PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MARINGÁ
Secretaria Municipal de Logística e Compras
Superintendência da Secretaria de Logística e Compras
Diretoria de Licitações
Gerência de Licitações
Rua Neo Alves Martins, 2597 - Bairro Zona 01, Maringá/PR
CEP 87013-060, Telefone: (44) 3127-7100 - www2.maringa.pr.gov.br

EDITAL DE LICITAÇÃO

PREZADO LICITANTE:

Este edital traz todas as informações relevantes e regras específicas para a participação e para a condução do certame, sendo que todas as decisões serão tomadas com base no que o presente edital estabelece.

Dúvidas ou discordância serão manifestadas antes do início do certame, durante o prazo (contado em dias úteis) previsto neste Edital, bem como no Caderno de Normas Licitatórias, preferencialmente através de peticionamento no Sistema Eletrônico de Informações – SEI, a partir de um dos seguintes tipos processuais:

- Licitação: Pedido de Esclarecimento
- Licitação: Impugnação de Edital de Licitação

Subsidiariamente, pelo e-mail pedidoslicitacoes@maringa.pr.gov.br, sendo que neste caso tais peticionamentos só serão tidos como confirmados após formal e expressa confirmação de servidor da Administração.

Sobre o cadastro no SEI, maiores informações podem ser obtidas a partir do site: https://webpmm.maringa.pr.gov.br/portal-do-sei/home/peticionamento, ou pelos telefones: (44) 3221-1403, (44) 3221- 1356, (44) 3221-1246, ou ainda, através do *e-mail* sei@maringa.pr.gov.br.

Consideram-se partes integrantes deste edital os seus anexos e as normas do Caderno de Normas Licitatórias referidas neste edital.

Neste sentido, não é demais orientar que é fundamental a cautelosa leitura, além do edital, dos anexos integrantes, em especial os anexos I e II, pois neles há regras importantes para a contratação, a serem observadas durante a execução do contrato, que não estarão indicadas no edital:

Anexo I – Especificações do objeto e julgamento da amostra, se for o caso; e
Anexo II – Modelo da proposta.

As minutas da ata de registro de preços e do contrato trazem as cláusulas que serão redigidas no instrumento que formalizará a pactuação, conforme o caso. Nelas estão as obrigações das partes, as consequências para o seu descumprimento e as demais condições que regem a sua execução.

As demais informações gerais sobre definições utilizadas em certames, ritos de esclarecimentos e impugnações, análise das condições de participação e condições de julgamento das propostas e habilitação, critérios sobre a apresentação de amostras, regras de negociação, procedimentos de recursos e contrarrazões, além de outras explicações detalhadas sobre as formas de licitação, ordem das etapas, modos de disputa, critérios de julgamentos, de desempate, benefícios aplicáveis, dentre outros, podem ser encontradas no já referido Caderno de Normas Licitatórias, podendo ser acessadas através de clicks nos links (identificados com o sublinhado) presentes no edital.

O Estudo Técnico Preliminar responsável por indicar o caminho percorrido pelo Município até a solução ora licitada (como sendo a que melhor lhe atende), e o termo de referência - TR, que possui a construção de todos os elementos do presente edital, farão parte integrante deste, como anexos, assim como a Minuta de ARP - Ata do Sistema de Registro de Preços (se houver) e a Minuta de Contrato, além do Instrumento de medição de resultado, se for o caso.

Atenciosamente,

EDITAL DE LICITAÇÃO - LEI 14.133/2021

PREGÃO ELETRÔNICO N.º 235/2026 - PMM

Processo Administrativo n.º 01.05.00124780/2026.39

1. INFORMAÇÕES GERAIS

1.1. Objeto do certame: Registro de Preço para aquisição de Utensílios em Geral incluindo a logística de entrega, nas especificações e na documentação levada a efeito neste Processo Administrativo, para atendimento de necessidades das Secretarias e Órgãos vinculados ao Município de Maringá, para a Demanda 2026, por solicitação da Secretaria Municipal de Logística e Compras – SELOG. #OBJC

1.1.1. Órgão ou entidade demandante: Secretaria de Logística e Compras - SELOG. #SECD

1.1.2. **Licitação compartilhada** entre a Administração Direta do Poder Executivo e suas entidades da Administração Indireta do Município de Maringá, nos termos da Lei n.º 11.189/2020.

1.2. A proposta deverá ser apresentada até as 08:30 horas do dia 10/12/2026.

1.2.1. Os documentos de habilitação deverão ser apresentados, pelo licitante mais bem classificado, em até 2 (duas) horas após a solicitação.

1.2.1.1. A solicitação dos documentos de habilitação, pelo agente de contratação/pregoeiro, poderá ser feita juntamente com a solicitação de proposta ajustada.

1.2.1.2. A análise da habilitação, contudo, ocorrerá após o julgamento da proposta, por obediência às fases do art. 17 da L. 14.133/21.

1.2.1.3. Caso o licitante deixe de enviar os documentos de habilitação juntamente com a proposta ajustada, conforme solicitado pelo agente de contratação/pregoeiro, se esta for classificada, e, caso algum dos documentos não possa ser obtido no SICAF ou nos respectivos portais, será solicitado o documento comprobatório de regularidade ao licitante.

1.2.1.4. Data do certame e horário da disputa de lances: 08:30 horas do dia10/12/2026.

1.3. Prazo para solicitar esclarecimento e impugnar o edital: até 3 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública.

1.4. Valor estimado total da contratação: R$2.487.449,80 (dois milhões, quatrocentos e oitenta e sete mil quatrocentos e quarenta e nove reais e oitenta centavos); #VETC

1.5. Rito da seleção: Pregão. #MDLI

1.6. Forma da seleção: #FDSE eletrônica

1.7. Local do certame: http://comprasnet.gov.br/

1.7.1. **UASG:** 987691

1.7.2. Número da licitação na plataforma: 448/2026

1.8. Critério de julgamento #CDJU Menor preço

1.8.1. A contratação será: Por Itens. #CGOI

1.9. Modo de disputa: #MDDI Aberto na forma eletrônica

1.9.1. Intervalo mínimo entre lances: 0,1% (um décimo por cento) em relação ao melhor lance ou proposta.

1.10. Ordem das etapas: #ODET Rito procedimental comum.

1.11. Este certame será sob o Sistema de Registro de Preços. #CSRP

1.12. **O prazo de vigência desta ata de registro de preços será de 1 (um) ano, podendo ser**

prorrogado por igual período, desde que comprovada a vantajosidade dos preços, e, no seu aniversário, será reestabelecido o quantitativo inicial, sem que ocorra a acumulação de itens entre os períodos.

1.12.1. A prorrogação da Ata não se dará de modo automático, mas será promovida pela Diretoria de Licitações somente mediante solicitação/provocação a ser apresentada em tempo hábil (30 dias antes de seu vencimento) pela unidade interessada, ordenadora da despesa, ou órgão gerenciador.

1.12.2. À unidade interessada, ordenadora da despesa, ou ao Órgão Gerenciador (através da Central de Compras), competirá a comprovação do preço vantajoso, conforme art. 14, IX, do Decreto Municipal 1856/2023, sendo que tais documentos já deverão estar contidos na solicitação - de que se refere o item anterior - a ser apresentada.

1.12.3. Esgotados os quantitativos da ata de registro de preços antes do escoamento do seu prazo de vigência, a prorrogação poderá ser antecipada, com o reestabelecimento do quantitativo inicial.

1.12.4. A concessão de reajuste não será automática pela Administração, devendo ser solicitado pelo fornecedor na data-base de reajustamento.

1.12.5. Inexistentes índices de segmentos e setoriais, se for o caso de sua aplicação será adotado o mais vantajoso à Administração, dentre os usuais (IPCA; INPC).

1.12.6. Na licitação para registro de preços, não será admitida a cotação de quantitativo inferior ao máximo previsto no edital, sob pena de desclassificação.

1.13. Benefícios de Micro e Pequenas Empresas (MPE): **"Benefícios diferentes por item" -** Itens destinados à Ampla Concorrência - Geral (com benefícios de desempate ficto e prazo para regularidade fiscal, excetuadas as licitações cujos itens ou lotes, conforme critério de julgamento, excederem R$ 4.800.000,00), e itens Exclusivos MPEs. #BMPE

1.13.1. Para se beneficiar da condição de MPE, o licitante deve se declarar como tal.

1.13.2. A tabela com benefício de MPE para cada item do objeto, está no Anexo I - Especificações técnicas. #TMPE

2. PODERÃO PARTICIPAR DO CERTAME

2.1. Quem for do ramo de atividade compatível com o objeto licitado;

2.2. Quem não estiver sancionado com suspensão do direito de licitar e contratar pelo Município de Maringá ou com declaração de inidoneidade para licitar ou contratar por qualquer órgão ou entidade da Administração Pública;

2.3. Quem não tiver vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com autoridade municipal ou com agente público municipal que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato;

2.4. Quem não tiver cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, autoridade municipal ou com agente público municipal que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato;

2.5. Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei n.º 6.404, de 15 de dezembro de 1976, desde que não estejam concorrendo entre si; e

2.6. Quem, nos cinco anos anteriores à divulgação deste edital, não tiver sido condenado judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista.

2.7. Empresas reunidas em consórcios **não** poderão participar desta licitação. #CONS

2.8. Clique neste link: análise das condições de participação, para saber, em detalhes as regras da análise das condições de participação.

3. DECLARAÇÕES

3.1. Ao participar deste certame, o fornecedor concorda, tacitamente, com as declarações arroladas neste item, sendo desnecessária a apresentação dessas declarações, por escrito.

