverá comprovar sua aptidão para realizar o fornecimento com regularidade e qualidade, por meio de registros de contratos anteriores compatíveis com o objeto pretendido, tais como fornecimento de panelas, talheres, pratos, bandejas, utensílios de preparo, entre outros. Além disso, deverá comprovar possuir estrutura logística e operacional compatível com a demanda prevista para atendimento contínuo das necessidades da rede pública municipal.
- 4.2. **Qualificação Econômico-Financeira:** A empresa contratada deverá comprovar sua idoneidade econômico-financeira, apresentando documentação que demonstre não estar em processo de falência, recuperação judicial, extrajudicial ou em estado de insolvência civil, conforme a legislação vigente. Tal exigência tem por finalidade assegurar que a contratada possui estabilidade e capacidade financeira para garantir o fornecimento integral dos utensílios durante todo o período contratual, sem comprometer a qualidade, a continuidade ou a pontualidade das entregas, preservando o interesse público e a boa execução do objeto contratual.
- 4.3. **Regularidade Fiscal e Trabalhista:** A empresa deverá apresentar, no momento da habilitação, comprovação de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, Estadual e Municipal, bem como regularidade junto ao INSS e FGTS. Também será exigido o cumprimento das obrigações trabalhistas, mediante

apresentação de certidões atualizadas e válidas no momento da habilitação e durante toda a execução contratual.

- 4.4. **Certificações de Qualidade e Segurança de Produtos:** A empresa deverá fornecer utensílios que estejam de acordo com os padrões de qualidade e segurança previstos em normas técnicas aplicáveis, como certificações do Inmetro ou equivalentes, especialmente para itens utilizados no preparo e consumo de alimentos. A documentação comprobatória deverá acompanhar a proposta, e a contratada deverá manter os certificados atualizados durante a vigência do contrato.
- 4.5. **Infraestrutura Adequada:** A empresa deverá dispor de infraestrutura apropriada para armazenamento, controle de estoque e transporte dos utensílios, garantindo sua conservação e integridade até a entrega nos locais definidos. Os produtos deverão ser acondicionados de forma segura e transportados em veículos compatíveis, de modo a evitar avarias ou perdas durante o trajeto.
- 4.6. **Garantia de Fornecimento e Atendimento a Prazos:** A contratada deverá garantir capacidade de fornecimento regular dos utensílios, com prazos de entrega claramente definidos em contrato. A empresa deverá demonstrar comprometimento com a pontualidade, e estar preparada para realizar reposições imediatas em caso de itens danificados, extraviados ou em desconformidade com o Termo de Referência.
- 4.7. **Responsabilidade Social e Ambiental:** A empresa contratada deverá demonstrar compromisso com práticas de responsabilidade social e ambiental, tais como uso de insumos recicláveis, descarte correto de embalagens e promoção de ações sustentáveis no ciclo de fornecimento. Poderão ser exigidos relatórios ou certificados que comprovem a adoção de boas práticas ambientais.
- 4.8. **Atendimento à Legislação e Normas Vigentes:** A empresa contratada deverá estar em conformidade com todas as legislações federais, estaduais e municipais aplicáveis ao fornecimento de utensílios de cozinha e refeitório, especialmente as normas que tratam da segurança alimentar, sanitária, rotulagem, materiais em contato com alimentos e regulamentações da ANVISA, Inmetro e outros órgãos competentes.
- 4.9. **Não Conformidade com as Especificações:** Não serão aceitos produtos em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência. Em caso de divergência entre o Edital e o Termo de Referência, prevalecerão as disposições do Edital.
- 4.10. **Execução dos Serviços e Cumprimento de Prazos:** O fornecimento deverá ser realizado rigorosamente conforme as especificações constantes da proposta, sendo observados os prazos acordados, sob pena de aplicação das penalidades contratuais.
- 4.11. **Prazo de Validade da Proposta:** O prazo de validade da proposta apresentada pela empresa não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias, contados a partir da data de abertura das Propostas de Preços, garantindo o compromisso da contratada com as condições ofertadas.
- 4.12. **Condições de Pagamento:** O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após a entrega definitiva e a aceitação formal dos materiais, conforme

condições previstas no contrato e no edital, desde que a contratada tenha cumprido integralmente as obrigações contratuais.