3.1.1. Estou ciente, concordo e atendo a todas as condições do Edital e seus anexos;

3.1.2. Não há nada que impeça, juridicamente, a minha habilitação neste momento. Se algum fato impeditivo acontecer depois, estarei obrigado a informar ao Município de Maringá;

3.1.3. Que para a obtenção dos benefícios contidos no caput do art. 4.º da L. 14.133/2021, a participante observará que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, nos termos do §2.º do art. 4.º da L. 14.133/2021.

3.1.4. No quadro societário não tem nenhum integrante que seja ligado ao Prefeito, vice-prefeito, secretários ou equivalentes, por matrimônio ou parentesco, afim ou consanguíneo, até o segundo grau, ou por adoção, e estou ciente que não poderei contratar com a Administração Municipal Direta e Indireta caso venha ter a referida ligação, inclusive com aqueles que deixaram tais funções nos últimos 12 (doze) meses antes da contratação, conforme determina o inciso V do art. 59 da Lei Orgânica de Maringá;

3.1.5. Não emprego menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprego menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz;

3.1.6. A proposta foi elaborada de forma independente, **com validade mínima de 90 dias**, e nenhuma empresa potencialmente participante da licitação conhece meu preço;

3.1.7. A proposta compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta, vigentes na data de entrega das propostas;

3.1.8. Não há, na minha cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado;

3.1.9. Minha empresa cumpre as exigências de reserva de cargos prevista em lei e normas específicas para pessoa com deficiência, reabilitado da Previdência Social e aprendiz;

3.1.10. Tenho ciência de que a declaração falsa acarretará aplicação de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com toda a Administração Pública do País, além das demais sanções legais cabíveis.

3.1.11. Comprometo-me a realizar, bem como manter ativo e atualizado o respectivo cadastro, como usuário externo, no Sistema Eletrônico de Informações - SEI (https://webpmm.maringa.pr.gov.br/portal-do-sei/home/peticionamento).

3.1.11.1. Declaro que será promovida a assinatura do respectivo instrumento (Contrato ou Ata de Registro de Preços) através do Sistema Eletrônico de Informações - SEI, no prazo de até 05 dias úteis após a convocação realizada pelo Município de Maringá.

4. PROPOSTA

4.1. A proposta deverá ser preenchida conforme modelo do Anexo II deste Edital.

4.1.1. Tratando-se de aquisição de bens, na proposta ajustada (Exemplo de Modelo no Anexo II) deverá ser preenchido o campo "Marca".

4.1.2. Havendo divergência entre o item lançado da Plataforma ComprasGov (a partir do CATMAT/CATSERV) e o constante deste Edital, prevalecerá o descrito em Edital, a ser considerando para fins de proposta ajustada.

4.1.3. As propostas de preços deverão ser apresentadas em moeda corrente nacional, limitado o preço unitário a 02 (duas) casas após a vírgula, (ex.: 0,00). O valor total também será limitado a 02 (duas) casas após a vírgula, (ex.: 0,00).

4.2. Concluída satisfatoriamente a negociação, o licitante vencedor deverá encaminhar a proposta ajustada ao valor final ofertado, com o valor da negociação, no prazo de até 02 horas da convocação do agente de contratação, do pregoeiro ou da comissão de contratação.

4.2.1. O não envio da proposta ajustada no prazo estipulado ensejará a desclassificação do licitante, com consequente aplicação das sanções indicadas neste Edital.

4.2.2. Se o(s) produto(s) que fizer(em) parte dos ITENS destinados à Ampla Concorrência e também dos ITENS destinados à participação Exclusiva de MPEs for(em) arrematado(s) pela mesma empresa, a(s) contratação(ões) deverá(ão) ocorrer pelo menor preço ofertado.

4.3. Junto com a proposta deverão ser apresentados os documentos: Para os itens **1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 18, 19, 23, 24, 26, 27, 29, 37, 40, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53 e 54,** deverão ser apresentados catálogos, folders ou fichas técnicas, exclusivamente para fins de verificação da conformidade dos produtos com as especificações exigidas. A documentação deverá conter informações claras e objetivas sobre o produto e o fabricante, incluindo, quando aplicável, dimensões, capacidade, material de fabricação e demais características pertinentes, conforme as especificações estabelecidas no memorial descritivo. #JCPR

5. DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

5.1. Para a regularidade jurídica, fiscal e trabalhista será realizada consulta às informações disponíveis no SICAF ou nos respectivos portais, referentes a:

5.1.1. comprovante de inscrição e de situação cadastral ativa de Pessoa Jurídica perante a Receita Federal (Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica - CNPJ);

5.1.2. contrato social ou instrumento equivalente;

5.1.3. regularidade perante a fazenda federal e a seguridade social;

5.1.4. regularidade perante a fazenda estadual ou distrital da sede do licitante;

5.1.5. regularidade perante a fazenda municipal da sede do licitante;

5.1.6. regularidade junto ao Fundo de Garantia do Tempo de Serviço – FGTS; e

5.1.7. regularidade trabalhista (http://www.tst.jus.br/certidao).

5.1.7.1. **Para fins de regularidade fiscal e trabalhista, serão aceitos os documentos que tiverem dentro da validade nas seguintes datas:**

a) da consulta ao SICAF; ou

b) da consulta nos portais de consulta publica; ou

c) da convocação pelo agente de contratação.

5.2. **Caso algum dos documentos não possa ser obtido no SICAF ou nos respectivos portais, será solicitado o documento comprobatório de regularidade ao licitante.**

6. INFRAÇÕES E PENALIDADES NO CERTAME #IPCE

6.1. O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações abaixo discriminadas ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

- Multa em percentual calculado sobre o valor total da proposta, conforme o caso;
- Impedimento de licitar e contratar;
- Declaração inidoneidade de inidoneidade para licitar ou contratar com todos os entes federativos.

INFRAÇÃO COMETIDA	PENALIDADE	DOSIMETRIA
Deixar de entregar a documentação exigida para o certame, mesmo após a possibilidade de saneamento	Multa sobre o valor da proposta	2%
	Impedimento de licitar ou contratar com o Município de Maringá	6 meses
Deixar de enviar amostras para análise, exigidas em Edital, quando convocada	Multa sobre o valor total da proposta (lote correspondente)	2%
	Impedimento de licitar ou contratar com o Município de Maringá	6 meses
	Multa sobre o valor total da proposta	5%

INFRAÇÃO COMETIDA	PENALIDADE	DOSIMETRIA
Não manter a proposta (inclusive por deixar de enviar a proposta ajustada), salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado	Impedimento de licitar ou contratar com o Município de Maringá	6 meses
Não celebrar o contrato ou ata de registro de preços, ou não entregar a documentação exigida como condição para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta	Multa sobre o valor total da proposta	10%
	Impedimento de licitar ou contratar com o Município de Maringá	6 meses
Apresentar recursos manifestamente protelatórios	Impedimento de licitar ou contratar com o Município de Maringá	6 meses
Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação/seleção do fornecedor	Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com todos os entes federativos	4 anos e 6 meses
	Multa sobre o valor da proposta	30%
Fraudar a licitação/seleção do fornecedor	Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com todos os entes federativos	4 anos e seis meses
	Multa sobre o valor da proposta	30%
Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza	Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com todos os entes federativos	4 anos e 6 meses
	Multa sobre o valor da proposta	30%
Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação e da seleção do fornecedor	Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com todos os entes federativos	4 anos e 6 meses
	Multa sobre o valor da proposta	30%
Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 1º de agosto de 2013	Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com todos os entes federativos	4 anos e 6 meses
	Multa sobre o valor da proposta	30%
Participe de licitação com mais de uma empresa integrante de mesmo Grupo Econômico concomitantemente (para o mesmo item/lote)	Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com todos os entes federativos	4 anos e 6 meses
	Multa sobre o valor da proposta	30%

6.2. Pelas infrações administrativas de: deixar de entregar documentação exigida para o certame; Não manter a proposta (inclusive por deixar de enviar a proposta ajustada), salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado; e não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que o impedimento de licitar ou contratar com o Município de Maringá, poderá ser aplicada a sanção de Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com todos os entes federativos pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

6.3. As infrações praticadas pelo contratado serão sancionáveis de acordo com sua gravidade, respeitado o contraditório e a ampla defesa.