5. MODELO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL (ART. 6º, XXIII, ALÍNEA “E” DA LEI Nº14.133/21)

- 5.1.** A execução do objeto contratual será realizada conforme as seguintes condições:
- 5.2.** A empresa contratada deverá fornecer os utensílios de cozinha e refeitório (como panelas, talheres, pratos, copos, bandejas, utensílios de preparo, entre outros) de acordo com as quantidades, especificações e padrões de qualidade descritos neste Termo de Referência, observando rigorosamente os prazos e condições estabelecidos no cronograma de entregas previamente acordado com a Prefeitura Municipal de São Tomé das Letras. O cronograma poderá ser ajustado conforme a demanda da Administração Municipal, sem prejuízo à regularidade e à qualidade das entregas.
- 5.3.** Os utensílios deverão ser entregues conforme especificado no Termo de Referência, em conformidade com o cronograma previamente pactuado, o qual poderá ser revisto com base nas necessidades reais da rede municipal de ensino, desde que autorizado pela Administração.
- 5.4.** A empresa contratada deverá garantir a qualidade, procedência, integridade e segurança dos utensílios fornecidos. Os produtos deverão ser novos, isentos de defeitos, próprios para uso em ambiente de preparo e consumo de alimentos, e atender às normas técnicas vigentes, inclusive certificações exigidas quando aplicável. Em caso de não conformidade, a substituição dos itens deverá ocorrer sem ônus à Administração, no prazo máximo de 3 (três) dias úteis após a notificação formal.
- 5.5.** A contratada deverá realizar as entregas utilizando veículos adequados para o transporte de utensílios de cozinha, garantindo que os produtos sejam entregues sem avarias, danos ou comprometimento de sua qualidade e funcionalidade. O transporte deverá assegurar proteção contra impactos, umidade, calor excessivo e demais condições que possam comprometer a integridade dos itens.
- 5.6.** Todos os custos relacionados à execução do objeto contratual, incluindo encargos tributários municipais, estaduais e federais, serão de responsabilidade exclusiva da empresa contratada. A empresa deverá emitir notas fiscais de acordo com a legislação vigente e cumprir com todas as obrigações acessórias previstas.
- 5.7.** A contratada será responsável pela gestão de encargos trabalhistas, previdenciários e sociais relacionados à execução do contrato. A empresa deverá apresentar à Prefeitura, sempre que solicitado, documentos que comprovem o cumprimento dessas obrigações, incluindo guias de recolhimento e certidões negativas.
- 5.8.** A empresa contratada deverá realizar, sem custos adicionais à Administração, a substituição de quaisquer produtos que apresentem defeitos, estejam em desacordo com as especificações contratuais ou que tenham sido danificados durante o transporte. A substituição deverá ocorrer no prazo máximo de 3 (três) dias úteis após a notificação da Prefeitura.

- 5.9.** A empresa contratada deverá assegurar a pontualidade nas entregas e o pleno cumprimento das condições contratuais, de forma a garantir a continuidade das atividades operacionais das unidades escolares. Todos os produtos entregues deverão atender integralmente às especificações de qualidade, quantidade e funcionalidade previstas.
- 5.10.** A Prefeitura Municipal de São Tomé das Letras designará uma equipe técnica para acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, especialmente no que se refere à qualidade, regularidade das entregas e conformidade dos produtos com as especificações previstas. A contratada estará sujeita a inspeções e verificações técnicas, incluindo controle de estoque e logística de entrega.
- 5.11.** Caso sejam identificadas falhas no fornecimento, atraso nas entregas ou fornecimento de materiais em desconformidade, a empresa contratada estará sujeita à aplicação das penalidades previstas neste Termo de Referência e no contrato, incluindo multas, advertências, suspensão e outras sanções administrativas cabíveis.
- 5.12.** O prazo para o início da execução será de até 03 (três) dias úteis após a emissão da Autorização de Fornecimento (A.F.), expedida pela Administração Municipal, que formaliza a autorização para o início das entregas.
- 5.13.** As entregas deverão ser concluídas no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, contados a partir do recebimento da referida Autorização, devendo a contratada observar integralmente as condições, especificações e prazos estabelecidos neste instrumento.
As entregas deverão ser realizadas nos seguintes locais, conforme a necessidade e a solicitação do setor requisitante:
Escola Estadual Porta das Letras, localizada dentro do perímetro urbano do Município de São Tomé das Letras/MG;
Escola Municipal do Cantagalo, situada no km 04 da estrada que liga São Tomé das Letras ao Distrito de Sobradinho de Minas;
Distrito de Sobradinho de Minas, localizado no km 16 da mesma via.
Os endereços exatos de entrega serão dispostos na respectiva Ordem de Fornecimento, emitida conforme a demanda do setor requisitante.
- 5.14.** Não será admitida a subcontratação do objeto contratual, sendo de responsabilidade exclusiva da empresa contratada a integral execução do fornecimento de utensílios de cozinha e refeitório, bem como o atendimento às obrigações decorrentes do contrato celebrado.

6. SANÇÕES

6.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:

6.1.1. Der causa à inexecução parcial do contrato;

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

6.1.3. Der causa à inexecução total do contrato;

6.1.4. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

6.1.5. Apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

6.1.6. Praticar ato fraudulento na execução do contrato;

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

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

6.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

6.2.1. Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave, conforme art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de

2021;

- 6.2.2.** Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nos subitens 6.1.2, 6.1.3 e 6.1.4, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave, conforme art. 156, §4º, da Lei nº 14.133, de 2021;
- 6.2.3.** Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, quando praticadas as condutas previstas neste Termo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave, conforme art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021.

6.3. Das multas

- 6.3.1.** Multa moratória de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 10% (dez por cento).
- 6.3.2.** Multa moratória de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o limite máximo de 10% (dez por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, complementação ou reposição da garantia.
- 6.3.3.** O atraso superior a 60 (sessenta) dias na execução do objeto 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.
- 6.3.4.** Multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto.
- 6.3.5.** A aplicação das sanções previstas neste Termo não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante, conforme art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021.
- 6.3.6.** Todas as sanções previstas neste Termo poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa, conforme art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021.
- 6.3.7.** Antes da aplicação da multa será facultada a apresentação de defesa pelo interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, conforme art. 157 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 6.3.8.** Caso a multa aplicada e as indenizações cabíveis sejam superiores ao valor de eventual pagamento devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou cobrada judicialmente, conforme art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021.
- 6.3.9.** Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, contado da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- 6.3.10.** A aplicação das sanções realizar-se-á mediante 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, especialmente para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

5.15. Extinção Contratual

- 5.15.1.** O contrato se extingue quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.
- 5.15.2.** 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.
- 5.15.3.** Quando a não conclusão do contrato referido no item anterior decorrer de culpa do

compromitente ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas e poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual. Ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas e poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.

5.15.4. O contrato pode ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o Contratante, quando esta não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

5.15.5. A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data do vencimento do contrato, desde que haja a notificação do comprometente pelo compromissório nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.

5.15.6. Caso a notificação da não continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data do vencimento, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.

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

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

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

5.15.10. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica comprometente deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

5.15.11. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

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

5.15.11.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

5.15.11.3. Indenizações e multas.

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

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO (ART. 6º, XXIII, ALÍNEA “F” DA LEI Nº 14.133/21)

6.1. A execução do contrato será acompanhada e fiscalizada pela equipe designada pela Prefeitura Municipal de São Tomé das Letras, que deverá assegurar o cumprimento das obrigações contratuais, monitorando a qualidade, os prazos e as quantidades dos gêneros alimentícios fornecidos.