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

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

7. INFORMAÇOES GERAIS

7.1. Definições

7.2. Condições de julgamento de propostas e habilitação

7.3. Critérios de desempate

7.4. Negociação

7.5. Recursos e contrarrazões

7.6. Adjudicação e homologação

7.7. Disposições gerais

7.8. Nossos canais de atendimento: (44) 3127-7100.

7.9. Onde estamos: Rua Néo Alves Martins, 2597, CEP: 87013-060, Maringá/PR.

7.10. **Compete ao licitante, até a adjudicação e homologação, acompanhar as operações na respectiva Plataforma de processamento do certame** (http://comprasnet.gov.br/)**, sendo responsável pelo ônus decorrente da perda de negociações diante da inobservância de qualquer convocação/mensagem enviada, solicitada ou emitida pelo Sistema ou de sua própria desconexão.**

7.11. **As demais comunicações entre a Administração e os licitantes dar-se-ão oficialmente através do Sistema Eletrônico de Informações - SEI (https://webpmm.maringa.pr.gov.br/portal-do-sei/home/peticionamento).**

7.12. Quem são os responsáveis pelo certame: #RESP

7.12.1. Luis Guilherme Vanin Turchiari - Secretário Municipal de Logística e Compras.

7.12.2. José Roberto Francisco Behrend - Diretor Presidente do IAM

7.12.3. Edson Paliari - Diretor Presidente da MGAPREV

7.12.4. Agente de contratação/Comissão de Contratação/Pregoeiro: Conforme Portaria de Nomeação.

7.12.5. Equipe de Apoio:

DADOS DOS SERVIDORES A SEREM DESIGNADOS			
Nome Completo	Julio Cesar Basdão	Eduardo Barretta Savio	Fábio Manoel de Souza Guerra
Cargo	Agente Administrativo	Agente Administrativo	Agente Administrativo
Matrícula	39719	47342	36897
Secretaria/Pasta Interessada	SELOG	SELOG	SELOG
Local SEI	CCOMP	SUPSELOG	CCOMP
Telefone/Ramal	7066	7005	7167
E-mail	dirca_orcamento@maringa.pr.gov.br	selog8@maringa.pr.gov.br	dirca1@maringa.pr.gov.br

7.13. Normas de regência: Caderno de Normas Licitatórias; Lei n.º 14.133/2021; Decreto Municipal n.º 2259/2023; Decreto Municipal n.º 1856/2023 (SRP); Lei Complementar n.º 1.142/2019; E pelas normas específicas: Deverá ser observado neste procedimento a Lei 11.189/2020 que trata do compartilhamento da licitação entre a Administração Direta e suas Entidades; #NESP

7.14. Havendo divergências entre o Edital e outros documentos anexos integrantes deste, como o Termo de Referência, prevalecerá o estabelecido em Edital.

7.15. São anexos deste edital:

I - Especificações do objeto

II - Modelo da proposta

III - Estudo Técnico Preliminar

IV - Termo de Referência

V - Minuta da Ata de Registro de Preços

ANEXO I

ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO

8. DEFINIÇÃO DO OBJETO

8.1. Registro de Preço para aquisição de Utensílios em Geral incluindo a logística de entrega, nas especificações e na documentação levada a efeito neste Processo Administrativo, para atendimento de necessidades das Secretarias e Órgãos vinculados ao Município de Maringá, para a Demanda 2026, por solicitação da Secretaria Municipal de Logística e Compras – SELOG. #OBJC

9. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO (OBJETO) E REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

9.1. Do objeto a licitar e preço máximo fixado: #OLPM

Divisão	Item	Código PMM	Quantitativo	Unidade de Medida	Descrição	Preço Estimado (R$)	
						Unitário	Total
Ampla	1	90694	1580	Und.	Lixeira 20 litros, tipo balde, com tampa (conforme memorial descritivo).	46,66	73.722,80
Cota MPE	2	90694	526	Und.	Lixeira 20 litros, tipo balde, com tampa (conforme memorial descritivo).	46,66	24.543,16
Ampla	3	283436	1170	Und.	Lixeira 25 litros (conforme memorial descritivo).	54,36	63.601,20
Cota MPE	4	283436	390	Und.	Lixeira 25 litros (conforme memorial descritivo).	54,36	21.200,40
Ampla	5	200802	1591	Und.	Lixeira 60 litros (conforme memorial descritivo).	62,63	99.644,33
Cota MPE	6	200802	530	Und.	Lixeira 60 litros (conforme memorial descritivo).	62,63	33.193,90
Ampla	7	213151	1816	Und.	Lixeira 60 litros, basculante, com pedal (conforme memorial descritivo).	221,41	402.080,56
Cota MPE	8	213151	361	Und.	Lixeira 60 litros, basculante, com pedal (conforme memorial descritivo).	221,41	79.929,01
Ampla	9	224658	1699	Und.	Lixeira quadrada, tipo carrinho coletor (conforme memorial descritivo).	364,71	619.642,29
Cota MPE	10	224658	219	Und.	Lixeira quadrada, tipo carrinho coletor (conforme memorial descritivo).	364,71	79.871,49
Ampla	11	201124	383	Und.	Panela de pressão não inferior a 7 litros (conforme memorial descritivo).	230,77	88.384,91

Cota MPE	12	201124	127	Und.	Panela de pressão não inferior a 7 litros (conforme memorial descritivo).	230,77	29.307,79
Ampla	13	282558	346	Und.	Panela de pressão não inferior a 12 litros(conforme memorial descritivo).	431,11	149.164,06
Cota MPE	14	282558	115	Und.	Panela de pressão não inferior a 12 litros(conforme memorial descritivo).	431,11	49.577,65
Exclusivo MPE	15	283198	250	Und.	Amassador de batata em aço inoxidável (conforme memorial descritivo).	18,32	4.580,00
Exclusivo MPE	16	283422	387	Und.	Bacia plástica graduada, mínimo de 14 L (conforme memorial descritivo).	40,56	15.696,72
Exclusivo MPE	17	252255	452	Und.	Balde graduado, mínimo de 20 L (conforme memorial descritivo).	49,07	22.179,64
Exclusivo MPE	18	283.423	124	Und.	Caldeirão de alumínio com tampa, capacidade nominal não inferior a 30 litros (conforme memorial descritivo).	186,61	23.139,64
Exclusivo MPE	19	101181	159	Und.	Caixa térmica com capacidade não inferior a 34 litros (conforme memorial descritivo).	116,02	18.447,18
Exclusivo MPE	20	202271	156	Und.	Chaleira com capacidade não inferior a 2 litros (conforme memorial descritivo).	44,12	6.882,72
Exclusivo MPE	21	283424	551	Und.	Colher de poliamida, nylon ou polietileno – 40 cm (conforme memorial descritivo).	22,47	12.380,97
Exclusivo MPE	22	277854	215	Und.	Concha nº 12, fabricada aço inoxidável (conforme memorial descritivo).	24,90	5.353,50
Exclusivo MPE	23	273911	499	CJto.	Conjunto de formas para cupcakes (conforme memorial descritivo).	16,28	8.123,72
Exclusivo MPE	24	277849	186	CJto.	Conjunto de utensílios de cozinha em silicone, mínimo 10 peças (conforme memorial descritivo).	110,30	20.515,80
Exclusivo MPE	25	278246	385	Und.	Copo de treinamento, bico tipo chuquinha, sem alça (conforme memorial descritivo).	13,19	5.078,15
Exclusivo MPE	26	278247	433	Und.	Cuba gastronômica, em aço inoxidável, padrão GN (Gastronorm), tamanho 1/4 (conforme memorial descritivo).	79,81	34.557,73
Exclusivo MPE	27	283196	350	Und.	Cuba gastronômica, em aço inoxidável, padrão GN (Gastronorm), tamanho 1/2 (conforme memorial descritivo).	88,18	30.863,00
Exclusivo MPE	28	283425	155	Und.	Descascador de laranja manual (conforme memorial descritivo).	117,23	18.170,65

Exclusivo MPE	29	283199	424	Und.	Escorredor de louça 16 pratos (conforme memorial descritivo).	125,87	53.368,88
Exclusivo MPE	30	283197	621	Und.	Escorredor de talheres com 4 divisórias (conforme memorial descritivo).	16,76	10.407,96
Exclusivo MPE	31	283426	41	Und.	Escumadeira nº 14 (conforme memorial descritivo).	26,40	1.082,40
Exclusivo MPE	32	104977	206	Und.	Espátula multiuso (conforme memorial descritivo).	21,49	4.426,94
Exclusivo MPE	33	5417	198	Und.	Espelho compacto e portátil (conforme memorial descritivo).	16,19	3.205,62
Exclusivo MPE	34	88093	290	Und.	Espremedor, moedor e triturador de alho (conforme memorial descritivo).	22,94	6.652,60
Exclusivo MPE	35	283427	284	Und.	Espremedor/amassador de batatas manual (conforme memorial descritivo).	26,50	7.526,00
Exclusivo MPE	36	283430	330	Und.	Farinheira (conforme memorial descritivo).	19,80	6.534,00
Exclusivo MPE	37	282358	300	Emb.	Faqueiro 24 peças (conforme memorial descritivo).	62,15	18.645,00
Exclusivo MPE	38	240491	742	Und.	Filtro de café reutilizável (conforme memorial descritivo).	6,64	4.926,88
Exclusivo MPE	39	283431	362	Und.	Funil (conforme memorial descritivo).	6,80	2.461,60
Exclusivo MPE	40	283429	156	Und.	Garrafa botijão cooler térmico 12 litros (conforme memorial descritivo).	164,76	25.702,56
Exclusivo MPE	41	283432	598	Und.	Organizador multiuso para talheres com tampa (conforme memorial descritivo).	34,32	20.523,36
Exclusivo MPE	42	243068	66	Und.	Panela de 2L (conforme memorial descritivo).	71,05	4.689,30
Exclusivo MPE	43	283433	214	Und.	Panela caçarola, capacidade não inferior a 10 litros (conforme memorial descritivo).	102,18	21.866,52
Exclusivo MPE	44	4475	159	Und.	Panela caçarola, capacidade não inferior a 15 litros (conforme memorial descritivo).	149,02	23.694,18
Exclusivo MPE	45	104990	171	Und.	Panela caçarola, capacidade não inferior a 20 litros (conforme memorial descritivo).	175,86	30.072,06
Exclusivo MPE	46	280403	89	Und.	Panela caçarola, capacidade não inferior a 40 litros (conforme memorial descritivo).	327,86	29.179,54
Exclusivo MPE	47	283434	66	Und.	Panela caçarola, capacidade não inferior a 50 litros (conforme memorial descritivo).	490,76	32.390,16
Exclusivo MPE	48	283435	245	Und.	Panela frigideira nº 40 (conforme memorial descritivo).	167,70	41.086,50