6.2. A fiscalização do contrato será realizada pelo fiscal do contrato, nomeado pela Prefeitura, ou por seu (s) substituto (s) quando necessário, conforme disposto no art. 117 da Lei nº 14.133/2021. O fiscal do contrato deverá acompanhar todas as fases de execução do objeto, desde a entrega até a aceitação dos produtos, conforme especificações acordadas no Termo de Referência.

6.3. O acompanhamento da execução do contrato ocorrerá de forma contínua e sistemática, mediante vistorias, inspeções e amostragens realizadas pelo fiscal, conforme o cronograma de entregas previamente acordado. O fiscal poderá convocar representante da empresa contratada para esclarecer quaisquer dúvidas ou adotar providências imediatas para correção de falhas observadas.

6.4. Caso ocorram impedimentos, paralisações ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será automaticamente prorrogado pelo tempo correspondente, com a devida anotação dessas circunstâncias mediante simples apostila.

6.5. Todas as comunicações entre a Prefeitura Municipal de São Tomé das Letras e a empresa contratada serão realizadas por escrito, sendo admitido o uso de mensagem eletrônica quando

apropriado, respeitando os requisitos formais exigidos pela administração pública.

- 6.6. Após a assinatura do contrato, a Prefeitura poderá convocar a empresa contratada para uma reunião inicial, onde será apresentado o plano de fiscalização, que incluirá informações sobre as obrigações contratuais, mecanismos de fiscalização, estratégias para a execução do fornecimento, o plano complementar de execução da contratada (quando houver), o método de aferição dos resultados e as sanções aplicáveis, conforme a Lei nº 14.133/2021.
- 6.7. A fiscalização do contrato será responsabilidade da servidora Rosilda Maria de Souza, designado como Fiscal de Contrato, que terá a incumbência de acompanhar a execução do fornecimento dos materiais escolares, verificar a conformidade com os termos do contrato, garantir a qualidade dos produtos entregues, e registrar qualquer ocorrência que possa afetar o cumprimento das condições contratuais.
- 6.8. A Gestora do Contrato, Rozimari Arlete de Castro Rocha, coordenará o acompanhamento da execução contratual, mantendo registros formais de todos os atos de fiscalização e de execução do contrato, como ordens de serviço, registros de ocorrências, alterações e prorrogações contratuais. A gestora deverá elaborar relatórios periódicos com o objetivo de avaliar a necessidade de ajustes no contrato para assegurar o atendimento das finalidades da administração pública.
- 6.9. A Gestora do Contrato será responsável por enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, com base na verificação da fiscalização e no cumprimento das cláusulas contratuais, respeitando os valores acordados no contrato.
- 6.10. A Gestora do Contrato, Rozimari Arlete de Castro Rocha, será responsável por conferir o cumprimento do objeto contratado, atestar a aceitação ou recusa dos produtos entregues e autorizar a liquidação da despesa, possibilitando o pagamento conforme as disposições do contrato.
- 6.11. A Prefeitura Municipal de São Tomé das Letras se reserva o direito de aplicar penalidades, conforme previsto no contrato e na legislação vigente, em caso de descumprimento das condições estabelecidas, sem prejuízo de outras sanções previstas na Lei nº 14.133/2021.

7. CRITÉRIOS DE PAGAMENTO (ART. 6º, INCISO XXIII, ALÍNEA “G” DA LEI Nº 14.133)

7.1. Liquidação

7.1.1. Para fins de liquidação, o setor competente da Prefeitura Municipal de São Tomé das Letras deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado pela empresa contratada expressa os seguintes elementos essenciais:

- 7.1.1.1. O prazo de validade dos produtos fornecidos.
- 7.1.1.2. A data de emissão da nota fiscal ou instrumento equivalente.
- 7.1.1.3. Os dados do contrato e do órgão contratante, identificando claramente a Prefeitura Municipal de São Tomé das Letras.
- 7.1.1.4. O período correspondente à execução do contrato, evidenciando a entrega dos materiais escolares conforme o cronograma estabelecido.
- 7.1.1.5. O valor total a pagar, conforme as quantidades e valores estabelecidos no Termo de Referência e no edital.
- 7.1.1.6. O eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis, conforme a legislação vigente.

7.2. Em caso de erro na apresentação da nota fiscal ou documento equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, a liquidação ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas corretivas necessárias, reiniciando-se o prazo de liquidação somente após a regularização da situação, sem ônus ao contratante.

7.3. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, que será verificada por meio de consulta online ao SICAF (Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores) ou, na impossibilidade de acesso ao referido sistema, mediante consulta aos sites oficiais da Receita Federal, da Secretaria da Fazenda do Estado e da Prefeitura Municipal de São Tomé das Letras, ou ainda, por meio da documentação prevista no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.

7.4. Execução do Objeto e Pagamento

7.4.1. A partir da efetiva execução do objeto, isto é, do fornecimento dos utensílios de cozinha e refeitório conforme as especificações e quantidades previstas, os pagamentos serão realizados nos seguintes termos:

7.4.1.1. **Prazo de pagamento:** o pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias úteis, contados a

partir da finalização da liquidação da despesa, desde que a documentação fiscal esteja regular e em conformidade com as exigências do contrato e da legislação vigente.

7.4.1.2. Forma de pagamento: Os pagamentos serão realizados por meio de **ordem bancária**, com crédito na conta corrente indicada pela empresa contratada, no banco, agência e número de conta informados no momento da contratação. A data do pagamento será considerada o dia em que a ordem bancária for emitida para o pagamento. Durante o processo de pagamento, será efetuada a retenção tributária, conforme a legislação tributária aplicável, incluindo as retenções de **IRRF, PIS/COFINS e ISS**, se cabíveis, de acordo com o regime tributário da empresa contratada.

7.4.1.3. O contratado que for regularmente optante pelo **Simples Nacional**, nos termos da **Lei Complementar nº 123/2006**, não estará sujeito às **retenções tributárias** (impostos e contribuições) relativas a esse regime. Contudo, para que o pagamento seja realizado sem as retenções, a empresa contratada deverá apresentar **documento oficial** que comprove que se enquadra como optante pelo Simples Nacional e que faz jus ao tratamento tributário favorecido.

7.4.1.4. Ajustes no pagamento: Em caso de divergências entre os valores faturados e os valores efetivamente entregues, ou em caso de não conformidade dos materiais escolares com as especificações contratuais, o pagamento será ajustado proporcionalmente, conforme a medição do fornecimento realizado. O pagamento será realizado apenas pela quantidade de materiais escolares efetivamente entregues e aceitos pela fiscalização.

7.4.1.5. Descontos e penalidades: Em caso de atraso na entrega dos produtos, falhas na qualidade ou no cumprimento das especificações acordadas, serão aplicadas penalidades previstas no contrato, que poderão resultar em descontos no valor a ser pago à empresa contratada, conforme as condições previstas no Termo de Referência e no edital da licitação.

7.5. Documentação para pagamento

7.5.1. Para efetivação do pagamento, a empresa contratada deverá apresentar a seguinte documentação:

7.5.1.1. Nota fiscal ou documento equivalente, conforme as exigências do contrato.

7.5.1.2. Comprovação de regularidade fiscal e trabalhista.

7.5.1.3. Relatório de execução do fornecimento, acompanhado de atestado de recebimento ou termo de aceitação da Prefeitura Municipal de São Tomé das Letras.

7.5.1.4. Documentação que comprove a regularidade tributária, se aplicável.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR (ART. 6º, INCISO XXIII, ALÍNEA “H”, DA LEI Nº 14.133/2021)

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de **Pregão eletrônico**, conforme o **art. 28, I da Lei nº 14.133/2021**, combinado com o sistema de registro de preços, que culminará com a seleção da proposta de **MENOR PREÇO**, para aquisição de utensílios de cozinha e refeitório para a Prefeitura Municipal de São Tomé das Letras.