Exclusivo MPE	49	202266	456	Und.	Panela de pressão não inferior a 4,5 litros (conforme memorial descritivo).	161,33	73.566,48
Exclusivo MPE	50	278265	545	Und.	Peso/Válvula reguladora de pressão universal para panelas de pressão de 3 a 12 L (conforme memorial descritivo).	10,50	5.722,50
Exclusivo MPE	51	283191	300	Und.	Peso/Válvula reguladora de pressão universal para panelas de pressão de 4,5 à 7L (conforme memorial descritivo).	7,76	2.328,00
Exclusivo MPE	52	283190	300	Und.	Peso/Válvula reguladora de pressão universal para panelas de pressão de 12 à 20L (conforme memorial descritivo).	29,63	8.889,00
Exclusivo MPE	53	278266	545	Und.	Válvula de segurança universal para panelas de pressão de 4,5 à 20 L (conforme memorial descritivo).	5,83	3.177,35
Exclusivo MPE	54	283192	300	Und.	Válvula de segurança universal para panelas de pressão de 12 à 20L (conforme memorial descritivo).	13,63	4.089,00
Exclusivo MPE	55	266873	42	Und.	Ralador de legumes 1 face (conforme memorial descritivo).	15,22	639,24
Exclusivo MPE	56	277851	144	Und.	Saleiro (conforme memorial descritivo).	5,30	763,20
Total máximo estimado							2.487.449,80

Valor estimado da licitação: **R$2.487.449,80** (dois milhões, quatrocentos e oitenta e sete mil quatrocentos e quarenta e nove reais e oitenta centavos).

Cód. PMM	Memorial Descritivo
283198	Amassador de batata em aço inoxidável de alta qualidade com grade vazada para amassar batatas com facilidade. Dimensões mínimas: 23 cm de altura e 8 cm de diâmetro do amassador, podendo variar, desde que atenda a finalidade do produto. O produto deverá estar acondicionado em embalagem que proteja o descascador contra danos durante o transporte, contendo informações sobre o produto e fabricante.
283422	Bacia plástica graduada com capacidade não inferior a 14 litros, fabricada em material resistente, polietileno ou polipropileno virgem, de alta qualidade, garantindo durabilidade e resistência, fabricada com material seguro para contato com alimentos e líquidos, livre de substâncias nocivas, não deve apresentar odor que possa interferir na qualidade do conteúdo armazenado, deverá ser transparente ou semi-transparente, facilitando a visualização do conteúdo e das marcações, em formato ergonomicamente projetada para facilitar o manuseio, com bordas arredondadas para maior conforto e segurança, atóxico e inodoro. O produto deverá apresentar alças para facilitar o transporte, uma escala medidora de volume gravada na parte interna, para facilitar a medição de líquidos. O produto deverá apresentar formato arredondado, superfície lisa e uniforme, sem rebarbas ou imperfeições, garantindo segurança durante o manuseio e facilidade na limpeza, borda superior reforçada para aumentar a resistência estrutural e prolongar a vida útil do produto, ser adequada para armazenar líquidos quentes ou frios sem deformações. A bacia deve ser acondicionada de forma segura para evitar deformações ou danos durante o transporte e armazenamento, a embalagem deverá conter informação do produto e do fabricante.

252255	Balde graduado, fabricado em polipropileno incolor e alça central reforçada, capacidade não inferior a 20 litros, livre de BPA e substâncias tóxicas, marcações graduadas em litros, moldadas na parede interna do balde, visíveis e resistentes ao desgaste, para facilitar a medição precisa de líquidos, intervalos de graduação claramente marcados, espessura suficiente para garantir resistência estrutural e durabilidade, com bordas suaves e reforçadas para maior resistência e segurança no manuseio, bico direcionador de água, alça central e ergonômica, fabricada em polipropileno reforçado, resistente ao peso. O balde deve ser robusto, capaz de suportar impactos moderados e o peso de seu conteúdo máximo sem deformações ou rachaduras, acabamento com superfícies internas e externas lisas, sem rebarbas, facilitando a limpeza e garantindo segurança no manuseio. O balde deve ser embalado de forma a garantir proteção contra danos durante o transporte e armazenamento. A embalagem deve conter etiquetas com informações sobre o fabricante, lote, data de fabricação, capacidade e instruções de uso e cuidado.
283423	Caldeirão com tampa, capacidade nominal não inferior a 30 litros, fabricado inteiramente em alumínio, com resistência à corrosão e fácil de limpar. A tampa, igualmente em alumínio, deve ter um encaixe preciso, garantindo um ajuste seguro para prevenir vazamentos e ajudar a preservar a temperatura interna do caldeirão. O manípulo da tampa deve ser ergonomicamente projetado, também em aço inoxidável, facilitando o manuseio seguro e confortável. A borda do caldeirão deve ser reforçada e polida, sem rebarbas, prevenindo deformações e aumentando a longevidade do produto, deverá ser equipado com duas alças laterais longas, também em aço inoxidável, projetado para suportar o peso total quando cheio. As alças devem ter um formato ergonômico, fixadas por solda de alta resistência, garantindo a segurança e facilitando o transporte e manuseio do caldeirão, base plana, com diâmetro aproximado de 36 cm (variação de ±10% permitida, desde que atenda à capacidade mínima de volume), com espessura do fundo tripla, não inferior a 2 mm, para proporcionar robustez e distribuição uniforme do calor. A superfície interna e externa do caldeirão deve ser polida, facilitando a limpeza e manutenção, e garantindo um acabamento visualmente atraente e profissional. O produto deve ser entregue em embalagem resistente, adequada para proteger contra danos durante o transporte. A embalagem deve conter informações claras sobre o produto, incluindo o nome do fabricante, número do lote, data de fabricação e instruções detalhadas de cuidado e manutenção.
101181	Caixa térmica com capacidade não inferior a 34 litros, fabricada em polipropileno (PP) de alta qualidade, proporcionando excelente resistência a impactos, durabilidade e leveza. A caixa é equipada com isolamento térmico eficiente, composto por camadas de poliuretano ou material similar, que garante a conservação da temperatura interna, tanto para alimentos e bebidas quentes quanto frias. O design inclui uma tampa articulada com sistema de vedação que assegura o fechamento hermético, impedindo a troca de calor com o ambiente externo. As alças laterais são reforçadas e ergonomicamente projetadas para facilitar o transporte, mesmo quando a caixa está carregada em sua capacidade máxima. A caixa térmica é equipada com uma válvula de drenagem embutida na parte inferior, permitindo o escoamento de líquidos sem a necessidade de inclinar a caixa. Além disso, a base da caixa possui pés de apoio antiderrapantes, oferecendo estabilidade em superfícies lisas. Fácil de limpar, a caixa possui superfícies internas lisas e arredondadas que evitam o acúmulo de resíduos e facilitam a higienização. A caixa deve ser entregue embalada de forma adequada, garantindo proteção durante o transporte e armazenamento. A embalagem deve conter informações claras sobre o fabricante, número do lote, data de fabricação, além de instruções de uso e manutenção.

202271	Chaleira com capacidade não inferior a 2 litros, projetada para uso profissional. Fabricada em alumínio reforçado de alta qualidade, com formato cilíndrico otimizado para aquecimento uniforme e eficiente. A chaleira deve ter borda reforçada para maior durabilidade e resistência a deformações, e base plana, não inferior a 2 mm e estável, compatível com diversas fontes de calor, incluindo fogões e queimadores. A tampa deve ser em alumínio, ajustada e resistente, proporcionando cobertura segura e controle eficiente da evaporação e do calor, com encaixe firme que corresponde ao material da chaleira. A alça deve ser fabricada em baquelite resistente ao calor, ergonômica e fixada de forma segura para garantir conforto e segurança durante o manuseio e transporte. O bico da chaleira deve ser projetado para facilitar o despejo controlado dos líquidos, evitando gotejamentos e vazamentos. A estrutura da chaleira deve ser reforçada para suportar o uso intenso em ambientes comerciais e eventos. O produto deve possuir superfície interna e externa polida ou anodizada, facilitando a limpeza e aumentando a resistência à corrosão. A chaleira deve ser embalada individualmente em material resistente para proteger contra danos durante o transporte. A embalagem deve incluir informações claras sobre o produto, como capacidade, identificação do fabricante, número do lote, data de fabricação, e instruções de uso e cuidados.
283424	Colher – 40 cm, fabricada em material de poliamida injetada, nylon ou polietileno, atóxica, de alta qualidade, tanto na concha quanto no punho, proporcionando durabilidade e ergonomia, resistente a variação de temperatura (não inferior a 90º C), garantindo durabilidade e segurança no preparo de alimentos quentes, projetada para uso em cozinhas industriais, fabricada, maciça para assegurar maior resistência ao desgaste e à deformação, ideal para uso contínuo em ambientes de alta demanda, o produto deverá ser fabricado em material não poroso, a fim de evitar a proliferação de bactérias e a emissão de odores e assegurar a higiene e manutenção. Indicada para mexer, misturar e servir alimentos em grandes panelas e caldeirões em cozinhas industriais e comerciais, atóxica deve ser fabricada em material que não libera substâncias nocivas à saúde, especialmente ao entrar em contato com alimentos, atender às normas estabelecidas pela ANVISA conforme a Resolução Nº 105/99, garantindo a segurança e adequação para o uso alimentício, o material deve apresentar resistência à quebra, deformação e desgaste, mesmo com uso frequente. Dimensões aproximadas: 31 cm de comprimento do cabo, 8,4 da concha, 5,5 de largura, 1,5 cm de profundidade, totalizando 40 cm, podendo variar ± 1 0 %, desde que atenda a finalidade do utensílio. O produto deve ser embalado de forma segura, protegendo contra danos físicos e contaminação durante o transporte, a rotulagem deverá conter informações sobre o produto e fabricante.
277854	Concha nº 12, fabricada inteiramente em alumínio de alta qualidade, para uso em cozinha industrial, proporcionando resistência à corrosão e longa durabilidade, acabamento polido, bordas bem acabadas sem rebarba. Dimensões aproximadas (variação de ± 10 %): comprimento 50 cm, diâmetro de 12 cm, capacidade não inferior a 300 ml. Cabo ergonômico e resistente, com gancho na extremidade para pendurar, estrutura robusta e bem equilibrada, adequada para uso intenso e prolongado. O produto deve ser embalado de forma segura, protegendo contra danos físicos e contaminação durante o transporte, a rotulagem deverá conter informações sobre o material e o fabricante.
273911	Conjunto de formas para cupcakes, fabricada em silicone de alta qualidade, atóxico, livre de BPA (Bisfenol A) e de outros produtos químicos nocivos, flexível e resistente, capaz de suportar variações de temperatura sem deformar, quebrar ou rasgar, deverá suportar temperatura entre -40°C até +230°C. Dimensões aproximadas: 7 cm de diâmetro, 3 cm de altura, ±10% de variação. O produto deverá estar acondicionado em embalagem segura e resistente para evitar deformações no transporte, contendo no mínimo 6 unidades, com informações do fabricante e o produto.
277849	Conjunto de utensílios de cozinha em silicone, contendo no mínimo 10 peças com dimensões mínimas de: 1 und – Colher de arroz (27x6cm), 1 und – Concha (28,5x9cm), 1 und – Espátula reta vazada (30x8cm), 1 und – Pegador Culinário (26 cm), 1 und – Pegador de macarrão (28x6cm), 1 und – Batedor de silicone com cabo em aço inox (24,8 cm), 1 und – Colher vazada (26,5x6 cm), 1 und – Espátula reta (27x5,5cm), 1 und – Mini Espátula Raspadora (19 cm), 1 und – Pincel (20x3,5 cm). As espátulas deverão ser resistente à temperatura, de até 200º C, livre de BPA. Os produtos deverão estar acondicionado em embalagem resistente, preferencialmente blister ou caixa, na rotulagem deverá conter informações claras sobre o produto e o fabricante.