8.2. As exigências de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos e deverão ser atendidas conforme descrito a seguir:

8.2.1. Habilitação jurídica

8.2.1.1. Empresário Individual: Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede.

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

8.2.1.3. Sociedade Empresária, Sociedade Limitada Unipessoal (SLU) ou Sociedade Identificada como Empresa Individual de Responsabilidade Limitada (EIRELI): Inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores.

8.2.1.4. Sociedade Empresária Estrangeira: Portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, conforme as disposições da Instrução Normativa DREI/ME nº 77, de 18 de março de 2020, e alterações posteriores.

8.2.1.5. Sociedade Simples: Inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas

do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores.

- 8.2.1.6. Filial, Sucursal ou Agência de Sociedade Simples ou Empresária:** Inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz.
- 8.2.1.7.** Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.
- 8.2.2. Habilitação Fiscal, Social e Trabalhista**
- 8.2.2.1.** Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) ou no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), conforme o caso.
- 8.2.2.2.** Prova de regularidade fiscal perante a **Fazenda Nacional**, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela **Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB)** e pela **Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN)**, referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU), inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, conforme a Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.
- 8.2.2.3.** Prova de regularidade com o **Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS)**.
- 8.2.2.4.** Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a **Justiça do Trabalho**, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.
- 8.2.2.5.** Prova de regularidade perante a **Fazenda Estadual** do domicílio ou sede do licitante, mediante apresentação de certidão emitida pela Secretaria competente do Estado, ou Certidão Positiva com efeitos de Negativa.
- 8.2.2.6.** Prova de regularidade com a **Fazenda Municipal** do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre.
- 8.2.2.7.** Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos municipais relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Municipal ou outra equivalente, na forma da lei.
- 8.2.2.8.** O fornecedor enquadrado como **Microempreendedor Individual (MEI)**, que pretenda os benefícios do tratamento diferenciado previstos na **Lei Complementar nº 123/2006**, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e/ou municipal.
- 8.3. Qualificação Econômico-Financeira**
- 8.3.1.** Certidão negativa de **falência** expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor, conforme o **art. 69, inciso II** da Lei nº 14.133/2021.
- 8.3.2.** Quando a Certidão for **POSITIVA** com recuperação judicial ou extrajudicial, deverá constar esclarecimentos satisfatórios quanto à natureza, motivo e estado da ação ou da dívida denunciada, para verificação da viabilidade econômica do fornecedor para executar o objeto licitado, com diligência para fins de habilitação.
- 8.4. Qualificação Técnica**
- 8.4.1.** Apresentar, no mínimo, **1 (um) atestado de capacidade técnica operacional**, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente registrado na entidade profissional competente, que comprove que a empresa tenha executado serviços ou fornecido produtos compatíveis com o objeto licitado, especialmente no que tange à aquisição e fornecimento de materiais escolares.
- 8.5. Das declarações**
- 8.5.1.** Declaração de que a empresa licitante não possui em seu quadro de pessoal empregado menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, nem empregado menor de 16 (dezesesseis) anos em qualquer tipo de trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, conforme disposto no **inciso XXXIII, do art. 7º da Constituição Federal e inciso VI, do art. 68 da Lei nº 14.133/2021**.
- 8.5.2.** Declaração de que não há qualquer fato impeditivo para a habilitação da licitante neste processo licitatório, atestando a regularidade da empresa para participar do certame.

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. Custo Estimado da Contratação: o valor total estimado para a contratação será de **R\$ R\$ 1.090.334,00**, conforme os custos unitários apresentados na estimativa de preços, documento que integra este Termo de Referência.

9.2. Em caso de Registro de Preços, os valores registrados poderão ser alterados ou atualizados, conforme as condições a seguir:

9.2.1. Alterações decorrentes de situações imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, como eventos de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, que possam inviabilizar a execução da Ata de Registro de Preços conforme pactuado, conforme o disposto no art. 124, inciso II, alínea "d", da Lei nº 14.133, de 2021.