278246	Copo de treinamento, bico tipo chuquinha, sem alça, com capacidade mínima de 200ml, fabricando em plástico de alta qualidade, livre de BPA, atóxico, tampa e bico em silicone macio ou plástico livre de BPA, com cantos arredondados, design anatômico, bico projetado para facilitar a sucção e controlar o fluxo de líquidos, ajudando a prevenir engasgos, tampa de rosca com sistema de fechamento seguro, evitando vazamentos. Deverá estar disponível em diversas cores, incluindo mas não limitando: azul, rosa, verde, amarelo. Recomendável para crianças a partir de 6 meses. Dimensões aproximadas: 11 cm de altura, 7 cm de diâmetro, ±10% de variação, desde que atenda a capacidade mínima. O produto deverá ser resistente à variação de temperatura e suportar líquidos até 40º C, fácil de desmontar para limpeza. O produto deverá ser entregue em embalagem individual adequada e segura, preferencialmente a embalagem original do fabricante, blister ou caixa, garantindo a máxima higiene e proteção até o momento do uso, a embalagem deverá conter informações sobre o fabricante, lote, data de fabricação, instruções de uso e cuidados.
278247	Cuba gastronômica, em aço inoxidável de alta qualidade, padrão GN (Gastronorm), tamanho 1/4, profundidade 100 mm, com alta resistência à corrosão, e tampa no mesmo material, com recorte para alça. Dimensões aproximadas: 26,5 cm de comprimento, 16,2 cm de largura, 10 cm de profundidade, permitindo variações de até 5% e no mínimo 0,4 mm de espessura, garantindo resistência e durabilidade. Acompanham alças integradas, também em aço inox, projetadas para facilitar o manuseio da cuba, inclusive em altas temperaturas, acabamento em superfície lisa e polida, sem rebarbas, garantindo segurança e facilidade na higienização e tampa compatível com a cuba, fabricada em aço inox, com recorte específico para acomodar a alça, assegurando o fechamento adequado e a manutenção da temperatura dos alimentos. A cuba e a tampa devem ser embaladas de forma a evitar danos durante o transporte. A embalagem deve conter informações sobre o produto.
283196	Cuba gastronômica, em aço inoxidável de alta qualidade, padrão GN (Gastronorm), tamanho 1/2, profundidade 100 mm, com alta resistência à corrosão, tampa no mesmo material, com recorte para alça. Dimensões aproximadas de 32,5 cm de comprimento, 26,5 cm de largura e 10 cm de profundidade. Acompanham alças integradas, também em aço inox, projetadas para facilitar o manuseio da cuba, inclusive em altas temperaturas, acabamento em superfície lisa e polida, sem rebarbas, garantindo segurança e facilidade na higienização e tampa compatível com a cuba, fabricada em aço inox, com recorte específico para acomodar a alça, assegurando o fechamento adequado e a manutenção da temperatura dos alimentos. A cuba e a tampa devem ser embaladas de forma a evitar danos durante o transporte. A embalagem deve conter informações sobre o produto.
283425	Descascador de laranja manual, ideal para uso em ambientes comerciais e industriais. O equipamento deverá ter o corpo fabricado em alumínio ou aço inoxidável, com sistema de acoplamento em uma base plana, através de uma morsa, para garantir estabilidade durante o uso, deverá conter lâmina em aço inoxidável de alta qualidade, proporcionando cortes precisos e resistente à oxidação, equipado com uma morsa para fixação do descascador em uma superfície plana, estável e segura durante o uso, sistema de regulação de corte ajustável, permitindo a variação da espessura da casca a ser retirada, adaptando-se a diferentes tipos de frutas e preferências de corte, com dimensões aproximadas de 24cm de comprimento, 15cm de altura, 5 a 10 cm de largura, ±10% variação, eixo em aço carbono e cabo. O produto deverá possuir uma construção robusta que assegura longa vida útil, mesmo sob uso contínuo, mecanismos de segurança, a lâmina em aço inoxidável deve ser afiada, porém projetada para minimizar o risco de acidentes durante o manuseio, design que facilita o manuseio e operação com conforto, permitindo o uso prolongado sem fadiga e estar em conformidade com as normas de segurança e qualidade aplicáveis a utensílios de cozinha e processamento de alimentos. O descascador deve ser embalado individualmente em material resistente, que proteja contra impactos e corrosão durante o transporte e armazenamento. A embalagem deve incluir informações sobre o fabricante, o produto, como material, dimensões, instruções de uso e cuidados, além de orientações de segurança.

283197	Escorredor de talheres com 4 divisórias, sem tampa, fabricado em plástico resistente e durável, adequado para contato com água e detergentes, contendo 4 compartimentos independentes para acomodar e organizar diferentes tipos de talheres com fundo vazado com furos para permitir a drenagem eficiente da água, O produto deverá possuir superfície lisa, sem bordas afiadas ou perigosas. Deverá estar acondicionado em embalagem com proteção adequada para evitar danos durante o transporte, contendo informações sobre o produto.
283199	Escorredor de louça fabricado em aço inoxidável ou aço cromado, com capacidade aproximada para acomodar 16 pratos, de 1 nível. O produto deverá ser fabricado em aço inoxidável ou aço cromado de alta qualidade, resistente à corrosão e fácil de higienizar. Altura aproximada de 15 cm, podendo variar, desde que atenda a característica de 1 nível. A estrutura deverá ser robusta, com acabamento polido. Poderá vir com porta-talher e porta-copos, desde que o produto atenda as características de escorredor de 16 pratos. O produto deverá ser acondicionado em embalagem individual em caixa de papelão resistente, para evitar danos ao produto durante o transporte, a rotulagem deverá conter informações sobre o produto e fabricante.
283426	Escumadeira nº 14 – fabricada em alumínio de alta qualidade, resistente à corrosão e fácil de limpar, dimensões aproximadas: 14 cm diâmetro da cesta, 50 cm comprimento total, ±10% variação. A cesta deverá ser ampla com furos adequados para drenar líquidos e reter alimentos, cabo com espessura não inferior a 3 mm, com gancho para facilitar o armazenamento, sem emendas para maior resistência e higiene, evitando áreas onde resíduos possam se acumular, robusto para suportar o uso intensivo e a exposição a altas temperaturas, bordas e superfície lisas para evitar cortes ou arranhões durante o manuseio. O produto deverá estar embalado com proteção adequada para evitar danos durante o transporte. O rótulo deverá conter informações sobre o fabricante, o produto, incluindo material, dimensões e instruções de uso e cuidados.
104977	Espátula multiuso, fabricada em nylon 100% virgem, lisa, resistente ao calor, ideal para manuseio de alimentos em superfícies antiaderentes. Dimensões aproximadas: 30 cm de comprimento, 8 cm de largura, ±10% variação. A espátula deverá ser fabricada em nylon resistente, sem furos, lisa, sem rebarbas, capaz de suportar altas temperaturas (110º C) sem deformar, o produto não deverá ser poroso, a fim de evitar a proliferação de bactérias e facilitando a limpeza, garantindo segurança e longevidade durante o uso em preparos culinários que exigem resistência térmica. O produto deverá estar embalado com proteção adequada para evitar danos durante o transporte. O rótulo deverá conter informações sobre o produto, incluindo material, dimensões e instruções de uso e cuidados.
5417	Espelho compacto e portátil, em formato circular, retangular ou quadrado, com no mínimo 6 cm de diâmetro, ±10% variação.
88093	Espremedor, moedor e triturador de alho robusto e eficiente, fabricado em aço inoxidável reforçado e alta qualidade, resistente à corrosão, oxidação e desgaste, projetado para triturar e amassar dentes de alho com facilidade. Dimensões aproximadas: 15 cm de comprimento, 6 cm de altura e largura, ±10% de variação, câmara projetada para acomodar dentes de alho, com grelha ou lâminas internas que facilitam a trituração e amassamento, alças ergonômicas e robustas para um manuseio confortável e eficiente, alças reforçadas para suportar a pressão aplicada durante o uso, sistema de alavanca ou pressão manual que aplica força sobre o alho, permitindo a extração completa do suco e a obtenção de uma textura homogênea, acabamento polido ou escovado para estética aprimorada e para prevenir aderência de resíduos. O produto deverá ser acondicionado em embalagem individual resistente, com proteção adequada para evitar danos durante o transporte. A embalagem deve conter informações detalhadas sobre o produto, incluindo material, dimensões e instruções de uso e cuidados.
283427	Espremedor/amassador de batatas manual, em tamanho grande, fabricado em aço inoxidável, tela com furos ou malha fina para espremer e amassar batatas e outros vegetais ou massas, proporcionando uma textura suave e homogênea, com comprimento de no mínimo 25 cm, 10 cm de altura, ±10% de variação, mecanismo manual, com alavanca que aplica pressão sobre os alimentos para forçá-los através da tela, cabo ou alça ergonômica para um manuseio confortável e eficiente, projetada para suportar o uso intenso, estrutura robusta e sem emenda, resistente a temperatura e uso intenso. O produto deverá estar acondicionado em embalagem resistente, com proteção adequada para evitar danos durante o transporte. O rótulo deverá conter informações sobre o fabricante, produto, incluindo material, dimensões e instruções de uso e cuidados.

283430	Farinheira transparente fabricada em plástico de alta qualidade, com capacidade aproximada de 500 ml, incolor, de alta resistência e durabilidade, livre de BPA, tampa com sistema abre e fecha, dosadora para controle na saída de pequenas quantidades do conteúdo. O produto deverá ser entregue em embalagem que evite riscos ou danos durante o transporte, no rótulo deverá conter informações do produto e dados do fabricante.
282358	Faqueiro 24 peças com lâminas em aço inox. Serve até 6 pessoas. As peças devem ser em aço inox e os cabos em plástico polipropileno garantindo maior resistência e durabilidade. As facas e colheres para chá devem apresentar espessura entre 0,8 mm e 1 mm. Garfos e colheres de mesa com espessura entre 0,8 mm e 1,5 mm. Composição do faqueiro: 6 facas de churrasco de 5 polegadas. 6 garfos de mesa. 6 colheres de mesa/sopa. 6 colheres para chá. Resistente à máquina de lavar louças. Deve ser fabricado no Brasil. O faqueiro deve ser acondicionado em pote multiuso. Cores variadas, a ser combinado com o fornecedor.
240491	Filtro de café reutilizável, nº 103, tamanho M, na cor branca, fabricado em material não tecido (TNT) de alta qualidade e resistência, adequado para coar café em máquinas ou coadores de uso doméstico e profissional, deverá conter aro plástico compatível, material deve ser atóxico, inodoro, resistente ao calor e ao contato contínuo com líquidos, não transferindo odores ou sabores ao café, gramatura entre 40 a 50 g/m², garantindo resistência e durabilidade, espessura adequada para permitir a passagem da água de forma uniforme, sem rompimento ou desgaste prematuro, deverá ser livre de imperfeições e com costura reforçada para garantir durabilidade e desempenho eficaz. O filtro deve ser embalado individualmente em embalagem protetora, que garanta a integridade do produto até o momento do uso, contendo as instruções de uso, cuidados com a limpeza, e número de reutilizações recomendada, informações sobre o fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade.
283431	Funil em polipropileno (PP), diâmetro não inferior a 12 cm, livre de BPA, resistente a impactos e de fácil limpeza. O produto deverá ser entregue em embalagem protetora adequada, que previna danos durante o transporte. A embalagem deve conter informações sobre o produto e o fabricante.
283429	Garrafa botijão cooler térmico 12 litros, com torneira, projetado para manter bebidas fria sou quentes por longos períodos. O produto deverá ser fabricado em corpo plástico de alta resistência, com isolamento térmico interno, torneira em plástico resistente a impacto se vazamentos, com capacidade não inferior a 12 litros. Deverá conter revestimento interno com isolamento térmico eficiente para manter a temperatura das bebidas, torneira de liberação fácil, projetada para evitar vazamentos e facilitar o serviço de líquidos, tampa com sistema de rosca, alças em plástico resistente e durável para fácil transporte e manuseio. O produto deverá ser entregue em embalagem protetora adequada, que previna danos durante o transporte. A embalagem deve conter informações sobre o produto e o fabricante.
90694	Lixeira 20 litros, tipo balde fabricado em material plástico resistente, com tampa sobreposta, fabricado em polietileno (PE) ou polipropileno (PP) de alta densidade, garantindo resistência a impactos, durabilidade e proteção contra raios UV, com design cilíndrico com base larga para garantir estabilidade e evitar tombamentos, bordas reforçadas para resistência adicional e durabilidade, suportando o peso e o volume do conteúdo sem deformações, tampa removível, projetada para ser facilmente sobreposta ao balde, deve possuir encaixe preciso, assegurando o fechamento eficiente e evitando a entrada de odores ou a exposição do conteúdo, deverá conter duas alças laterais integradas ao corpo do balde ou fixadas de maneira robusta, projetadas para facilitar o transporte mesmo quando o balde está cheio, as alças devem ser ergonômicas e reforçadas para garantir segurança durante o manuseio, com altura e diâmetro proporcionais à capacidade de 20 litros, cor preferencialmente neutra (preto, cinza ou verde), superfícies internas e externas lisas, sem rebarbas, para facilitar a limpeza e garantir segurança durante o uso. O produto deverá ser entregue embalado e etiquetado com informações sobre o fabricante, lote, data de fabricação e instruções de uso e cuidado.

283436	Lixeira 25 litros, fabricado em polipropileno, na cor branca, de alta densidade, com proteção de raios UV, em formato retangular, tampa com mecanismo de fechamento uniforme para evitar odores e garantir a proteção contra resíduos, sistema de articulação da tampa por pino reforçado e haste metálica, sistema para prender o saco de lixo em aço galvanizado com aro articulado, pedal embutido, com haste de acionamento metálica, super reforçado, em atendimento às normas da ANVISA, borda reforçada para maior durabilidade e resistência a deformações, base plana e estável para evitar tombamentos e proporcionar segurança durante o uso. A lixeira deve ser embalada em material resistente para proteger contra danos durante o transporte, a rotulagem deverá conter informações claras sobre o produto, como identificação da marca, capacidade, instruções de cuidado.
200802	Lixeira 60 litros, tipo balde fabricado em material plástico resistente, com tampa sobreposta, fabricado em polietileno (PE) ou polipropileno (PP) de alta densidade, garantindo resistência a impactos, durabilidade e proteção contra raios UV, com design cilíndrico com base larga para garantir estabilidade e evitar tombamentos, bordas reforçadas para resistência adicional e durabilidade, suportando o peso e o volume do conteúdo sem deformações, tampa removível, projetada para ser facilmente sobreposta ao balde, deve possuir encaixe preciso, assegurando o fechamento eficiente e evitando a entrada de odores ou a exposição do conteúdo, deverá conter duas alças laterais integradas ao corpo do balde ou fixadas de maneira robusta, projetadas para facilitar o transporte mesmo quando o balde está cheio, as alças devem ser ergonômicas e reforçadas para garantir segurança durante o manuseio, com altura e diâmetro proporcionais à capacidade de 60 litros, cor preferencialmente neutra (preto, cinza ou verde), superfícies internas e externas lisas, sem rebarbas, para facilitar a limpeza e garantir segurança durante o uso. O produto deverá ser entregue embalado e etiquetado com informações sobre o fabricante, lote, data de fabricação e instruções de uso e cuidado.
213151	Lixeira 60 litros, basculante com suporte e pedal de aço, em formato tipo balde, corpo fabricado em polipropileno, na cor branca, de alta densidade, e estrutura/suporte em aço-carbono, tampa com mecanismo de fechamento uniforme para evitar odores e garantir a proteção contra resíduos, pedal resistente, base plana e estável para evitar tombamentos e proporcionar segurança durante o uso, o produto deverá atender as normas técnicas brasileiras para equipamentos de coleta de resíduos. Dimensões aproximadas:70 de altura, podendo variar desde que atenda a capacidade mínima em litros. A lixeira deve ser embalada em material resistente para proteger contra danos durante o transporte, a rotulagem deverá conter informações sobre o produto.
224658	Lixeira quadrada, tipo carrinho coletor, capacidade de no mínimo 240 litros, fabricada em polietileno de alta densidade (PEAD) ou polipropileno (PP), resistente e durável, com tampa no mesmo material, com fechamento hermético, equipada com sistema de pedal resistente, de fácil acionamento, feito de material robusto, com alta resistência ao desgaste, que permite a abertura da tampa sem a necessidade de contato manual. A lixeira deve conter 2 rodas em borracha maciça, com diâmetro mínimo de 200 mm, o eixo das rodas deve ser de aço galvanizado ou outro material resistente à corrosão, com reforço para suportar o peso total quando a lixeira estiver cheia. Deverá conter alças ergonômicas, altura, largura e profundidade adequada compatível com a capacidade. O produto deve ser resistente a variações de temperatura, umidade, raios UV e produtos químicos. Deve suportar uso constante sem deformações ou perda de funcionalidade, possuir capacidade de carga para resíduos diversos, mantendo a integridade do material mesmo quando cheio. A lixeira deve ser fornecida embalada de forma adequada, com proteção contra impactos e deformações durante o transporte. A embalagem deve conter informações sobre o volume, o material de fabricação, o fabricante e instruções de montagem e uso.