9.2.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de tributos, encargos legais ou superveniência de novas disposições legais que impactem diretamente os preços registrados, as partes poderão solicitar a revisão dos valores, mediante comprovação do impacto sobre os preços.

9.2.3. Os preços registrados poderão ser reajustados periodicamente, respeitando a anualidade prevista na contratação e o índice de reajuste acordado para o ajuste dos preços, conforme especificado no contrato.

9.2.4. Os preços registrados poderão ser repactuados, a pedido das partes, desde que atendidos os critérios previamente estabelecidos no contrato e mediante negociação que justifique a alteração, sempre em conformidade com a legislação vigente.

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (ART. 6º, INCISO XXIII, ALÍNEA “J” DA LEI 14.133/2021)

10.1. As despesas com a execução do objeto ocorrerão por conta da dotação orçamentária abaixo:

DEPARTAMENTO DOTAÇÃO FONTE		
Educação	158	1550
Educação	140	1542
Educação	150	1500
Esporte	417	1500
Esporte	410	1500
Assist. Social	511	1660
Assist. Social	511	1500
Assist. Social	521	1660
Assist. Social	547	2660
Assist. Social	565	1500
Assist. Social	425	1500
Assist. Social	500	1660
Assist. Social	501	1660
Patrimônio Histórico	207	1500
Cultura	226	1500
Saúde	282	1600
Saúde	296	1621
Saúde	299	1500
Saúde	299	1600
Saúde	299	1621
Gabinete	58	1500
Gabinete	71	1500
Infraestrutura	356	1500
Infraestrutura	332	1500
Transporte	393	1500
Transporte	386	1500
Meio Ambiente	319	1500
Meio Ambiente	312	1500

Engenharia	382	1500
Engenharia	376	1500
Turismo	578	1500
Turismo	570	1500

11. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 11.1.** O procedimento será divulgado no Quadro de Avisos da Prefeitura, conforme Lei Municipal nº 1.084/2006, no sítio Eletrônico da Prefeitura Municipal e no Portal Nacional de Compras Públicas. Os casos omissos deverão ser dirimidos de acordo com a Lei 14. 133/2021.

12. DA LEI ANTICORRUPÇÃO

- 12.1.** Para a execução deste contrato e/ou instrumento equivalente a este, nenhuma das partes poderá oferecer, dar ou se comprometer a dar a quem quer que seja, ou aceitar ou se comprometer a aceitar de quem quer que seja, tanto por conta própria quanto por intermédio de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou benefícios de qualquer espécie, seja de forma direta ou indireta quanto ao objeto deste contrato, ou de forma a ele não relacionada, o que deve ser observado, ainda, pelos prepostos e colaboradores.

13. DA PROTEÇÃO DE DADOS

- 13.1.** Em virtude da vigência da Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LEI nº13.709/2018-LGPD) que dispõe sobre o tratamento de dados pessoais, inclusive nos meios digitais, fica estabelecido que: A Contratada obriga-se a atuar em conformidade com a legislação vigente sobre Proteção de Dados Pessoais, em especial a Lei nº13. 709/2018-Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD), bem como com as determinações de órgãos reguladores e fiscalizadores da matéria, sob pena de responsabilização administrativa civil e criminal.

14. DA VINCULAÇÃO

- 14.1.** Respeitando o Princípio da Vinculação, a contratação vincula-se ao Documento de Formalização da demanda (DFD), Ordem de Serviços (A.F) e a proposta da contratada.

São Tomé das Letras, 25 de setembro de 2025.



VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 91B9-85E8-2715-24A0

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:



ROZIMARI ARLETE DE CASTRO ROCHA (CPF 023.XXX.XXX-58) em 29/04/2026 15:50:04 GMT-03:00

Papel: Parte

Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://licitardigital.1doc.com.br/verificacao/91B9-85E8-2715-24A0>