283432	Organizador de talher com tampa, grande, multiuso, fabricado em plástico polipropileno (PP) de alta qualidade, resistente e seguro, livre de BPA (Bisfenol A), contendo 4 divisórias internas para organização de talheres, incluindo uma tampa que se ajusta de forma segura para proteger o conteúdo e manter a organização. A tampa deve ser fácil de abrir e fechar, proporcionando acesso conveniente. O produto deverá possuir formato retangular. O organizador deve ter uma base estável e a variações de temperatura normais, suportando o uso contínuo sem deformações ou danos. Dimensões aproximadas: 54 cm de comprimento, 30 cm de largura e 10 cm de altura, desde que atenda a finalidade do produto. O produto deverá ser entregue em embalagem protetora adequada, que previna danos durante o transporte. A embalagem deve conter informações sobre o produto e fabricante.
243068	Panela de 2L, em alumínio batido ou fundido, com tampa.(Admitida tolerância de 10%).
283433	Panela caçarola, capacidade não inferior a 10 litros, fabricada em alumínio de alta qualidade, com fundo não inferior a 3 mm, de alta durabilidade e resistência, alumínio em qualidade superior, para distribuição uniforme do calor. Tampa produzida no mesmo material, com encaixe perfeito, assegurando o cozimento eficiente e a retenção de calor, com pegador da tampa em alumínio resistente,. Deverá conter duas alças laterais em alumínio resistente e reforçadas para suportar o peso da panela cheia, fixados por rebite ou solda. A panela deverá possuir acabamento liso e polido internamente para facilitar a limpeza e minimizar a aderência de alimentos, superfície resistente a arranhões e manchas. Dimensões aproximadas: 30 cm de diâmetro, 14 cm de altura, ±10% de variação, desde que atenda a capacidade mínima (L). O produto deverá ser entregue em embalagem protetora adequada, que previna danos durante o transporte. A embalagem deve conter informações claras e legíveis sobre o produto, incluindo material de fabricação, capacidade, instruções de uso, cuidados de limpeza, informações do fabricante.
4475	Panela caçarola, capacidade não inferior a 15 litros, fabricada e m alumínio de alta qualidade, com fundo não inferior a 3 mm, de alta durabilidade e resistência, alumínio em qualidade superior, para distribuição uniforme do calor. Tampa produzida no mesmo material, com encaixe perfeito, assegurando o cozimento eficiente e a retenção de calor, com pegador da tampa em alumínio resistente. Deverá conter duas alças laterais em alumínio resistente e reforçadas para suportar o peso da panela cheia, fixados por rebite ou solda. A panela deverá possuir acabamento liso e polido internamente para facilitar a limpeza e minimizar a aderência de alimentos, superfície resistente a arranhões e manchas. Dimensões aproximada: 34 cm de diâmetro, ±10% de variação, desde que atenda a capacidade mínima (L). O produto deverá ser entregue em embalagem protetora adequada, que previna danos durante o transporte. A embalagem deve conter informações claras e legíveis sobre o produto, incluindo material de fabricação, capacidade, instruções de uso, cuidados de limpeza, informações do fabricante
104990	Panela caçarola, capacidade não inferior a 20 litros, fabricada em alumínio de alta qualidade, com fundo não inferior a 3 mm, de alta durabilidade e resistência, alumínio em qualidade superior, para distribuição uniforme do calor. Tampa produzida no mesmo material, com encaixe perfeito, assegurando o cozimento eficiente e a retenção de calor, com pegador da tampa em alumínio resistente. Deverá conter duas alças laterais em alumínio resistente e reforçadas para suportar o peso da panela cheia, fixados por rebite ou solda. A panela deverá possuir acabamento liso e polido internamente para facilitar a limpeza e minimizar a aderência de alimentos, superfície resistente a arranhões e manchas. Dimensões aproximadas: 38 cm de diâmetro, ±10% de variação, desde que atenda a capacidade mínima (L). O produto deverá ser entregue em embalagem protetora adequada, que previna danos durante o transporte. A embalagem deve conter informações claras e legíveis sobre o produto, incluindo material de fabricação, capacidade, instruções de uso, cuidados de limpeza, informações do fabricante.

280403	Panela caçarola, capacidade não inferior a 40 litros, fabricada em alumínio de alta qualidade, com fundo não inferior a 3 mm, de alta durabilidade e resistência, alumínio em qualidade superior, para distribuição uniforme do calor. Tampa produzida no mesmo material, com encaixe perfeito, assegurando o cozimento eficiente e a retenção de calor, com pegador da tampa em alumínio resistente. Deverá conter duas alças laterais em alumínio resistente e reforçadas para suportar o peso da panela cheia, fixados por rebite ou solda. A panela deverá possuir acabamento liso e polido internamente para facilitar a limpeza e minimizar a aderência de alimentos, superfície resistente a arranhões e manchas. Dimensão aproximada: 50 cm de diâmetro (±10% de variação), desde que atenda a capacidade mínima (L). O produto deverá ser entregue em embalagem protetora adequada, que previna danos durante o transporte. A embalagem deve conter informações sobre o produto e fabricante.
283434	Panela caçarola, capacidade não inferior a 50 litros, fabricada em alumínio de alta qualidade, com fundo não inferior a 3 mm, de alta durabilidade e resistência, alumínio em qualidade superior, para distribuição uniforme do calor. Tampa produzida no mesmo material, com encaixe perfeito, assegurando o cozimento eficiente e a retenção de calor, com pegador da tampa em alumínio resistente. Deverá conter duas alças laterais em alumínio resistente e reforçadas para suportar o peso da panela cheia, fixados por rebite ou solda. A panela deverá possuir acabamento liso e polido internamente para facilitar a limpeza e minimizar a aderência de alimentos, superfície resistente a arranhões e manchas. Dimensões aproximadas: 55 cm de diâmetro, podendo variar ±10% de variação, desde que atenda a capacidade mínima (L). O produto deverá ser entregue em embalagem protetora adequada, que previna danos durante o transporte. A embalagem deve conter informações claras e legíveis sobre o produto, incluindo material de fabricação, capacidade, instruções de uso, cuidados de limpeza, informações do fabricante.
283435	Panela frigideira para cozinha industrial nº 40, fabricada em alumínio de alta qualidade, com espessura de no mínimo 1,7 mm, garantindo excelente condução de calor e resistência ao uso intenso. Equipada com alça em alumínio e com cabo ergonômico em baquelite, resistente ao calor, proporcionando segurança no manuseio e conforto ao segurar a frigideira, mesmo em altas temperaturas. O cabo deve ser firmemente fixado à panela, garantindo estabilidade e segurança durante o uso. Dimensões aproximadas: 40 cm de diâmetro, 7,5 cm de altura, ±5% desde que atenda a capacidade mínima de volume. O produto deverá possuir superfície interna lisa e polida para facilitar a limpeza e evitar a aderência de alimentos e acabamento externo resistente a manchas e arranhões. O produto deverá ser entregue em embalagem protetora adequada, que previna danos durante o transporte. A embalagem deve conter informações claras e legíveis sobre o produto, incluindo material de fabricação, capacidade, instruções de uso, cuidados de limpeza, nome e CNPJ do fabricante, país de origem, e data de fabricação.
202266	Panela de pressão não inferior a 4,5 litros, com fechamento externo, fabricada em alumínio polido de alta qualidade, com espessura não inferior a 3 mm, garantindo excelente condução de calor, durabilidade e resistência à corrosão, pressão não inferior a 80 Kpa. Tampa em alumínio polido, robusta e bem ajustada, com encaixe de fácil manuseio, deve apresentar ajuste milimétrico ao corpo da panela, sem folgas no mecanismo de travamento de segurança, garantindo vedação total sob pressão. Equipado com válvula de segurança principal e válvula de escape de pressão auxiliar, garantindo controle seguro da pressão interna e prevenção de acidentes, com superfície interna lisa para facilitar a limpeza e evitar a aderência de alimentos e acabamento externo polido, deverá possuir alças ou cabo ergonômico em baquelite, resistentes ao calor, localizado n a s laterais da panela, para conforto e segurança no manuseio, mesmo durante o uso em temperaturas elevadas. Dimensões aproximadas: 22 cm de diâmetro, ± 1 0 % de variação desde que atenda a capacidade mínima de volume. O produto deverá possuir aprovação/registro no INMETRO. O produto deverá ser entregue em embalagem protetora adequada, que previna danos durante o transporte. A embalagem deve conter informações claras e legíveis sobre o produto, incluindo material de fabricação, capacidade, instruções de uso, cuidados de limpeza, nome e CNPJ do fabricante, país de origem, e data de fabricação.

201124	Panela de pressão não inferior a 7 litros, com fechamento externo, fabricada em alumínio polido de alta qualidade, com espessura não inferior a 3 mm, garantindo excelente condução de calor, durabilidade e resistência à corrosão, pressão não inferior a 80 Kpa. Tampa em alumínio polido, robusta e bem ajustada, com encaixe de fácil manuseio, deve apresentar ajuste milimétrico ao corpo da panela, sem folgas no mecanismo de travamento de segurança, garantindo vedação total sob pressão. Equipado com válvula de segurança principal e válvula de escape de pressão auxiliar, garantindo controle seguro da pressão interna e prevenção de acidentes com superfície interna lisa para facilitar a limpeza e evitar a aderência de alimentos e acabamento externo polido, deverá possuir alças ou cabo ergonômico em baquelite, resistentes ao calor, localizado nas laterais da panela, para conforto e segurança no manuseio, mesmo durante o uso em temperaturas elevadas. Dimensão aproximada: 25,5 cm de largura, podendo variar ± 1 0 %, desde que atenda a capacidade mínima de volume. O produto deverá possuir aprovação/registro no INMETRO. O produto deverá ser entregue em embalagem protetora adequada, que previna danos durante o transporte. A embalagem deve conter informações claras e legíveis sobre o produto, incluindo material de fabricação, capacidade, instruções de uso, cuidados de limpeza, nome e CNPJ do fabricante, país de origem, e data de fabricação
282558	Panela de pressão não inferior a 12 litros, com fechamento externo, fabricada em alumínio polido de alta qualidade, com espessura de parede e fundo mínima de 3,5 mm. Dimensões mínimas: 30 cm de diâmetro. Superfície interna lisa para facilitar a limpeza e evitar a aderência de alimentos. Acabamento externo polido. A panela deverá possuir: duas alças ergonômicas confeccionadas em material antitérmico (baquelite ou similar industrial), localizadas nas laterais da panela, para conforto e segurança no manuseio, mesmo durante o uso em temperaturas elevadas. Tampa em alumínio polido, robusta, com encaixe de fácil manuseio, deve apresentar ajuste milimétrico ao corpo da panela, sem folgas no mecanismo de travamento de segurança, garantindo vedação total sob pressão. Equipada com um sistema de travamento seguro e anel de vedação de silicone, deverá apresentar, no mínimo, válvula de segurança principal e válvula de escape de pressão auxiliar. O produto deverá possuir aprovação/registro no INMETRO e deverá ser entregue em embalagem protetora adequada, que previna danos durante o transporte e deverá conter informações claras e legíveis sobre o produto, incluindo material de fabricação, capacidade, instruções de uso, cuidados de limpeza, nome e CNPJ do fabricante, país de origem.
278265	Peso/Válvula de segurança universal para panelas de pressão, compatível com panelas de 3 a 12 L, corpo fabricado em material resistente ao calor e a pressão, de alta qualidade, com vedação hermética e resistente ao desgaste, ajustável a diferentes modelos de panela. O produto deverá ser fabricado em conformidade com as normas nacionais e internacionais de segurança para panelas de pressão, como as normas do Inmetro (Brasil) ou equivalentes. A válvula deve ser embalada individualmente em material resistente, contendo informações claras sobre o fabricante, lote, data de fabricação e instruções de instalação e uso.
283191	Peso/Válvula reguladora de pressão universal para panelas de pressão de uso doméstico ou profissional de 4,5 a 7 litros, compatível com panelas de pressão de diferentes marcas, fechamento externo, fabricada em material de alta resistência (alumínio ou liga metálica), capa externa em termoplástico de alta durabilidade, resistente ao calor, compatível com a maioria das panelas de pressão domésticas e industriais disponíveis no mercado, entre 4,5 a 7 litros. O produto deverá ser fabricado em conformidade com as normas nacionais e internacionais de segurança para panelas de pressão, como as normas do Inmetro (Brasil) ou equivalentes. A válvula deve ser embalada individualmente em material resistente, contendo informações claras sobre o fabricante, lote, data de fabricação e instruções de instalação e uso
283190	Peso/Válvula reguladora de pressão universal para panelas de pressão de uso profissional de 12 a 20 litros, compatível com panelas de pressão de diferentes marcas, fechamento externo, fabricada em material de alta resistência (alumínio ou liga metálica), capa externa em termoplástico de alta durabilidade, resistente ao calor, compatível com a maioria das panelas de pressão domésticas e industriais disponíveis no mercado, entre 12 a 20 litros. O produto deverá ser fabricado em conformidade com as normas nacionais e internacionais de segurança para panelas de pressão, como as normas do Inmetro (Brasil) ou equivalentes. A válvula deve ser embalada individualmente em material resistente, contendo informações claras sobre o fabricante, lote, data de fabricação e instruções de instalação e uso.

278266	Válvula reguladora de pressão universal para panelas de pressão de uso doméstico ou profissional, compatível com panelas de pressão de diferentes marcas, fechamento interno e externo, fabricada em material de alta resistência (alumínio ou liga metálica), capa externa em termoplástico de alta durabilidade, resistente ao calor, compatível com a maioria das panelas de pressão domésticas e industriais disponíveis no mercado, entre 4,5 a 20 litros. O produto deverá ser fabricado em conformidade com as normas nacionais e internacionais de segurança para panelas de pressão, como as normas do Inmetro (Brasil) ou equivalentes. A válvula deve ser embalada individualmente em material resistente, contendo informações claras sobre o fabricante, lote, data de fabricação e instruções de instalação e uso.
283192	Válvula de segurança universal para panelas de pressão, compatível com panelas de 12 à 20 litros, corpo fabricado em material resistente ao calor e a pressão, de alta qualidade, com vedação hermética e resistente ao desgaste, ajustável a diferentes modelos de panela. O produto deverá ser fabricado em conformidade com as normas nacionais e internacionais de segurança para panelas de pressão, como as normas do Inmetro (Brasil) ou equivalentes. A válvula deve ser embalada individualmente em material resistente, contendo informações claras sobre o fabricante, lote, data de fabricação e instruções de instalação e uso.
266873	Ralador de legumes, manual, 1 face, fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, revestido em plástico resistente, garantindo durabilidade e resistência à corrosão, com uma face de ralação com lâminas com diversas furações, afiadas para um corte eficiente e preciso dos legumes e outros alimentos, lâmina de aço inoxidável afiado, projetadas para um desempenho de ralação eficaz e durável, design ergonômico com superfície plana para maior estabilidade durante o uso, base antiderrapante, cabo anatômico. Dimensão aproximada: 24 cm de comprimento e 11 cm de largura, ±10 de variação. O produto deverá ser entregue em embalagem protetora adequada, que previna danos durante o transporte. A embalagem deve conter informações claras e legíveis sobre o produto, incluindo material de fabricação, capacidade, instruções de uso, cuidados de limpeza, nome e CNPJ do fabricante
277851	Saleiro, fabricado em polipropileno (PP), livre de BPA, bisfenol A, com capacidade de no mínimo 1 kg, tampa encaixável. Dimensões aproximadas: 17.8cm de largura, 10,5 cm de profundidade e 11 cm de altura, ±10% de variação, desde que atenda a capacidade mínima em kg. O produto deverá ser embalado de forma a garantir a proteção do produto durante o transporte e armazenamento, evitando quebras ou danos, o rótulo/etiqueta deve conter informações sobre o produto, como capacidade, material, e instruções de uso.

9.2. Especificação e quantidades da solução: #EQSO

9.3. Prazo para início da execução do objeto: Em até 01 (um) dia contado da vigência da ata de Registro de Preços. #PIEO

9.3.1. A vigência da Ata de Registro de Preços terá início a partir da data de sua publicação no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), sendo essa a referência oficial para a contagem do prazo de vigência.

9.4. Prazo de entrega ou de execução do objeto: Em até 20 **(vinte) dias** contados da entrega da Nota de Empenho ao fornecedor; #PEEO

9.5. Local de entrega ou execução: Os produtos deverão ser entregues, conforme condições previstas no requisito da contratação, sendo os locais indicados na **nota de empenho a ser entregue ao fornecedor,** ou diretamente no ALMOXARIFADO CENTRAL – Av. Centenário, 400 *(antigo armazém do IBC)* – Maringá (PR), mediante prévio agendamento pelos telefones (44) 3127-7171 ou (44) 3127-7172. #LEEX

9.6. **Formas, condições e prazo de pagamento:** O faturamento, empenho, conferência, serão realizadas individualmente pelas entidades participantes do certame , conforme art. 5º, Lei nº 11.189/2020. #PPGT

9.6.1. O pagamento será efetuado até 20 dias após a entrega dos produtos e seu recebimento definitivo pela administração, mediante apresentação da Nota Fiscal devidamente recebida pelo preposto do Município.

9.7. Garantia exigida do objeto: Para assegurar o cumprimento das obrigações contratuais, será

dispensada a garantia, tendo em vista que o pagamento dos valores devidos a contratada fica condicionado à comprovação de efetiva do fornecimento dos produtos e o recebimento definitivo. #GEOB

10. BENEFÍCIO PARA MICRO E PEQUENAS EMPRESAS - MPE #TMPE

10.1. **"Benefícios diferentes por item" -** Itens destinados à Ampla Concorrência - Geral (com benefícios de desempate ficto e prazo para regularidade fiscal, excetuadas as licitações cujos itens ou lotes, conforme critério de julgamento, excederem R$ 4.800.000,00), e itens Exclusivos MPEs.

11. ANEXOS

ANEXO II
MODELO DA PROPOSTA
Modelo de Proposta - Lei 14.133/2021 (SEI nº 9976285)

ANEXO III
ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR
Estudo Técnico Preliminar (Geral) (SEI nº 9647378)

ANEXO IV
TERMO DE REFERÊNCIA
Termo de Referência (SEI nº 9774193)

ANEXO V
MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
Minuta de Edital de Licitação (SEI nº 9989683)